

Der junge Küchenchef Chris Lehmann steht für die moderne neue Küchenrichtung des Hauses.

DER ALPENHOF

## MIT NEUEM *Vier-Sterne-Plus-Konzept*

„Alles neu“ machte im Hotel Der Alpenhof im Bayrischzells dörfllichem Ortsteil Osterhofen nicht der Mai, sondern der Oktober. Im Herbst letzten Jahres gab das gastliche Kleinod, das lange Zeit als Fünf-Sterne-Superior-Hotel geführt worden war, der Dehoga freiwillig einen Stern zurück. Was zunächst etwas Verwunderung auslöste, traf bei vielen Stammgästen, aber auch bei Einheimischen und Neukunden auf große positive Resonanz. Denn wirklich viel hat sich im Alpenhof dadurch nicht verändert. Geblieben sind die zauberhaften und hochkarätig ausgestatteten 39 Zimmer und Suiten, die über modernsten Komfort und noch mehr individuelle Atmosphäre verfügen. Vor allem die originellen Themensuiten erheben einen Urlaub in den Bergen zum Wohlfühlerlebnis der Extraklasse. Von orientalisches über klassisch italienisch bis hin zu asiatisch oder bayerisch reicht die Auswahl an ex-

klusiven Ambiancen. Und der Blick aus dem Fenster führt die vielseitigen Freizeitmöglichkeiten der Bayerischen Alpen direkt vor Augen: Natur pur – um sportlich aktiv zu sein, zum Relaxen oder um Wintersport zu treiben in allen Disziplinen (die Langlaufloipen beginnen direkt vor der Haustür und der hauseigene Shuttle-service bringt die Gäste ganz nach individuellen Wünschen in die nahe gelegenen Skigebiete). Aber auch für die Sommergäste bietet das Domizil in Zusammenarbeit mit professionellen Partnern vor Ort zahlreiche attraktive Angebote – von geführten Wanderungen über Mountainbike-Touren bis hin zu einem individualisierten Fitnesstraining. Wer noch gezielter etwas für seine körperliche Fitness und seine Figur tun möchte, der findet in der 350 Quadratmeter großen Vitaloase des Hauses nicht nur ein schönes Hallenbad, Sauna, Solarium, Dampfbad, Duschgrotte, Kosmetik- und Massagebereich, sondern auch bestens geschulte Experten, die innovative Behandlungsmethoden wie zum Beispiel effektive Körperformung mit Powerplate und „beautytek“ anbieten. Und was hat sich nun wirklich verändert?

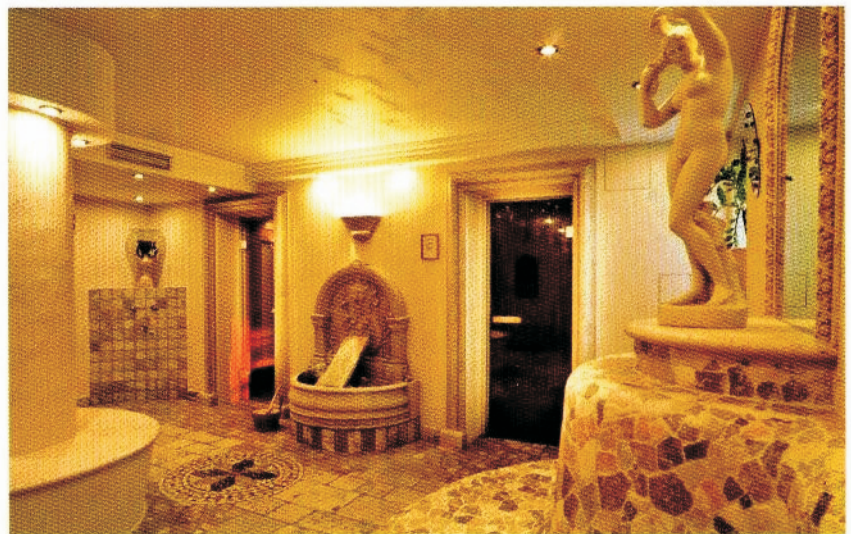
Umgeben von der herrlichen Bergwelt der Bayerischen Alpen empfängt Der Alpenhof seine Gäste mit einem neuem Vier-Sterne-Konzept.





Wer das Besondere sucht, findet in den wunderschönen Themensuiten alles, was einen Urlaub in den Bergen zum Wohlfühlerlebnis erhebt.

Vordergründig natürlich das attraktive Preis-Leistungs-Verhältnis sowohl im Hotel als auch im Restaurantbereich und ein paar marginale Veränderungen im Servicebereich. So ist etwa der Roomservice „nur noch“ bis 0.30 Uhr verfügbar. Doch nach einem erlebnisreichen Tag in einer der schönsten Urlaubsregionen Oberbayerns oder entspannenden Stunden im Wellnessbereich steht einem der Sinn eher nach erholsamem Schlaf als nach kulinarischen Feinessen mitten in der Nacht. Die Kulinarik war und ist das, was den Alpenhof so unwiderstehlich macht. Chris Lehmann, der über ein Jahr an der Seite von Sternekoch Paul Urchs stand und maßgeblich am Erfolg der Alpenhof-Küche beteiligt ist, steht seit Oktober der Küchenmannschaft vor und verwöhnt die Gäste mit einer Speisekarte, die für jeden Geschmack das Richtige bereithält. Egal ob dem Gast der Sinn nach Klassikern wie einem Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurkensalat, regional in-



Exklusives Ambiente und innovative Behandlungsmethoden wie z.B. die Körperformung mit Powerplate und „beautytek“ prägen die 350 Quadratmeter große Vitaloase.

spirierten Schmankerln oder Raffinessen wie einer lackierten gefüllten Taube mit Artischocken-Tomaten-Ragout, Parisienne-Kartoffeln und Ingwer-Limonen-Sauce steht. Der Genuss spielt im „Alpenhof“ auch ohne Stern immer noch eine wesentliche Rolle. Nur die Atmosphäre in den beiden Restaurantstuben oder im Sommer auf der lauschigen Terrasse ist ungewohnter und herzlicher denn je. ■

Direktion: Claudia Schweitzer  
und Alexander Christoffer  
Osterhofen 1, 83735 Bayrischzell  
Tel.: 0 80 23 / 90 65-0, Fax: 0 80 23 / 90 65-20  
E-Mail: info@der-alpenhof.com  
Internet: www.der-alpenhof.com  
Öffnungszeiten Küche: 12.00 – 14.00 Uhr  
und 18.00 – 22.00 Uhr, Ruhetag: keiner  
Zimmerpreise: DZ ab 85 Euro, Themensuiten  
ab 120 Euro, Kreditkarten: American Express,  
Eurocard, Visa