



HARTL RESORT
BAD GRIESBACH
Eine Welt für sich **HOTEL MAXIMILIAN**

Wellness & Kulinarik
Winterzeit ist Thermenzeit!
Tauchen Sie ein in das wohltuende Geschenk der Tiefe,
das Bad Griesbacher Thermal-Mineralwasser!

Freuen Sie sich auf

- 2 Übernachtungen inklusive Begrüßungsdrink
- reichhaltiges Frühstücksbuffet und Dinner-Arrangement
- Wohlfühlen und Erholen in der MAX-Therme
- entspannende Gesichtsbildung in der Schönheitssoase

Preis pro Person im Doppelzimmer ab **€ 299,-**
Gültig vom 8. Februar bis 31. März 2010

HOTEL MAXIMILIAN
Kurallee 1 · 94086 Bad Griesbach · Tel. +49(0)8532/795-0
maximilian@hartl.de · www.hartl.de/maximilian

Ausgezeichnet ... auf höchstem Niveau

Superlative gibt es genug bei dem Versuch, das Interpalpen-Hotel Tyrol***** auch nur annähernd zu beschreiben. Beeindruckend ist allein schon die Lage auf dem Seefelder Hochplateau in 1.300 Metern Höhe. Der imposante Bau, die nun vollständig neu und im modern-luxuriösen Tiroler Stil renovierten 282 Zimmer und Suiten sowie die neu geschaffene exklusive Zimmerkategorie »Lodge« lassen einfach keine Wünsche offen. Außerdem ist es wohl weltweit einzigartig: Die Gäste fahren in den Berg ein und werden, für Neuankömmlinge völlig überraschend, direkt an der mit viel Holz gestylten Garagen-Rezeption in Empfang genommen. Das ist und bleibt stets der erste von vielen erinnerungsstarken Eindrücken. www.interpalpen.com

Ausgezeichnet 2009

Ritterschlag der globalen Wellness-Branche

Der über 5.000 Quadratmeter große SPA-Bereich des Interpalpen-Hotels Tyrol***** wurde mit dem »SPA-Finder Reader's Choice Award« als das beste SPA Österreichs ausgezeichnet. Dieser Ritterschlag der Wellness-Branche wird vom weltweit agierenden SPA-Informationportal SpaFinder vergeben. Bereits zum zweiten Mal in Folge gaben Touristiker aus aller Welt dem Interpalpen-Hotel Tyrol***** bei den 16. World Travel Awards – dem »Oscar der Reisebranche« – den begehrten Titel »Austria's Leading SPA Resort«. Die World Travel Awards zählen zu den weltweit bedeutendsten Preisen, die von der Reiseindustrie vergeben werden.

Ausgezeichnet 2009

3 Hauben auf höchstem Niveau

Für seine Kochkünste am Chef's Table*) wurde Christoph Zangerl in der aktuellen 31. Ausgabe des Gault Millau Österreich mit 17 Punkten und somit 3 Hauben bewertet. Nach einer Steigerung im Vergleich zum letzten Jahr von 15 auf 16 Punkte und der Auszeichnung »Gault Millau Newcomer des Jahres 2008« von Sous-Chef Sebastian Frank ist dies erneut der Lohn für die beherrliche Aufbauarbeit des Küchenchefs Christoph Zangerl.

*) Der Chef's Table, der erste seiner Art in Tirol, befindet sich mitten in der Küche. Direkt vor den Augen des Gastes werden seit Mai 2007 die 8-, 10- oder 12-Gänge-Spitzenmenüs in einer einzigartig faszinierenden Atmosphäre zubereitet. Der Gast ist so immer live dabei, wenn erlesene Zutaten vom Küchenchef persönlich angebraten, abgelöscht, gewürzt und angerichtet werden. Denn wie früher auch schon spielt sich das gesellige Leben oft in der Küche ab – und egal, wo man in Tirol hinkommt, um sich zu treffen: Man/Frau isst und trinkt zusammen. Kontakt: restaurant@interpalpen.com



Save the date 2010

- 8. Interpalpen-Cabriotreffen vom 07. – 10.07.2010
- 2. Interpalpen-Classic Car Days vom 02. – 05.09.2010



Sinn und Sinnlichkeit

Unser romantisches Jugendstil-Hotel-Schlösschen, von 1921 bis 1923 vom berühmten Architekten Hans Max Kühne erbaut, liegt in Sachsen bei Dresden. Exklusive Suiten im Spa-Tempel – auch mit Kamin – und Zimmer mit eigener Sauna sorgen für Entspannung. Vier Restaurants,



darunter das mit 15 Punkten im Gault Millau ausgezeichnete Schlemmerzimmer und die Kult-Hippo Bar runden Ihren Aufenthalt kulinarisch ab. Der einzigartige, römische SPA-Tempel mit beheiztem Außenpool und Portikus-Tempel-Garten bietet

eine Welt der Sinne und der Sinnlichkeit, die antike Badekultur mit moderner SPA-Philosophie genial vereint. Blickfang ist der eindrucksvolle Tempelbau mit seinen zwölf hohen Säulen und einem im Fackelschein glänzenden Innenpool. Hamam und Rhassoul ergänzen die neun verschiedenen Saunen. www.bei-schumann.de