

Aktivhotel Alpendorf, St. Johann i. P.



www.hotel-alpendorf.at

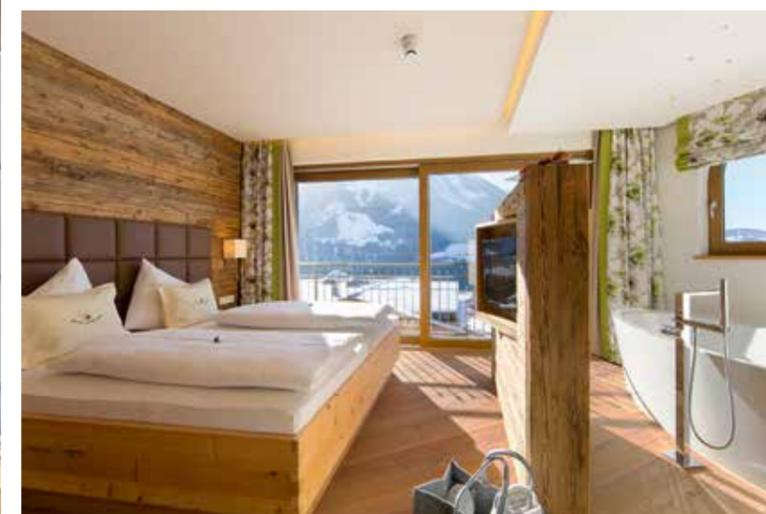
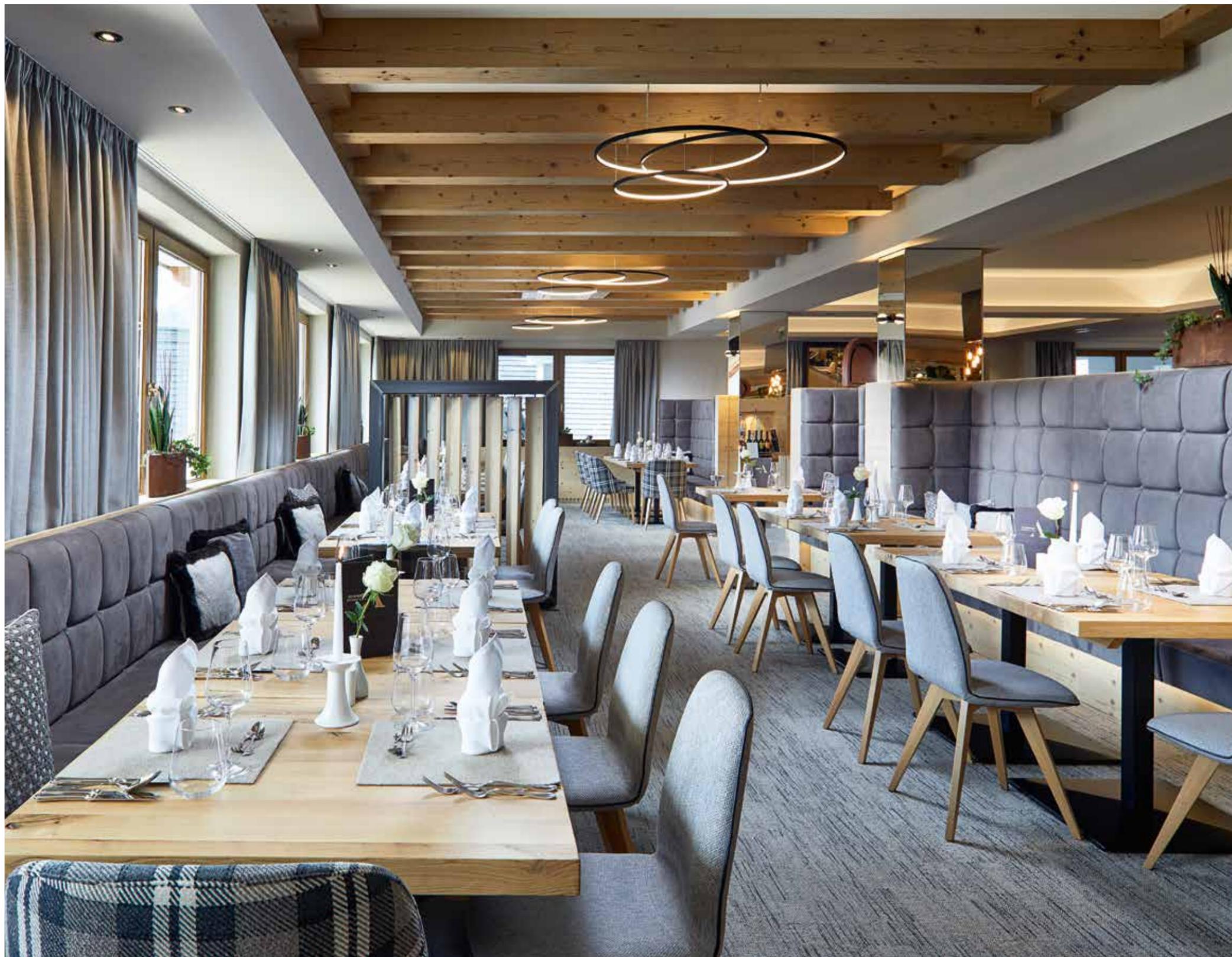
Aktivhotel Alpendorf****
Familie Sylvia & Ewald Unterkofler
Alpendorf 9
A-5600 St. Johann im Pongau
tel: +43 6412 6259
fax: +43 6412 6259-4
mail: info@hotel-alpendorf.at

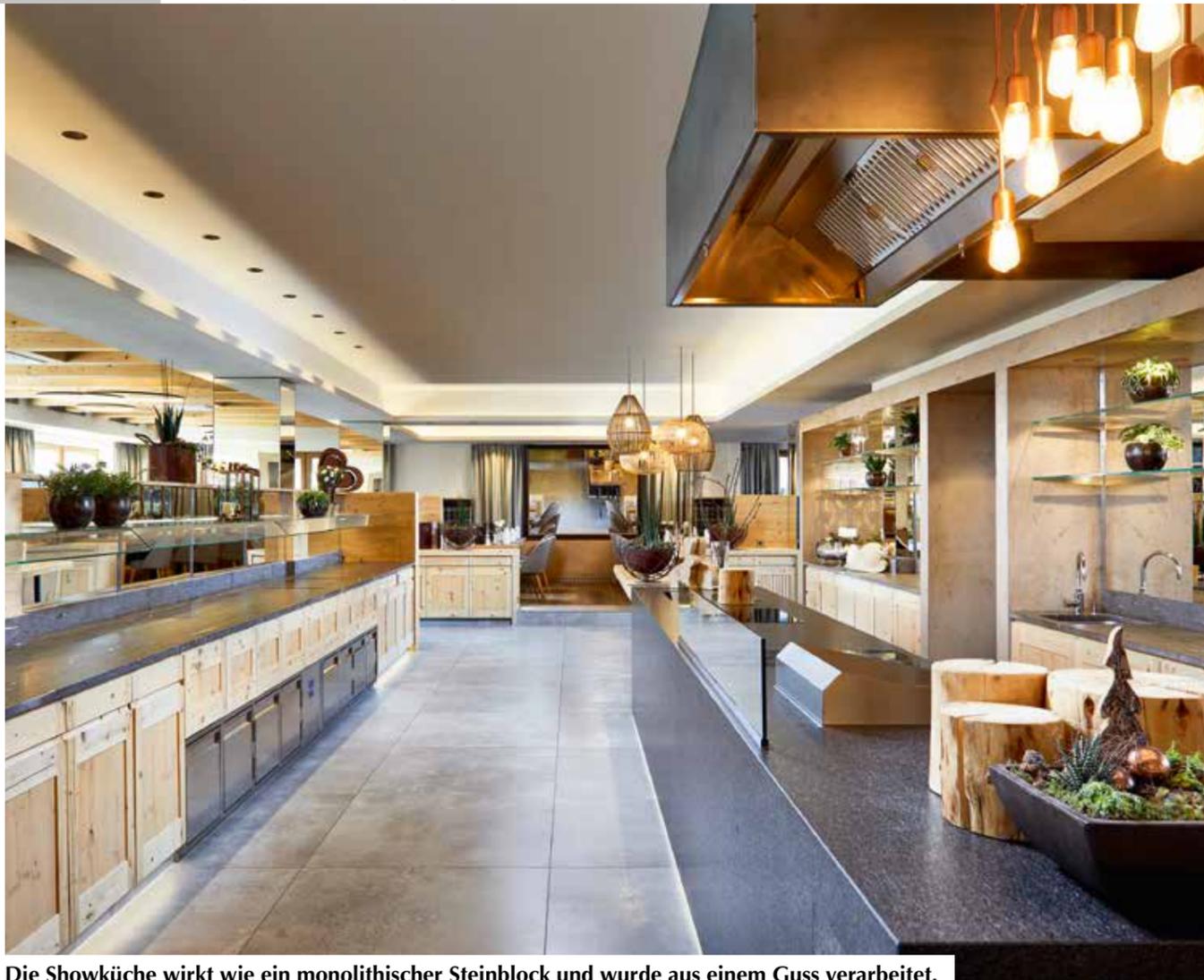
Fakten

- | Facelifting des Restaurants |
- | Neues Buffet und Showküche |
- | Planung: Passion M Mattersberger GmbH,
Ing. Martin Mattersberger, Matriel i. O.,
www.passion-m.at |

Sinnliches

- | Bio-Komfortzimmer mit Zirbenholz für besseren Schlaf |
- | Kuschelige Hotelbar mit Bergblick |
- | Mehrmals wöchentlich geführte Wanderungen |
- | Vegane Küche |
- | Gratis Golf am Golfplatz St. Johann / Alpendorf |
- | Nur 2 Gehminuten zur Skipiste und zum Lift in die Ski amadé |
- | Sonnige Panoramaterrasse mit traumhaften Sonnenuntergang |





Die Showküche wirkt wie ein monolithischer Steinblock und wurde aus einem Guss verarbeitet.



Neue Erlebnis-Showküche aus einem Guss

Das 4-Sterne Aktivhotel Alpendorf befindet sich in St. Johann im Pongau in Top-Lage direkt neben der Gondelbahn und umgeben von der malerischen Bergwelt. Beim jüngsten Umbau erhielt ein Teil des bestehenden Restaurants ein Facelifting und einen neuen Look. Die neue Schauküche sorgt darüber hinaus für besondere Erlebnisse.

Das Aktivhotel Alpendorf der Familie Unterkofler erwartet seine Gäste mit gemütlichem Wohlfühlambiente und typisch österreichischer Gastlichkeit. In geräumigen Zimmern und Suiten oder Appartements sowie dem großzügigen Wellnessbereich mit Hallenbad und verschiedensten Saunen ist für Erholung gesorgt.

Die Küche ist Garant für erlesene Gaumenfreuden – und hier ist man auch spezialisiert auf vegane Gerichte. Innerhalb von nur sechs Wochen entstand nun das erneuerte Restaurant mit – durch die hohen Banklehnen – abgeschottetem Essbereich.

Die Bestuhlung im neuen Restaurant wurde sehr flexibel gestaltet, um verschiedene Gruppengrößen als auch Feiern perfekt bedienen zu können. Regionale Materialien wie Leder, Loden, Altholz und Fichte bestechen durch Authentizität. Auch alle Sitzbereiche sind aus nachhaltigen Materialien, der Teppich besteht aus alten Fischernetzen.

Der Gast gelangt zunächst zum großen Buffetbereich mit Showküche, kann dort seine Wahl treffen und bei der Speisenzubereitung direkt zusehen. Die Showküche wirkt wie ein monolithischer Steinblock, aus einem Guss verarbeitet. Auf diesem Block wird gekocht und für den

Gast ist der Erlebnisfaktor garantiert. Das Buffet ist technisch auf dem allerneuesten Stand. In den Rückwänden des Buffets wurden Spiegel installiert, um den Raum heller und größer wirken zu lassen, die bestehenden Holzdecken wurden entfernt und luftig und freundlich gestaltet. Ein Teil des Buffets ist ein großer Baumstamm, welcher mobil für Veranstaltungen eingesetzt werden kann, um zusätzliche Erlebnisse zu garantieren.

Trotz der gewollten Rückzugsbereiche bei den Esstischen wirkt der gesamte Raum als Ganzes und zusammen gehörend – er besticht durch eine besondere Atmosphäre.



Die Bestuhlung im neuen Restaurant wurde bewusst flexibel gestaltet, regionale Materialien verleihen Authentizität.

ELEKTRO GmbH & Co. KG
SCHARTNER
 Mit intelligenten Systemen Energie sparen!



Denken Sie an die Welt von morgen!
 Wir tun's auch!

5600 St. Johann / Pg., Industriestr. 19 · 5611 Großarl, Nr. 9
 +43 6412 6327 · office@schartner.at · www.schartner.at