



A STORY A LEGEND



Awards

Neue Auszeichnungen für das ASTORIA Resort.

SEITE 04

Urlaub mit Hund

Hundedame Ella heißt ihre vierbeinigen Gäste willkommen.

SEITE 11

Die regionale Küche

Höchster Genuss mit kulinarischen Spezialitäten aus der Region.

SEITE 13

Unsere Gäste und ihre #astoriamoments

REGELMÄSSIG TEILEN UNSERE GÄSTE IHRE SCHÖNSTEN ASTORIA URLAUBSERINNERUNGEN AUF SOCIAL MEDIA. EINEN KLEINEN EINDRUCK DER SCHNAPPSCHÜSSE FINDEN SIE HIER:



Ich liebe den Blick von der Panoramasauna auf das schneebedeckte Seefeld! Die ruhige Landschaft, die Wärme und das besondere Ambiente im Spa Chalet geben mir besonders viel Kraft.



It was the perfect place to unwind and recharge my batteries. The hotel, suite, staff, service and wellness area surpassed my expectation.



Bei diesem Ausblick fällt das Relaxen besonders leicht. Perfekt um den einzigartigen SPA Bereich zu genießen.



Für ein paar kuschelige Spa Tage im Winterwunderland im Luxushotel ASTORIA Resort in Seefeld. Ich könnte ewig hier in der Sonne sitzen und die herrliche Bergluft einatmen!



Ob sich die Schafherde wohl fühlt, wenn Lumi-Loup in der Nähe ist? Der Husky hat seinen Aufenthalt im ASTORIA Resort jedenfalls sehr genossen.



Enjoying some relaxing #astoriamoments at the panorama pool in autumn. We love the warm water in the pool and the stunning view of the snow-covered mountains .

Liebe Freunde
des Astoria!

Die Vorzeichen für den Sommer sind „echt“ gut! Warum „echt“? Nun, nach zwei Jahren der Pandemie möchte ich betonen, dass wir Virtuelles oder Digitales nun endlich wieder durch Echtes ersetzen können. Einschränkungen werden fallen, weshalb einem „mit allen Sinnen genießen“ nichts mehr im Wege steht. Die Umfragen bestätigen es: die Sehnsucht nach Urlaub ist größer denn je!

Ich lade Sie daher ein, Ihren Erholungsurlaub bei uns im ASTORIA Resort zu verbringen! Gerade die Top-Trends Zurück zur Natur und Nachhaltigkeit des Urlaubs werden hier zur Perfektion mit Genuss und Luxus verbunden.

Wir wollen Sie zu Outdoor-Aktivitäten animieren, wodurch Sie anschließende Entspannung erfahren und Ihre Auszeit somit lange nachwirken kann. Unsere einheimischen Wander- und E-Bike-Guides helfen dabei und unternehmen mit Ihnen täglich spannende Touren in die Seefelder Bergwelt. Zu Almen und Hüttenwirten geführt, erfahren Sie von unserer heimischen Flora und Fauna und erleben die Romantik unserer Bergseen und Bergtäler hautnah. Zehn bestens gewartete E-Bikes ermöglichen auch ohne Schweiß auf der Stirn, die etwas weitere Umgebung des Karwendelgebirges zu erreichen.

Nach dieser körperlichen Betätigung entspannen Sie an unserem Naturteich oder an den diversen Pools. Bei warmer Bergsonne, Yoga am See oder mit Ihrem Lieblingsdrink ist Ihr Muskelkater schnell vergessen.



Ein weiteres Highlight wird Ihr Abendessen sein, das unser Küchenchef Benedict Jacob liebevoll mit regionalen Zutaten kreiert. Lesen Sie gern mehr dazu auf Seite 13!

Oder wollen Sie nach einem Sundowner auf einem der Badestege lieber Ihre Privatsphäre genießen und mit Ihren Liebsten ein Fondue mit Weinbegleitung in unserem uralten Blockhaus genießen? Gerne verwöhnen wir Sie so, wie Sie es sich wünschen!

Ich wünsche Ihnen einen „echt“ genussvollen, erholsamen und nachhaltigen Urlaub!

Das ist mir ein „echtes“ Anliegen!

Uwe Pissollet Gürtler

Vier Awards binnen weniger Monate

AUSZEICHNUNGEN, DIE SICH SEHEN LASSEN KÖNNEN – IM JAHR 2021 REGNETE ES FÜR DAS ASTORIA RESORT DIE BELIEBTESTEN AWARDS DER BRANCHE. GASTGEBERIN ELISABETH GÜRTLER SIEHT DARIN JEDOCH KEINEN GRUND ZUM AUSRUHEN UND GENIESSEN, SONDERN DEN ANSPORN FÜR LAUFENDE ENTWICKLUNGEN.

Sonderauszeichnung in der Kategorie Spa

Tausende Gäste – darunter 25.000 Falstaff Travel Club Mitglieder sowie eine ausgewählte Expertenjury – haben Bewertungen für über 1.400 Hotels abgegeben. Das ASTORIA Resort Seefeld konnte in der Kategorie Spa mit der Sonderauszeichnung überzeugen und darf sich laut Falstaff als „Beliebtestes Spa Hotel Österreichs“ bezeichnen. Zahlreiche Likes und die vergebenen 97 von 100 möglichen Punkten machen das ASTORIA zum beliebtesten Wellnesshotel Österreichs.

Das Ranking: Platz 1: ASTORIA – 97 Punkte, Platz 2: Stanglwirt – 96 Punkte, Platz 3: Almwellness Hotel Pierer – 95 Punkte.

Bester Service inklusive

Beim *Wellness Heaven Award* nominieren Hoteltester:innen und vergeben die Preise. 2021 überzeugte das ASTORIA Resort als Wellnesshotel mit dem „Best Service“. Nach mehr als 86.000 Votings erhielt kein Hotel dieser Kategorie mehr Stimmen als das Wellness-Resort in Seefeld. Das ASTORIA setzte sich dabei gegen mehr als 100 Mitbewerber durch.



Weltklasse-Niveau inmitten der Tiroler Bergwelt



Zeitraum über die Gewinner in den diversen Kategorien des luxuriösen Awards ab. Die Preisrichter:innen kürten 2021 das ASTORIA Resort zum besten Luxury Spa Resort in Westeuropa – eine wahre Ehre.

Erneut wurde das ASTORIA mit dem *World Luxury Award* als „Best Regional Luxury Spa Resort“ ausgezeichnet. Seit 2006 stimmen jährlich mehr als 300.000 Hotelgäste, Reisende und Branchenkenner:innen in einem vier-wöchigen

Die absolute Wellness-Spitzenklasse

Der *Leading Spa Award* legt den Fokus auf Ambiente, Geborgenheit, Energie und Elemente. Mehr als 43.000 Gäste stimmten zum elften Mal über die beliebtesten Spa Hotels in Österreich, Deutschland und Italien ab. Wir freuen uns, dass wir unter den 24 Nominierten in Tirol die meisten Stimmen erhalten haben und bedanken uns recht herzlich für Ihr Vertrauen!



Auszeichnung mit 5-Sternen-Superior

Zusätzlich zu den zahlreichen Auszeichnungen strebte das ASTORIA noch einmal die Sterneklassifizierung an. Und das mit Erfolg: Die Fachgruppe der Sterneklassifizierung prämierte das Luxushotel in den Alpen mit 5-Sternen-Superior. Somit zählt das ASTORIA zu einem der 26 Hotels dieser Kategorie in ganz Österreich und zu den insgesamt neun Hotels in Tirol. Die fachkundige Jury entschied über die Auszeichnung anhand eines strengen Kriterienkatalogs.

Der Blick in die Zukunft

Bereits seit mehr als 70 Jahren ist das Resort in Familienbesitz. Die Grande Dame des Hotels, Elisabeth Gürtler, vertritt voller Euphorie: „Die zahlreichen Auszeichnungen sind für uns einerseits die Bestätigung dessen, was uns die Gäste täglich als Feedback geben. Andererseits sind sie aber auch der Auftrag noch besser zu werden, sowie weiter an Innovationen und an einzigartigen ASTORIA Momenten zu arbeiten“.



Das ASTORIA im Miniaturformat

DIESELBEN MATERIALIEN, DIESELBEN TISCHE, STÜHLE, WÄNDE, DIESELBE ALPINE-CHIC ATMOSPHÄRE UND DAS GANZ BESONDERE ASTORIA-GEFÜHL – DAS IST DIE ASTORIA ALM. DIESES „ASTORIA IN KLEIN“ DIREKT IM ORTSZENTRUM VON SEEFELD LÄDT GÄSTE ZU UNVERGESSLICHEN #ASTORIAMOMENTS EIN.

Wenn Seefelds Besucher:innen Richtung Bahnhof schlendern, kommen sie direkt am Casino vorbei. Am Eingang, unter einem schützenden Holzdach, zieht ein majestätischer, lebensgroßer und röhrender Schwemmholz-Hirsch alle Blicke auf sich! Viele zücken ihre Kamera und machen ein Foto von oder lassen sich mit dem Tier ablichten. Wer allerdings im ASTORIA logiert, wird bei diesem Anblick sofort an den Vorfahrtsbereich des Resorts erinnert: Auch hier sind aus Schwemmholz gefertigte Hirsche und Hirschkühe zwischen den Bäumen und rund um eine Futterkrippe zu finden.

ASTORIA Feeling mitten im Ortszentrum

Genau diese Intention verfolgte Elisabeth Gürtler, als sie sich 2019 im Parterre des Casinos Seefeld einmietete und dort die gemütliche Tagesbar, die ASTORIA Alm, eröffnete. Rein zufällig finden nur wenige Besucher:innen zum circa acht Gehminuten entfernten Geigenbühel, darum „müssen wir das ASTORIA Feeling mitten in das Ortszentrum bringen“, entschied sie. Eine Schafherde, Kuhfelle, Leder & Loden, Altholz und das besondere Beleuchtungskonzept schaffen nun auch im Parterre des Casinos Seefeld die so typisch gemütliche Atmosphäre.

Auch ein bisschen SACHER ...

Bei einer Melange oder einem guten Glas Wein lässt sich von der beheizten Terrasse bequem das Treiben in Seefeld beobachten. Auch kleine Speisen werden hier serviert – original Sacherwürstel mit Kaisersemmel oder lieber ein Würsteltopf? Oder soll's Elisabeth Gürtlers überbackene Schinkenroulade sein?



Wissen Sie was eine *Pinsa* ist? Optisch ähnelt diese Speise einer Pizza, allerdings wird sie aus dem wesentlich gesünderen Sauerteig gemacht und dann entweder vegetarisch mit saftigen Birnen und Ziegenkäse oder, für alle, die es etwas deftiger mögen, mit Speck und Sauerrahm belegt.

Zum Abschluss oder zu einem Glas Sacher Cuvée genießen die Gäste – wie im Café Sacher in Wien – ein Stück Original Sachertorte mit Schlagsahne oder einen Original Sacherwürfel.

Die Chill-out Lounge für private Feiern

Sie wollen Ihren Geburtstag, ein Jubiläum oder Ihren Hochzeitstag in einer besonderen Location feiern? Als Chill-out Lounge eignet sich die ASTORIA Alm ideal für Festlichkeiten. Kathrin und Toni, unsere beiden leidenschaftlichen Gastgeber, machen ein solches Fest mit ihrer besonderen Aufmerksamkeit und ihrer liebevollen Betreuung zu einem einzigartigen Event!

ASTORIA ALM

Bahnhofstrasse 124/ Eingang neben Casino Seefeld
+43 5212 2272 508

*Geöffnet täglich von 10:30 – 20:00 Uhr,
für private Events jede Zeit möglich*



Outdoor im Sommer

WÄHREND AUF DEN BERGEN DER SCHNEE BEREITS ZUR GÄNZE GESCHMOLZEN IST, BRINGT DER FRÜHSOMMER IM TAL DIE PRÄCHTIGSTEN FARBEN AUF DAS SONNENPLATEAU. DIE WARMEN SONNENSTRAHLEN MACHEN LUST AUF OUTDOOR-AKTIVITÄTEN, WOMIT SEEFELD IN FÜLLE DIENEN KANN.

Kräuterwandern mit Hansi

Wenn im Juli die Blumen blühen und sich die Wiesen in ein Farbenmeer verwandeln, wartet Hansi schon in der wunderschönen Leutasch, im Ort Moos beim Mundestadt auf unsere Gäste. Gelegentlich begleitet unser Küchenchef Benedict den Experten Hansi, der ihn mit wertvollen Kräutertipps berät. Während gemeinsam an plätschernden Gewässern entlanggewandert wird, erklärt Hansi die verschiedenen Kräuter und deren Wirkung. Wussten Sie beispielsweise, dass das Heilkraut Gundermann reich an Vitamin C, ätherischen Ölen und Saponinen ist? Während Sie Wald und Wiesen weiter erkunden, berichtet Hansi zudem über die Gewohnheiten der heimischen Tierwelt – gerade die Hirsche sind ein beliebtes Thema. Der Tierkenner konfrontiert dabei seine Begleiter:innen gerne mit der ein oder anderen spannenden Frage: „Wissen Sie wie oft der Hirsch sein Geweih abwirft?“. Nur damit Sie gewappnet sind: einmal pro Jahr. Ist Ihr Interesse geweckt? Hansi freut sich auf eine exklusive Kräuterwanderung mit den ASTORIA Gästen.

Bio Alpaka Wanderung

Hatten Sie schon einmal das Vergnügen mit einem Alpaka spazieren zu gehen? Familie Haslwanger sind Freunde des ASTORIA Resorts und laden unsere Gäste zur wolgigen Wanderung mit ihren Alpakas ein. In den heißen Sommermonaten gehen diese gerne über die frisch-blühenden Wiesen des Geigenbühels nahe des ASTORIA – natürlich immer in Begleitung. Ihre Handhabung ist einfach: Leine gut festhalten und die Tiere immer wieder kraulen oder streicheln. Das beruhigt nicht nur die zotteligen Vierbeiner, sondern auch seine Aufpasser:innen. Denn eines ist klar: Das Wandern mit den Alpakas wirkt entschleunigend. Dabei muss

das Vertrauen der Tiere erst gewonnen werden. Sie sind zwar ruhig, aber trotzdem schreckhaft und sensibel. Stress ist hier fehl am Platz. So kann es schon einmal vorkommen, dass Sie auf einem langen Wiesen- oder Wegabschnitt den Tieren ein paar Minuten zum Fressen genehmigen müssen. Dabei übt man sich selbst darin, geduldig zu bleiben und zu entspannen. So ist es für alle ein unvergessliches Erlebnis! Familie Haslwanger und die Tiroler Bio-Alpakas freuen sich auf Ihren Besuch.

Sunrise Yoga

Es ist jener Moment, wenn die ersten Sonnenstrahlen die Bergspitzen kitzeln und das Tal langsam zum Leben erwacht. Ehrfürchtig genießen die Yogis auf der 2.064 Meter hoch gelegenen Terrasse unter dem Seefelder Joch das Naturschauspiel von Juli bis September. Das Sunrise Yoga mit Marcel Clementi findet in den frühen Morgenstunden bei atemberaubendem 360° Panorama an der Bergstation der Bergbahn Rosshütte Seefeld statt. Wer die frühmorgendlichen Sonnenstrahlen lieber am Naturbadeteich des ASTORIA mit anschließendem wohlverdienten Frühstück genießen möchte, kann seine Energien für den Tag mit unserer Yoga Expertin Michaela beim Morgenyoga aufladen. Erleben Sie die kraftvollen ASTORIA Moments und die Magie der frühen Sonnenstrahlen bei einer Yoga Session der ganz besonderen Art und starten Sie belebt in den Tag.



Tiefentspannung auf 2.046 Metern



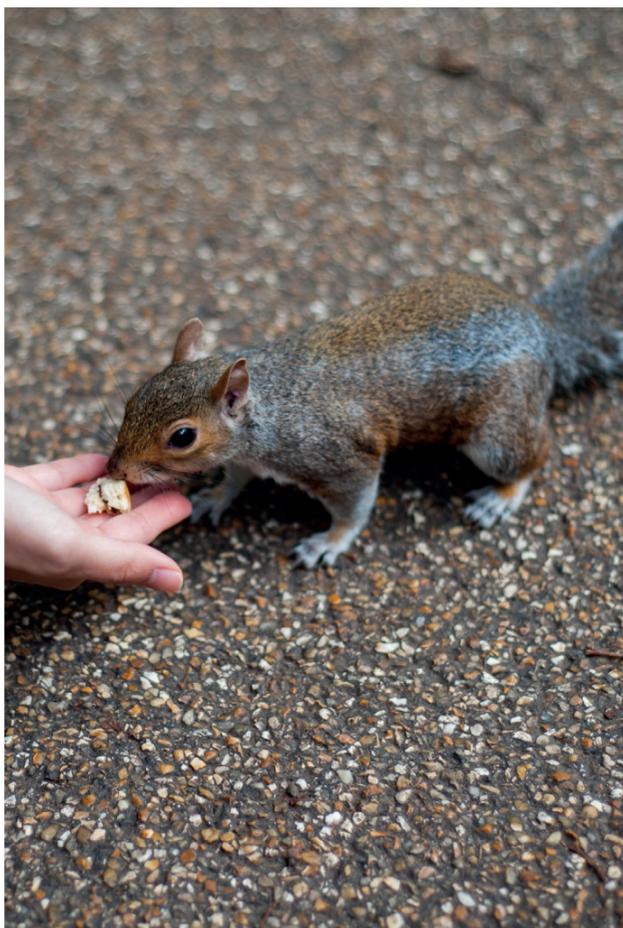


Den Kräutern auf der Spur mit Experte Hansi



Isar Ursprung

Drei Tage benötigt ein Wassertropfen der Isar von Scharnitz bis in das Schwarze Meer. Die Isar ist somit eine waschechte Tirolerin und Bayerns viertgrößter Fluss. Seine ersten 22 Kilometer legt er im Tiroler Karwendelgebirge zurück. Der Isar Ursprung ist vom ASTORIA Resort aus am besten mit dem vom Hotel zur Verfügung gestellten E-Bike oder Fahrrad zu erreichen. Die 24 Kilometer lange Strecke führt durch das malerische Hinterautal. Am Ursprung angekommen, zeigt sich das kristallklare Isarwasser an zahlreichen Austrittsquellen in voller Pracht. Für eine wohlverdiente Erholung sorgt die Kastenalm, die von Ahornbäumen und massiven Bergformationen umrahmt, zu einer uralten Jause einlädt. Wenn Sie auf dem Retourweg erneut rasten wollen, bieten die einzigartige Flora und Fauna ausreichend Plätze zum Verweilen. Auch Fotograf:innen suchen diese Gegend häufig auf, um das Schauspiel der Natur und die zahlreichen Paddelboote in der Oberen Isar in atemberaubenden Bildern festzuhalten. E-Biker:innen und Radfahrer:innen sind auch in der ASTORIA Alm auf eine genussvolle Nachmittagsjause herzlichst willkommen.



Eichhörnchen hautnah erleben

...oder wie der Tiroler zu sagen pflegt: „Oachkatzn schaug´n“. Bei einem erholsamen Spaziergang rund um den Seefelder Wildsee kann es schon einmal vorkommen, dass einer dieser flotten Vierbeiner vorbeihüpft und erwartungsvoll vor Ihnen stehen bleibt. Die großen Augen verraten den Wunsch des kleinen Nagetiers: Nüsse. Küchenchef Benedict bereitet den Tieren eine Hand voll Naschereien zu, die Sie auf Ihrem Spaziergang stets dabei haben sollten, denn das kleine Tier frisst gerne direkt aus Ihren Händen. Wenn die Eichhörnchen ihren Wintervorrat von über 10.000 Nüssen, Pflanzenteilen und Samen aufgebraucht haben, dann freuen sich die kleinen Tiere im Frühsommer ganz besonders über Ihren kulinarischen Besuch im Walde.

Arrangements im Sommer 2022

DAS ASTORIA RESORT IST DER PERFEKTE ORT, UM KRAFT ZU TANKEN UND DIE INNERE RUHE ZU FINDEN. SAMMELN SIE NEUE ENERGIEN FÜR DEN SOMMER MIT UNSEREN EXKLUSIVEN PAUSCHALEN.



Frühsommer Special

ab € 396,- pro Person
in Doppelbelegung / 2 Nächte

Hüllt der Frühsommer die Landschaft von Seefeld in ein farbenfrohes Blumenmeer, erwacht auch das weitläufige Gartenareal des ASTORIA Resorts aus dem Winterschlaf. Sie erwarten zwei oder mehr Übernachtungen mit 10 % Vergünstigung auf die Online-Rate und 10 % Rabatt auf Behandlungen sowie den Private Spa – am Anreisetag freuen Sie sich auf ein Early Spa Check-in ab 9:00 Uhr. Das reichhaltige Frühstücksbuffet, Mittagslunch und Nachmittagskuchen sind am Anreisetag inkludiert. Außerdem lädt Sie der kostenlose E-Bike Verleih (3h nach Verfügbarkeit) zum Erkunden von Seefeld ein.

Verfügbare Zeiträume:
Sa, 21.05. - Do, 16.06.2022



Alpine Wellness

ab € 636,- pro Person
in Doppelbelegung / 3 Nächte

Vier Tage Entspannung: Verwöhnen Sie sich selbst und lassen Sie den Alltag mit purem Genuss im ASTORIA Spa-Bereich hinter sich. Wohltuend behandeln Sie unsere Masseur:innen mit den exklusiven Alpine Balance 1000+ Produkten. Im Package inkludiert ist eine *Best Alpine Kraft der Natur Gesichtsbehandlung* mit natürlichen Bergkräutern oder eine *Best Alpine Kraft der Berge Massage*. Zusätzlich erhalten Sie 25 % Rabatt auf ausgewählte Balance Alpine 1000+ Produkte.

Verfügbare Zeiträume:
Fr, 21.01. - Mi, 21.12.2022



Superior Day Spa

ab € 306,- pro Person
in Doppelbelegung / 1 Nacht

Urlaub für einen Tag und eine Nacht in unserer 4.700 m² großen Wellnessoase. Bereits ab 9:00 Uhr können Sie das Erholungsprogramm im Spa starten. Zur Stärkung steht Ihnen das reichhaltige Frühstücksbuffet, Mittagslunch und Nachmittagskuchen am Anreisetag zur Verfügung. Nach wohltuenden Stunden im Spa Bereich sorgt unser 7-Gang-Gourmet-Menü für absolute Gaumenfreuden – bevor am nächsten Tag der Spa bis 20:00 Uhr in die nächste Runde geht.

Verfügbare Zeiträume:
Fr, 21.01. - Mi, 15.06.2022
Do, 01.09. - Do, 22.12.2022

Vollkommen schwerelos von Seefeld nach Innsbruck

Der malerische Startpunkt beim Seekirchl im Zentrum von Seefeld weckt bereits die Vorfreude auf das Erlebnis in luftigen Höhen. Ist der Ballon erstmal mit heißer Luft gefüllt, eröffnen sich einzigartige Ausblicke auf die sonnengekitzelten Bergspitzen und das Seefelder Plateau. In einer Höhe von 3.000 Metern treibt der Nordwestwind den Ballon in Richtung Innsbruck. Schwebend über der Stadt angekommen, landet der Heißluftballon mit Blick auf die Bergisel Sprungschanze, die Altstadt und das goldene Dachl, dem Wahrzeichen der Hauptstadt Tirols. Die Planung der Ballonfahrt erfolgt je nachdem, wie der Wind in Tirol dreht. 24 Stunden vor dem Abflug wird dafür das regionale Flug-Wetter-Profil kontrolliert und der Abflugort gewählt.

Weitere Infos und Buchungsmöglichkeiten erhalten Sie an unserer Rezeption.



3. September 2022: Bergauf mit CULTOUR & CULINARIK

„BERGAUF MIT CULTOUR“ IST MITTLERWEILE DAS SIGNATURE-EVENT DES ASTORIA RESORTS – HEUER WIRD ERSTMALS EIN „CULINARISCHES“ HIGHLIGHT DAMIT VERBUNDEN SEIN.

Seit einigen Jahren ist *Bergauf mit Cultour* am Naturbadeteich des ASTORIA Resorts ein fixer Bestandteil der Event-Szene in Tirol. Jährlich berichten Print-, Online- und auch TV-Journalisten mit Begeisterung über dieses Fest und von der einzigartigen Verbindung zwischen Kultur auf Weltklasseniveau und der alpinen Natur in Seefeld. Das Besondere dabei ist, dass alle Besucher:innen von *Bergauf mit Cultour* die atemberaubende Atmosphäre spüren. Diese entsteht durch die befreundeten Weltklassekünstler:innen, die ein gemeinsames Wochenende in Seefeld verbringen und aus Freude an ihrem Beruf ein Künstlerfest veranstalten. Dabei wird spontan und ohne Proben unter Freunden gesungen, musiziert, sowie aus verschiedenen Werken gelesen. Zusätzlich schlägt es große Namen aus der bildenden Kunst nach Seefeld – auch wenn sie ihre Kunst nicht sofort am Naturbadesee präsentieren können.

Das enge Verhältnis zu dem Kunstexperten Rafael Jablonka macht es möglich, dass für die Gäste des ASTORIA in der alten Feuerwehrrhalle Spezialführungen durch die jeweils aktuelle Ausstellung aus seiner Sammlung stattfinden.

Weltklasse „Culinarik“

Nach *Cultour* für Augen und Ohren am Naturbadesee, folgt abends *Culinarik*: Karl Hohenlohe, der Herausgeber von Gault&Millau Österreich, präsentiert gemeinsam mit seinem Koch des Jahres ein Galadiner. Eingeladen sind auch zahlreiche ausgezeichnete Köche der vergangenen Jahre: Mit recht kann gesagt werden: „Meet the Chefs!“

Da an den Details dieser Veranstaltung noch gearbeitet wird, finden Sie weitere Informationen ab Ende Mai auf unserer Website www.astoria-seefeld.com/angebote. Auch das Package, um das Künstlerfest zu besuchen, ist ab Ende Mai verfügbar.



My ASTORIA – My Home

SEIT 2015 STECKT ELISABETH GÜRTLER IHR HERZBLUT IN DAS ASTORIA RESORT UND ACHTET BESONDERS AUF DAS INTERIEUR. IN DEN NÄCHSTEN ZEILEN GIBT SIE WERTVOLLE TIPPS FÜR EINE EKLUSIVE EINRICHTUNG.

Jeder will eine stilvolle Einrichtung. Aber wie richte ich schick ein, ohne alles Vorhandene wegzugeben? Welcher Stil passt zu meinem Gebäude? Was ist gerade stylisch? Welche Farben verwende ich? Oder soll ich mich beraten lassen?

Nichts ist falsch, nichts ist richtig

Die Beantwortung dieser Fragen ist immer sehr subjektiv: Einrichten hängt mit Emotionen und persönlichen Empfindungen zusammen – jeder von uns wird beim Verschönern seines Heimes von unterschiedlichen Parametern beeinflusst. Parameter, wie etwa die Umgebung der Kindheit, die Verbundenheit zu Erbstücken, wie sehr man an Vorhandenem hängt oder von aktuellen Trends inspiriert wird. Ein wichtiger Punkt ist natürlich auch das zur Verfügung stehende Budget. Ich – als Kind der 50er Jahre – habe das Haus meiner Eltern noch sehr gut in Erinnerung. Die Einrichtung stammte damals von einem Star-Architekten – Luster mit Tüten-Lampen, schiefe Sesselbeine, Nierentische – ungewöhnliche Möbelformen, starke Farben und wenig Dekor, ein besonderes Highlight der damaligen Zeit. Trotzdem wirkte es auf mich kühl und unfreundlich. Wir hatten keine Kuschelsofas mit vielen Pölstern – alles war festgepolstert. Döschen oder kleine Vasen als Dekor suchte ich damals vergebens. Bereits mit zwölf Jahren begann ich dann damit mein Zimmer zu verschönern. Ich erschuf mir mein kleines Nest, machte es mir heimelig und nahm mir vor, irgendwann ein überaus gemütliches Zuhause zu schaffen!

Heimeliges Zuhause

Dieser Vorsatz prägt mich auch heute noch: das derzeit sehr angesagte Vintage der 50er spricht mich bis heute in keiner Weise an. Mein Zuhause – und das ASTORIA ist mein Tiroler Zuhause – muss Wärme ausstrahlen, gemütlich sein und zum Verweilen einladen! Zusätzlich möchte ich, dass mein Zuhause zu mir passt und authentisch ist. Ich benötige viel Platz für Dekor wie Blumenvasen, Kerzen oder Fotorahmen. Kleine Kunstgegenstände und viele Pölstere machen das Interieur sehr persönlich und Tablebooks erwecken Interesse. Keinesfalls darf es aufgeräumt, kühl und leer sein. Alles sollte wie zufällig aussehen – auch wenn es das nicht ist!



Passend zu jeder Jahreszeit

Am besten geeignet ist ein ruhiges, möglichst helles und so weit wie möglich durchgängiges Farbkonzept. So besteht die Möglichkeit zur jeweiligen Jahreszeit die passenden Farben durch Blumen und Pölstere einzubringen. Im Sommer liebe ich weiße Farben, in der Winterzeit rote. Der Herbst hat für mich morbide Senf- und Terrakotta-Töne und zu Ostern erstrahlt meine Welt und somit mein Zuhause mit viel, viel Gelb!

Nichts geht über einen Holzboden und – möglichst in Altholz – verkleidete Wände: Das ist der absolute Garant für Wärme! Wenn das Holz im Kamin brennt und das Feuer knistert, fühle ich mich angekommen. Zudem schafft Holz durch seine hygroskopische Eigenschaft ein wunderbares Raumklima!

Das richtige Licht

Zu viel Dekor und zu viel Holz können einen Raum aber auch zu schwer oder altbacken wirken lassen. Ein perfektes Lichtkonzept steuert dem entgegen, das je nach Tageszeit und Anlass Schwerpunkte ins rechte Licht setzt! Ein Luster darf niemals die dominante oder einzige Lichtquelle sein – viel eher lässt indirektes oder punktuell eingesetztes Licht die Räume in besonderer Atmosphäre erstrahlen. Dimmbare Lampen sind dafür besonders geeignet. Gegensätzliche Einrichtungsstücke, die wie Solitäre in ihrer Umgebung stehen, erzeugen Spannung. Warum nicht mit dem ein oder anderen Einrichtungsstück, einer alten Skulptur oder einem modernen Tisch einen bewussten Stilbruch begehen – wie mit zeitgenössischer Kunst auf Altholzwänden?

Zum Schluss:

All jene Gegenstände, die mit dem Raum fest verbunden sind, also etwa Böden, Wände, Säulen und Einbauten, sollten hochqualitativ und möglichst zeitlos sein. Um dem rasch wechselnden Zeitgeist zu entsprechen, eignen sich Gimmicks wie Dekorgegenstände, Tischchen, Sessel, Stoffe, Farben und Lampen. Das ist wesentlich besser und vor allem auch preiswerter! Auch der Geruch verführt bei uns zum Wohlfühlen und zum Verweilen. Haben Sie bereits unseren ASTORIA Duft gerochen? Es ist unser hidden persuader!



Fünf Sterne für vier Pfoten

IM ASTORIA RESORT WERDEN NICHT NUR GÄSTE AUF ZWEI BEINEN VERWÖHNT, SONDERN AUCH DEREN TIERISCHE BEGLEITER:INNEN. DIE HUNDEDAME „ELLA“ HEISST IHRE VIERBEINIGEN BESUCHER:INNEN HERZLICH WILLKOMMEN.



Ella stellt sich vor

Hundenname:	Ella
Position:	Leidenschaftliche Gastgeberin der Hunde des ASTORIA Resorts
Hunderasse:	Jack Russell Terrier
Charakter:	lebhaft, mutig, wachsam, stur und aktiv
Wohnort:	Wien und Seefeld
Lieblingsplatz:	Jedes Sofa im ASTORIA Resort (was nicht gerne gesehen wird) direkt neben Frauchen Elisabeth Gürtler

Ein Herz für Hunde

Gönnen Sie Ihren Vierbeinern ein De-Luxe-Wohlfühlpaket: Die Hundeliebhaberin Elisabeth Gürtler weiß, dass Herrchen und Frauchen ihren Urlaub noch mehr genießen können, wenn auch ihre Fellnase mit dabei ist und bestens betreut wird. Ella, die treue Begleiterin der Hotelchefin, spielt ihre Gastgeberqualitäten ebenfalls liebend gern aus und lässt damit Hundeherzen höher schlagen. Das spezielle Servicepaket für die Lieblinge wurde von Pfotencheck mit vier Pfoten ausgezeichnet.

Ella, was ist das Besondere am Hund-sein in Seefeld?

Seefeld ist nicht nur für unsere Besitzer:innen ein Wohlfühlort, auch wir Vierbeiner kommen hier voll und ganz auf unsere Kosten. In direkter Umgebung des ASTORIA Resorts gibt es zahlreiche Möglichkeiten, die Natur zu entdecken. Egal, ob flach oder steil, die abwechslungsreichen Spazierwege sind für alle Wünsche bestens geeignet. Besonders beliebt ist der Weg vom Hotel zum Seefelder Wildsee. Am Seebach entlang führt der Pfad dorthin durch idyllische Landschaften durch das märchenhafte Zentrum von Seefeld bis zum magischen Wildsee. In dieser verträumten Gegend finde ich immer einen Stock zum Spielen mit meinem Frauchen.

Für die sportlichen unter uns gibt es einen Hundeparcours hinter dem Hotel. Im Agility Parcours findet ihr viele Möglichkeiten, um eurem täglichen Sportprogramm gerecht zu werden.

Ella, warum ist das ASTORIA für einen Hund so außergewöhnlich?

Für mein Frauchen ist ein Leben ohne mich unvorstellbar. Bereits vor meiner Zeit hatte mein Frauchen viele Jack Russel Terrier. „Wer mit einem Tier aufgewachsen ist, kennt die innige Beziehung zwischen Mensch und Tier gut – etwas ganz Besonderes“, erwähnt sie immer wieder. Aus diesem Grund ist es ihr besonders wichtig, dass wir uns im ASTORIA Resort wohlfühlen und gut betreut sind. Während Frauchen und Herrchen einen Begrüßungsdrink serviert bekommen, werden wir mit einem Willkommens-Leckerli verwöhnt. Freut euch schon jetzt auf einen Aufenthalt im kuscheligen Hundebett. Sollte einer von uns „ausbüxen“ oder sich verlaufen, seid ohne Sorge, Ihr bekommt eine Hundemarke mit der Telefonnummer des ASTORIA, damit Ihr auch wieder zurückgebracht werdet. Damit Herrchen und Frauchen wirklich alles für den Urlaub mit euch in Seefeld wissen, erhalten sie bei Ankunft eine Hundefibel mit allen wichtigen Informationen: vom nächsten Tierarzt über den Hundefrisör bis hin zum Gassi Service ist alles enthalten. Gut wäre, wenn eure Besitzer:innen bei der Reservierung eure Rasse, Größe und den Namen angeben, dann kann sich das Hotel gut auf euch vorbereiten. Freut euch bereits jetzt schon auf euer Abschiedsgeschenk! Ihr werdet lange dran zu kauen haben. Ich freue mich, euch kennenzulernen, eure Ella!

Huft vom Tiroler Hochlandrind

IM HERBST IST ES WIEDER AN DER ZEIT, SAFTIGE KRÄUTER, FRISCHES GEMÜSE AUS DEN GÄRTEN UND HEIMISCHES RIND AUF DEN SPEISEPLAN ZU SETZEN. UNSER KÜCHENCHEF BENEDICT JACOB HAT FÜR SIE EIN KÖSTLICHES EIGENREZEPT FÜR KÜHLE UND HERBSTLICHE TAGE.



Zubereitung

Zubereitung Rind

Das **Rinderhuft** in schöne Streifen schneiden und auf Rosmarin und Thymian legen. Den Ofen auf 70 Grad Umluft stellen und das Fleisch langsam auf 54 Grad Kerntemperatur garen. Dieser Vorgang dauert etwa zwei Stunden.

Sobald das Fleisch die Temperatur erreicht hat, von außen schön anbraten und mit dem Rosmarin, Thymian sowie einem Stück Butter arosieren (= begießen von Fleisch mit dem eigenen Saft während des Garprozesses).

Das Fleisch weitere zwei Minuten garen, ruhen lassen und gegen die Faser schön in Tranchen schneiden.

Brennessel-Plätzchen

Die **Kartoffeln** in der Schale eine Stunde im Ofen bei 160 Grad vorgaren. Die Haut abziehen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die **Brennessel** blanchieren, kalt abspülen und fein pürieren. Anschließend alle Zutaten mischen und einen grünen Kartoffelteig herstellen.

Der Teig darf beim Berühren nicht mehr an den Fingern kleben bleiben. Dann eine Rolle drehen und für eine halbe Stunde kaltstellen. Zum Anrichten in Scheiben schneiden und von beiden Seiten leicht braten.

Karottenpüree

Die **Zwiebeln** und **Karotten** schneiden. In etwas Öl farblos anschwitzen. Zunächst mit dem **Weißwein** ablöschen und leicht einköcheln lassen.

Sobald der **Weißwein** reduziert ist, mit der **Gemüsebrühe** und **Milch** aufgießen und weichkochen lassen. Die gekochten **Karotten** am besten in einem Thermomixer oder Standmixer fein pürieren.

Saubohnenrahmsauce

Jus und **Sahne** mischen und einmal aufkochen lassen. Die **Saubohnen** aus der Schale drücken - sind die Saubohnen noch grün kann man die feine Schale mitessen, ist die Schale allerdings schon braun oder schwarz muss man diese entfernen. Die **Saubohnen** einmal mit der **Jus/Sahne** Mischung aufkochen und anrichten.

Sollten keine frischen Saubohnen zur Verfügung stehen, die getrockneten Bohnen über Nacht einweichen. Anschließend die Bohnen kochen bis sie komplett weich sind und danach die Schale entfernen.

Ein gutes Gelingen und einen köstlichen Appetit wünscht Ihnen

Benedict Jakob
Küchenchef im ASTORIA Resort



Zutaten für vier Personen

800 Gramm Huft vom Tiroler Hochlandrind

Brennessel-Plätzchen

500 Gramm Kartoffeln
1 Eigelb
1 Großer Bund Brennessel
Stärke und Mehl je nach Beschaffenheit der Kartoffel
Salz, Pfeffer, Muskat

Karottenpüree

1 Bund Karotten
2 Stück Zwiebel
kleiner Schuss Weißwein
200 ml Gemüsebrühe
200 ml Milch oder Sahne

Saubohnen-Rahm-Soße

200 ml vorbereitete Bratensoße
50 ml Sahne
Handvoll frische Saubohnen

Die regionale Küche des ASTORIA

REGIONALITÄT WIRD IM ASTORIA RESORT GROSSGESCHRIEBEN – DER EINSATZ HEIMISCHER PRODUKTE LIEGT AUCH KÜCHENCHEF BENEDICT JACOB BESONDERS AM HERZEN. GENIEßEN SIE VOM REICHHALTIGEN FRÜHSTÜCKSBUFFET BIS ZUM GOURMET-ABENDMENÜ SPEZIALITÄTEN AUS DER NAHEN UMGEBUNG. WIR DÜRFEN SIE NUN AUF EINE KULINARISCHE REISE MITNEHMEN...

Der Zottlhof

Etwa 20 Minuten fährt Benedict vom ASTORIA Resort nach Leutasch – dort leben Regina und Bernhard Wolf, die Betreiber des Zottlhofs. Bereits seit 2011 widmen sie sich, umgeben von weitläufigen Wiesen und Feldern, ihren „Schotten“ – um genauer zu sein, ihren schottischen Hochlandrindern. „Servus Regina“, ruft Benedict, während er den wohlthuenden Duft der Wiesen wahrnimmt. Kräuter und Gräser (im Winter Heu) sind die Schmankerln, mit denen die langhaarig-zotteligen Vierbeiner und somit Namensgeber des Hofes, gefüttert werden. Sie bieten die allerbesten Voraussetzungen für qualitativ hochwertiges, regionales Fleisch! Aber auch Wurst, Tee, Liköre und andere selbstproduzierte Produkte vom Zottlhof erfreuen die feinen Gaumen der Gäste unseres ASTORIA Resorts. Benedict sucht sich das frische Fleisch, welches er noch am selben Tag verarbeiten möchte, selbst aus. Bei ihm kommen nur Zutaten mit hervorragender Qualität auf den Teller.

Sie möchten sich von der liebevollen Haltung der Hochlandrinder selbst ein Bild machen? Dann kommen Sie doch einfach zu einer Stall- und Hofführung am Zottlhof. Familie Wolf verspricht Genuss für alle Sinne!

Johannas Kräutergartenparadies

Benedicts Reise zu unseren regionalen Lebensmittellieferant:innen führt ihn auch an Johannas Kräuterparadies vorbei. Den Traum vom eigenen Kräutergarten verwirklichte sich Johanna Krug aus Leutasch auf über 700 m². Auf einer Seehöhe von 1.110 Meter „wächst doch eh nichts“, meinte ihre Schwiegermutter einst. Doch Johanna bewies das Gegenteil und hat ihr Hobby zum Beruf gemacht. Diese Kräuter und daraus hergestellte Tees und Salze verkocht Küchenchef Benedict im ASTORIA Resort. „Der frische Duft ist belebend. Durch das Verwenden von verschiedenen Kräutern wird den Gerichten die besondere Note verliehen“, sagt er, während er das köstliche Fleisch vom Hochlandrind mit Rosmarin und Thymian verfeinert.



Küchenchef Benedict Jacob besucht immer gerne den Kräutergarten von Johanna Krug

Der Schneiderhof von Familie Norz

Nur zehn Minuten vom ASTORIA Resort entfernt, findet Benedict die besten Lebensmittel für Ihr Frühstück: Seit mehr als 40 Jahren beliefert uns der Schneiderhof aus Seefeld mit hochwertigen Milchprodukten. Klaus und Maria Norz führen den Hof bereits in vierter Generation. Enkel Johann (4), als Repräsentant der nachfolgenden Generation, unterstützt sie dabei tatkräftig. Mit seinen Milchkühen beliefert der Betrieb als einzige Landwirtschaft in Seefeld nahezu den gesamten Ort. Dabei ist das ASTORIA der größte Abnehmer – Bäuerin Maria bringt mehrmals wöchentlich köstliche Milch, Joghurt, Butter und Graukäse persönlich bei uns vorbei. Überdies werden jährlich rund vier Mastkälber vom Schneiderhof in unserer Küche verarbeitet. Bald schon dürfen sich unsere Gäste auf Rindfleisch-Genuss der Extraklasse freuen: Wagyu! Das Fett im Fleisch dieser Rinder ist nicht punktuell, sondern in feinsten Marmorierung im Muskelfleisch verteilt, was es zu einem ganz besonderen Geschmackserlebnis macht.

Im Sommer können Sie sich selbst ein Bild von den glücklichen Kühen des Schneiderhofs machen, denn zeitweise weiden die Tiere auf den bewirtschafteten Feldern der Familie Norz direkt bei uns am Geigenbühel.

Die Leutascher Fischerei

Mit frischstem Quellwasser aus den Leutascher Bergen, werden Bach- und Regenbogenforellen sowie Saiblinge in der traditionell geführten Fischerei aufgezogen. Die köstlichen Speisefische finden ihr garniertes und krönendes Finale entweder auf einem der Teller unseres 7-Gang-Galamenüs oder geräuchert an unserem Frühstücksbuffet.

Sollten Sie das malerische, zwischen schroffen Felswänden eingebettete Areal besuchen wollen, haben Sie die Möglichkeit an einem 4,5 Hektar großen See zu angeln oder auch zum Fliegenfischen. Im Winter wartet die Fischerei Leutasch mit einer besonderen Attraktion auf, die sonst im Alpenraum fast nirgends zu finden ist: mit dem Eisfischen. Unser Küchenchef Benedict hat es selbst probiert und war wie immer erfolgreich – am Abend danach gab es Forelle im ASTORIA Resort!



Herbsturlaub mit allen Sinnen

DIE TIEFSTEHENDE SONNE AM NACHMITTAG LÄSST NICHT NUR DIE NATUR IN GOLDENEM LICHT ERSTRAHLEN, SONDERN HÜLLT AUCH DAS ASTORIA RESORT IN HERBSTLICH WARME FARBEN. ES IST DIE PERFEKTE ZEIT, UM ALLE SINNE ZU AKTIVIEREN SOWIE KÖRPER UND GEIST IN EINKLANG ZU BRINGEN.

Dem Herbst auf der Spur

Die Philosophie des ASTORIA verspricht das Erleben aller Sinne während eines Aufenthalts im Resort. Zusätzlich zu den ursprünglichen fünf Sinnen kommt im ASTORIA noch ein weiterer hinzu – bei einer entspannten Auszeit ist der Wohlfühlsinn nicht wegzudenken. Besonders im Herbst, wenn die Luft kühler wird und die Natur ein prächtiges Farbschauspiel rund um den Seefelder Wildsee inszeniert, werden alle Sinne angesprochen. Dann kann es trotz *angezuckerter Berge* (Tiroler Umgangssprache für „ein wenig schneebedeckt“) vorkommen, dass man durch die im ASTORIA Resort wärmende Atmosphäre das herannahende Jahresende schnell vergisst.

Der Geschmackssinn

Durch seine zahlreichen, saisonalen Lebensmittel beschenkt der Herbst die Küche des ASTORIA Resorts mit opulenter Geschmacksvielfalt. Von frischen *Moschbeeren* (Tiroler Umgangssprache für Blaubeeren), über duftende Pilze und Kräuter aus dem Seefelder Wald, bis hin zum ausgezeichneten Wildfleisch (u. a. vom Zottlhof aus Leutasch) spiegelt die Haubenküche des ASTORIA die bunte Vielfalt dieser Jahreszeit.

Der Tastsinn

Loden, Stoffe und Holzelemente finden Sie im ASTORIA Resort das gesamte Jahr über. Im Herbst jedoch können die dekorativen Elemente nicht nur bestaunt, sondern auch mit dem Tastsinn erfühlt werden: Kürbisse, Blätter und *Tschurtschen* (Tiroler Umgangssprache für Tannenzapfen) ergänzen das alpine Ambiente des exklusiven Resorts an den unterschiedlichsten Stellen. Auf der Sonnenterrasse vor der Bar warten ein knisterndes Kaminfeuer und die kuscheligsten Decken in ganz Seefeld darauf, die Genießer wohlig zu wärmen.

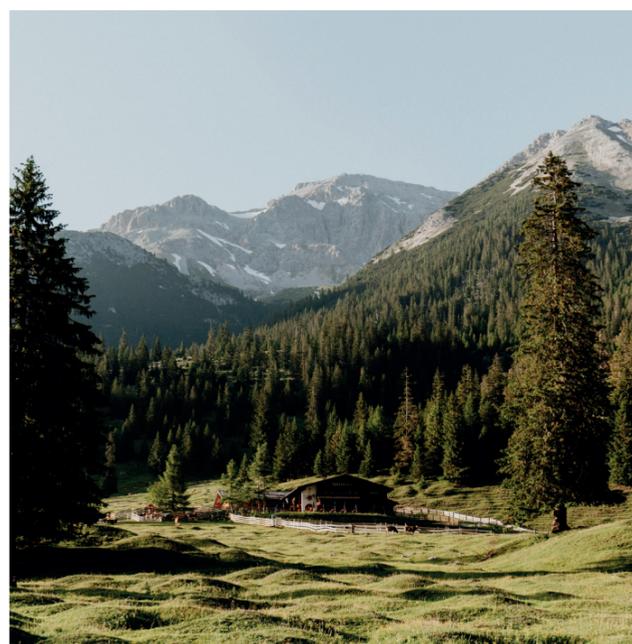


Der Geruchssinn

Wussten Sie, dass Ihre Riechsinneszellen in der Lage sind, rund 350 verschiedene Duftstoffe zu erkennen? Eine Vielzahl dieser Stoffe können Sie alljährlich im Herbst erschnuppern. Wo, fragen Sie? Natürlich im ASTORIA! Auf dem 1.200 Meter hohen Geigenbühel, wo das ASTORIA neben Wald und Wiesen grüßt, erfreut sich Ihr *Riacher* (Tiroler Umgangssprache für Personen mit gutem Geruchssinn) an den herben Holznoten der Eichen und Fichten und schärft sich zudem durch den Duft von frischem Laub und feuchtem Moos. Im Hotel angekommen heißt der Duft von gerösteten Maroni, würzigem Sternanis und belebenden Zitrus- und Kräuternoten unsere Gäste wieder herzlich willkommen. Und ein wärmender Saunagang mit Blick auf die angezuckerten Berge lässt Sie entspannt in Ihre Gedankenwelt versinken – dabei vermischt der hauseigene und von Elisabeth Gürtler selbst kreierte ASTORIA Duft das Träumen.

Der Sehsinn

Die Farbenpracht des Seefelder Herbstes spiegelt sich auch im ASTORIA wider. Passend zur Jahreszeit werden sämtliche Räume in den herbstlichen Farben dekoriert: die vielen großen Vasen auf den Kommoden, Säulen und Tischen



zieren herbstliche Blätter, Sonnenblumen, Hagebutten sowie Brombeeren. Kastanien, Nüsse und bunte Kürbisse in allen Größen sind in der Lobby, in der Lounge, im Restaurant, sowie auf den Strohhallen beim Eingang zu finden. Sie bringen das gelb-orange der Laubbäume in das Innere des Hauses, was vor allem in Kombination mit den Wänden aus Altholz und dem besonderen Lichtkonzept des ASTORIA eine besondere Wirkung entfaltet: poetisch farbenprächtig, wie ein Morgenhimmel zur Herbstzeit. Dahinter scheint Rilke zu flüstern: „Herr, es ist Zeit. Der Sommer war sehr groß. Leg deinen Schatten auf die Sonnenuhren und auf den Fluren lass die Winde los...“.

Der Gehörsinn

Festliche Musik, Jodeln und *Schuachplattln* (Tiroler Umgangssprache für einen Volkstanz, bei dem die Herzensdame für sich gewonnen werden soll) gehören im ASTORIA Resort zum typisch Tirolerischen einfach dazu. So verwundert es nicht, dass Sie bereits in der Lobby von Horn, Harfe, Gitarre, Hackbrett und Geige willkommen geheißen werden. Zudem erfreut alpenländische Zithermusik (die Zither ist ein Saiteninstrument, das man im gesamten Alpenraum findet) mehrmals wöchentlich die Ohren unserer Gäste.

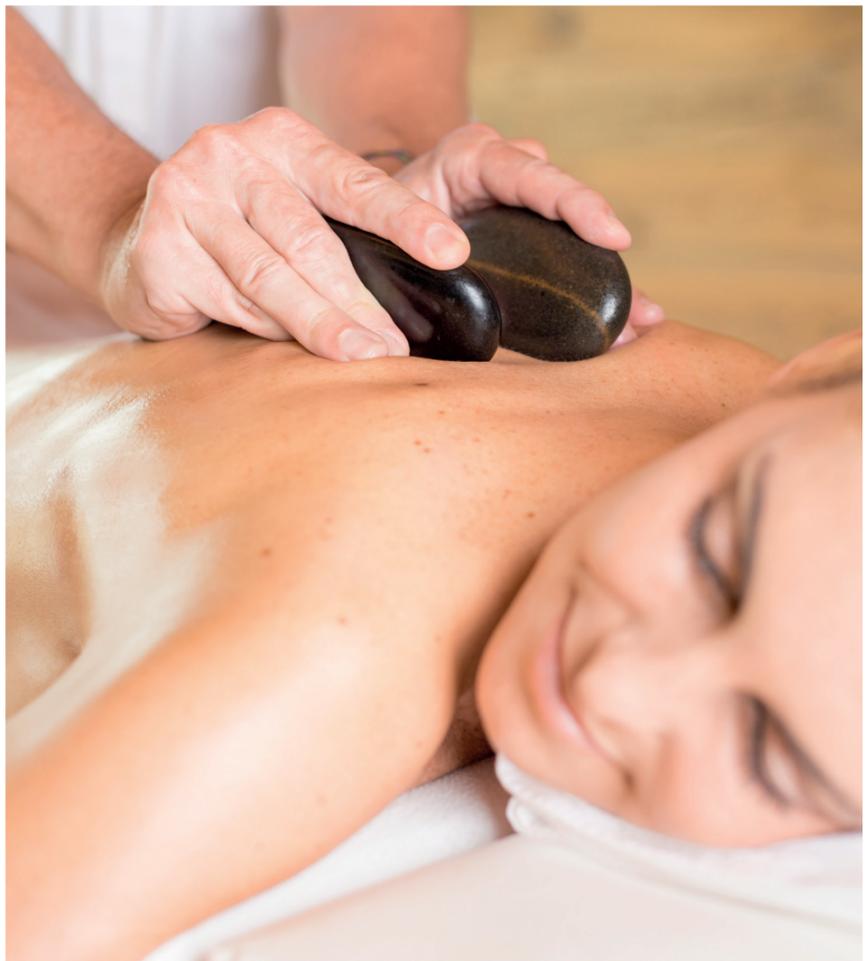
Wander-Freunde dürfen sich über Naturklänge, wie plätschernde Bäche, in den Weiten des Seefelder Waldes freuen. Und von September bis November lassen röhrende männliche Hirsche zur Paarungszeit aufhorchen.



Das Wohlfühl

Der eingangs erwähnte sechste Sinn – der Wohlfühlsinn – hat im ASTORIA Resort sein besonderes Refugium. Und spätestens dann, wenn Ihre Sinnesphysiologie bei uns zur Ruhe kommt, wird er Ihnen seine Aufwartung machen. Mit aktiver Bewegung, wohltuenden Massagen und absoluter Entspannung in unserem Alpin Aktiv Spa bringen Sie Körper, Geist und Seele wieder in Einklang. Eine Komponente für das ganzheitliche Wohlbefinden fehlt jedoch: die guten Gespräche. Aber auch dafür ist gesorgt: Elisabeth Gürtler sieht ihr ASTORIA Resort nämlich als Ort der Begegnung und freut sich über jeden persönlichen Austausch. So ist die soziale Komponente des Wohlbefindens allgegenwärtig spürbar, sei es in der Lounge, an der Bar oder bei den vielen gemütlichen Sitzgelegenheiten: Austausch, Erholung und Genuss sind hier Maxime.

Die lateinische Redewendung, des gesunden Geistes in einem gesunden Körper, wird im 5-Sterne-Resort zur erleb-
baren Wirklichkeit!



Liebe Gäste des ASTORIA Resorts,



Anton Gustav Birnbaum
General Manager

Liebe Gäste des ASTORIA Resorts,

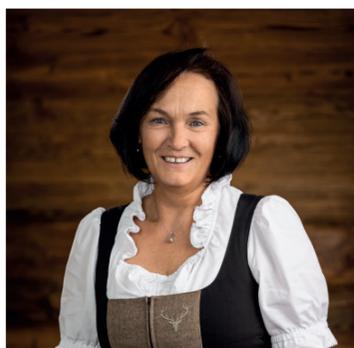
vier Awards binnen weniger Monate – Auszeichnungen, die sich sehen lassen können. Wir fühlen uns unglaublich geehrt, wollen uns aber auf diesen Lorbeeren nicht ausruhen. Hinter allen Auszeichnungen stehen Menschen, die zu deren Erfolg beigetragen haben. Mein persönlicher Award geht daher an unsere Mitarbeiter:innen, die mit viel Herzblut und Leidenschaft Ihren Aufenthalt zu einem Besonderen machen. Wir wollen der Ort sein, an dem wir mit Passion und Begeisterung schöne Momente für wertschätzende Gäste in einem hochwertigen Ambiente kreieren. Unser Team und ich versuchen von ganzem Herzen, Ihnen gute Gastgeber zu sein!

Ich bin sehr dankbar, dass Sie hier sind und wir Sie verwöhnen dürfen!

LERNEN SIE BEREITS JETZT EINIGE UNSERER WICHTIGEN MITARBEITER:INNEN KENNEN,
DIE SICH UM IHR WOHLBEFINDEN KÜMMERN.



Drago Kukic
Hausmeister



Martina Leitl
Reservierungsleiterin



Björn Birke
Barchef



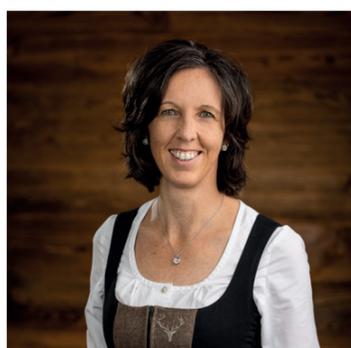
Solveig Rekittke
Erste Hausdame



Julia Schwaiger
stv. Restaurantleiterin



Benedict Jakob
Küchenchef



Marion Neuner
Abteilungsleiterin Accounting



Helga Maierhofer
Spa Managerin

Impressum:

ASTORIA Resort
Gürtler Mauthner Vermögens-
verwaltungs GesmbH
Geigenbühel 185, A-6100 Seefeld
www.astoria-seefeld.com

Unsere Gästezeitung erscheint
für Sie zweimal jährlich.

Tel.: +43 5212-22720
Fax: +43 5212-2272-100
E-Mail: hotel@astoria-seefeld.com

Folgen Sie uns auf Social Media & teilen
Sie Ihre **#astoriamoments** mit uns:

[astoria.seefeld](https://www.facebook.com/astoria.seefeld)
 [astoria_seefeld](https://www.instagram.com/astoria_seefeld)

Fotos: ASTORIA Resort Seefeld | Daniel Zangerl |
David Johansson | Jan Hanser | Carina Wolf |
Sylvie Utudjian | Rene Thoma | Simon Köhn |
Anja Hollands | Tiger Kneller Bye | Stefan
Schuetz | falstaff Travel | Wellness Heaven
Awards | World Luxury Hotel Awards | Leading
Spa Award | Dominic Ehwald | Pia Schorer |
Olympiaregion Seefeld | TVB Seefeld | iStock |
Melanie Klotz | Marco Chilese | Clint McKay |
Julian Voit | Andreas Rottensteiner |
Martin Nicholas Kunz | Stefan Elsler | Chris
Weittenhiller | Charly Schwarz | Marcel Hagen

