**Presseaussendung, Grünau im Almtal, 23. Februar 2016**

**Ostern im Romantik Hotel Almtalhof**

*An der Quelle der Natur wird Tradition großgeschrieben*

***Mitten im idyllischen Almtal in der Nähe von Gmunden gelegen, finden genussfreudige Menschen und Naturliebhaber im 4-Sterne-Romantikhotel & Restaurant Almtalhof ein Kleinod zum Entspannen, Erholen und Genießen. Mit vielfältigen Tätigkeiten stimmt sich die Gastgeberfamilie auf die bevorstehenden Osterfeiertage ein. Die Vorbereitungen erstrecken sich von der farbenfrohen Dekoration, selbst gebundenen Palmbuschen bis hin zu eigenhändig gefärbten Ostereiern und Zubereitung österlicher Schmankerln.***

Traditionelles Brauchtum und ursprüngliche Gastlichkeit lässt sich im Familiär geführten Romantikhotel auf entspannte Art und mit Genuss erleben. „Zurückblickend auf eine mehr als 100-jährige Tradition des Hauses, liegt uns die Bewahrung alter Bräuche und Sitten am Herzen“, bekräftigt Hotelier Jörg Leithner, der rechtzeitig die Stärken des sanften Tourismus in einer immer hektischer werdenden Zeit erkannt hat. „Der Wunsch nach einem individuellen Urlaub abseits des Massentourismus wird hier ideal erfüllt“, so Partnerin Karin Schachinger.  
  
Mit seiner regional verankerten Küche nimmt Leithner - selbst Küchenchef - als Mitgliedsbetrieb der Genussvereinigung „Schmecktakuläres Almtal“ eine bedeutende Rolle ein. So finden sich auf seiner Speisekarte traditionelle Speisen wie Wild-Beuscherl und Buchteln mit Vanillesauce, die bereits seine Großmutter aufgetischt hat. In seiner ausgezeichneten Küche werden vorwiegend Zutaten und Produkte aus der Region verarbeitet. So bezieht er das Wild aus der eigenen Jagd und die Fische von den umliegenden Seen und Flüssen.

Für die Speisenweihe am Ostersonntag stellt das Küchenteam jedem Gast einen traditionell gefüllten Osterkorb bereit. Darin befinden sich ein saftiger Schinken, die von den Mitarbeitern und der Familie eigenhändig gefärbte Ostereier, Salz, Kren und die Osterpinze. Im Anschluss an die Osterweihe findet dann am Sonntag das gemeinesame Osterfrühstück mit den Gastgebern statt.

Dass die kulinarischen Genüsse auch im Hotel eigenen Restaurant nicht zu kurz kommen, dafür ist Leithners Küche weit über die Grenzen bekannt. Zu Ostern verwöhnt er seine Gäste mit klassischen Osterschmankerln von Kitz & Lamm, die von Frühlingsboten wie Brunnenkresse und Bärlauch aus heimischen Wiesen und Wäldern begleitet werden.

Auf der Osterkarte finden sich neben der Brunnenkressesuppe mit Wachtelei auch Bärlauchgerichte sowie Leithners geschmorte Lammstelze mit grünen Bohnen und Erdäpfelgratin. Die glacierte Lammleber mit Brennessel-Erdäpfelpürree

ist unter den Stammgästen besonders beliebt.

**Almtal Wellness mit Kraxenofen, Stein- und Brechlbad**

Wer Geist und Seele etwas Gutes tun möchte, gönnt sich eine alpine Wellness-Sitzung im Kraxenofen, wo sich die wohltuende Wirkung von Heu und Wärme

entspannend auf den Körper auswirken. Zum Spa-Bereich des Almtalhofs gehört des Weiteren ein Steinbad, das die Elemente Feuer, Stein und Wasser wirkungsvoll kombiniert und dadurch die körpereigenen Abwehrstoffe anregt und erfrischt.

In der Vital-Landschaft bietet neben einer finnischen Sauna und einem Dampfbad auch ein „Brechlbad“, ein für die Region typisches Kräuterdunstbad, das wunderbar entspannt und die Abwehrkräfte stärkt.   
Saunieren inmitten der Natur ist in der Blockhaussauna im Garten vor dem Hotel möglich. Der Blick auf die einzigartige Landschaft des Almtals mit seinen imposanten Berggipfeln rundum entspannt und befreit. Befeuert wird der Saunaofen mit würzig duftendem Zirben-Holz aus der Gegend. Entsprechende Wohlfühl-Behandlungen sowie klassische Massagen schließen den Reigen des österlichen Vitalprogramms.

**Entspannt genüssliche Auszeit im Retro anmutenden Ambiente**Das liebevolle, detailreiche und über Jahrzehnte zusammengetragene Interieur schafft einen unverwechselbaren Charakter. In den heimeligen, gepflegten Zimmern sorgen überraschende Details, etwa eine freistehende Badewanne oder ein Himmelbett, für das gewisse Etwas. Traditionelle Gastlichkeit auf höchstem Niveau macht das Romantikhotel & Restaurant Almtalhof zu einer besonderen Adresse.

**Weitere Informationen:** [www.almtalhof.at](http://www.almtalhof.at)

**Aussender und Rückfragehinweis:**SKIAS Communication, Dr. Margit SKIAS

m. +43 664 41 37 147  
e: [presse@almtalhof.at](mailto:presse@almtalhof.at)  
[www.skias.net](http://www.skias.net)