

## Hotel Vier Jahreszeiten in Mandarfen/Pitztal eröffnet eine neue Genusswelt



Das Hotel Vier Jahreszeiten eröffnet eine neue Genusswelt

Credit: Hotel Vier Jahreszeiten

Fotograf: Eva trifft

Mandarfen/Pitztal (TP/OTS) - Zehn Wochen lang herrschte im Hotel Vier Jahreszeiten im Pitztal rege Betriebsamkeit: Anlässlich des 25. Jubiläums des 4-Sterne-Superior-Hotels im Tiroler Pitztal wurde kräftig um- und zugebaut. Rechtzeitig zum Start der Sommersaison wird seit Anfang Juli den Gästen nun viel Neues geboten. Ausgebaut wurden Wintergarten, Restaurant-, Lounge- und Küchenbereich. „Die Vier-Bar“ verbindet exklusiven Genuss mit einem modernen, zeitlosen Ambiente zum Ausklang eines schönen Urlaubstages. Die neuen SKY-Zimmer und Suiten bieten ein fantastisches Berg- und Naturpanorama.

Der Name ist im Hotel Vier Jahreszeiten Programm: Der Blick auf das „Dach Tirols“ und das auf 3.440 Meter gelegene höchste Skigebiet Österreichs machen das 4-Sterne-Superior-Hotel für Sportler und Naturliebhaber zu allen vier Jahreszeiten gleichermaßen attraktiv. „Unser Ziel war es, die herrliche Bergwelt ringsum noch mehr im Hotel erlebbar zu machen und unseren Gästen eine neue Genusswelt zu bieten“, so Juniorchefin Jasmin Walser. Das Restaurant wurde um einen Wintergarten erweitert. Im neuen, exklusiven Loungebereich befindet sich „Die Vier-Bar“. Hier werden internationale Cocktails, edle Tiroler Spirituosen und Drinks serviert. Der Weinturm bietet eine Auswahl an 200 österreichischen und internationalen Weinen. In der Original Walser Stube (vom bestehenden Hotel in den neuen Bereich übertragen) und in der Gourmetstube zeigt Küchenchef Robert Brugger sein Können. Im Mittelpunkt steht gesunde, frische, echte Kulinarik, die sich von ursprünglicher Tiroler Kost und 5-Elemente-Küche inspirieren lässt. Neu im Angebot sind vegane Gerichte, die vor allem bei Leistungssportlern immer beliebter werden. Herzlichkeit, Gastfreundschaft und Genussqualität werden im Hotel Vier Jahreszeiten

großgeschrieben. So ist es nur konsequent, dass im Zuge des Neubaus auch die Küche vergrößert wurde.

Die neue, großzügige Verbindung zwischen Stammhaus und Residenz bietet sehr viel Raum zum Wohlfühlen und öffnet den Blick Richtung Gletscher und die Pitztaler Bergwelt. Die neuen SKY-Zimmer und Suiten erweitern das Wohlfühlkonzept und bieten einen herrlich freien Blick in die Natur. Unter Federführung von Architekt Hansjörg Krismer wurde ein neues Ambiente geschaffen: Lichtdurchflutet, offen, ein Platz für Entspannung, Genuss und neue Energie. Gearbeitet wurde mit viel Holz, Stein und edlen Stoffen in Naturtönen.

Über das Hotel Vier Jahreszeiten im Pitztal:

Das Hotel Vier Jahreszeiten von Familie Walser in Mandarfen im Pitztal punktet mit einem außergewöhnlichen Angebot, das auf die vier Säulen Genuss, Wellness, Sport und Aktiver Lebensstil aufbaut: Selbst allesamt begeisterte Sportler und Naturliebhaber, bieten die Gastgeber ihren Gästen, neben viel Herz und Gastfreundschaft, vor allem ein außergewöhnliches Sport- und Freizeitprogramm. Einzigartige Workshops mit Profis runden das Angebot ab: Trail Running-Camps, Pitztal Alpin Glacier Trail, Yoga, Bodega move, Matrix-Seminare u.v.m. Geführte Wanderungen und Naturtouren sind selbstverständlich im Programm.

Ausführliche Informationen unter [[www.hotel-vier-jahreszeiten.at](http://www.hotel-vier-jahreszeiten.at)]  
(<http://mailing.drivestyle.at/c/18902271/d5e0b82f10a0-o9x02g>)

Fragen zum Inhalt oder für Interviewanfragen:

Jasmin Walser  
Mandarfen 73 | A-6481 St. Leonhard  
Pitztal - Tirol - Austria  
Tel. +43 5413 86361  
[info@hotel-vier-jahreszeiten.at](mailto:info@hotel-vier-jahreszeiten.at)

Bild(er) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM / Originalbild-Service sowie im OTS-Bildarchiv unter <http://bild.ots.at>

~

Rückfragehinweis:

OBERHAUSER CONSULTING GmbH  
MAG. (FH) GABRIELE OBERHAUSER  
+43 650 801 88 11  
[oberhauser@oberhauser-consulting.at](mailto:oberhauser@oberhauser-consulting.at)  
[www.oberhauser-consulting.at](http://www.oberhauser-consulting.at)

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/16802/aom>

\*\*\* TP-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER  
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.TOURISMUSPRESSE.AT \*\*\*

TPT0003 2016-07-26/11:24

261124 Jul 16

Link zur Aussendung:

[http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT\\_20160726\\_TPT0003](http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20160726_TPT0003)