



Während der Nacht hat ein weißer Mantel unser Tal zugedeckt. Als ich meine Augen öffne, überflutet mich eine blendende Helle: der erste Schnee, ein aufregendes Ereignis für alle und in jedem Alter! Es ist Samstag, schnell mache ich mit fertig und bin überwältigt vom strahlenden Weiß, das mich umgibt. Über den Forstweg steige ich zum Col Alto hinauf. Unter meinen Schuben knirscht der Schnee, ich drehe mich um und sehe meine Spuren, die sich mit denen eines Wildtieres kreuzen. Ich sehe den majestätischen Sassongher in seinem weißen Mantel. Ich steige noch höher und nun liegt sie vor mir: die königliche Marmolada im prächtigen, weißen Gewand. Unwiderstehlich die Lust, den Schnee zu berühren, er ist so flauschig, weiß und geheimnisvoll. Das blendende Licht zwingt mich, die Augen halb zu schließen; da bemerke ich eine Rehfamilie, die graziös die Lichtung überquert und unter den Bäumen auf der anderen Seite nach ein paar trockenen Gräsern sucht, die der Schnee noch nicht zugedeckt hat. Unter einer großen Fichte ist eine Bank noch trocken, ich setze mich und lass' mich von diesem „normalen“, fantastischen, immer wieder bewegendem Panorama verzaubern. . .

# BUNDE



POSTA  
ZIRM  
HOTEL

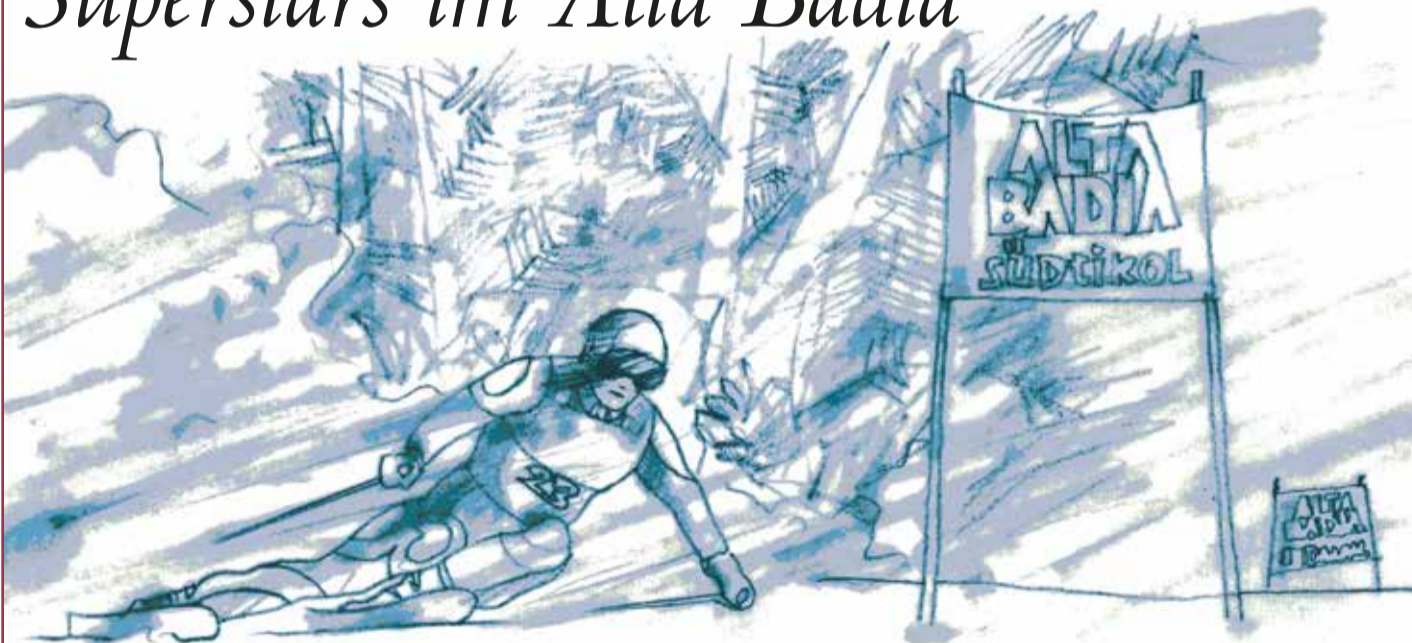
**Faschingskrapfen, eine köstliche, mit Marmelade oder Schokolade gefüllte Mehlspeise**

Faschingskrapfen sind zwar eine Spezialität der Karnevalszeit, aber in Südtirol findet man sie das ganze Jahr über. Es sind weiche, kleine „Bälle“ aus Hefeteig, die typischerweise mit Marillenmarmelade gefüllt sind und in Fett ausgebacken werden. Aber auch Vanillecreme oder Schokolade können als Fülle verwendet werden. Wer sie nicht selbst macht, kann sie leicht in jeder Südtiroler Bäckerei oder Konditorei finden. Hier ein traditionelles Rezept für zehn köstliche Faschingskrapfen:

**Zutaten**

- ♥ 60 g Butter
- ♥ 4 Eier (von 2 Eiern nur Dotter)
- ♥ 1 Würfel Bierhefe
- ♥ 250 g Marillenmarmelade
- ♥ 500 g Mehl
- ♥ 1/4 l Milch
- ♥ 1 Prise Salz
- ♥ 50 g Kristallzucker

## Skiweltcup auf der Gran Risa: Superstars im Alta Badia



Seit Dezember 1985 findet alljährlich auf der berühmten „Gran Risa“ eines der interessantesten Rennen im Skiweltcup statt: der legendäre Riesentorlauf Alta Badia, auf dem bereits alle Superstars der letzten dreißig Jahre triumphiert haben. Die Idee kam von Marcello Varallo, früherer Rennläufer der „Valanga Azzurra“, der unter Mitwirkung der ganzen Talgemeinschaft und gemeinsam mit dem Organisationskomitee dieses berühmte Wintersportereignis auf die Beine stellen konnte. Der erste Sieger war eine Legende des Skisports: Ingemar Stenmark, der am 15. Dezember 1985 der Schnellste war. Einen guten Teil seiner Berühmtheit verdankt der Riesentorlauf Alta Badia einem Alberto Tomba, der auf der Gran Risa einige seiner schönsten Siege gefeiert hat. Die Jahre mit Tomba waren die goldenen Jahre für dieses Rennen: um Alberto im Riesentorlauf fahren zu sehen, kamen 25.000 Fans und mehr nach La Villa in das Gadertal. Seit 2015 wird am Tag nach dem Riesenslalom im unteren Pistenabschnitt ein zweites Weltcuprennen ausgetragen:

ein Parallel-RTL. Mit den Rennen im Skiweltcup wird die Skisaison im Alta Badia offiziell eröffnet und natürlich gibt es zu diesem Anlass ein zusätzliches, reichhaltiges Veranstaltungs- und Unterhaltungsprogramm. Die Gran Risa wurde in den Jahren mehrmals umgestaltet, um die Strecke attraktiver und rennmäßiger zu machen. Mit ihrer Steilheit und kurvigen Streckenführung gehört sie zu den schönsten und technisch schwierigsten Pisten im alpinen Skiweltcup. Der Kurs beginnt unmittelbar nach der Gabelung, an der sich die schwarze und die rote Piste des Piz La Ila trennen. Nach dem steilen Starthang geht es nach einer scharfen Kurve durch eine steile, enge Rinne und nach einer zweiten Richtungsänderung in den berühmten Zielhang. Ein Skiweltcuprennen im Alta Badia zu besuchen, ist ein aufregendes Erlebnis, das wir nur empfehlen können. Man kann es mit einem Abstecher in das Grödner Tal verbinden, wo am gleichen Wochenende der Weltcup-Abfahrtslauf gefahren wird.

### Die Geschichte der Expeditionen Franz Kostners geht weiter

...Prof. Merzbacher wollte den unteren Teil des Inyltschek-Tals näher erforschen; so stiegen wir zur Mündung des Sarydschas ab, der dort zwei Kilometer breit ist. Um in die beiden südlichen Täler vorzudringen, mussten wir den Aschu-Tor-Pass überqueren und nach Koi-Kap-Kaindu gelangen, ein Tal mit ausgedehnten Weiden, das bis zum Inyltschek-Gletscher reicht. Wir stiegen bis zur äußersten Gletscherzunge auf [...] Am 13. September kehrten wir über den Tus-Aschu-Pass zurück.





Mit diesen letzten Exkursionen war unsere Erforschung des Tienschan beendet und am 10. Oktober

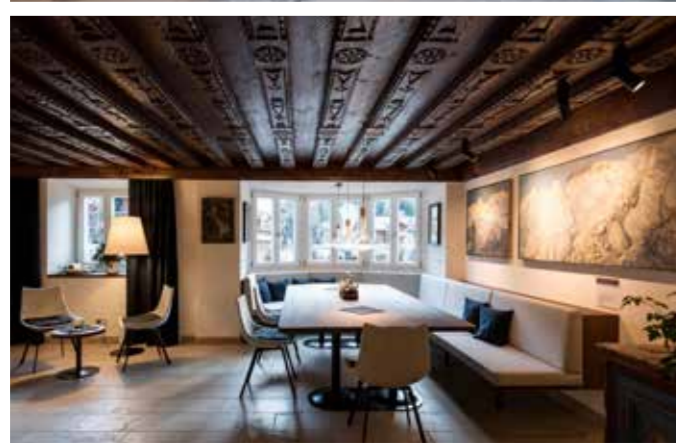
kehrten wir nach Narinkol zurück. Neben der wissenschaftlichen Arbeit mit topographischen und fotografischen Erhebungen, haben wir zwanzig Berge von 4500 bis 5000 m bestiegen. [...] Am 20. Oktober brachen wir von Narinkol nach Kulgia auf, wo wir am 25. Oktober ankamen. Es ist der größte Ort im nördlichen Tienschan und wird von Tartaren und Mongolen bewohnt. [...] Wir wollten dort den Winter von 1903-1904 verbringen, aber der Ausbruch des russisch-japanischen Krieges zwang uns, auf die Erkundung der Region östlich des Mussart-Tals zu verzichten und in die Heimat zurückzukehren. So endete unsere erste Asien-Reise...



## Ein neues Haus für die antike, ladinische Seele: hier ist es, Ihr neues Hotel Posta Zirm



» Zubereitung Die Hefe in 100 ml lauwarmen Milch auflösen, 150 g Mehl hinzufügen und gut miteinander vermengen. Zugedeckt eine halbe Stunde rasten lassen. Eier und Zucker vermischen und dem Hefeteig zugeben. Die restliche Milch, das Mehl, die aufgeweichte Butter und die Prise Salz einarbeiten. Den Teig nochmals eine halbe Stunde rasten lassen. Dann aus dem Teig runde Bällchen formen und ein wenig flach drücken. Zudecken und gehen lassen, bis sie ungefähr auf das Doppelte ihrer Größe aufgegangen sind. Öl in einer Pfanne auf 170 Grad erhitzen und jeweils 2-3 Krapfen auf beiden Seiten goldgelb backen. Wenn die Krapfen fertig gebacken sind, das Öl abtupfen. Die Krapfen mit einer Marmeladespritze füllen. Mit Puderzucker bestreuen und warm servieren.



In diesen letzten Jahren haben wir das Posta Zirm gründlich erneuert. Zuerst war das Nebenhause an der Reihe, dem auch ein neuer, großzügiger Wellness- und Beauty-Bereich angeschlossen wurde, die dem Haupthaus benachbarten Zimmer wurden renoviert, ebenso die Apartments im kleinen Gästehaus. Die Hotelhalle und der Haupteingang wurden neu gestaltet und die Fassaden am Stammhaus erneuert. Die letzte große Investition war die Neugestaltung des Speisesaals und die Erneuerung der Zimmer des Haupthauses. Endlich sind die Arbeiten beendet und wir freuen uns, Ihnen das Hotel Posta Zirm in seinem neuen Kleid vorstellen zu können, es ist moderner, innovativer, aber immer unserer Tradition treu: schließlich hat unser Haus eine Geschichte von 200 Jahren. Im Speisesaal blieb der originale Raum in mehrere Bereiche unterteilt, Trennwände aus Holz sorgen für eine intimere Atmosphäre. Die warmen Farben der Einrichtung und gedämpftes Licht schaffen eine freundliche, moderne, diskrete und entspannte Atmosphäre. Die zwei nebeneinanderliegenden Tiroler Stuben blieben bestehen, wo man sein Essen in einer charakteristischen, rustikalen Umgebung genießen kann. Das frühere Bar-Restaurant ist nun ein gemütlicher Raum zur Entspannung, die alte Decke aus Zirbelholz und wertvolle Möbelstücke blieben erhalten, die sich harmonisch in die modernere Designereinrichtung einfügen. Für diese geruhige Ecke haben wir die Farbe Weiß gewählt. Die Zimmer sind trotz innovativer Lösungen ihrer ladinischen Tradition treu geblieben. Eine neue Art, das private Reich der Gäste zu interpretieren: nicht nur Zimmer zum Schlafen, sondern Räume zum Wohnen. Geschichtsträchtig und suggestiv. Massivholz beherrscht die Szene und ist Symbol für die Art, wie man in den Bergen heute wohnt und früher gewohnt hat; es ist Zeichen und Sinn einer Tradition, die als entscheidender Antrieb für ein modernes Leben verstanden wird, das den Respekt vor Mensch und Umwelt in den Mittelpunkt stellt.

Vier Worte, die unsere Renovierung zusammenfassen: Respekt, Dialog, Tradition, Innovation.

RESPEKT: Aufmerksame Berücksichtigung eines typisch ladinischen Wohncharakters, klassische, originale Atmosphäre eines historischen Hauses aus dem ausgehenden 19. Jh., das immer noch Mittelpunkt der Gastlichkeit der Familie Kostner ist. DIALOG: Wahl von Materialien, Stoffen und handwerklicher Fertigung, die zur lokalen Kultur gehören. TRADITION: Wiederherstellung der antiken ladinischen Seele in der Atmosphäre und Beleuchtung der Räume, die sich an der poetischen Natur einer Schutzhütte und eines häuslichen Lebens in den Bergen orientieren. INNOVATION: von der Neuordnung des Lichts, das zeitgemäßes Design mit historischen, geschnitzten Verzierungen verbindet, bis zu minimalistischen Raumlösungen, wurde der schwierige, aber unbedingt notwendige Dialog zwischen unserer Zeit und der Vergangenheit gesucht. "Ein neues Haus mit ladinischer Seele": das ist das neue Posta Zirm!

## Ein Klassiker: Skitour Lagazuoi und Cinque Torri

Die Skitour Lagazuoi und Cinque Torri gehört zu den bekanntesten der Ampezzaner Dolomiten. Von Corvara kommen wir mit angeschlachten Skiern zum Hotel Armentarola, wo wir mit dem Shuttle-Taxi auf die Falzarego-Passhöhe fahren (es gibt auch einen Linienbusdienst). Am Falzarego-Pass geht es mit der Seilbahn auf den Lagazuoi. Von der Terrasse am Gipfel auf 2800 m bietet sich ein Rundblick von fast 360°. Zum Greifen nahe die Tofane, gegenüber der Col Gallina, Cinque Torri, Averau und das zauberhafte Cortina. Wir fahren die Lagazuoi-Piste hinunter. Sie ist so fantastisch, dass wir sie gleich ein zweites Mal fahren. Diesmal biegen wir kurz vor dem Ziel nach links ab und folgen der Beschilderung Cinque Torri. Wir überqueren die Straße und kommen zum Sessellift Col Gallina. Von der Averau-Scharte können wir die Piste nach Fedare hinunterfahren. Wir nehmen wieder den Sessellift (atemberaubend das Panorama!) und fahren auf der Piste, bis es rechts zum Sessellift Croda Negra geht. Über die enge Strecke, die sich zwischen Felsen den Weg bahnt und vor uns der herrliche Blick auf die Tofane, geht es zum Col Gallina und wieder zurück zum Falzarego-Pass. Wir nehmen erneut die Seilbahn und diesmal geht es über die malerische Armentarola-Skipiste, die zu den schönsten in Italien gehört. Am Ende angelangt, geht es mit dem Taxi oder einem Pferdeschlitten zurück zum Hotel Armentarola. Mit dem Skilift der Armentarola kehren wir nach dem wunderschönen Skitag befriedigt nach Corvara und zum Hotel Posta Zirm zurück, wo wir noch einen erholsamen Wellness-Nachmittag genießen können.

## Unsere Angebote Winter 2017-2018

Die faszinierende Landschaft der Dolomiten... und Sie mittendrin! Unser Posta Zirm Hotel sowie unsere attraktiven Winterangebote für einen unvergesslichen Skiurlaub in Corvara - Alta Badia machen es möglich!

► Regionale Küche, mediterrane Gerichte, sowie vegetarische und vegane Spezialitäten (Frühstücksbuffet, 3 verschiedene 5-Gänge-Menüs zur Auswahl). Jeden Tag ein Menü aus der Südtiroler Küche, ein Menü aus der Italienischen Küche mit zwei Hauptspeisen zur Auswahl und ein Veganes Menü. Kombinieren Sie nach Ihren Wünschen und genießen Sie unsere täglich frisch zubereiteten Köstlichkeiten.

► Zu Fuss zum Skilift! Direkt vor unserer Hoteltür geht es auf die Skipisten. Corvara liegt in bester Lage, direkt im Schnittpunkt von den Skigebieten Alta Badia und der berühmten Sellaronda. Direkt mit den Skiern erreichbar sind auch die Highlights wie die Marmolada, Lagazuoi, Cinque Torri oder der Kronplatz.

► Corvara-Alta Badia bietet außerdem die perfekte Lage zum Langlaufen, für geführte Schneeschuhwanderungen, zum Freeriden und für Skitouren.

► Genießen Sie die Ruhe und entspannen Sie in unserer Wellness Farm.

► Wir sind das erste Hotel in Italien das LnB anbietet, informieren Sie sich bei uns!

### Dezember 2017

4 = 3  
IM DEZEMBER DER ERSTE SCHNEE

06.12 ▶ 23.12.2017  
Ab 555 euro pro Person im Doppelzimmer standard

Spezialangebot zum Winterauftritt im Posta Zirm Hotel in Alta Badia! Mit dem Angebot "Der Erste Schnee" bekommen Sie bei einem Aufenthalt von 4 Nächten 1 Nacht geschenkt! Weiterhin genießen Sie Vorteile beim Kaufen des Skipasses und beim Ausleihen der Skiausrüstung.

Das Angebot beinhaltet:

- 4 Nächte zum Preis von 3 im Posta Zirm Hotel oder
- 8 Nächte zum Preis von 6
- Unmittelbare Nähe an der Aufstiegsanlage Col Alt
- Skipass-Sonderpreise
- Sonderpreise an Skischulen und
- Ski-/Snowboardverleihe die an der Aktion teilgenommen haben

Der letzte mögliche Anreisetag für die 4 Nächte ist am 19.12.2017, für die 8 Nächte ist der letzte mögliche Anreisetag am 15.12.2017.

### Januar 2018

7 = 6  
JANUAR SPEZIAL-ANGEBOT

07.01 ▶ 14.01.2018 und 21.01 ▶ 28.01.2018  
ab 1068 euro pro Person im Doppelzimmer standard

Verbringen Sie eine traumhafte Winterwoche im Posta Zirm Hotel. Genießen Sie die Zeit, in der auf den Pisten der Sellaronda noch nicht so viel los ist und lassen Sie sich von der Atmosphäre der Dolomiten verzaubern. In dieser Woche bezahlen Sie den Preis für 6 Nächte, können aber 7 Nächte bei uns bleiben!

Das Angebot beinhaltet:

- 1 Nacht geschenkt im Posta Zirm Hotel
- 1 Nacht geschenkt im Posta Zirm Hotel
- Verwöhn-Frühstück und Gourmet-Halbpension
- Vitale und regionale Küche
- Genießen Sie die Ruhe und entspannen Sie in unserer Wellness-Farm

Genießen Sie Ihren Skiurlaub in optimaler Ausgangslage! Dieses Angebot gilt nur während der angegebenen Wochen und ist nicht mit anderen Angeboten kumulierbar. Mindestaufenthalt 7 Nächte.



### Januar 2018

JANUAR FAMILIENWOCHE

07.01 ▶ 14.01.2018  
ab 1204 euro pro Person im Doppelzimmer standard

Genießen Sie Ihren Skiurlaub in der einzigartigen Atmosphäre der Dolomiten, umorgt von dem ausgezeichneten Service im Posta Zirm Hotel. Für die ganze Familie ist gesorgt und Kinder bis zu 11 Jahren schlafen in dieser Zeit gratis bei uns!

Das Bonus Angebot beinhaltet:

- Ein Kind bis max. 11 Jahren schläft bei uns gratis!
- Jedes weitere bekommt einen Bonus von 75% für die Übernachtungen (berechnet vom Preis eines Erwachsenen)
- Kinderspielraum im Hotel
- Unmittelbare Nähe am Skilift und an der Sellaronda
- Verwöhn-Frühstück und Gourmet-Halbpension
- Vitale und regionale Küche
- Genießen Sie die Ruhe und entspannen Sie in unserer Wellness-Farm

Das Angebot gilt nur bei Übernachtung der Kinder im Zimmer der Eltern. Dieses Angebot ist ab einem Aufenthalt von 7 Nächten gültig und nicht mit anderen Angeboten kumulierbar.

### Januar 2018

JANUAR BONUSWOCHE

14.01 ▶ 21.01.2018  
ab 1204 euro pro Person im Doppelzimmer standard

Im Januar bieten wir Ihnen ein besonderes Angebot an. Bleiben Sie eine Woche im Posta Zirm Hotel und erhalten Sie dazu von uns einen Konsumationsgutschein im Wert von 120 euro pro Zimmer!

Folgende Vorteile sind im Angebot enthalten:

- 120 euro Gutschein pro Doppelzimmer für alle Konsumationen im Hotel (Wellness-Anwendungen können mit dem Gutschein nur bis 16:00 Uhr gebucht werden)
- Unmittelbare Nähe am Skilift und an der Sellaronda
- Verwöhn-Frühstück und Gourmet-Halbpension
- Vitale und regionale Küche
- Genießen Sie die Ruhe und entspannen Sie in unserer Wellness-Farm

Genießen Sie Ihren Skiurlaub in optimaler Ausgangslage! Dieses Angebot gilt nur während der angegebenen Woche und ist nicht mit anderen Angeboten kumulierbar. Einzelzimmer bekommen einen Bonus von 60 euro.

Das Bonus bezieht sich nur auf Extras und nicht auf den Pensionspreis. mit anderen Angeboten kumulierbar.



### März 2018

MÄRZ BONUSWOCHE

11.03 ▶ 18.03.2018  
ab 1302 euro pro Person im Doppelzimmer standard

Im März für Sie das perfekt Frühlings-Skiangebot! Bleiben Sie eine Woche im Posta Zirm Hotel und erhalten Sie dazu von uns einen Konsumationsgutschein im Wert von 120 euro pro Zimmer!

Das Bonus Angebot beinhaltet:

- 120 euro Gutschein pro Doppelzimmer für alle Konsumationen im Hotel (Wellness-Anwendungen können mit dem Gutschein nur bis 16:00 Uhr gebucht werden)
- Unmittelbare Nähe am Skilift und an der Sellaronda
- Verwöhn-Frühstück und Gourmet-Halbpension
- Vitale und regionale Küche
- Genießen Sie die Ruhe und entspannen Sie in unserer Wellness-Farm

Genießen Sie Ihren Skiurlaub in optimaler Ausgangslage! Dieses Angebot gilt nur während der angegebenen Woche und ist nicht mit anderen Angeboten kumulierbar. Einzelzimmer bekommen einen Bonus von 60 euro.

Das Bonus bezieht sich nur auf Extras und nicht auf den Pensionspreis.

### März 2018

7 = 6  
IM MÄRZ DOLOMITI SUPERSUN

18.03 ▶ Saisonsende  
ab 1068 euro pro Person im Doppelzimmer standard

In der Zeit vom Dolomiti Super Sun buchen Sie das Posta Zirm für eine Woche zum Preis von 6 Nächten. Zudem haben Sie die Möglichkeit vor Ort einen 6 Tagesskipass zum Preis von 5 Tagen zu kaufen.

Folgende Vorteile sind im Angebot enthalten:

- 7 Nächte zum Preis von 6 im Posta Zirm Hotel
- Unmittelbare Nähe am Skilift und an der Sellaronda
- Skipass-Sonderpreise
- Sonderpreise an Skischulen und
- Ski-/Snowboardverleihe die an der Aktion teilgenommen haben

Dieses Angebot ist nicht mit anderen Angeboten kumulierbar.



### März 2018

4 = 3  
SONNENSKI-FAHREN IM MÄRZ

18.03 ▶ 22.03.2018  
ab 555 euro pro Person im Doppelzimmer standard

März Spezialangebot im Posta Zirm Hotel in Alta Badia! Mit dem Angebot Sonnenski fahren bekommen Sie bei einem Aufenthalt von 4 Nächten 1 Nacht geschenkt! Genießen Sie längere Skitage mit viel mehr Platz auf den Pisten und das noch bei angenehmen Temperaturen!

Folgende Vorteile sind im Angebot enthalten:

- 4 Nächte zum Preis von 3 im Posta Zirm Hotel
- Unmittelbare Nähe an der Aufstiegsanlage Col Alt

Dieses Angebot ist nicht mit anderen Angeboten kumulierbar.





basenfasten - die wacker-methode

Winter 2017 - 2018

BASENFASTEN

DIE WACKER-METHODE®

Bereits während des letzten Sommers hat das gesamte Posta Zirm Team mit basenfasten einen beachtlichen Erfolg erzielt! Hoch zufriedene Gäste die eine Woche basenfasten mit Wandern kombinierten, fuhren leichter und mit guten Vorsätzen nach Hause. Nun bieten wir auch in diesem Winter basenfasten Wochen an! Gesund abnehmen und genießen. Lassen Sie Ihre basenfasten Kur im Posta Zirm Hotel zu einem Gesundheits- und Wohlfühlerlebnis werden. Basenfasten ist das Fasten mit Obst und Gemüse. Sie dürfen also essen, satt werden und dabei genießen. Hier ist unser Spezialangebot.

Basenfasten 7 Nächte  
ab 1.507 euro pro Person  
im Doppelzimmer standard

Genussvoll entlasten und abnehmen umgeben von der Traumkulisse der Dolomiten, UNESCO-Weltnaturerbe. Wann haben Sie sich zum letzten Mal einen Urlaub gegönnt von dem Sie fitter, leichter und vitaler nach Hause zurückgekehrt sind? Wenn Sie dieses Erlebnis suchen, ist das basenfasten im Posta Zirm Hotel in den Dolomiten die richtige Adresse für Sie. Gekocht wird für Sie nach basenfasten Vorschriften, auf Genuss müssen Sie dabei keinen Augenblick verzichten. Ein eingespieltes und professionelles Küchenteam wird schmackhafte, ausgeglichene und phantasievolle Gerichte zubereiten; natürlich nach den basenfasten Regeln.

Folgende Vorteile sind im Angebot enthalten:

- ▶ 7 Nächte basenfasten Vollpension im Posta Zirm Hotel
- ▶ 1 basenfasten Einsteigerpaket pro Person
- ▶ Guest Manager als Ansprechperson
- ▶ Einführungsgespräch in der Gruppe mit Fragestunde
- ▶ Persönliches Motivationsgespräch Mitte der Woche
- ▶ Anschlußgespräch am Ende der Woche mit Fragestunde
- ▶ Teeset für das eigene Zimmer mit geeignetem Detox Tee
- ▶ 3 Detox Basenbäder
- ▶ 2 Leberwickel
- ▶ 1 Entspannungsmassage zu 50 Minuten
- ▶ Natürlich können Sie alle Inklusivleistungen des Hotels genießen!

Kontaktieren Sie uns für weitere Infos!

## Preise und Bedingungen

zimmerkategorie		zeitraum A 06.12 - 21.12.17 07.01 - 27.01.18 18.03 - 03.04.18	zeitraum B 28.01 - 03.02.18 04.03 - 17.03.18	zeitraum C 04.02 - 03.03.18	zeitraum D 22.12.17 - 06.01.18
doppelzimmer comfort	7 + Ü	182,00 euro	196,00 euro	212,00 euro	231,00 euro
	4-6 Ü	188,00 euro	202,00 euro	218,00 euro	237,00 euro
	1-3 Ü	195,00 euro	209,00 euro	225,00 euro	244,00 euro
doppelzimmer de luxe	7 + Ü	195,00 euro	209,00 euro	225,00 euro	244,00 euro
	4-6 Ü	201,00 euro	215,00 euro	231,00 euro	250,00 euro
	1-3 Ü	208,00 euro	222,00 euro	238,00 euro	257,00 euro
doppelzimmer superior de luxe	7 + Ü	222,00 euro	236,00 euro	252,00 euro	271,00 euro
	4-6 Ü	228,00 euro	242,00 euro	258,00 euro	277,00 euro
	1-3 Ü	235,00 euro	249,00 euro	265,00 euro	284,00 euro
doppelzimmer standard	7 + Ü	172,00 euro	186,00 euro	202,00 euro	221,00 euro
	4-6 Ü	178,00 euro	192,00 euro	208,00 euro	227,00 euro
	1-3 Ü	185,00 euro	199,00 euro	215,00 euro	234,00 euro
einzelzimmer standard	7 + Ü	192,00 euro	206,00 euro	222,00 euro	241,00 euro
	4-6 Ü	198,00 euro	212,00 euro	228,00 euro	247,00 euro
	1-3 Ü	205,00 euro	219,00 euro	235,00 euro	254,00 euro
einzelzimmer de luxe	7 + Ü	210,00 euro	224,00 euro	240,00 euro	259,00 euro
	4-6 Ü	216,00 euro	230,00 euro	246,00 euro	265,00 euro
	1-3 Ü	223,00 euro	237,00 euro	253,00 euro	272,00 euro
einzelzimmer basic		165,00 euro	179,00 euro	195,00 euro	214,00 euro
junior suite superior	7 + Ü	252,00 euro	266,00 euro	282,00 euro	301,00 euro
	4-6 Ü	258,00 euro	272,00 euro	288,00 euro	307,00 euro
	1-3 Ü	265,00 euro	279,00 euro	295,00 euro	314,00 euro
suite mit getrennten räumen comfort	7 + Ü	252,00 euro	266,00 euro	282,00 euro	301,00 euro
	4-6 Ü	258,00 euro	272,00 euro	288,00 euro	307,00 euro
	1-3 Ü	265,00 euro	279,00 euro	295,00 euro	314,00 euro
suite mit getrennten räumen standard	7 + Ü	195,00 euro	209,00 euro	225,00 euro	244,00 euro
	4-6 Ü	201,00 euro	215,00 euro	231,00 euro	250,00 euro
	1-3 Ü	208,00 euro	222,00 euro	238,00 euro	257,00 euro
mansardensuite	7 + Ü	195,00 euro	209,00 euro	225,00 euro	244,00 euro
	4-6 Ü	201,00 euro	215,00 euro	231,00 euro	250,00 euro
	1-3 Ü	208,00 euro	222,00 euro	238,00 euro	257,00 euro
kinder von 0 bis 1,99 Jahren		kostenlos	kostenlos	kostenlos	kostenlos
kinder von 2 bis 4,99 Jahren		53,00 euro	57,00 euro	62,00 euro	70,00 euro
kinder von 5 bis 11,99 Jahren		92,00 euro	100,00 euro	111,00 euro	120,00 euro
zusatzbett		121,00 euro	130,00 euro	143,00 euro	151,00 euro

