SEEHOTEL KRESSBRONN

Seeseite

Willkommen auf der Seeseite des Lebens

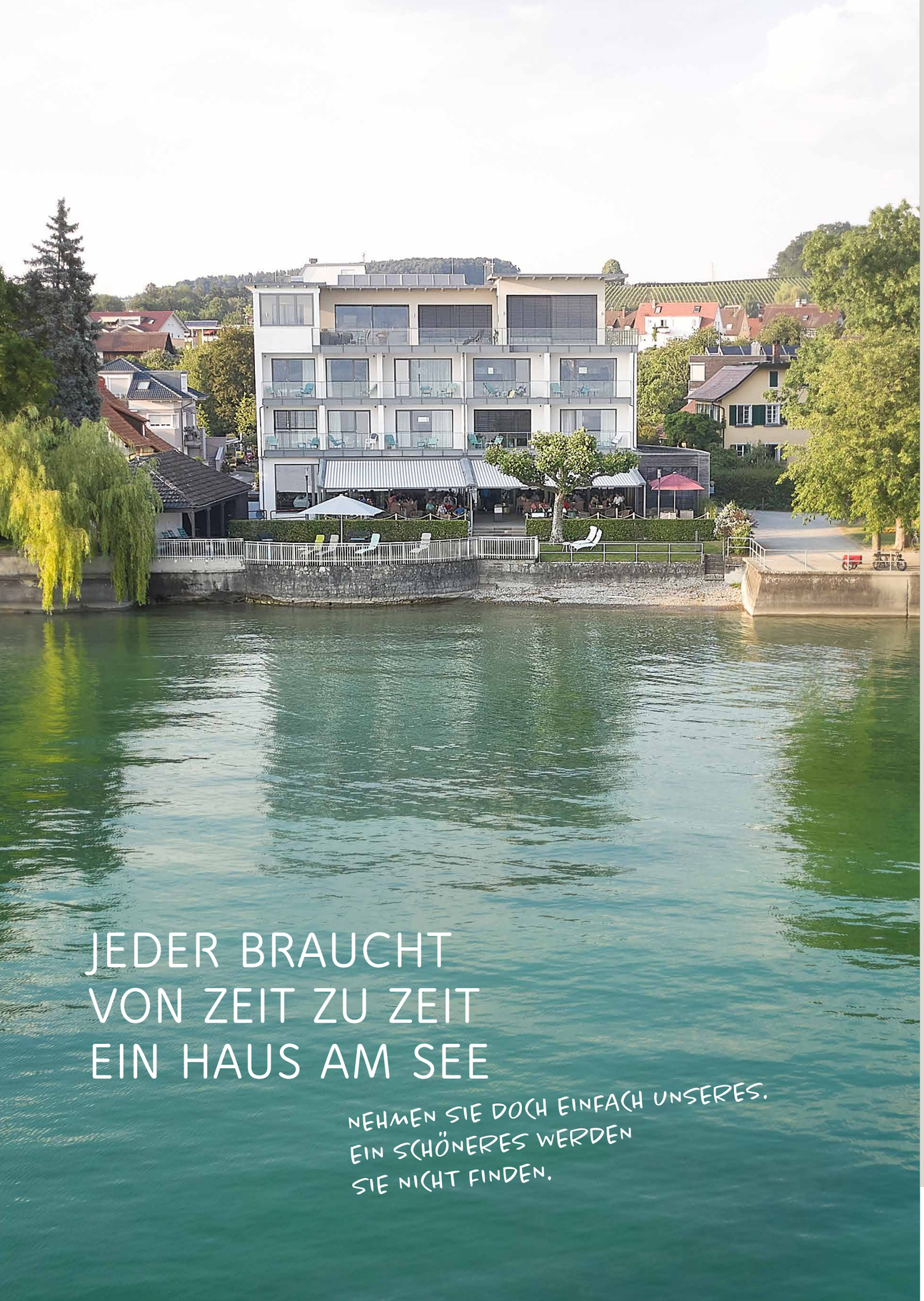
N°2 23

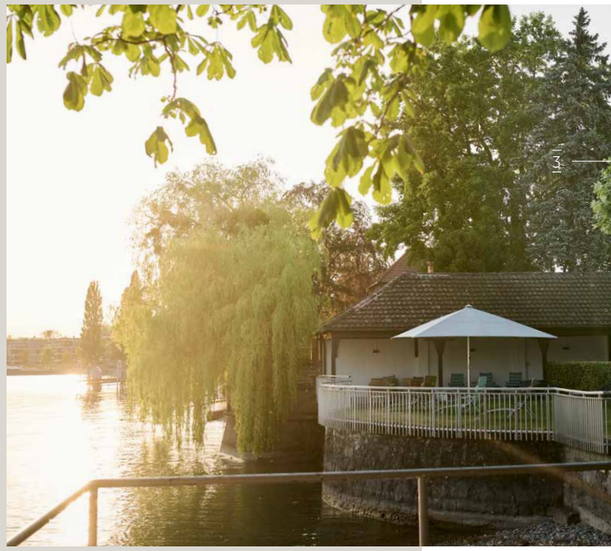
Ihr persönlicher Hotelratgeber

GEBRAUCHSANWEISUNG
FÜR SCHÖNE TAGE IN EINER
ZAUBERHAFTEN REGION

WIR SIND IHR HAUS AM SEE: UND AUCH IM WINTER SCHÖN

Die besten Ziele der Region für aktives Faulenzen ohne Stress und einen Urlaub, in dem Sie nichts müssen müssen.





Hauptsaison für besondere Momente

Es ist ein Vorurteil, dass Orte, die besonders für ihren Sommer von Menschen geliebt werden, in Herbst oder Winter kein lohnendes Ziel sind. „Da ist doch nix los, um diese Zeit“, hört man dann. Wobei dieses „nix los“ in der Realität eigentlich nur bedeutet, dass die Schönheiten einer Region offener zutage treten, wenn das Gewimmel aus Menschen einmal Pause macht. Denn ein einsamer Spaziergang am Ufer von Kressbronn – genau da, wo Ihr Lieblingshotel an seinem Logenplatz steht – ist nur in der kühleren Jahreshälfte möglich.

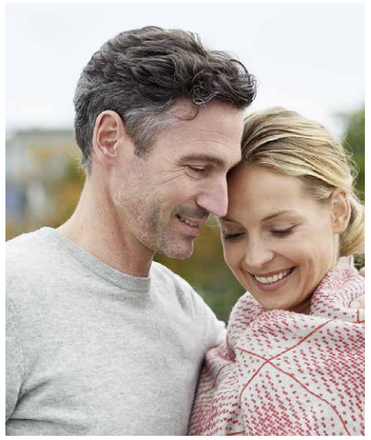
Doch die relative Ruhe ist längst nicht das einzige Argument, sich auch jenseits des Sommers an den Bodensee zu begeben. Schließlich gibt es da noch die jahreszeitlich völlig anderen Farben und Lichtstimmungen, die uns anders berühren als im Sommer. Ein Glas Punsch im gemütlichen Kerzenschein braucht ein bisschen Kälte und ein wenig Schwarz-Weiß-Wetter-Atmosphäre, um richtig zu schmecken. Und was gibt es Schöneres, als sich mit dem besonderen Blick aus dem Fenster mit einem dicken Buch zu verkriechen? Besser als bei uns, können Sie sich nirgends für eine Weile vor der Welt verstecken.

Übrigens: von wegen „nix los“, ganz im Gegenteil. Jetzt haben die nahen Theater in Lindau, Bregenz oder Konstanz Saison. Die Weihnachtsmärkte tauchen unsere Tage in glänzendes Licht. Und auf den Pisten der schneesicheren Regionen im Radius einer Autostunde tobt die Action – oder das Leben gleitet gemächlich auf den Langlauf-Loipen dahin. Von Skitouren oder Schneeschuhwandern haben wir da noch gar nicht gesprochen.

Sie sehen also: Saison ist das, was man draus macht. Mit uns und unserem Hotel machen Sie auf jeden Fall das Beste draus. Wie das im Detail aussehen kann, zeigt Ihnen dieses nützliche Magazin, in dem Sie alle Anregungen für einen Urlaub finden, der weit weg ist von irgendwelchen Vorurteilen oder Klischees.

Katrin & Bernd Kaschube

INHALT



RUND UMS SEEHOTEL

06 **Kleiner Hotelratgeber**
Wann gibt's Frühstück? Wie komm' ich nachts rein? Das und noch viel mehr Wissenswertes steht hier.

08 **Das Hotel**
Was uns auszeichnet, was uns anders macht, was uns antreibt und warum wir so sind, wie wir sind.

09 **Die Zimmer**
Warum Sie bei uns besonders gut schlafen. Und was das alles mit dem schönen Bodensee zu tun hat.

SEEGENUSS

12 **Restaurant Kretzergrund**
Unsere sorgfältige Regio-Küche setzt auf eine gewisse Leichtigkeit mit Bodenhaftung. Das Leben ist manchmal schon schwer genug.

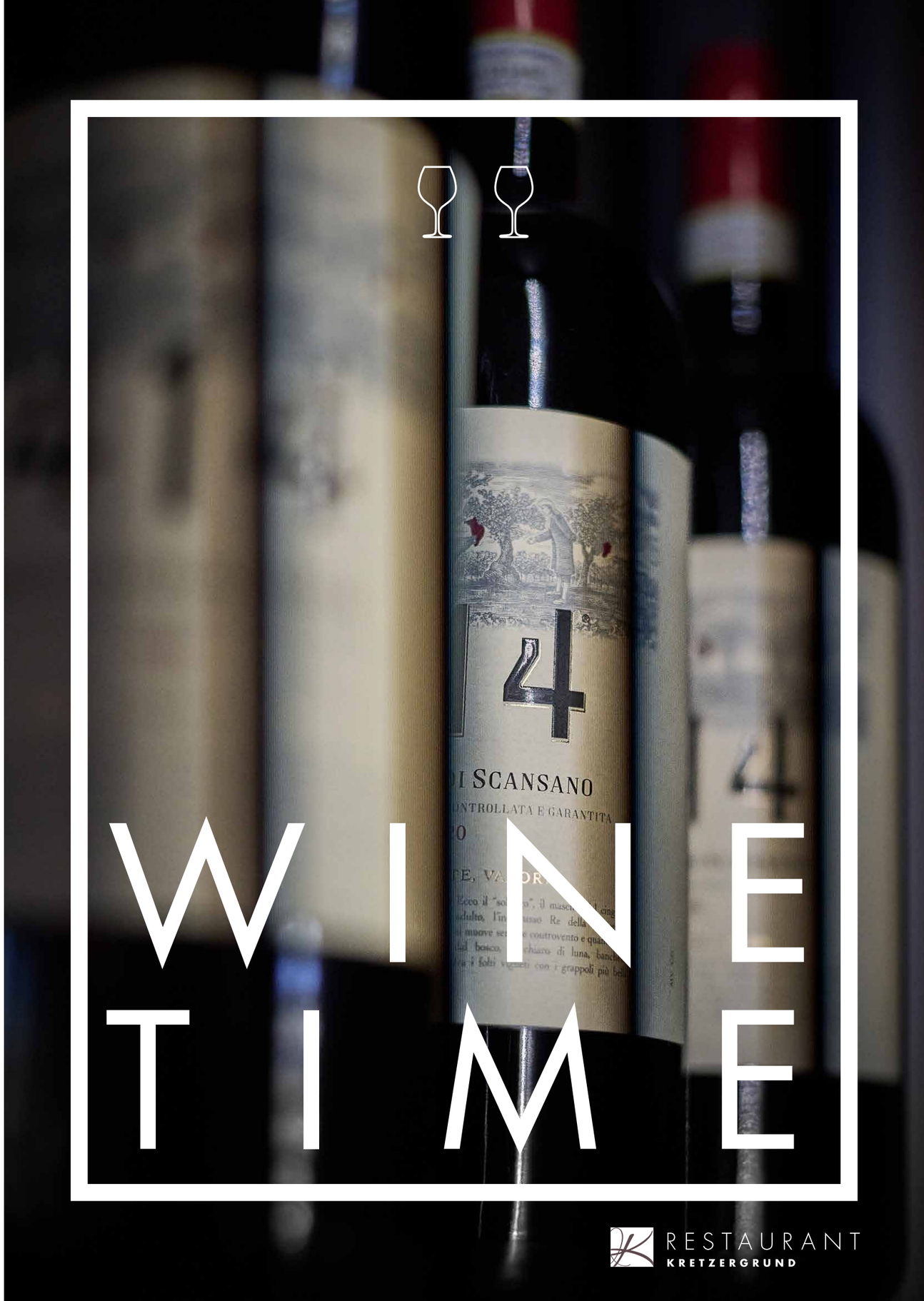
14 **Unser Küchenchef zeigt Ihnen**
was er unter einem echten „Halali" versteht: Sein Wildschweingulasch holt die Aromen des Waldes auf den Teller – und regt zum unkomplizierten Nachkochen an.

18 **Gut Greiftes für Genießer**
Im nahem Vorarlberg blüht eine Käsekultur, von der wir Ihnen nur zu gerne eine Scheibe abschneiden.

SEELEBEN

20 **Oh Tannenbaum, oh Weihnachtstraum**
Unser kleiner Weihnachtsmarkt-Guide führt Sie zu den stimmungsvollsten Märkten der Region, die viel mehr können als nur Bratwurst und Glühwein.

22 **Wo Sie der Schnee nicht kalt lässt**
Nach kurzen Wegen sehen sie Weiß: Im Montafon wartet das Glück auf Skiern – egal ob auf Piste, Loipe oder im Wandermodus.



QUICK CHECK

SEEHOTEL

HIER FINDEN SIE ANTWORTEN RUND UMS HOTEL

CHECK IN
ab 15.00 Uhr

CHECK OUT
bis 11.00 Uhr

FRÜHSTÜCK
07.00 – 10.30 Uhr

Reichhaltiges Büffetglück
mit Seeblick.

RESTAURANT & CAFÉ
Kretzergrund

Unsere aktuellen
Öffnungszeiten
finden Sie auf unserer
Homepage oder hier:

NACHTEINGANG

Sie kommen mit Ihrer Zimmerkarte
ins Hotel.

Halten Sie einfach Ihre Zimmerkarte an das Lesegerät am Haupteingang.

REZEPTION

Fragen sind zum fragen da!
Also fragen Sie uns gerne.

Falls Sie vor 08:00 Uhr abreisen, bitten wir Sie, Ihre Rechnung am Vortag zu begleichen.

BLUMEN

Sie möchten jemanden mit Blumen überraschen?

Wir organisieren das für Sie sehr gerne!

BRIEFMARKEN

Geben Sie Ihre Postkarten
einfach an der Rezeption ab.

Auch das erledigen wir gern für Sie.

GÄSTEKARTE

Die Echt Bodensee Card mit vielen
Vorteilen jetzt auch in Kressbronn.

Auf Wunsch an der Rezeption erhältlich.

KOPFKISSEN

Auf Wunsch erhalten Sie gerne
ein weiteres Kissen.

ZIMMERSAFE
befindet sich im Schrank.

RAUCHVERBOT
im gesamten Hotel!

HANDTUCHWECHSEL

Sie brauchen ein neues Handtuch?
Legen Sie es einfach auf den Boden.

MINI-KÜHLSCHRANK
befindet sich in jedem Zimmer.

BEZAHLUNG

Wir akzeptieren: Girocard,
Maestro, Visa, Mastercard, American
Express und natürlich Bargeld.

PARKEN

Die Parkplätze vor unserem
Hotel stehen Ihnen kostenlos
zur Verfügung.

WLAN
scannen & lossurfen

Netzwerk:
Seehotel Kressbronn

Passwort: seehotel

WETTER

So wird das Wetter in Kressbronn:

APOTHEKEN

Sonnen Apotheke

Möven Apotheke

TAXI

Taxi Kottsiepe
08382 5050
07543 9530653

Taxi Lutz
07543 9533007

WIR WISSEN'S, WENN SIE'S WISSEN WOLLEN

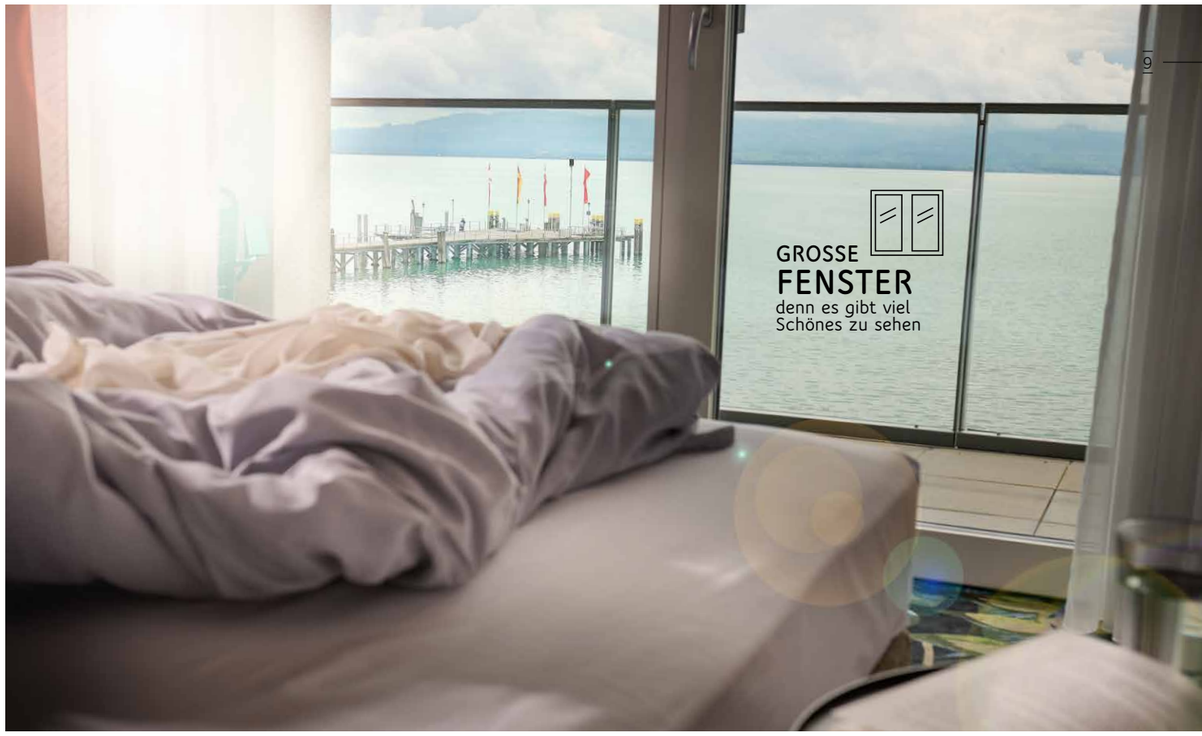
Der Info-Tisch in der Lobby hält gute Ideen für Ihre Freizeit bereit.
Darüber hinaus: Fragen Sie uns gerne – und sehen Sie ab Seite 20,
was wir Ihnen ganz besonders ans Herz legen können.

SEEHOTEL

DAS MARITIME RAUMGEFÜHL

Wie muss ein Zimmer sein, damit es mehr ist, als nur ein paar Wände mit Decke, Bad & WC? Welches Gefühl soll dieser private Raum auf Zeit vermitteln, um als Gast nicht nur da, sondern auch irgendwie zu Hause zu sein? Wir haben uns intensiv mit solchen und ähnlichen Fragen auseinandergesetzt und uns am Ende für das Naheliegende entschieden: so viel Bodensee wie nur möglich in unseren 25 Zimmern zu spiegeln. Seine Seele. Seine Farben,

ZEHN SCHRITTE
ZUM WASSER



„Ich geh jetzt in mein Zimmer,
leg mich aufs Bett und schaue
einfach nur raus!“
– Zitat eines Hotelgastes

FUSSBODEN
HEIZUNG
damit Sie keine kalten
Füße bekommen

die für Unbeschwertheit stehen. Für Zuversicht und Entspannung.
Ohne Schnörkel – dafür mit klaren Linien.

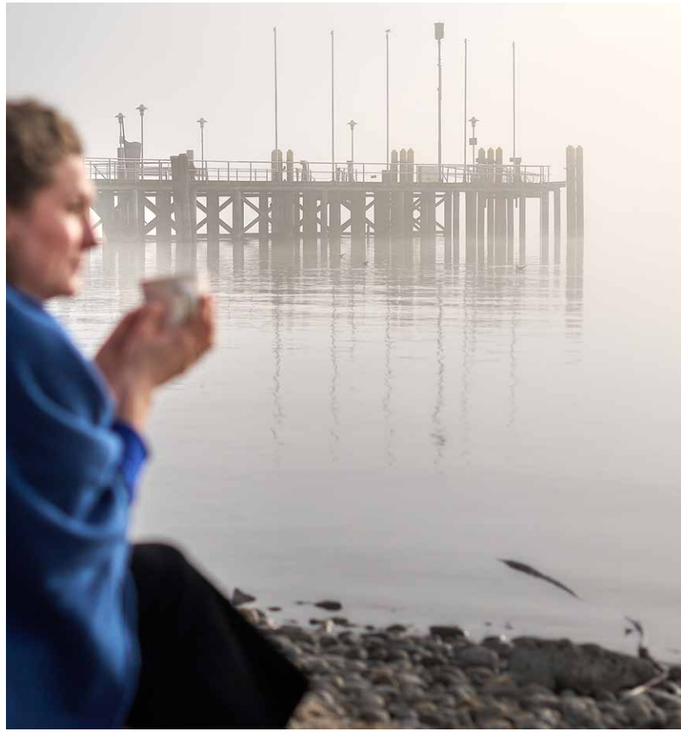
Darüber hinaus dürfen Sie von uns natürlich ästhetische Bäder mit bodenebenem Zugang zu den Duschen genauso erwarten wie angemessen große Flachbildfernseher und leistungsstarkes WLAN – und zwar nicht nur auf dem Zimmer, sondern im gesamten Haus. Und weil man nur so gut liegt, wie man gebettet ist, haben wir in Sachen Schlafkomfort in bequeme und trotzdem ergonomische Matratzen investiert.

Jadwiga
ORDNUNG MUSS SEIN
Jadwiga sorgt jeden Tag für die tadellose Sauberkeit in unserem Haus.

TV IN JEDEM ZIMMER
TV & WLAN

SUPER
bequeme Betten
zum Liegenbleiben

WEITER
BLICK
im Zimmer oder
direkt am Wasser



Wir haben einen Platz am See für Sie reserviert. Nehmen Sie sich die Zeit, der See tut es auch.

SUITE UND ZIMMER

IHR ZIMMER AM SEE – IHR UNTERSCHLUPF AUF ZEIT

Die 24 Gästezimmer in Größen von 18 bis 30 Quadratmetern, sowie eine Suite mit 55 Quadratmetern, sind je nach Lage direkt See und Bergen zugewandt und fast alle mit Balkon ausgestattet. Die raumhohen Glas- und Fensterfronten lassen sich bequem per Knopfdruck verdunkeln. Und weil wir finden, dass gute Gastlichkeit auch hinter der verschlossenen Zimmertür nicht aufhört, legen wir Wert auf eine gut bestückte Minibar. All unsere Zimmer verfügen über eine geräumige Konsole als Schreibgelegenheit, genügend Aufbewahrungen für Kleidung und Gepäck und vor allem Raum, um die Seele baumeln zu lassen.Darüber hinaus verfügen alle Räume über etwas, das man nicht in Quadratmetern messen kann und auch nicht in der Beschreibung der Einrichtung: Atmosphäre. Denn der See spielt – auch wenn Sie ihn gerade nicht unmittelbar sehen können – seine Präsenz in jeden Winkel des Hauses hinein. Auch und gerade wenn Schnee oder Blätter fallen, hebt er die Stimmung.

MODERNE
EINRICHTUNG
klare Linien für
frische Gedanken

Wunderschöne
SONNENUNTER-
GANGE
Kein Tag gleicht dem
vorherigen

HELLE
FARBEN
für unbeschwerte
Leichtigkeit

DAS BESTE
AUS UNSERER
WEINREGION

Die Winzer vom Bodensee können viel mehr, als nur Müller-Thurgau

GENIESSEN ERLAUBT
INTERREGIO-KÜCHE MIT CHARME

Offen für internationale Trends, setzen wir ganz auf Rohstoffe von hier

Laura, Auszubildende

BERUF ALS BERUFUNG

Unserer Auszubildenden schmeckt ihr Koch-Beruf – und unseren Gästen ihr Essen.

SÜSS & SÜNDIG
ZUM VERNASCHEN

Ein Menü in unserem Restaurant ist erst zu Ende, wenn das süße Ende endlich kommt: Lassen Sie sich verführen!

KULINARIK IM SEEHOTEL

RESTAURANT KRETZERGRUND

WO GENUSS NICHT SCHWER IST

Es kommt selten vor, dass es ein Fisch in die Schlagzeilen schafft. Dem inzwischen sehr rar gewordenen Bodenseefelchen ist das gelungen. Für diese Art gilt jetzt ein dreijähriges Fangverbot, damit sich die Bestände nachhaltig erholen können. Als Fischliebhaber unterstützen wir diese Initiative, auch weil wir wissen, dass regionale Küche bedeutet, sich dem Angebot von hier anzupassen. Und genau das beschreibt sehr gut eine der Künste, die unseren Küchenchef auszeichnen: flexibel auf Jahreszeit und Herkunft zu reagieren. Wenn es keine Felchen gibt, dann muss man sich eben etwas Kreatives für die anderen Fische im See überlegen. Denn nach wie vor bekommen wir von unserem befreundeten Fischer fangfrische Ware, die den Mangel an Felchen mindestens ausgleicht.

Doch der Mensch lebt nicht vom Fisch allein – in der Kretzergrund-Küche geht es bisweilen auch international zu. Mal fleischbetont, mal vegetarisch. Wobei der Stil sich am Prinzip orientiert, dass eine gute Mahlzeit zufrieden und nicht voll machen soll. Schließlich muss man immer auch noch etwas Platz für ein gutes Dessert lassen. Oder anders gesagt: Wir pflegen eine leichte und frische Küche, die regional verbunden – aber auch weltoffen ist. Gepflegt und manchmal elegant – aber niemals abgehoben.

Dem entspricht auch die Atmosphäre im Restaurant – unmittelbar am Wasser gelegen – dessen Charme natürlich in erster Linie Servicekräfte ausmachen, die ihren Dienst an unseren Gästen als wichtige Aufgabe verstehen. Und nicht nur als irgendeinen Job.

Gute Gründe, um bei uns unbeschwert zu genießen.
Wir freuen uns auf Sie!

FRISCHER
FISCH
aus dem Bodensee

WÜRZIGER
KÄSE
aus Vorarlberg

SALATE UND
GEMÜSE
aus der Region

FRUCHTIGE
WEINE
von lokalen Winzern

SELBER
EINGELEGTES
vom Küchenchef

DAZU PASST
FRISCHES GEMÜSE
aus der Region

FRISCHES
WILDSCHWEIN
Saftig und zart

RESTAURANT KRETZERGRUND

GENUSS FÜR ZUHAUSE

WILDSCHWEINGULASCH

Das ganze Haus wird duften – und die Nachbar werden fragen, ob sie zum Essen kommen dürfen: Mit dem verführerischen Wildschweingulasch unseres Küchenchefs Michael Pawlitschko können Sie kulinarische Triumphe feiern. Dabei ist der Aufwand keine allzu große Herausforderung, denn das Fleisch muss, ganz nach Wiener Vorbild, nicht angebraten werden. Was es allerdings reichlich braucht, ist Zeit auf dem Herd. Doch die zu investieren lohnt sich unbedingt – versprochen!

Was unser Küchenchef empfiehlt

SO GELINGT'S

Das durchwachsene Wildschweinfleisch aus Schulter oder Wade in relativ große Würfel schneiden – fünf auf fünf Zentimeter sind ideal. Die Zwiebeln schälen und am besten in kleine Würfel schneiden, alternativ können Sie sie auch fein in Ringe hobeln. Besonderen Pfiff hat das Gericht, wenn Sie zum Anbraten 4 Esslöffel Mandel-Orangenöl verwenden. Alternativ funktioniert aber auch Butterschmalz oder neutrales Pflanzenöl. Darin werden die Zwiebeln bei mittlerer Hitze goldbraun angeröstet. Jetzt mit Wildfond (gerne selbstgemacht, sonst aus dem Glas) ablöschen und den Rotwein dazugießen. In den Sud Paprikapulver, Lorbeerblatt und Lebkuchengewürz geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Erst jetzt kommt das Fleisch dazu. Topf zudecken und bei milder Hitze über etwa 2,5 Stunden hinweg köcheln lassen bis das Wildschwein weich ist. Sollte zu viel Flüssigkeit verdampfen, einfach etwas Wasser dazugeben. Für die nötige Bindung sorgen die Zwiebeln, die beim Schmoren zerfallen und das Kollagen im durchwachsenen Fleisch. Dazu passen Schupfnudeln oder Spätzle sowie herbstliches Gemüse ausgezeichnet.

Guten Appetit!

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

frisch zubereiten

1 kg	Schulter oder Wade vom Wildschwein
600 g	Zwiebel
4 El	Mandel-Orangenöl
0,25 l	Rotwein
0,4 l	Wildfond
2 El	Paprika edelsüß
1 TL	Lebkuchengewürz
1	Lorbeerblatt
	Salz und Pfeffer

GEHEN SIE MIT UNSERER

SOMMELIÈRE

AUF ENTDECKUNGSREISE

RESTAURANT KRETZERGRUND

ROT IST TRUMPF

UNSERE ROTWEINKARTE

Die Bodenseeregion ist traditionell eher eine Weißweingegend. Das Mikroklima kam den klassischen Sorten wie Müller-Thurgau, Riesling oder Rivaner sehr entgegen. Gehaltvolle Rote mit Charakter waren indes lange rar am Bodensee. Doch inzwischen sind auch hier die Sommertemperaturen konstanter und höher, die warmen Perioden reichen weiter in den Herbst. Oder anders gesagt: Die Bedingungen für Rotwein mit Substanz werden günstiger. Gut zu schmecken ist das zum Beispiel an den kräftigen Spätburgundern vom Weingut Aufricht in Meersburg. Dort haben die Gebrüder Aufricht schon vor geraumer Zeit damit angefangen, an den Rebstöcken nur eine begrenzte Menge Trauben hängen zu lassen, um diese intensiver und konzentrierter ausreifen zu können.

Die Liebe zur Region hat im Seehotel und auf unserer sehenswerten Rotweinkarte keinen ausschließlichen Charakter. Will heißen: Wir sind uns bewusst, dass die besten Rotweine im europäischen Kontext noch immer südlich der Alpen wachsen. Und darum enthält unsere bestens geschulte Sommelière Vivian Hentrich sie Ihnen auch nicht vor, im Gegenteil. Folgen Sie Ihr auf unserer Weinkarte in die Toskana, wo fruchtiger Sangiovese zu Hause ist. Oder weiter südlich in die spanische Rioja-Region, mit ihren ausdrucksstarken Gewächsen, reich an Körper und Finesse. Oder Sie folgen ihr ganz klassisch in den südwesten Frankreichs, wo reichhaltige Rote mit viel Tanninen und herber Eleganz auf Sie warten.

Vivian Hentrich freut sich, Sie ganz individuell beraten zu dürfen. Und Ihnen vielleicht die eine oder andere Entdeckung zu offenbaren, die Ihren Wein-Horizont auch über den Bodensee hinweg erweitert.

Ganz egal, ob rot oder weiß.

Vivian Hentrich
UNSER SOMMELIÈRE

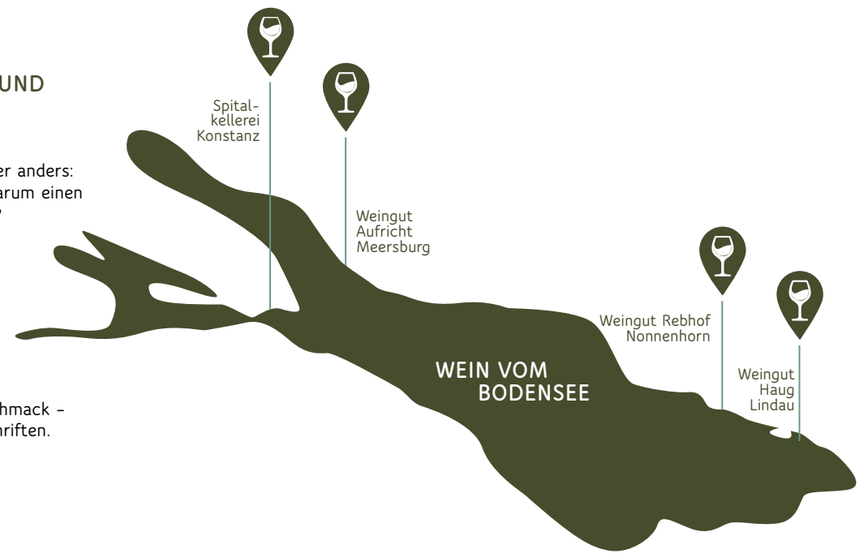
Der Regent ist eine pilzresistente Rotweinsorte aus Deutschland, die im Jahr 1967 gezüchtet wurde. Aus den Reben entsteht ein tiefdunkler Wein mit moderater Säure und samtigen Tanninen.
Im Weingut Rebhof, einem traditionsreichen Familienbetrieb in Nonnenhorn, sind umweltschonende Methoden selbstverständlich.
Die Trauben werden in sorgfältiger Handarbeit gelesen. Nur absolut reifes und gesundes Lesegut wird gekeltert. Der Cuvée Rubin aus 90% Regent und 10% Pinot Noir ist ein vollmundiger, eleganter, fast mediterraner Rotweintyp, der über 16 Monate im Holzfass gelagert wird. Als Speisenbegleiter passt er hervorragend zu dunklem Fleisch oder auch zu feinem Käse.

TRINKEN SIE DOCH WAS UND
WIE SIE WOLLEN

Erlaubt ist, was Ihnen gefällt! Oder anders: Pfeifen Sie auf Regeln. Darum: Warum einen leichten Roten nicht mal gekühlt?

Ein absoluter Geheimtipp ist der Cabernet Cortis vom Weingut Haug aus Lindau. Wie gemacht für neugierige Weintrinker

Rotwein zu Pasta oder Weißen zum Rinderbraten? Aber klar! Kombinieren Sie nach Ihrem Geschmack – und nicht nach überholten Vorschriften.



DAS BESTE, WAS AUS LÄNDLEMILCH WERDEN KANN

BESONDERER KÄSEGENUSS AUS EINER BESONDEREN REGION

Vorarlberg ist als österreichisches Bundesland zwar ein Zwerg – doch in Genussfragen ist das westlichstes Land der Republik ein Riese: saftige Almwiesen, über Jahrhunderte gewachsene Naturlandschaften und ein Menschenschlag, der immer schon wusste, wie man aus dem, was man hat, das Beste macht.
Ein Ergebnis dieser Philosophie unter den besonderen klimatischen und geographischen Bedingungen ist die außerordentlich vielfältige Käse-Kultur. Und genau darauf ist einer unserer Schlüssel-Lieferanten – die „Vorarlberg Milch“ – spezialisiert. Rund 500 Landwirte zwischen Arlberg und Bodensee liefern den kostbaren Rohstoff Milch. Mit annähernd 20 verschiedenen Käsesorten deckt die Genossenschaft ein weites Spektrum für jede Vorliebe ab.

Sie mögen es mild und rahmig? Dann sind der Ländle Grautaler oder Ländle Rahmkäse passende Allrounder für Käselust in jeder Lebenslage. Traditionell und besonders würzig zeigt sich der Ländle Bergkäse von seiner lange gereiften Seite. Aber auch trendig-moderne Sorten wie der praktisch fettfreie und proteinreiche Sauermilchkäse gehören zum Sortiment.
Ganz zu schweigen von den besonders aromatisierten Variationen wie Safran-, Wein-, Most- oder Braukäse. Die besondere Qualität zeigt sich nicht nur mit jedem Bissen – sondern auch in den verschiedenen Auszeichnungen, die Ländle-Milch einheimsen konnte. Zuletzt sechs Medaillen beim World Cheese Award in Wales.

Sie als unser Hotelgast profitieren jeden Tag von dieser außergewöhnlichen Qualität. In Dornbirn und Feldkirch können Sie direkt ab Molkerei einkaufen. Aber auch in vielen Supermärkten finden Sie die Produkte der „Vorarlberg Milch“.

Details und weitere Informationen unter www.vmilch.at.

DEN URLAUBS-
KÄSE-GENUSS
gibt es auch zum Mitnehmen

KLING GLÖCKCHEN

DIE SCHÖNSTEN WEIHNACHTSMÄRKTE GANZ IN DER NÄHE

Bild: Kulturamt Lindau

② X-MAS BREGENZ

Vorarlbergs Hauptstadt lockt neben dem Budenzauber mit vielen Spezialitäten regionaler Küche. www.visitbregenz.at

www.visitbregenz.com

③ X-MAS WANGEN

Die pittoreske Altstadt des Allgäu-Metropölchens ist die ideale Bühne für Weihnachts-Feeling total.

www.wangener-weihnachtsmarkt.de

④ X-MAS KRESSBRONN

Esel und Schafe – und ein historisches Kinderkarussell verzaubern den Rathausplatz.

ww.kressbronn.de

① X-MAS LINDAU

Der Markt gehört vor der Hafenkulissen mit Löwe und Leuchtturm zu den schönsten Deutschlands.

https://lindauer-hafenweihnacht.de/

MIT DER BAHN

https://regional.bahn.de/magazin/weihnachtsmaerkte

Dank des gut getakteten Bahnverkehrs am See müssen Sie die Glühweine nicht so genau zählen. Denn viele Verbindungen führen Sie bequem und in guter Frequenz von Kressbronn in Richtung Lindau und Bregenz – und auch wieder zurück.

Und auch in Richtung Wangen oder Friedrichshafen gibt es Märkte zu entdecken, auf denen die Weihnachtsstimmung mit Händen zu greifen ist – Züge verkehren regelmäßig und sorgen für Entspannung. Details und Fahrpläne auf den Seiten der Bahn unter: https://regional.bahn.de/magazin/weihnachtsmaerkte

BODENSEE

AUF BRETTERN, DIE DIE WELT BEDEUTEN

PISTEN-GLÜCK IM NAHEN MONTAFON

HOHE SCHNEESICHERHEIT

EIN PARADIES IN WEISS

Im Skigebiet Silvretta Montafon kommt alles zusammen, was Wintersportler an ihrer Lieblingsjahreszeit so schätzen: Neben 297 bestens präparierten Pisten-Kilometern – erschlossen durch modernste Bergbahn- und Liftanlagen – ruft der Berg auch Freerider, Skitourengeher, Eiskletterer, Rodler, Snowboarder, Winter- und Schneeschuhwanderer und natürlich Langläufer. Mit einem Wort: Wer im Montafon als Natur- und Sportfreund nicht glücklich wird, hat die Kontrolle über seine Freizeit verloren. Das Skigebiet mitten in Vorarlberg ist nur gut eine Autostunde von Kressbronn entfernt. Ein Skizug bietet mehrmals täglich Direktverbindungen zwischen Lindau und Schruns. Komfortabler und entspannter geht's nicht.

Die Region Silvretta Montafon zählt zu den schneesichersten Skigebieten Österreichs. Mehr als die Hälfte aller Pistenkilometer liegt auf eine Seehöhe von über 2000 Metern. Die Saison beginnt – je nach Schneefall – bereits Ende November und reicht bis mindestens Ostern. Die hohe Beliebtheit bei Skifans hat einen einfachen Grund: Die Skiregion bietet fantastische Bedingungen für jedes Level. Von lediglich sanft bergab verlaufenden Pisten bis zu extremen Neigungen von bis zu 81 Prozent. Außerdem hat das Skigebiet mit der Hochjoch-Totale Vorarlbergs längste Talabfahrt mit 1.700 Metern Höhenunterschied zu bieten.

Und was, wenn Sie's lieber ganz gemütlich mögen, das Wandern bevorzugen und Ihnen beim Skifahren der Einkehrschwung am meisten liegt? Auch jenseits der Pisten finden Sie mit einer schönen Vielfalt an Touren unterschiedlicher Schwierigkeitsgrade Ihr Winterglück. Und elf kulinarisch verschieden ausgerichtete Gastronomien lassen Gaumen und Seele höher schlagen! Machen Sie sich den Winter so, wie Sie ihn am liebsten mögen.

Packliste

NICHT VERGESSEN!

- **SONNENCREME** → total wichtig
- **BRILLE** → Im Schnee sehr hell und grell
- **HELM** → Schön warm und save

MIT DEM GREEN-TICKET GÜNSTIG IN DEN SCHNEE

Komfortabler geht es kaum: Mit dem Green-Ticket verbinden Sie Liftkarte und Anreise zu einem günstigen Paket. Es ermöglicht Ihnen ab Lindau eine entspannte Anreise mit dem Skizug direkt zur Talstation in Schruns. Darüber hinaus gilt es auch für den öffentlichen Nahverkehr im gesamten Zielgebiet Silvretta Montafon. Außerdem clever: Wer ein Green-Ticket besitzt, spart sich bei Intersport zehn Prozent der Verleihgebühr für die Skiausrüstung.

INFOS IM DETAIL ZUM MONTAFON

RESTAURANT & CAFÉ

Kretzergrund

Unsere aktuellen Öffnungszeiten finden Sie auf unserer Homepage oder hier

FRÜHSTÜCK

07.00 – 10.30 Uhr

Reichhaltiges Frühstücksbuffet mit Seeblick.

WLAN

scannen & lossurfen

IHR NACHTEINGANG

So kommen Sie mit Ihrer Zimmerkarte jederzeit ins Hotel.

Halten Sie einfach Ihre Zimmerkarte an das Lesegerät am Haupteingang.

Impressum

Herbst/Winter 2023; **HERAUSGEBER:** Paleta GmbH, Seestrasse 50, 88079 Kressbronn, T +49 7543 9336300, info@seehotel-kressbronn.de, Geschäftsführer: Bernd Kaschube **REDAKTIONSKONTAKT:** info@agentur-inselkind.de **KONZEPT, GESTALTUNG, CHEFREDAKTION:** Agentur Inselkind GmbH www.agentur-inselkind.de **TEXT:** Erich Nyffenegger, www.nyffenegger.de; ©2023 Inselkind GmbH **FOTONACHWEISE:** Hari Pulko; Jehle/Will; Ober; ralphkochphoto; Sara Pawlak; Seehotel; Weihnachtsmarkt LTK Lindau und Wangen, Fotograf Christoph Morlok; Shutterstock; Unsplash, Adobe Stock;