



LIEBE BRANDLHOF FREUNDE

Wir freuen uns, Ihnen wieder mal spannende Einblicke und aktuelle Nachrichten aus unserem Hotel präsentieren zu können.

Von unvergesslichen Neujahrsfeiern über besondere Besuche bis hin zu großzügigen Mitarbeiterbelohnungen und neuen Online-Möglichkeiten - hier ist für jeden Gast etwas dabei, um das Erlebnis am Brandlhof noch unvergesslicher zu machen. In unseren Bemühungen, Ihren Aufenthalt bei uns nicht nur angenehm, sondern auch sicher zu gestalten, haben wir viel gearbeitet. Unsere engagierten Mitarbeiter:innen haben sich intensiv weitergebildet, um sicherzustellen, dass Ihr Wohlbefinden und Ihre Zufriedenheit stets an erster Stelle stehen. Von Schulungen im Beschwerde-Management bis hin zu fortlaufenden Maßnahmen zur Gewährleistung höchster Sicherheitsstandards.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch! Bis bald im Pinzgau im Salzburger Land.

Ihre Birgit Maier & Alexander Strobl
mit Thomas Bauer, sowie dem Brandlhof-Team

NEUE WEBSITE, NEUE MÖGLICHKEITEN

Das Hotel Gut Brandlhof hat seine Website einem aufregenden Relaunch unterzogen. Die neue Homepage stellt eine Fülle von Funktionen bereit, welche sowohl Gästen als auch Besuchern ein verbessertes Erlebnis bieten.

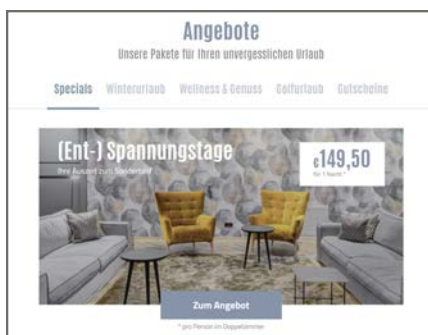
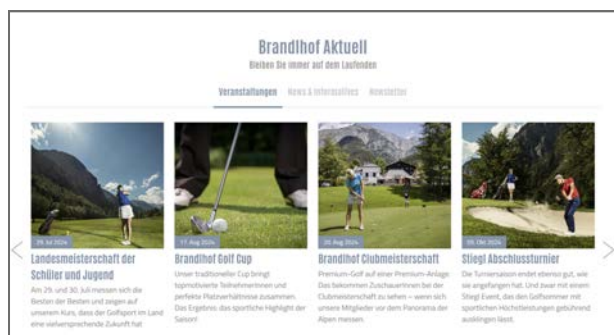
DIE HIGHLIGHTS DES NEUEN WEB-AUFTRITTS:

- 🌐 **Frisches Design und Benutzerfreundlichkeit:** Die Website präsentiert sich in einem modernen und ansprechenden Design. Die Navigation ist intuitiv gestaltet, sodass Gäste und Besucher schnell finden, wonach sie suchen.
- 🌐 **Angebotstool:** Gäste können jetzt schnell und bequem die aktuellen Angebote des Hotel Gut Brandlhof entdecken. Egal, ob es um spezielle Übernachtungspakete, Wellness-Angebote oder kulinarische Highlights geht – das Angebotstool bietet eine übersichtliche Darstellung und ermöglicht eine direkte Buchung.
- 🌐 **Live-Chat-Funktion:** Die Website verfügt nun über einen rund um die Uhr verfügbaren Live-Chat. Gäste können Fragen stellen, Informationen anfordern und direkt mit dem Hotel-Team kommunizieren.
- 🌐 **Veranstaltungskalender:** Der neue Veranstaltungskalender informiert über bevorstehende Events im Hotel Gut Brandlhof. Von Golfturnieren über Wellness-Angebote bis hin zu kulinarischen Abenden – Gäste und Besucher verpassen keine Highlights!
- 🌐 **Bildergalerie und virtuelle Touren:** Die Website bietet eine umfangreiche Bildergalerie, die einen Einblick in die Zimmer, Restaurants, den Wellnessbereich und die Umgebung des Hotels gibt. 3D-Rundgänge ermöglichen es Besuchern, sich bereits vor der Ankunft im Hotel umzusehen.



WARUM DER RELAUNCH?

Der Relaunch der Webseite ist Teil der stetigen Bestrebungen des Hotel Gut Brandlhof, seinen Gästen und Besuchern ein herausragendes Erlebnis zu bieten. Die aktualisierten Funktionen sollen die Benutzerinteraktion verbessern, die Buchung vereinfachen und die Vorfreude auf den Aufenthalt im 4* Superior Hotel steigern. Egal, ob Sie ein begeisterter Golfer sind, einen Familienurlaub planen oder einfach nur nach einer entspannten Auszeit suchen – die neue Webseite des Hotel Gut Brandlhof öffnet Ihnen das Tor zu unvergesslichen Momenten in den österreichischen Alpen. Besuchen Sie die Website des Hotel Gut Brandlhof und entdecken Sie die neuen Funktionen selbst!



DIE JÄGERSTUBE ERSTRAHLT IM NEUEN GLANZ

Die Jägerstube im Hotel Gut Brandlhof ist ein Ort, der die Gäste mit seinem rustikalen Charme und seiner herzlichen Atmosphäre in den Bann zieht. Hier treffen Tradition und Gemütlichkeit aufeinander, während der Duft von köstlichen Speisen die Sinne umschmeichelt.

Umgeben von den imposanten österreichischen Alpen, ist die Jägerstube ein gemütlicher Ort für Gäste, die die traditionelle alpine Atmosphäre mögen. Die Holzverkleidungen, rustikalen Möbel und die Jagdtrophäen an den Wänden erzählen Geschichten aus vergangenen Zeiten und geben dem Raum eine besondere Stimmung.

Die Gäste können sich in der Jägerstube auf eine kulinarische Reise begeben und die köstlichen Spezialitäten der Region genießen. Von herzhaften Wildgerichten bis hin zu traditionellen österreichischen Schmankerln bietet die Speisekarte eine Vielfalt an Gaumenfreuden, die von unseren talentierten Köchen zubereitet werden.



25-JAHR JUBILÄUM DES CHARITY- GOLFTURNIERS

Mit großzügigen Unterstützungen war letztes Jahr das Charity Golf Turnier ein voller Erfolg, mit Spenden in Höhe von 55.555,- Euro für die „Tabaluga – Peter Maffay Stiftung“. Der Termin für den 25. Jubiläums Charity Golf Cup steht fest: Vom 13. bis 15. September 2024 am Brandlhof in Saalfelden.

Wenn es wieder heißt „...mit Spaß helfen!...“, sind die Teilnehmer & Teilnehmerinnen herzlich eingeladen mit Spenden für die Welt zu helfen!



Impressionen 2023

BRANDLHOFER STÄRKEN BESCHWERDEMANAGEMENT-KOMPETENZ

Die Mitarbeiter des Hotel Gut Brandlhof haben kürzlich ihre Fähigkeiten im Beschwerdemanagement verbessert, um professionell und einfühlsam reagieren zu können. Diese Schulung ist Teil der Bemühungen des Hotels, Feedback effektiv zu bearbeiten und das Serviceangebot zu verbessern. Das oberste Ziel bleibt es, den Gästen einen angenehmen Aufenthalt zu bieten, indem ihre Anliegen sensibel behandelt werden. Die kontinuierliche Weiterbildung des Teams ist ein Grund zur Freude und zum Stolz für das Hotel, das die Wertschätzung gegenüber den Gästen durch stetige Verbesserung zeigt.



UNVERGESSLICHE NEUJAHRSFEIER



Vor einigen Monaten haben wir gemeinsam mit Ihnen das neue Jahr gefeiert! Ein herzlicher Dank geht an die 250 Gäste, die mit uns diesen besonderen Abend verbracht haben.

Unser Küchenchef und sein Team zauberten ein exquisites 6-Gang-Gourmetmenü, das die Geschmacksknospen verwöhnte. Von der Vorspeise bis zum Dessert – jeder Bissen war ein Genuss. Unsere Sommeliers präsentierten ausgewählte Weine und edlen Champagner, die perfekt zu den kulinarischen Köstlichkeiten passten. Die Bühne gehörte an diesem Abend den Bands „Tequila & die Chefpartie“ sowie den „SchlagerSchlampen“. Die Tanzfläche bebte, und wir feierten bis in die frühen Morgenstunden. Unsere Fotobox war ein beliebter Treffpunkt für Selfies und Gruppenfotos. Die lustigen Schnappschüsse werden sicher noch lange für Gesprächsstoff sorgen.

Traditionell eröffneten wir das neue Jahr mit dem eleganten Wiener Walzer. Ein Moment voller Anmut und Vorfreude auf das, was kommen mag. Gemeinsam mit den Schützen und einem Schnapsperl in der Hand hießen wir das Jahr 2024 willkommen. Ein Brauch, der bei uns jedes Jahr aufs Neue für Glück und Zusammenhalt steht. Reservieren Sie bereits heute Ihr Wunschzimmer für Ihren Silvesterurlaub 2024-2025. Wir freuen uns auf Sie!



BRANDLHOFER BEFÖRDERT

Wir freuen uns, Ihnen einige aufregende Neuigkeiten aus unserem Team mitteilen zu dürfen!

Seit dem 1. Februar 2024 haben wir zwei herausragende Mitarbeiter befördert, die nun gemeinsam als Restaurantleiter fungieren.

Anu begann seine Karriere im Brandlhof im März 2022 als stellvertretender Restaurantleiter. Seitdem hat er kontinuierlich seine Qualifikation und seine engagierte Arbeitsweise unter Beweis gestellt. Seine Leidenschaft für Gastfreundschaft und sein unermüdlicher Einsatz haben uns beeindruckt.

Im Jahr 2010 absolvierte Stefan erfolgreich seine Lehre hier bei uns im Brandlhof. Nach einer kurzen Zwischenstation hat er sich durch seine herausragenden Fähigkeiten und sein unermüdliches Engagement wieder bei uns eingefunden, dieses Mal in der Position als Chef de Rang. Seine harte Arbeit und sein kontinuierlicher Einsatz wurden nun ebenfalls mit der beruflichen Entwicklung zum Restaurantleiter am Brandlhof belohnt. Gemeinsam mit Anu wird er das kulinarische Erlebnis in unserem Hotel weiter verbessern.



Im Dezember 2023 wurde Jürgen Huber zum Back of House Manager befördert. Jürgen begann seine Reise im September 2020 als stellvertretender Serviceleiter im Brandlhof und wechselte im Oktober 2022 in den Einkauf. Seine umfassenden Kenntnisse der verschiedenen Bereiche und sein persönlicher Einsatz machen ihn perfekt für diese neue Position. Wir gratulieren Jürgen herzlichst und freuen uns auf die weitere Zusammenarbeit.

Aber das ist noch nicht alles! Seit nunmehr zwei Jahren ist Anto ein geschätztes Mitglied unseres Teams im Hotel Gut Brandlhof. Seine herausragenden Leistungen und sein unermüdliches Engagement wurden im Dezember 2023 mit seiner Beförderung zum Chief Steward belohnt. Was Anto besonders auszeichnet, ist nicht nur seine professionelle Arbeit, sondern auch seine familiäre Leidenschaft. Seine Frau und Tochter sind ebenfalls Teil unseres Teams und tragen maßgeblich zur familiären Atmosphäre im Hotel bei.



Wir sind stolz auf unser Team und freuen uns darauf, Ihnen weiterhin erstklassigen Service und unvergessliche kulinarische Erlebnisse zu bieten. Vielen Dank für Ihre Treue zum Brandlhof!

BESUCH DER ÖSTERREICHISCHEN FIRMENLEGENDE "MANNER"

Wir sind stolz und dankbar für den Besuch der traditionsreichen österreichischen Firmenlegende „Manner“. Es freut uns außerordentlich, dass sie eine erfolgreiche Tagung bei uns im Brandlhof erlebt haben. Ihr Besuch hat unsere Räumlichkeiten mit positiver Energie erfüllt, und wir sind glücklich, dass sie sich bei uns wohlfühlten. Das von Manner überreichte, personalisierte Geschenk ist für uns etwas ganz Besonderes. Es hat einen ehrenvollen Platz in unserer Vitrine in der Lobby gefunden.

Lassen Sie uns auch einen Blick auf die Geschichte von Manner werfen. Seit 1890 verwöhnt dieses österreichische Süßwarenfamilienunternehmen Generationen von Naschkatzen mit ihren unverwechselbaren Neapolitaner Waffeln. Die charakteristische rosa Verpackung und der zarte Geschmack der Waffeln sind ein Markenzeichen, das weit über die Grenzen Österreichs hinaus bekannt ist. Manner steht nicht nur für köstliche Produkte, sondern auch für Tradition, Qualität und soziale Verantwortung.

Wir sind stolz, dass sie uns als Location ausgesucht haben und freuen uns darauf, weiterhin Gäste wie die Firma Manner im Brandlhof willkommen zu heißen.



Bild links nach rechts: Thomas Oberaigner (Reservierungsleiter), Manuel Fiby (Manner Key Account Manager) & Christian Grünsteidl (Stellv. Reservierungsleiter)

WIR BILDEN UNS WEITER FÜR IHRE SICHERHEIT!

Unsere ständigen Bemühungen, die Sicherheit unserer Gäste zu gewährleisten, haben wir kürzlich einen Erste-Hilfe-Kurs und eine Feuerwehrschiung organisiert. Diese Weiterbildungen sind von entscheidender Bedeutung, um unsere Fähigkeiten zur Bewältigung von Notfällen zu verbessern.

Unsere Fortbildungen sind ein kontinuierlicher Prozess und wir lieben es, ständig Neues zu lernen, um Ihren Schutz zu garantieren.

Wir danken dem Rettungsdienst und dem Roten Kreuz für Ihre Unterstützung bei diesen Schulungen.



BRANDLHOFER WERDEN MIT GROSSZÜGIGER FREUNDLICHKEITSPRÄMIE BELOHNT



Bei der diesjährigen Weihnachtsfeier im Hotel Gut Brandlhof stand nicht nur festliche Stimmung auf dem Programm, sondern auch die Wertschätzung für das freundliche Team. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Hotels wurden für ihre außergewöhnliche Freundlichkeit belohnt – und zwar mit einer großzügigen Prämie!

In zahlreichen Gästebewertungen wurde die Herzlichkeit und Hilfsbereitschaft des Teams immer wieder hervorgehoben. Ob an der Rezeption, im Restaurant oder im Wellnessbereich – die Freundlichkeit der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Hotel Gut Brandlhof hinterließ bei den Gästen einen positiven Eindruck.

GROSSZÜGIGE BELOHNUNG FÜR 100 MITARBEITER: 50.000,-EURO PRÄMIE

Als Dankeschön für die positive Rückmeldung verteilte das Hotel Gut Brandlhof eine Prämie in Höhe von insgesamt 500 Euro pro Mitarbeiter:in. Rund 100 Brandlhofer durften sich über diesen Bonus freuen. Diese großzügige Geste zeigt, wie sehr das Hotel die Freundlichkeit seiner Angestellten schätzt und wie wichtig ein herzlicher Service für Gäste ist.

Wir sind stolz auf unser Team und freuen uns, dass die positive Atmosphäre im Hotel Brandlhof weiterhin bestehen bleibt. Ein herzliches Dankeschön an alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die täglich dazu beitragen, unseren Gästen den Aufenthalt unvergesslich zu gestalten!



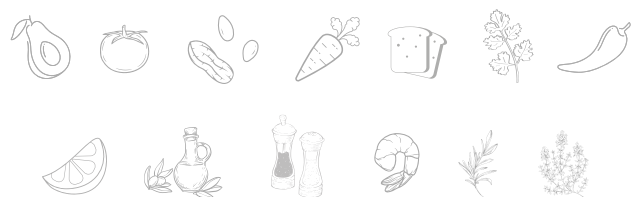
REZEPT AUS DER BRANDLHOF - KÜCHE

GEDÜNSTETE KALBSWANGERL UND ROSA RINDERFILET IN ROTWEINSAUCE MIT TRÜFFELPÜREE UND GEMÜSE

- Die Kalbswangerl mit Salz und Pfeffer würzen, bemehlen und in Olivenöl anbraten
- Röstgemüse und eine Knoblauchzehe dazu geben und anrösten, dann Tomatenmark begeben und ebenfalls gut anrösten
- Mit Rotwein ablöschen und den Jus oder Rindsuppe begeben, dann ca. 1 Stunde schmoren
- Wenn die Kalbswangerl weich sind, dann ausstechen und die reduzierte Sauce passieren - evtl. abschmecken mit Salz und Pfeffer
- 400g Filetsteak würzen und rosa braten
- Die Kalbswangerl auf Teller anrichten, mit der Sauce nappieren und 3 Scheiben rosa Filet dazugeben
- Das Kartoffelpüree, das mit Trüffelbutter verfeinert ist, aufspritzen und mit Kartoffel-Chip und gehobeltem Trüffel garnieren
- Das blanchierte, tournierte Gemüse (Karotten, gelbe Rüben, grüne Spargelspitzen, Kohlrabi, Champignons und Zucchini) in Butter schwenken, würzen und anlegen

Zutaten:

5 Kalbswangerl zugeputzt, 200 g Röstgemüse (Karotten/Zwiebel/Sellerie je 1), Zweig Rosmarin und Thymian, 1 Knoblauchzehe, 2 EL Tomatenmark, 300 ml dunkler Rotwein, 500 ml Kalbsjus oder Rindsuppe, 400 g mehlig geschälte Kartoffel, 400 g Filetsteak
300 g mehlig geschälte Kartoffel, 200 ml Milch, 2 EL Trüffelbutter, Salz, Pfeffer, Muskat, Gemüse, Kartoffel-Chips, gehobelter Trüffel



COCKTAIL EMPFEHLUNG UNSERER BAR



COCONUT BLUE MARGARITA

- 2 cl Padrecito Tequila
- 2 cl Blue Curacao Bols
- 2 cl Limetten-Saft
- 1 cl Crème de coco white
- 2 cl Cocos-Saft



BEFÖRDERUNG ZUR ERFOLGSSTUFE!

Wir freuen uns sehr, Ihnen von einer weiteren Beförderung berichten zu können. Michaela von der Rezeption wurde offiziell zur stellvertretenden Empfangsleitung befördert! Diese Beförderung ist eine Anerkennung für ihre engagierte Leistung und ihre herausragenden Fähigkeiten. Michaela hat sich durch ihre hervorragende Arbeit, ihre Professionalität und ihre positive Ausstrahlung als unverzichtbare Mitarbeiterin erwiesen.

Lassen Sie uns gemeinsam Michaelas Erfolg feiern und ihr herzlich gratulieren! Wir sind überzeugt, dass sie in ihrer neuen Position weiterhin großartige Ergebnisse erzielen und unseren Gästen einen erstklassigen Service bieten wird.



ENTDECKEN SIE DIE BRANDLALM - HÜTTENGAUDI MITTEN IM HOTEL

Entdecken Sie die einzigartige Hüttengaudi direkt im Hotel! Unsere Brandlalm ist die perfekte Indoor-Location für unvergessliche Partys mit Almhüttenambiente. Exklusiv für Sie geöffnet, bietet sie den idealen Rahmen für Veranstaltungen, die durch besonderes Flair bestechen sollen. Von Team-Building mit Apres-Ski-Feeling bis hin zu legendären Partymomenten - hier ist für jeden etwas dabei. Nach einer ausgelassenen Nacht können sich Ihre Gäste entspannt in einem der 200 komfortablen Zimmer und Suiten zurückziehen.

In unserer Partylocation Brandlalm erwarten Sie neben einer professionellen Lichtenanlage, einer großzügigen Bar und einer Tanzfläche auch kulinarische Highlights. Lassen Sie sich von unserem legendären Brandalm-Buffer verwöhnen.

UNSERE GESCHÄTZTEN STAMMGÄSTE

Wir fühlen uns geehrt und privilegiert, unsere treuen Gäste aus geschätzten Unternehmen wie Axians, Herbalife, BAWAG, Shell und Mercedes willkommen zu heißen. Ihre regelmäßigen Besuche machen unser Hotel zu einem lebendigen Zuhause, das durch Ihre Anwesenheit erstrahlt.

AXIANS

Andrea Kaiser und das Team von Axians haben unser Hotel bei ihren Events zu einem pulsierenden Zentrum der Innovation gemacht. Ihre Dynamik und ihr Enthusiasmus füllen unsere Räume mit inspirierender Energie.



HERBALIFE

Wir erinnern uns noch gerne an das spektakuläre Event von Herbalife, bei dem unser gesamtes Haus von 550-600 Teilnehmern belebt wurde. Die Leidenschaft und das Engagement, die Sie mitgebracht haben, haben unser Hotel in ein unvergessliches Erlebnis verwandelt.



BAWAG

Ein herzliches Willkommen auch an das Team von BAWAG, geführt von Herrn Schwaiger. Ihre Tagungen bringen nicht nur Wissen und Erfahrung in unsere Räume, sondern auch eine Atmosphäre der Zusammenarbeit und des Wachstums.



SHELL

Die Zusammenkünfte von Shell mit 150 Personen verwandeln unser Hotel in ein Zentrum des Wissensaustauschs und der strategischen Planung. Wir freuen uns, Sie und Ihre Partner in unserem Hotel willkommen zu heißen und Sie mit unserem exzellenten Service zu verwöhnen. Ein besonderer Dank geht an die inspirierenden Workshops und köstlichen Kostproben, die das Erlebnis abrunden.



Ihre Treue und Unterstützung bedeuten uns alles. Wir freuen uns darauf, Sie weiterhin in unserem Hotel willkommen zu heißen und Sie mit erstklassigem Service und unvergesslichen Erlebnissen zu verwöhnen.

MERCEDES

Wolfgang Müller und das Mercedes-Team bringen mit ihren Besuchen Stil und Klasse in unser Hotel. Wir sind stolz darauf, Ihr bevorzugtes Ziel für geschäftliche Angelegenheiten zu sein und Ihnen einen Rückzugsort zu bieten, der Komfort und Ästhetik vereint.



FEIERLICHE TRADITION: MONATLICHE GEBURTSTAGSESSEN

Geburtstagsessen unserer Brandlhofer mit der Direktion

Bei uns im Hotel Gut Brandlhof fanden wieder die monatlichen Geburtstagsessen statt, bei dem unsere Mitarbeiter gefeiert wurden, die in den letzten Monaten Geburtstag hatten. Die Kollegialität und das köstliche Essen im hauseigenen Restaurant sorgten für eine gemütliche und fröhliche Atmosphäre. Diese ständige Tradition zeigt die herzliche Aufmerksamkeit des Hotels Gut Brandlhof und schafft besondere Erinnerungen für alle Brandlhofer.





EXKURSION ZUR BRENNEREI HERZOG

In einer spannenden Exkursion erkundete unser engagiertes Service-Team kürzlich die altbewährte Brennerei Herzog in Saalfelden. Die Herzog Brennerei ist bekannt für ihre erstklassigen Destillate und ihre traditionelle Handwerkskunst. Unsere Mitarbeiter tauchten in die faszinierende Welt der Destillation ein und lernten dabei viel über die Herstellung von hochwertigen Spirituosen. Diese wertvolle Erfahrung wird zweifellos dazu beitragen, unseren Gästen noch bessere Serviceleistungen und Empfehlungen bieten zu können. Bleiben Sie gespannt auf weitere aufregende Einblicke in unsere Erlebnisse und Entdeckungen!



FRISCHE FARBEN UND STRAHLENDE AUSSICHTEN



Wir hoffen, dass Sie sich schon auf Ihren nächsten Besuch bei uns freuen! Wir möchten Sie heute mit einer aufregenden Neuigkeit über unser Hotel erreichen: Unsere Balkone im Ostflügel haben ein erfrischendes Make-Over bekommen.

In einem ständigen Bestreben, unseren Gästen das bestmögliche Erlebnis zu bieten, haben wir uns dazu entschlossen, die Balkone in unserem Ostflügel neu zu streichen. Das Ergebnis? Strahlend frische Farbe, die den Charme unseres Hotels noch weiter verstärken und für einen noch angenehmeren Aufenthalt sorgen.

AUF IN DIE NEUE GOLFSAISON: ALLES NEU MACHT DER SOMMER

Mit Stolz präsentieren wir unsere neue Golfschule, neue Golfkurse und spannende Trainingseinheiten. Willkommen bei der Brandlhof X PROject GOLFacademy. Unsere Experten stehen bereit, um Sie zu unterstützen, Ihre Ziele zu erreichen und Ihr Spiel auf das nächste Level zu bringen. Egal, ob Sie Anfänger sind, Ihre Technik verbessern oder Ihre Platzreife erlangen möchten – wir haben das richtige Programm für Sie. Machen Sie sich bereit für eine aufregende Reise durch die Welt des Golfsports mit unserem dynamischen Golf-Power Duo!



Erfahre mehr!



Im Bild v.l.n.r.: Markus von Knoerzer, Christoph Günther, Alexander Strobl, Birgit Maier, Marcel Haremza, Thomas Bauer

RÜCKBLICK AUF DIE GRANDIOSE ERÖFFNUNG UNSERER GOLFFANLAGE



Das gab es noch nie! In einem bemerkenswerten Rückblick möchten wir verkünden, dass seit dem 15. März unser 9-Loch Golfplatz für unsere geschätzten Gäste geöffnet ist, gefolgt von der Eröffnung unserer gesamten 18-Loch Golfanlage ab dem 22. März. Das anhaltend perfekte Wetter begleitete unsere Spieler auf diesem herausragenden Platz mit seinen 18 fantastischen Löchern.

GERALD STUTZ - VON DER REISEWELT

Sehr gerne möchten wir Ihnen eine besondere Person vorstellen: Gerald Stutz aus der malerischen Schwanenstadt in Oberösterreich.

Seit 1990 ist Herr Stutz regelmäßig Gast im Hotel Gut Brandlhof, und er ist nicht allein - er bringt stets viele seiner Kollegen mit. Als Organisator der Betriebsausflüge einer großen Bank aus Oberösterreich schwärmt er von den unvergesslichen Aufenthalten im Brandlhof. Er lobt nicht nur die prächtigen Zimmer und den exzellenten Service, sondern auch die erstklassige Kulinarik und die zahlreichen Freizeitmöglichkeiten, sowohl im Sommer als auch im Winter.

Durch die langjährige Verbundenheit hat Herr Stutz mit vielen Mitarbeitern des Brandlhof eine herzliche Beziehung aufgebaut, insbesondere mit dem Rezeptionsteam und den Kollegen aus der Bar sowie Restaurant. Er ließ es sich nicht nehmen, Einladungen zu besonderen Anlässen wie Jubiläen und Eröffnungen anzunehmen und freut sich auf viele weitere Jahre in diesem einzigartigen Hotel.

Seine Liebe zum Brandlhof wird auch durch eindrucksvolle Zahlen unterstrichen: Über 12.752 seiner Kollegen haben bereits im Brandlhof übernachtet. Seit dem ersten Betriebsausflug im Sommer 1990 hat er insgesamt 54 Ausflüge organisiert, davon 46 im Winter und 8 im Sommer.



MIT SONNENKRAFT IN EINE NEUE GOLF-ZEIT

Im Jahr 2024 erstrahlt das Sonnenjahr nicht nur am Himmel, sondern auch auf den Golfplätzen weltweit. Während die Sonne ihre Kraft entfaltet und Golferinnen und Golfer mit warmem Licht umhüllt, erwartet Sie eine Saison voller Herausforderungen, Triumph und spannender Wettkämpfe. Inmitten der natürlichen Pracht der Jahreszeiten bietet das Golfspiel eine einzigartige Möglichkeit, die Schönheit der Natur zu genießen und gleichzeitig den sportlichen Ehrgeiz zu entfachen. Das Sonnenjahr 2024 lädt Golfliebhaber dazu ein, ihr Talent auf den grünen Fairways unter der strahlenden Sonne zu präsentieren.

Unser Hotel bietet eine Vielzahl von Golfangeboten, die perfekt auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt sind. Egal, ob Sie ein erfahrener Spieler sind oder Ihre ersten Schritte auf dem Golfplatz machen möchten, bei uns finden Sie das passende Paket. Erleben Sie individuelle Golfkurse mit erfahrenen Trainern, die Ihnen helfen, Ihr Spiel zu verbessern und Ihre Technik zu perfektionieren. Nach einem Tag auf dem Grün können Sie sich in unserem gemütlichen Hotel entspannen. Nutzen Sie unsere Wellness-Einrichtungen, um sich zu erholen und genießen Sie eine köstliche Mahlzeit in unserem Restaurant.



GOLF UNLIMITED

- 2 Übernachtungen im Doppelzimmer Large
- Unbegrenzte Anzahl an Greenfee am GC Gut Brandlhof
- Greenfee-Ermäßigung auf 40 umliegenden Plätzen
- 4 Gang Gourmetdinner oder Buffet
- Ab € 449,- pro Person
- Buchbar bis Anfang Oktober



GOLFTAGE MIT PLATZREIFEKURS

- 3 Übernachtungen im Doppelzimmer Medium
- Individueller Platzreifekurs mit einem Pro
- Platzreifepflicht mit Abschlussdiplom
- 4 Gang Gourmetdinner oder Buffet
- Ab € 759,- pro Person
- Individuelle Anfrage & Ihr persönlicher Wunschzeitraum




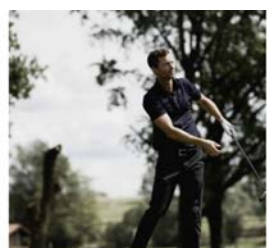


SEASON CLOSING AM BRANDLHOF

- 3 Übernachtungen im Doppelzimmer Medium
- 4 Greenfee auf dem GC Brandlhof
- Team Championship und Season-End-Cup, Clubmeisterschaft für PROject GOLFclub Member
- Halbpension, Champions Dinner und Hüttenabend
- Ab € 445,- pro Person
- PROject GOLFclub Member erhalten 10% auf das Angebot
- 3. bis 6. Oktober 2024

GOLF-DETAILS



GOLFPRO'S TERMINKALENDER

			
Christoph Günther 30. April – 02. Mai Saisonvorbereitung 06. – 12. Mai Trainieren und denken wie ein Profi	Markus von Knoerzer 15. – 19. Mai Der Standortleiter vor Ort	Marcel Krebs 20. – 26. Mai Die Stack & Tilt Woche	Steve Hampton 27. Mai – 02. Juni Die Short Game Woche

Im Jahr 2024 werden wöchentliche wechselnde Guest-Professionals, vorwiegend aus dem Kreis der PROject GOLFpros, am Brandlhof zur Verfügung stehen und spezielle Themen anbieten. Weitere Termine wie zum Beispiel die Speed Week - Long Drive mit Max Kramer finden Sie auf unserer Website.



EIN SOMMERTRAUM IM SALZBURGER LAND

Erleben Sie strahlende Schönheit während Ihres Sommerurlaubs im Salzburger Land, einem Land der Berge und Seen. Tauchen Sie ein in die Natur und erkunden Sie die ausgezeichneten Landschaften zu Fuß, beim Wandern, beim Klettern auf Gipfeln oder beim Radfahren auf abwechslungsreichen Wegen. Genießen Sie die erfrischende Freiheit des Badens in den klaren Seen und Flüssen der Region. Für diejenigen, die die Stille der Natur mit der Aufregung des Abenteuers verbinden wollen, bietet das Salzburger Land auch Möglichkeiten zum Fischen in seinen klaren Gebirgsbächen oder traditionelles Jagen in den wilden Wäldern. Insgesamt verspricht ein Sommer im Salzburger Land ein unvergessliches Erlebnis voller Natur, Aktivitäten und Schönheit.




BRANDLHOF CUP 2024

SA, 17. AUGUST 2024

Programm:

- 8:30 Begrüßung durch die Gastgeber
- Bis 11:00 Uhr Branch im Golfrestaurant einkehr
- 11:00 Uhr Kanonenstart
- Am Nachmittag Halfway Verpflegung
- 18:00 Uhr Cocktail am Hotel Gut Brandlhof
- 18:30 Uhr Dinner-Bufferet & Eröffnung der Player's Night
- Am Abend Siegerehrung, anschließend Party-Night mit Live Musik

EVENT HIGHLIGHTS IN SAALFELDEN

44. JAZZFESTIVAL SAALFELDEN VON 22. - 25. AUGUST 2024

Seit über 40 Jahren ist das Jazzfestival Saalfelden ein Treffpunkt der internationalen Jazzszene, an dem es jedes Jahr auf Neue Innovatives zu entdecken gibt. Die Kombination aus einer landschaftlich atemberaubenden Gegend und experimentellen Klängen zieht jedes Jahr im August Anhänger:innen aus der ganzen Welt in die kleine Stadt am Steinernen Meer. Internationale Künstler:innen bespielen an diesen vier Tagen neue und bereits etablierte Bühnen in und rund um Saalfelden.



FOLGEN SIE UNS



www.brandlhof.com

www.brandlhofer.com

Instagram

Facebook

Youtube



Hotel Gut Brandlhof GesmbH & Co OG
Hohlwegen 4 - 5760 Saalfelden - Österreich
Tel. +43 (0)6582 7800-0 - Fax DW-598
office@brandlhof.com - www.brandlhof.com

IMPRESSUM

Medieninhaber, Eigentümer, Verleger, Inhalt: Hotel Gut Brandlhof GesmbH & Co OG, Redaktion & Gestaltung: Marketing-Team Brandlhof - Druck: Latzer Druck & Logistik GmbH, Fotos: Hotel Gut Brandlhof, Foto Lebesmühlbacher, PROject GOLFacademy, Markus Meindl, Fahrfreunde.cc, GIA, Pinzgauer Buam, Mr Offenblende, Saalfelden Leogang Touristik GmbH: Michael Geißler, Matthias Heschl.
Satz- und Druckfehler sowie Änderungen vorbehalten.