



HOTEL ★★★

Der Eichenhof



HERZLICH WILLKOMMEN

Liebe Gäste und Freunde,

Ihr Urlaub kann beginnen. Fernab von Trubel und Hektik, empfangen wir Sie in unserem familienfreundlichen Hotel „Der Eichenhof“. Inmitten herrlicher Naturlandschaft und Obstwiesen und mit einem außergewöhnlichen Blick auf die Berge. Es ist uns eine Herzensangelegenheit, Ihnen Ihre private Auszeit so angenehm wie möglich zu gestalten und Sie zu verwöhnen.

wir freuen uns auf Sie

Ihre Familie

Andreas Götsch



AMBIENTE

Ankommen und sich wohlfühlen! Ein Mix aus Moderne und Tradition zieht sich durch den Eichenhof. Genießen Sie laue Sommerabende auf unserer neuen Panoramaterrasse, im Wintergarten, dem lichtdurchfluteten Speisesaal oder an der gemütlichen Bar. Sowohl im Außen- als auch im Innenbereich sind wir stets bemüht, Ihnen Ihren Aufenthalt bei uns so angenehm wie möglich zu gestalten.





GENUSS ...

Mit viel Einsatz und Kreativität zaubert das Küchenteam täglich mit Südtiroler Spezialitäten kulinarisch-mediterrane Köstlichkeiten. Die Vielfalt und Frische der geschmacklichen Highlights begeistern unsere Gäste jeden Tag auf's Neue.

**„Genuss ist kein Luxus,
sondern eine Lebenseinstellung.“**



APFELSTRUDEL MIT MÜRBTEIG Original aus Südtirol

Zutaten für 4 Personen:

125 g Butter	50 g Zucker
125 g Staubzucker oder Zucker	50 g Brösel, in etwas Butter geröstet
1 Msp. Zitronenschale, gerieben	40 g Sultaninen
1/2 Pkg. Vanillezucker	20 g Pinoli/Pinienkerne
1 EL Milch	2 EL Rum
1 Ei	1 Pkg. Vanillezucker
250 g Mehl	1 Msp. Zitronenschale, gerieben
1 TL Backpulver	Ei zum Bestreichen
1 Prise Salz	Staubzucker zum Bestreuen
600 g Südtiroler Äpfel	

Zubereitung:

Die nicht zu kalte Butter mit dem Zucker, der Zitronenschale und dem Vanillezucker in einer Schüssel rasch zu einer homogenen Masse verarbeiten (bis keine Butterstücke mehr zu sehen sind). Das Ei und die Milch dazugeben, das Mehl und das Backpulver beimischen und zu einem Teig kneten. Den Teig vor Gebrauch 1/2 Stunde ruhen lassen. Die Äpfel schälen und entkernen, in kleine Scheiben schneiden und mit dem Zucker, den Bröseln, den Sultaninen, den Pinoli, dem Rum, dem Vanillezucker, dem Zimt und der Zitronenschale mischen. Das Backrohr vorheizen. Den Teig auf einem bemehlten Nudelbrett 40 x 20 cm groß ausrollen und auf ein mit Butter bestrichenes Backblech legen. Die Apfelfülle auf den Teig geben und den Strudel mit dem Teig einschlagen. Den Strudel mit dem verquirlten Ei bestreichen, mit den restlichen Teigstreifen verzieren und im Backrohr backen. Mit Staubzucker bestreuen.
Backtemperatur: 180 Grad
Backzeit: 35 Minuten





NIMM DIR ZEIT ZUM TRÄUMEN

Die Zimmer und Suiten unseres 3 Sterne Hotels sind mit viel Liebe zum Detail ausgestattet und bieten jeglichen Komfort und Gemütlichkeit, die Ihren Urlaub zu einem unvergesslichen Erlebnis werden lassen.











RELAX & REGENERATION ...

Nach einem schönen Wandertag oder einer anstrengenden Radtour können Sie unsere neue Saunalandschaft genießen und im Ruheraum entspannen, oder im Hallenbad (29°C) mit Gegenstromanlage und Whirlecke wieder Energie auftanken.



URLAUB DER BESONDEREN ART ...

Vom Freibad eröffnet sich der schöne Blick auf die Bergwelt. Inmitten von Blumen und Obstwiesen bieten sich herrliche Plätze, wo jeder seine Gedanken schweifen lassen, Ruhe finden und sich erholen kann.









FIT MIT AUSBLICK ...

Panorama-Fitnessraum

Stählen Sie Ihre Muskeln und entspannen Sie den Geist in unserem modernen Panorama-Fitnessraum. Dank modernster Geräte (2 x Ergo Bike, Laufband, Crosstrainer, Multi Functional Trainer, Hantelbank, Gymnastikbälle, Matten und Sprossenwand) können Sie auch im Urlaub Ihre Figur formen oder sich so richtig auspowern.



AKTIV GENIESSEN...

Kristallklare Bergseen, schattige Wälder und duftende Almwiesen ...

Wandern ist Balsam für die Seele, gut für die Psyche und ein optimales Mittel gegen Stress. Natürlich gibt es Wanderungen in allen Längen und Schwierigkeitsgraden.

Auch Radsportfreunde kommen nicht zu kurz: Die abwechslungsreiche Landschaft und die Fülle an lohnenden Ausflugszielen versprechen allen Ansprüchen gerecht zu werden.



Entdecken
Sie Südtirols
schönste
Plätzchen





HOTEL ★★★S

Der Eichenhof

Familie Andreas Götsch
I-39019 Dorf Tirol bei Meran (BZ)
Jaufenstraße 21 · Südtirol · Italien

T +39 0473 237 114

M +39 347 475 42 05

F +39 0473 233 768 · info@eichenhof.it

GPS-Koordinaten: N 46.68818° E 11.16964°
www.facebook.com/hoteldereichenhof

www.eichenhof.it

