HOCHZEITEN GEBURTSTAGE FAMILIENFEIERN 2021 | 2022

ja

we marry

ALPENHOTEL

SPECKBACHER HOF **** GNADENWALD TIROL

Alpenhotel
SPECKBACHERHOF ****
Gnadenwald

HOCHZEITEN
GEBURTSTAGE
FAMILIEN
FEIERN
2021|22

Die Informationsbroschüre
für Ihren schönsten Tag

HOCH *ZEITEN*

Alpenhotel
SPECKBACHERHOF ****
Gnadenwald

HOCHZEITEN *GEBURTSTAGE* FAMILIEN *FEIERN* 2021|22

Inhalt

EDITORIAL ANDREAS HOFMANN	7
MENÜS FRÜHJAHR	8 – 13
MENÜS SOMMER	14 – 19
MENÜS HERBST	20 – 23
MENÜS WINTER	24 – 27
SAAL THERES - ANDRÉ - BARSTUBE	28 – 29
SPECKBACHERS WINTERGARTEN	30 – 31
SAAL THERES	32
SAAL ANDRÉ MIT BARSTUBE	33
SAAL SOPHIE	34
MAYRSTUBE, BARSTUBE	35
GARTENSTUBE	36
SPECKBACHERSTUBE	36
WEINSTUBE	36
APERITIF IM GRÜNEN	37
FINGERFOOD	37 – 38
GENUSS ZWISCHENDURCH	39
SONSTIGE ZWISCHENGÄNGE	40
MENÜ VARIATIONEN	41
WEIN, WASSER, DIGESTIFS	42 – 43
GETRÄNKEPAUSCHALEN	43
TORTEN, BLUMENSCHMUCK, DEKORATION	44
FOTOBOX, MUSIK, ENTERTAINMENT	46
KUTSCHENFAHRT	47
KINDERPARADIES	48
KAPELLE ST. MARTIN	49
ZIMMER, ÜBERNACHTUNG	50 – 51
WELLNESS OASE	52 – 53
HOCHZEITSPLANUNG - BRÄUCHE UND SITTEN	54 – 55
MINDMAP - ÜBERSICHT LEISTUNGEN	56 – 57
WIR WERDEN UNS GUT VERSTEHEN	58
INDIVIDUELLE PAUSCHALE KALKULIEREN	59
ANDERE ÜBER UNS	60 – 61
SO ERREICHEN SIE UNS	62
MEMOS/NOTIZEN	63

Liebes Brautpaar, liebe Gäste,

hier im verschlafenen, wildromantischen Gnadenwald dürfen wir Ihren schönsten Tag im Leben mitgestalten. Dies ist für uns eine ehrenvolle Aufgabe. Durch die jahrelange Erfahrung können Sie die Hochzeitsvorbereitungen vertrauensvoll in unsere Hände legen.

Voller Erwartung auf das bevorstehende Fest kommen Sie etwas aufgeregt – in der Limousine oder mit der Kutsche – vor unserem Haus an. Unser Team nimmt Sie mit einem Glas prickelnden Champagner in Empfang. Nach einem stilvollen Aperitif auf der Sonnenterrasse, eingerahmt in eine märchenhafte Kulisse, betreten Sie gespannt den Bankettsaal.

Die Kerzen sind angezündet, die Tischkarten verteilt, die Tische mit Blumen dekoriert und die weiße Tischwäsche aufgelegt. Sie und Ihre Gäste nehmen die Plätze ein. In einem traumhaften Ambiente genießen Sie das gewählte Hochzeitsessen als Buffet oder Menü, welches Sie zuvor aus unseren vielfältigen Vorschlägen gemeinsam mit mir zusammengestellt haben. Wie besprochen dürfen wir dazu diverse Tischgetränke und den im Vorfeld ausgewählten Wein servieren. Nach dem Festmenü genießen Sie ein Verdauungsschnapserl, lauschen den ersten Klängen der Musik, schmunzeln bei diversen Einlagen von Freunden und feiern dann ausgelassen. Um Mitternacht dürfen wir Sie bitten, die Hochzeitstorte, welche wir mit einem funkelnden Tischfeuerwerk präsentieren, anzuschneiden. Zu später Stunde servieren wir pikante Ungarische Gulaschsuppe und ein kühles Bier vom Fass. Dies motiviert zum Tanzen bis in die frühen Morgenstunden.

Angenehm erschöpft, jedoch glücklich und zufrieden, verabschieden Sie Ihre Gäste und begeben sich in Ihr exklusiv für Sie reserviertes Hochzeitszimmer. Der Rest der Nacht gehört Ihnen allein…
Gut geschlafen? Nach dem rauschenden Fest genießen Sie ein ausgiebiges Langschläferfrühstück. Anschließend entspannen Sie in unserer Wellness-Oase mit einer Ganzkörpermassage, einer wohltuenden Kosmetikbehandlung und einem prickelnden Bad zu zweit in der Whirlwanne. Dabei lassen Sie den schönsten Tag Ihres Lebens nochmals Revue passieren.

Damit alles Ihren Träumen entspricht, bedarf dies einiges an gemeinsamer Organisation.
Auf den folgenden Seiten darf ich Ihnen Anregungen, Informationen und Ideen dazu übermitteln.

Herzlichst,

Andreas Hofmann
und die vielen fleißigen Hände vom Alpenhotel Speckbacher Hof

Alpenhotel SPECKBACHERHOF ****
Gnadenwald

MENÜ
KLASSIK

FRÜHJAHR

Menü Klassik FRÜHJAHR
Klassik Menü gleiche Speisenfolge
im Frühjahr, Sommer, Herbst
und Winter

Frühjahr

APRIL, MAI, JUNI

Menü KLASSIK

Blüten-Kräutersalat mit Balsamicovinaigrette
Mozzarellakugeln & Paradeiser

****

Tafelspitzconsommé mit Grießnockerl & Gemüsestreifen o. Abb.

****

Filets vom Kalb, Jungrind & Kräuterschwein mit Erdäpfelgratin
Eierschwammerl à la Crème & Gemüsebouquet

****

Speckbachers Schokoladenmousseschnitte mit Himbeeren
Mandelcrumble & Schokoladensand o. Abb.

€ 58,00

Alpenhotel SPECKBACHERHOF ****
Gnadenwald

Symbolfoto

Menü EINS

Salat vom gegrillten, grünen Spargel
Roastbeef & Bozner Sauce o. Abb.

****

Schaumsuppe von frischen Erbsen mit Croûtons o. Abb.

****

Gratinierter Tiroler Berglammrücken mit Oliventapenade
Paradeiser-Erdäpfelroulade & Fisolen

****

Marinierte Erdbeeren mit Tahiti-Vanilleeis
Mascarponeschaum & Crumble

€ 63,00

MENÜ *EINS*
FRÜHJAHR

Menü ZWEI

Mild geräucherte Forelle mit marinierter Gurke
Radieschen & frischer Kren o. Abb

****

Consommé vom Tiroler Rind mit Topfen-Trüffelspätzle o. Abb.

****

Tranche vom Roastbeef mit Sauce Béarnaise
frisches Marktgemüse & Rösterdäpfel o. Abb.

****

Exotischer Fruchtsalat mit weißem Schokoladenmousse
Mandelbiskuit & Avocado

€ 55,00

MENÜ
ZWEI
FRÜHJAHR

Symbolfoto

SPECKBACHER HOF
**** ALPENHOTEL

Alpenhotel SPECKBACHERHOF ****
Gnadenwald

Menü DREI

Geräucherte Wildlachsrose mit Frischkäsetörtchen
Kräutersalat & Dill-Senfcreme

****

Karfiolschaumsuppe mit Kresse o. Abb.

****

Tranche vom Milchkalbsrücken mit Parmesangnocchi
Eierschwammerl à la Crème & weißer Spargel o. Abb.

****

Törtchen von der Passionsfrucht mit Vanillebiskuit
Schokoladenmousse & Mangosorbet

€ 58,00

MENÜ
DREI
FRÜHJAHR

Alpenhotel SPECKBACHERHOF ****
Gnadenwald

MENÜ *KLASSIK*

SOMMER

Menü Klassik Sommer
Klassik Menü gleiche Speisenfolge
im Frühjahr, Sommer, Herbst,
und Winter

Menü KLASSIK

Blüten-Kräutersalat mit Balsamicovinaigrette
Mozzarellakugeln & Paradeiser o. Abb.

****

Tafelspitzconsommé mit Grießnockerl & Gemüsestreifen o. Abb.

****

Filets vom Kalb, Jungrind & Kräuterschwein mit Erdäpfelgratin
Eierschwammerl à la Crème & Gemüsebouquet

****

Speckbachers Schokoladenmousseschnitte mit Himbeeren
Mandelcrumble & Schokoladensand

€ 58,00

Alpenhotel SPECKBACHERHOF ****
Gnadenwald

Symbolfoto

MENÜ *EINS*
SOMMER

Menü EINS

Parmaschinken mit Parmesanchips
Cantaloupe-Melone & Grissini o. Abb.

****

Schaumsuppe von frischen Gartenkräutern mit Topfenknöderl o. Abb.

****

Brust vom Freilandgeflügel mit Basilikumschaum
mediterranes Gemüse & Paradeiserrisotto o. Abb.

****

„Sommer im Glas“
Exotischer Fruchtsalat mit Kokosmilchmousse
Mangosorbet & Vanilleschaum o. Abb.

€ 49,00

Symbolfoto

Menü ZWEI

Tartar vom Yellow Fin Thunfisch mit Koriander-Apfelsüppchen
Zitronengel & Avocado o. Abb.

****

Schaumsuppe vom Knollensellerie mit gebackenem Sellerieblatt o. Abb.

****

Tranche vom Tiroler Milchkalbsrücken mit Trüffelfond
glacierte Eierschwammerl & Erbsenpüree o. Abb.

****

Tarte vom Valrhonaschokoladenmousse mit Himbeeren
Zitronen-Himbeersorbet & Baiser

€ 58,00

MENÜ
ZWEI
SOMMER

Menü DREI

Asiatische Gemüse-Frühlingsrolle mit Glasnudeln
Pak Choi Salat & süße Chilisauce o. Abb.

****

Schaumsuppe von Thaurer Karotten mit Ingwer & Apfel o. Abb.

****

Tranche vom Tiroler Jungrind Porterhouse mit Sauce Béarnaise
Erdäpfel-Kürbistarte & Speck-Fisolen

****

Vanille-Topfencremeschnitte mit Pâte Sablée
Basilikumsand & Erdbeereis

€ 55,00

MENÜ
DREI
SOMMER

MENÜ *KLASSIK*

HERBST

Menü Klassik Herbst

Klassik Menü gleiche Speisenfolge
im Frühjahr, Sommer, Herbst,
und Winter

Menü EINS

Kräutersalat mit Himbeerdressing
glacierte Eierschwammerl & Parmesanchips o. Abb.

****

Schaumsuppe vom Muskat-Kürbis mit Ingwer o. Abb.

****

Gebratene Brust von der Bauernente mit Holunderglace
Rahmkraut & Grießknöderl

****

Warmer Schokoladenkuchen mit cremigem Zimteis
eingelegte Zwetschken & Rum Anglaise

€ 55,00

MENÜ *EINS*

HERBST

MENÜ *ZWEI*
HERBST

Menü ZWEI

Geräuchertes Forellenfilet mit eingelegten Trauben
Haselnussölpulver & Schnittlauchcreme

****

Schaumsuppe von Thaurer Erdäpfeln
mit knusprigen Steinpilztascherln o. Abb.

****

Medaillon vom Tiroler Jungrind Filet
mit Café de Paris Schaum
Rösterdäpfelkroketten & Kürbisgemüse

****

Cantuccini Tiramisu
mit eingelegten Kirschen
Lebkuchenschaum & Kardamomeis o. Abb.

€ 65,00

Alpenhotel SPECKBACHERHOF ****
Gnadenwald

MENÜ *DREI*
HERBST

Menü DREI

Ragout vom Tiroler Reh mit Topfennockerl
Wildpreiselbeeren & schwarze Nüsse

****

Steinpilzrahmsuppe mit Beef Tatar o. Abb.

****

Tranche vom Milchkalbsrücken mit glacierten Steinpilzen
Kräuterrisotto & Parmesanschaum o. Abb.

****

Crème brûlée von der Tahiti-Vanille mit Schwarzbeeren
knusprige Nuss-Stangerl & Waldbeereis o. Abb.

€ 58,00

Alpenhotel SPECKBACHERHOF ****
Gnadenwald

MENÜ *KLASSIK*

WINTER

Menü Klassik Winter

Klassik Menü gleiche Speisenfolge
im Frühjahr, Sommer, Herbst,
und Winter

Menü EINS

Auf Waldaromen geräucherter Hirschschinken mit Wildpreiselbeeren
knusprige Knödelchips & schwarze Nüsse

****

Consommé vom Rotwild mit Blätterteigtascherl o. Abb.

****

Gegrilltes Medaillon vom Rinder-Filetsteak im Rossinifond
glacierter Winter-Spargel & Schalottenpüree o. Abb.

****

Cremeschnitte vom Arabica-Kaffeemousse mit Mandarinen
Haselnuss-Praline & Schokoladensand

€ 65,00

MENÜ *EINS*

WINTER

MENÜ
ZWEI
WINTER

Menü ZWEI

Tatar vom gebeizten Seesaibling
mit Sauerrahmcreme
eingelegte Kapernbeeren & Gurkennudeln

****

Schaumsuppe von der Edelkastanie
mit Croûtons o. Abb.

****

Geschmortes Schulterscherzel
vom Bio-Kalb mit Topinamburcreme
weißer Trüffelschaum & Mandel-Broccoli

****

Panna Cotta
mit eingelegten Kirschen
Schokoladeneis & Lavendel o. Abb.

€ 48,00

SPECKBACHER HOF
**** ALPENHOTEL

Alpenhotel SPECKBACHERHOF ****
Gnadenwald

Menü DREI

Geschmolzener französischer Camembert
mit Preiselbeeren
eingelegte Williams Birne & Feldsalat

****

Consommé vom Tiroler Jungrind
mit Steinpilzknöderl o. Abb.

****

Gewürzter Rücken vom Tiroler Reh
mit eingelegten Vogelbeeren
gebratene Briocheschnitte & Rotkraut

****

Warmer Schokoladenkuchen
mit Lebkuchenlikör
eingelegte Kirschen & Haselnusseis o. Abb.

€ 65,00

MENÜ
DREI
WINTER

Ihre WAHL
DER SAAL, herrschaftliches Ambiente

Saal Theres - Saal André - Barstube

SPECKBACHER HOF
★★★★ ALPENHOTEL

Sie können Ihr Fest mit bis zu 200 Personen im Saal André und Saal Theres (als ein Raum) inkl. Platz für die Musik und Tanzfläche feiern. Gerne besetzen wir nur für Sie und Ihre Festgäste die zum Raum gehörende Bar.

Platz für bis zu 200 Personen

Alpenhotel
SPECKBACHERHOF ****
Gnadenwald

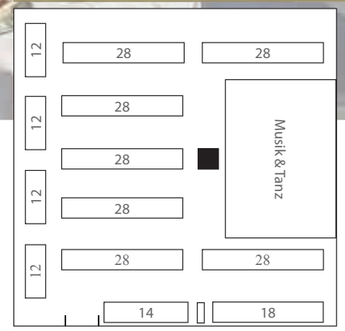
HOCHZEITEN
GEBURTSTAGE
FAMILIEN
FEIERN
2021|22

Ihre WAHL
DER SAAL im Freien

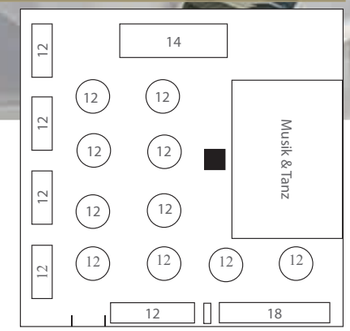
Speckbachers Wintergarten

Sie können Ihr Fest mit bis zu 280 Personen inkl. Platz für die Musik und Tanzfläche in einmaligem Ambiente in unserem wetterfesten Wintergarten (oben ohne) feiern. Gerne besetzen wir nur für Sie und Ihre Festgäste die zum Raum gehörende Bar.

Tischstellung
für bis zu 280 Personen



Tischstellung
für bis zu 210 Personen



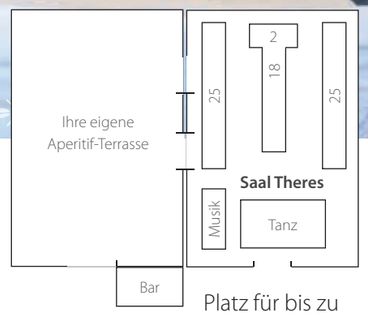
Speckbachers Wintergarten

Alpenhotel
SPECKBACHERHOF ****
Gnadenwald

HOCHZEITEN
GEBURTSTAGE
FAMILIEN
FEIERN
2021|22

SPECKBACHER HOF
★★★★ ALPENHOTEL

Ihre WAHL *der SAAL Theres*



Platz für bis zu
70 Personen

Saal Theres

In unserem Saal Theres können Sie mit bis zu 70 Personen inkl. Platz für die Musik und Tanzfläche in stimmungsvoller und gemütlicher Umgebung Ihr Fest genießen. Gerne besetzen wir nur für Sie und Ihre Festgäste die zum Raum gehörende Bar.

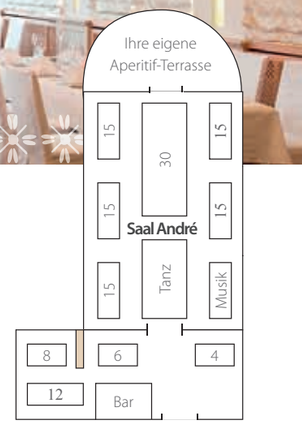
Alpenhotel
SPECKBACHERHOF ****
Gnadenwald

HOCHZEITEN
GEBURTSTAGE
FAMILIEN
FEIERN
2021|22

SPECKBACHER HOF
**** ALPENHOTEL

... oder der SAAL André

SPECKBACHER
Festsäle | Stuben
alle Möglichkeiten



Saal André mit Barstube

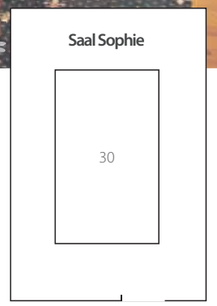
Unser Saal André mit Barstube eignet sich perfekt für Ihre Feier mit bis zu 140 Personen inkl. Platz für die Musik und Tanzfläche. Gerne besetzen wir nur für Sie und Ihre Festgäste die zum Raum gehörende Bar.

Platz für bis zu 140 Personen

Ihre WAHL *der sAAL Sophie*

Saal Sophie

In unserem Saal Sophie können Sie
mit bis zu 30 Personen in stimmungsvoller
und gemütlicher Umgebung
Ihr Fest genießen.



Platz für bis zu
30 Personen

Alpenhotel
SPECKBACHERHOF ****
Gnadenwald

HOCHZEITEN
GEBURTSTAGE
FAMILIEN
FEIERN
2021|22

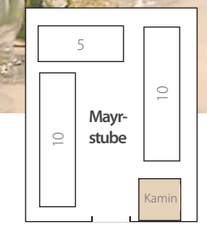
SPECKBACHER HOF
**** ALPENHOTEL

Ihre WAHL

UNSERE GEMÜTLICHEN STUBEN

In unseren Stuben feierte
schon Andreas Hofer mit seinen
Freunden viele Feste.

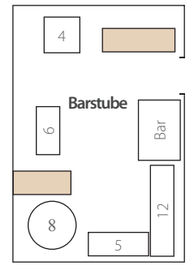
Ganz nach Ihren Wünschen stehen Ihnen
unsere **Gartenstube**, **Weinstube,**
Speckbacherstube, Mayrstube
und **Barstube** für Ihre Feier mit bis
zu 35 Personen zur Verfügung.



Platz für bis zu
25 Personen

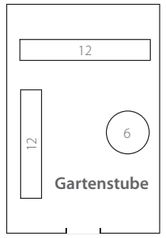
Mayrstube

Barstube



Platz für bis zu
35 Personen

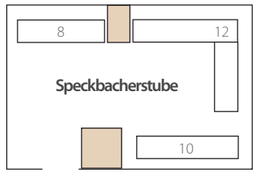
Ihre WAHL
UNSERE GEMÜTLICHEN STUBEN



Gartenstube

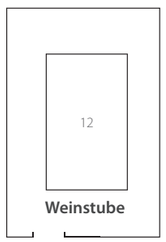
Platz für bis zu
30 Personen

Speckbacherstube



Platz für bis zu
30 Personen

Weinstube



Platz für bis zu
20 Personen

Alpenhotel
SPECKBACHERHOF ****
Gnadenwald

HOCHZEITEN
GEBURTSTAGE
FAMILIEN
FEIERN
2021|22

SPECKBACHER HOF
**** ALPENHOTEL

APERITIF *IM GRÜNEN*
FINGERFOOD

Starten Sie Ihr Fest mit außergewöhnlichen Häppchen, herzhaften Canapés oder einem exzellenten Flying Buffet in Form von kleinen Süppchen und anderen exquisit angerichteten kulinarischen Köstlichkeiten, die Sie passend zu Ihrem Aperitif genießen können. **Ihre Gäste werden begeistert sein!**

SPECKBACHERS
Fingerfood **deluxe**

€ 6,50 pro Stück

APERITIF *APPETIZER*

SPECKBACHERS
Aperitif

Pfiff Bier
Hugo
Sekt mit Holunderblüten
Veneziano
Sekt mit Erdbeermark
Campari-Orange
Campari-Soda
Martini bianco
Sherry
pro Person **€ 12,00**
(soviel das Herz begehrt
und der Körper verträgt)

Auf Wunsch reichen wir ...

Symbolfoto

SPECKBACHERS
Fingerfood

Parmesanspäne, schwarze und
grüne Oliven, Schüttelbrot sowie
Grissini umwickelt mit feinstem
Prosciutto
pro Person **€ 7,50**

SPECKBACHERS
Brötchen

Brötchen rustikal
pro Stück **€ 4,80**
Canapés
pro Stück **€ 4,60**

FLYING BUFFET GENUSS *ZWISCHEN-DURCH*

SPECKBACHERS
Flying Buffet

pro Stück **€ 5,80**

Butterschnitzel
Spinatknödel mit frischen Eierschwammerln
Grüner Schlutzkrapfen, braune Butter & Parmesanspäne
Weißer Schlutzkrapfen, braune Butter & Parmesanspäne
Schweinebauch an Krautsalat
Frühlingsröllchen

SPECKBACHERS
... später Imbiss

**Verwöhnen Sie Ihre Gäste
zur späten Stunde mit einem
stärkenden Imbiss. Wählen Sie
aus folgenden Möglichkeiten:**

Gulaschsuppe mit hausgemachtem Bauernbrot **€ 8,00**
Chili con Carne mit hausgemachtem Bauernbrot **€ 8,00**
Weißwurst mit süßem Senf **€ 8,00**

SONSTIGE *ZWISCHENGÄNGE*

SORBETS
das Sorbet als erfrischendes Zwischengericht

jahreszeitlich in unterschiedlichen Variationen

Himbeersorbet
Erdbeersorbet
Passionsfruchtsorbet
Mangosorbet
Zitronensorbet mit Wodka
Basilikumsorbet
Holunderblütensorbet
Zitronengrassorbet
Kokosnusssorbet
€ 6,10

und zusätzlich im Frühjahr

Rhabarbersorbet
Waldmeistersorbet
€ 6,10

im Sommer

Melonensorbet mit Sekt oder Champagner
Pfirsichsorbet mit Bellini
Amarenakirschsorbet
Rosenblütensorbet
€ 6,10

im Winter

Mandarinensorbet
€ 6,10

Symbolfoto

Symbolfoto

SPECKBACHER HOF ALPENHOTEL

Alpenhotel SPECKBACHERHOF ****
Gnadenwald

Alpenhotel
SPECKBACHERHOF ****
Gnadenwald

HOCHZEITEN
GEBURTSTAGE
FAMILIEN
FEIERN
2021|22

Zusätzliche VORSPEISEN

Blüten-Kräutersalat mit Balsamicovinaigrette
Mozzarellakugeln & Paradeiser **€ 10,00**

Geräucherte Wildlachsrose mit Frischkäsetörtchen
Kräutersalat & Dill-Senfcreme **€ 13,00**

Variationen vom Parmaschinken mit Parmesanchips
Cantaloupe-Melone & Grissini **€ 12,00**

Parmaschinken mit Burrata & Olivenöl **€ 13,00**

Zusätzliche SUPPEN

Tafelspitzsuppe mit Kaspressknödel **€ 7,00**

Tafelspitzsuppe mit Wiener Einlage
(Nudeln, Rindfleisch & Gemüsestreifen) **€ 7,00**

Kartoffelschaumsuppe mit gerösteten Speck- & Kartoffelwürfeln **€ 7,00**

Karottensuppe mit Apfelstrudel **€ 7,00**

FISCHGERICHTE als Zwischengericht oder als alternative Hauptspeise

Gebratenes Forellenfilet mit Erdäpfelrisotto
Zuckererbsen & Erbsenschaum **€ 11,00** als Zw. Gericht

Kross gebratener Zander mit Fregolapasta
Zucchiniperlen & Paradeiserfond **€ 13,00** als Zw. Gericht

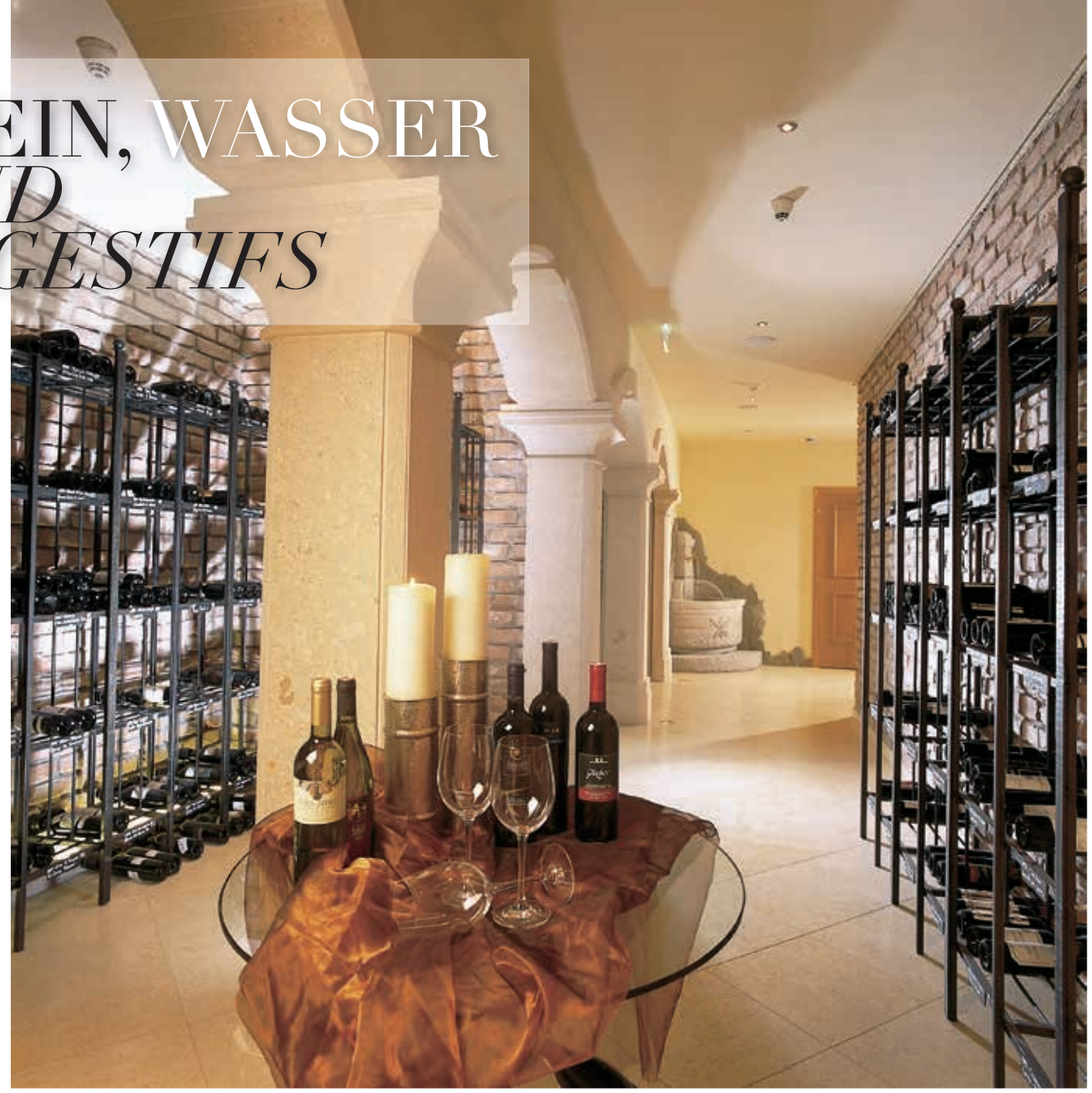
Medaillons vom Bretonischen Seeteufel
mediterranes Gemüserisotto & Sauce Provençale
€ 17,00 als Zw. Ger.

Gebratenes Doradenfilet mit Erdäpfelgnocchi
€ 13,00 als Zw. Gericht

Thunfischfilet mit Wasabipüree
Mangogemüse & Curryfond **€ 19,00** als Zw. Gericht

Gerne können Sie die genannten Speisen zusätzlich wählen. Wird das Fischgericht als alternative Hauptspeise gereicht, werden € 7,00 zum vorne angegebenen Menüpreis dazugerechnet.

WEIN, WASSER *UND DIGESTIFS*



GETRÄNKE ZU IHREN MENÜS 2021|22

Wein

Lassen Sie sich von unserem Weinsortiment mit mehr als 200 verschiedenen Sorten überraschen.

Digestifs

Zwischen Hauptspeise und Dessert **besonders beliebt: Unser „Schnapswagerl“** bestückt mit einer Vielfalt verschiedenster Spirituosen-Spezialitäten. € 5,00 pro Person

SPECKBACHER HOF
**** ALPENHOTEL

Alpenhotel SPECKBACHERHOF ****
Gnadenwald

GETRÄNKE *PAUSCHALEN*

Getränkepauschale **Klein**

Bier, Limo, Mineralwasser, Kaffee und unseren Schankwein (rot/weiß im offenen Ausschank)
€ 42,00 p.P.

Getränkepauschale **Gross**

Limo, Mineralwasser, Kaffee und ausgesuchte Qualitätsweine in 0,75 l Flaschen,
sowie Verdauungsschnapsl
€ 48,00 p.P.

Getränkepauschale **In Heaven**

diese Pauschale beinhaltet alle Getränke der Großen Getränkepauschale
sowie alle Spirituosen und Long Drinks an der Bar
€ 58,00 p.P.

SIE *WÄHLEN*

SPECKBACHER WASSER

Der ideale Durstlöscher – unser **Speckbacher Wasser, aus der St. Martins Quelle** geschöpft. Es enthält viele wertvolle Inhaltsstoffe und ist mit einem Gütesiegel des Institutes für Hygiene und Mikrobiologie der Universität Innsbruck ausgezeichnet.
Als heimatverbundener Gastwirt ist es mir ein Anliegen unseren Gästen zum Essen kostenlos unser ausgezeichnetes Quellwasser zu servieren.

aus der St. Martins Quelle
einem Ort der Kraft

SPECKBACHER Wasser

TORTE *SERVIEREN*

ein kleiner Höhepunkt,
die Hochzeitstorte wird
angeschnitten und serviert

Um Mitternacht präsentieren wir Ihren Gästen
Ihre Torte mit einem funkelnden Tischfeuerwerk.

Sie schneiden die Torte symbolisch an . . .

... und wir kümmern uns um den Rest: fachgerechtes Portionieren und Servieren des Kuchens. Selbstverständlich wird auf Wunsch Kaffee dazu gereicht.

SPECKBACHER HOF
**** ALPENHOTEL

Alpenhotel SPECKBACHERHOF ****
Gnadenwald

DEKORATIONEN & *BLUMENSCHMUCK*

Ein festlich
dekorierter Saal
gibt Ihrer Feier
eine persönliche Note.

Unsere hauseigene Floristin hilft Ihnen gerne persönlich bei der Auswahl des passenden Blumenschmucks und berät Sie bei der Gestaltung des jeweiligen Raumes.

Je nach Geschmack wird der Saal für Sie von uns mit individuell gestaltbaren Glasplatztellern oder traditionellen Messingplatztellern gedeckt. Besonders festlich wirkt die Dekoration mit weißen Stuhlhussen.

Wie eine Prinzessin mit dem goldenen Löffel speisen. Wählen Sie selbst zwischen edlem Goldbesteck und klassischem Silberbesteck.

SIE *WÄHLEN*

MUSIK *& ENTERTAINMENT*

Die richtige Musikgruppe ist der Garant für eine stimmungsvolle Veranstaltung. Wir haben Kontakt zu den unterschiedlichsten Musikgruppen verschiedenster Musikrichtungen. Gerne können wir Ihnen diese Kontakte bekanntgeben.

FOTOBOX

DIE FOTOBOX ist ein fertig eingerichteter Fotopoint bei uns im Haus. Kamera, Hintergrund und Blitzanlage zur spontanen Produktion von Hochzeitsbildern vom Paar, den Freunden, Kindern und Verwandten.

BASIC-Angebot: persönliche Betreuung, unlimitierte Digitalfotos, Standardlayout **€ 350,-**

STANDARD-Angebot: persönliche Betreuung, individuelles Layout, unlimitierte Sofortdrucke **€ 500,-**

PREMIUM-Angebot: persönliche Betreuung, unlimitierter Sofortdruck, unlimitierte Digitalfotos **€ 600,-**

Info FOTOBOX

Der Auf- und Abbau der Fotobox wird immer von uns organisiert und übernommen. Die Standzeit ist von Beginn Ihrer Veranstaltung bis maximal 2:00 Uhr.

Während der gesamten Veranstaltung haben Sie das Service inkludiert, dass unser Techniker bereit steht für eventuell auftretende Zwischenfälle, wenn zum Beispiel das Fotopapier klemmt, der Blitz nicht funktioniert, der Drucker nicht druckt etc. Das heißt: **Sie haben einen Rundum-Service!**

Alpenhotel SPECKBA
Gnadenwald

KUTSCHEN *FAHRT*

Genießen Sie dieses romantische Erlebnis und fahren Sie mit der weißen Hochzeitskutsche ins Glück! Lassen Sie Ihren Hochzeitstag zu einem unvergesslichen Erlebnis werden. Der Traum in Weiß bleibt nicht mehr länger nur ein Traum.

Unser Chef, als großer Pferdefreund, organisiert Ihnen gerne Kutsche, hauseigenen Kutscher und Pferde zum Selbstkostenpreis.

SPECKBACHERS *KINDERPARADIES*

Während Sie Ihr Fest in vollen Zügen genießen, können sich Ihre Kinder am Minigolfplatz oder auf unserer Trampolinanlage vergnügen, sich am neu erweiterten Spielplatz so richtig austoben, sich der Natur bei unseren Pferden ganz nahe fühlen,

... oder bei Schlechtwetter unser Indoor-Spielzimmer erkunden.

SPECKBACHER HOF
**** ALPENHOTEL

Alpenhotel SPECKBACHERHOF ****
Gnadenwald

ST. MARTINS *KAPELLE*

Die traditionsreiche Hochzeitskapelle St. Martin bietet sich auf Grund der unmittelbaren Nähe zum Alpenhotel Speckbacher Hof für Ihre Trauung in perfekter Kombination an.

2009 renoviert, erstrahlt die Kapelle in neuem Glanz. Sie ist der ideale Platz, um Ihr Ehegelübte abzulegen. Gerne informieren wir Sie über die Reservierungs-möglichkeiten der Kapelle!

Auch der schönste Tag hat nur 24 Stunden, von denen Sie keine in langen Autofahrten zwischen JA-Wort und Feier verbringen sollten.

ÜBERNACHTEN, *INS BETT* FALLEN

ZUFRIEDEN UND MÜDE
INS GEMACHTE BETT FALLEN

Einen unvergesslichen Tag in der „Residenz Inntalblick“ ausklingen lassen

Gemeinsam mit Freunden Speis und Trank genießen – anschließend müde, aber zufrieden in ein frisch gemachtes Bett fallen ... WAS GIBT ES SCHÖNERES

Wohnambiente von erlesener Qualität, Bad und Dusche, WC, TV, Internetanschluss, W-LAN, Telefon, Minibar (gegen Gebühr), viel Platz in den Kleiderschränken, großzügige Sitzecke und Balkon. Die Familienresidenzzimmer verfügen über ein weiteres, separates Zimmer im Raum.

SPECKBACHER HOF

Alpenhotel SPECKBACHERHOF ****
Gnadenwald

		07. 01. 2021 BIS 22. 12. 2021		07. 01. 2022 BIS 22. 12. 2022		
RESIDENZ INNTALBLICK	DOPPELZIMMER	€	103,00	Residenz Inntalblick	DOPPELZIMMER	€ 106,00
	EINZELZIMMER	€	113,00		EINZELZIMMER	€ 116,00
FAMILIENRESIDENZ INNTALBLICK	DOPPELZIMMER	€	113,00	Familienresidenz Inntalblick	DOPPELZIMMER	€ 116,00
	EINZELZIMMER	€	123,00		EINZELZIMMER	€ 126,00

von 22. 12. bis 07. 01. jeweils + € 20,00 Zuschlag

GERNE BIETEN WIR IHNEN ZUSÄTZLICHE **ÜBERNACHTUNGSMÖGLICHKEITEN IM MICHAELERHOF** AN

		07. 01. 2021 BIS 22. 12. 2021		07. 01. 2022 BIS 22. 12. 2022		
GNADENWALDER	DOPPELZIMMER	€	83,00		DOPPELZIMMER	€ 86,00
GNADENWALDER	EINZELZIMMER	€	93,00		EINZELZIMMER	€ 96,00

von 22. 12. bis 07. 01. jeweils + € 20,00 Zuschlag

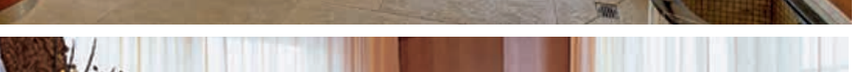
Die genannten Preise verstehen sich jeweils pro Person und Tag inkl. reichhaltigem Schlemmerfrühstücksbuffet und Nutzung des Wellnessbereiches im Alpenhotel Speckbacher Hof, Service und anderen Abgaben, exkl. Ortstaxe.

SPECKBACHER HOF

Alpenhotel
SPECKBACHERHOF ****
Gnadenwald

SIE *WÄHLEN*

WELLNESS
OASE



Entspannen Sie nach einem rauschenden Fest in unserer Wellness-Oase.

Ausgestattet mit Infrarotkabine, Aromadampfbad, Sauna, Fußmassagebecken, Whirlwanne, Solarium, Entspannungsbereich mit Wasserbettliegen und unserem erfrischenden Bio-Badeteich finden Sie dort die nötige Erholung für Körper und Geist.

„Nimm dir Zeit,
die schönen Dinge im Leben zu sehen
und zu genießen."

Tauchen Sie ein in eine Welt der Erholung und Entspannung. Die Speckbacher-Wohlfühlphilosophie ermöglicht es Ihnen Energie, Schönheit und Vitalität zu erneuern und zu erhalten.

Gönnen Sie sich
Massagen
Gesichtsbehandlungen
Lymphdrainagen
Peelings
Fangos
Hand- und Fußpflege

Foto: Alvin Mahmudov

SPECKBACHER HOF
**** ALPENHOTEL

Alpenhotel SPECKBACHERHOF ****
Gnadenwald

DIE RICHTIGE *PLANUNG IHRER HOCHZEIT*

6 bis 4 Monate vorher

- Absprache aller praktischen und finanziellen Einzelheiten mit der Familie; Termin und Rahmen der Hochzeit festlegen.
- Aufgebot auf dem Standesamt vorbereiten und fehlende Dokumente beschaffen.
- Termin für kirchliche Trauung mit dem Pfarrer absprechen.
- Fotograf/ Videofilmer suchen und Hochzeitstermin vormerken lassen.
- Musik für Kirche und Fest organisieren.
- Hochzeitsgarderobe auswählen.
- Hochzeitsreise planen und buchen. Wenn nötig, Impfungen vornehmen und Gültigkeit der Pässe prüfen.
- Alpenhotel Speckbacher Hof aufsuchen, Angebote und Menüvorschläge einholen, Probeessen genießen und bestellen.
- Kostenkalkulation erstellen und Finanzierung absprechen.

3 Monate vorher

- Aufgebot bestellen; Friseurbesuch: beraten lassen und den Hochzeitstermin vormerken lassen.
- Vorläufige Gästeliste zusammenstellen.
- Hochzeitsliste schreiben bzw. Geschenkeliste in einem Fachgeschäft zusammenstellen.
- Hochzeitsfahrzeug aussuchen, evt. buchen (Kutsche, Limousine, etc.).

10 Wochen vorher

- Übernachtungsmöglichkeiten für Gäste von auswärts organisieren (evt. Hotelzimmer für Hochzeitsnacht reservieren).
- Trauzeugen und evt. Blumenkinder auswählen.
- „Zeremonienmeister" (Familienmitglied mit gutem Organisationstalent) bestimmen, der den Ablauf der Feier mitgestaltet und am Hochzeitstag alles lenkt und steuert.
- Termin der kirchlichen Trauung beim Pfarrer festlegen, Möglichkeiten eines Eheseminars abklären.
- Einladungs-, Menü- und Tischkarten aussuchen und drucken lassen.
- Zeitlichen Programmablauf der Feier festlegen.
- Brautstrauß und Blumenschmuck für Auto, Kirche und Tischdekoration bestellen.

8 Wochen vorher

- Ablauf der kirchlichen Trauung im Detail mit dem Pfarrer absprechen.
- Erwartete Kosten überprüfen und evt. neu kalkulieren.
- Trauringe auswählen und gravieren lassen.
- Anprobe des Brautkleides für evt. Änderungen.
- Einladungskarten verschicken; Lageplan und Wegbeschreibung für auswärtige Gäste beifügen.

Alpenhotel SPECKBACHERHOF ****
Gnadenwald

6 Wochen vorher

- Gästeliste anhand der Rückantworten überprüfen und korrigieren.
- Polterabend planen.
- Über einen evt. Ehevertrag sprechen und Vertragspunkte festlegen.

4 Wochen vorher

- Transportmöglichkeiten für die Gäste organisieren.
- Hochzeitstorte bestellen.
- Sektempfang organisieren.
- Termin bei Kosmetikerin: beraten lassen und Hochzeitstermin vormerken.
- Freunde zu Polterabend einladen.

2 Wochen vorher

- Friseurtermin: Brautfrisur ausprobieren.
- Sitzordnung bei Tisch nach endgültiger Gästeliste festlegen.
- Sitz des Brautkleides mit Zubehör noch einmal testen.
- Reisevorbereitungen für Flitterwochen treffen (Reiseversicherung, ausländische Währung etc.).

1 Woche vorher

- Andreas Hofmann über genaue Menüanzahl und Tischordnung informieren.
- Friseurtermin für den Bräutigam.
- Hochzeitsschuhe einlaufen.
- Eheringe abholen.
- Vermählungsanzeige in der Zeitung aufgeben.
- Polterabend vorbereiten.
- Hochzeitsablauf-Details noch einmal mit Zeremonienmeister besprechen.

Einen Tag vorher

- Trauringe und Papiere bereitlegen.
- Koffer für Hochzeitsreise packen.
- Relaxen und den letzten Tag in Freiheit genießen.

3 Wochen danach

- Danksagungskarten evt. mit Fotos von den Gästen der Hochzeitsfeier versenden.

BRÄUCHE *& SITTEN*

Klappern und scheppern

Der Brauch, zur Hochzeit zu klappern und zu scheppern, ist jahrhundertealt. Man will damit böse Geister und sonstige Unholde von der Hochzeitsfeier fernhalten und das Brautpaar in der bevorstehenden Ehe schützen. Die Amerikaner haben diesen Brauch übernommen und binden alte Dosen an das Hochzeitsauto!

Blüten streuen

Blumenkinder, meistens ein Mädchen und ein Junge, tragen kleine Körbchen mit bunten Blüten, die zu Ehren des Brautpaares nach der Trauzeremonie gestreut werden. Durch diesen Brauch sollen die Fruchtbarkeitsgötter angelockt werden, die für einen reichen Kindersegen sorgen. Wenn die Kinder sehr klein sind, sollte das Blumen streuen mit den Kindern vor der Hochzeit einmal geübt werden, denn gerne wird das ganze Körbchen von den Kleinen auf einmal ausgeleert.

Geldstück im Brautschuh

Ein kleines Geldstück in den Brautschuh stecken und schon ist gewiss, dass das Geld in der Ehe nie ausgehen wird.

Vier Dinge für die Braut

Jede Braut sollte an ihrem Hochzeitstag vier ganz spezielle Dinge tragen um in der Ehe glücklich zu werden:

- Etwas Altes, z. B. ein altes Familienerbstück, um die Familientradition weiterzuführen.
- Etwas Neues, z. B. das Brautkleid, als Zeichen für Optimismus.
- Etwas Geliehenes, z. B. eine Kette einer Freundin, als Zeichen für Glück.
- Etwas Blaues, oft ein blaues Strumpfband, als Zeichen für Treue.

Reiswerfen

Wenn die Jungvermählten beim Verlassen der Kirche mit Reiskörnern beworfen werden, kann in der Ehe wirklich nichts mehr schiefgehen. Die bösen Geister, die das junge Glück stören könnten, werden besänftigt und auch dieser Brauch sichert Kindersegen, Glück und Reichtum.

Die Braut über die Schwelle tragen

Der Stammplatz der bösen Geister, die das Eheleben der Jungvermählten stören wollen, ist unter der Schwelle des Hochzeitshauses. Deshalb wird die Braut, laut diesem Brauch, vom Bräutigam mit Schwung über die Schwelle getragen.

Gemeinsames Baumsägen

Braut und Bräutigam zersägen nach der Trauung einen Baumstamm, als Zeichen für gemeinsames Handeln voller Glück.

Hochzeitskranz

Der Braut wird um Mitternacht der Brautkranz abgenommen, als Symbol für den Übergang von ihrem alten Leben ins Eheleben.

Anschneiden der Hochzeitstorte

Braut und Bräutigam schneiden, als Zeichen für ihren Zusammenhalt und ihre Einigkeit in der bevorstehenden Ehe, gemeinsam die Hochzeitstorte an. Wer beim gemeinsamen Anschneiden der Hochzeitstorte die Hand obenauf hat, der soll der Herr bzw. die Frau im Haus sein – auf ewig.

Brautstraußwerfen

Die Braut wirft ihren Brautstrauß in die Menge der nicht verheirateten Frauen der Hochzeitsgesellschaft. Diejenige, die den Brautstrauß fängt, wird die nächste Braut werden.

Die Morgengabe

Das Brautpaar schenkt sich gegenseitig am Hochzeitsmorgen ein ganz persönliches Geschenk. Wenn der Bräutigam seiner Auserwählten das Geschenk unter den Kopfpolster legt, heißt es, werden ihm noch viele glückliche Ehejahre beschert.

Brautstehlen

Das Brautstehlen findet immer während des Hochzeitsfestes statt. Freunde der Brautleute lenken den Bräutigam und den Trauzeugen ab, um die Braut mit dem Brautstrauß zu entführen. Dann geht´s zum Sekttrinken in ein nicht allzu weit entferntes Lokal. Der Trauzeuge und der Bräutigam müssen die Vermisste finden und die Rechnung bezahlen - sozusagen als Auslöse für die Braut.

Der Brautschleier

Der Hochzeitsschleier darf selbst von der Mutter oder der besten Freundin der Braut nicht vor dem Hochzeitstag ins Haar der Braut gesteckt werden. Nach altem Aberglauben könnte dies das Paar schon bald wieder auseinander bringen.

Die Fahrt ins Unglück

Ein alter Aberglaube besagt, dass der Bräutigam nicht selbst das Hochzeitsauto lenken darf, wenn er nicht direkt ins Unglück fahren will.

Die falsche Braut

Um die bösen Geister zu überlisten, kleidet man noch vor dem Kirchgang eine zweite Braut ein. Diese bleibt dann zu Hause während der Bräutigam mit der echten Braut getraut wird.

Der Brauttanz

Während die Braut mit jedem Mann tanzt, werden als kleine Starthilfe für das Brautpaar in einem Körbchen Münzen gesammelt.

SPECKBACHER HOF
**** ALPENHOTEL

Notizen
zu unserer Hochzeit
im SPECKBACHER HOF

memos

Ihr ganz persönlichen Kostenvoranschlag kann hier erstellt werden:
https://hochzeitskonfigurator.speckbacherhof.at

Location

Auswahl der Location

Saal André

Eine große Hochzeit mit der ganzen Familie und all unseren Freunden

Saal Thereses

Ein Fest
mit unseren Freunden in einem kleineren Saal

Speckbacher Stube

Eine Feier
in einer privaten Stube

Wir wollen eine Trauung im Freien im Grünen mit herrlicher Aussicht

Bänke, Hussen und Stromanschluss vorhanden

Mega.: bietet auch bei schlechtem Wetter kurzfristig einen Platz im Innenbereich

Wir wollen eine Kirchliche Trauung gegenüber in der Kapelle St.Martin

anschließend ohne Zeitverlust zu Fuß zum Aperitif

Verpflegung

Beginn der Feier mit einem Aperitif

Fingerfood zum Aperitif

Auswahl der Menüs

Menü verschiedenste 4-Gänge Menüs werden angeboten
Wir können einzelne Gänge austauschen – Auch zusätzliche Gänge sind möglich
Wir können als Hauptgang auch 2 Gerichte (Fleisch & Vegetarisch) anbieten

Mitternachtsjause Gulaschsuppe, Chilli con Carne oder doch Weißwurst?
Energie tanken zum weiterfeiern und tanzen
Verrechnung pro Person pauschal oder pro Stück

Getränke

so viel man trinken/essen kann mit Preis pro Person (pauschal) oder nach Verbrauch

Pauschalpreis pro Person. Zur Auswahl stehen 3 unterschiedliche Pauschalen

Kleine Pauschale.: alkoholfreie Getränke +Rot/Weißwein aus der Schankanlage
Alle können trinken so viel sie wollen/können

Große Pauschale.: wie die kleine Pauschale aber zusätzlich gibt es noch ausgesuchte Qualitätsweine in 0,75L Flaschen & ein Verdauungsschnapserl

In Heaven.: wie die große Pauschale & zusätzlich alle Spirituosen und Longdrinks an der Bar. **Mit der In Heaven Pauschale bekommen wir zusätzlich eine eigene Bar & Kellner NUR FÜR UNSERE FEIER OHNE AUFPREIS**
Mit Pauschale entspannt feiern. Keine böse Überraschung am nächsten Tag bei der Abrechnung

In Heaven

Extras

GEDECK: *Glasplatzteller*
mit eigenem Foto & Menü auf Unterleger möglich

Messingplatzteller
mit Menükarte möglich

Blumenschmuck

OPEN END tanzen bis in die frühen Morgenstunden

FOTOBOX Fotoproduktion im Haus

Kinder

Eigenes Menü & Getränkepauschale für Kinder
Das Kindermenü wird zeitversetzt zum Erwachsenen Menü serviert, so daß die Kinder nicht warten müssen und die Eltern dann in Ruhe essen können

zum Memorieren Wünsche ankreuzen, notieren, besprechen, bestellen !

SPECKBACHER HOF ★★★★ ALPENHOTEL

Alpenhotel SPECKBACHER HOF ****
Gnadenwald, Tel. 0 5223 - 52 5 11

WIR WERDEN UNS *GUT VERSTEHEN*

SPECKBACHER HOF ALPENHOTEL

Alpenhotel SPECKBACHERHOF ****
Gnadenwald

Personenanzahl, Verrechnung

Bis spätestens sieben Tage vor der Veranstaltung geben Sie uns die genaue Gästeanzahl (Erwachsene, Kinder) bekannt. Anhand dieser Gästezahl werden Gedecke, Menüs, Buffets, Platten, ... verrechnet. Bei Erhöhung der Personenanzahl erfolgt eine Nachverrechnung.

Zahlungsbedingungen

Der Vertrag (fixe Reservierung der Veranstaltung) kommt erst mit Zahlung des Reservierungsentgeltes von € 2000,- zustande. Sollte aufgrund von Covid-Maßnahmen die Veranstaltung nicht möglich sein, ist eine Verschiebung des Veranstaltungstermins möglich. Tritt der Kunde vom Vertrag zurück, fallen Stornierungskosten in Höhe des bezahlten Reservierungsentgeltes an.

Der Kunde ist verpflichtet innerhalb von 3 Tagen, nach Beendigung der Veranstaltung, die Kosten hierfür zu bezahlen.

Mitgeführte Sachen von Dritten, wie beispielsweise Geschenke, Tortengestelle und -geschirre, technische Geräte, Dekorationsmaterial, Wertgegenstände usw., befinden sich auf Gefahr des Kunden in den Veranstaltungsräumen. Das Hotel übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung!

Wir garantieren Ihnen

bei allen Speisen ausgezeichnete Qualität. Kleine optische Abweichungen zu den Abbildungen können vorkommen. Sie in bester Qualität zu verwöhnen steht für uns an erster Stelle – wir freuen uns auf Sie und Ihr Fest.

Open end

Wie lange kann Ihr Fest dauern?
Unsere Öffnungszeiten sind von 06.00 bis 24.00 Uhr.
Gerne können wir bei geschlossenen Veranstaltungen ein Open-end anbieten: Bis 02.00 Uhr Euro 150,-
Von 02.00 Uhr bis in die frühen Morgenstunden Euro 300,-

KREIEREN *SIE IHRE* EIGENE *PAUSCHALE*

SPECKBACHERS
Vorteil der
Kostensicherheit

Erstellen Sie Ihre individuelle PAUSCHALE
und profitieren Sie vom Vorteil der Kostensicherheit

eintragen
zusammenzählen
Fixkosten
überblicken

VORSCHLÄGE AUS UNSEREM ANGEBOT		IHRE AUSWAHL
Aperitifempfang (Seite 38)	€ 12,00	€
Fingerfood zum Aperitif (Seite 38)	€ 7,50	
MENÜAUSWAHL (Seite 8 bis 27)		
MENÜ Menü/Preis ausgesucht aus unseren Vorschlägen	€	€
GETRÄNKEPAUSCHALEN (Seite 43)		
Kleine (Seite 43)	€ 42,00	€
Große (Seite 43)	€ 48,00	€
In Haven (Seite 43)	€ 58,00	
Schnapswagerl (Seite 42)	€ 5,00	€
Bei mitgebrachten Torten verrechnen wir Tellergeld	€ 3,50	
Mitternachtssnack (Seite 39)	€ 8,00	€
Hussen (Seite 45)	€ 6,00	€
Blumenschmuck (Seite 45)	€ 5,00 bis 10,00	€

Ihre garantierten FIXKOSTEN PRO ERWACHSENEN
(Kinderpreise siehe unten)

€

Das Kindermenü für Kinder zwischen 3 und 13 Jahren kostet 18,00 € (Suppe, Kinderhauptspeise, Eis); die Softdrinks werden pauschal mit 14,00 € pro Kind verrechnet.
Babys/Kleinkinder von 0 bis 3 Jahren werden, sofern sie nicht von Hotel Mama bewirtet werden, von uns individuell bewirtet und verrechnet.

Pauschalen sind für Feste ab 10 Personen buchbar.
Bitte geben Sie uns 7 Tage vor dem Fest Ihre Gästeanzahl bekannt. Die genannte Anzahl wird verrechnet. Sollte sich Ihre Gästeanzahl überraschend erhöhen, wird die tatsächliche Anzahl verrechnet.

Wählen Sie aus obiger Liste die für Sie passenden Punkte und gestalten so, mit Ihrer persönlich zusammengestellten Pauschale, IHR perfektes Fest.

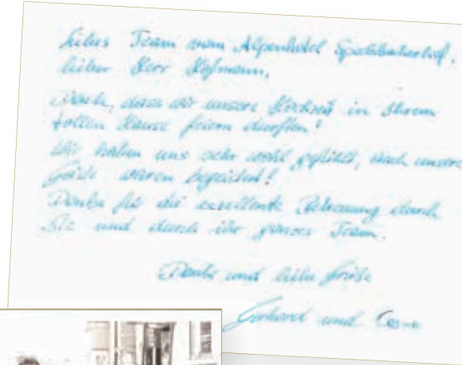
Die angegebenen Preise verstehen sich pro Person.
Die ausgewählten Punkte können immer nur für die gesamte Gesellschaft, d. h. einheitlich für alle Gäste gebucht werden.

Gebuchte Pauschalen gelten von Beginn der Veranstaltung bis 02.00 Uhr – In der Pauschale ist das Open-end bis 02.00 Uhr inkludiert. Gerne kann Ihr Fest auch bis in die frühen Morgenstunden dauern. Hierfür berechnen wir € 300,00 als Open-end Entgelt. Soll die Getränkepauschale auch bis in die frühen Morgenstunden verlängert werden kostet diese zusätzlich € 250,00.

WIR LASSEN ANDERE *FÜR UNS SPRECHEN*

SPECKBACHER HOF
★★★★ ALPENHOTEL

Sehr geehrter Herr Hofmann,
Liebes Team,
Danke für die schöne Hochzeit!
Die Location und der Service waren ein absoluter Traum.
Alle liebe Grüße wünschen
Madeleine & Michael

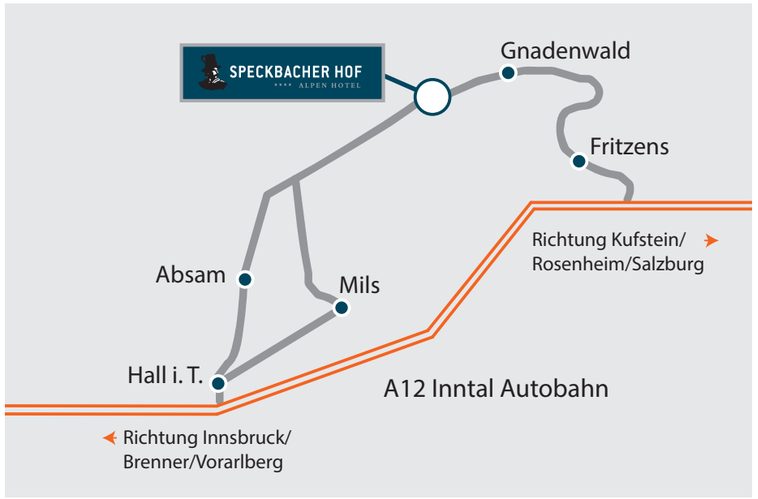


Danke
für all die Glückwünsche, originellen Überraschungen und Geschenke!

Was bleibt, ist nicht nur die Erinnerung an unseren wunderschönen Hochzeitstag, sondern auch die Gewissheit, dass wir eine wunderbare Familie, tolle Verwandte und gute Freunde haben.

Angelika und Michael

WIE SIE UNS *ERREICHEN*



SPECKBACHER HOF
**** ALPENHOTEL

Alpenhotel SPECKBACHERHOF ****
Gnadenwald

HAUS	Alpenhotel Speckbacher Hof ****
ANSCHRIFT	A-6069 Gnadenwald, St. Martin 2
TELEFON	Tel. +43 (0) 5223 - 52 5 11
TELEFAX	Fax +43 (0) 5223 - 52 5 11-55
E-MAIL	info@speckbacherhof.at
WEBSITE	www.speckbacherhof.at
GUTSCHEINE	https://gutscheine.speckbacherhof.at/

Anfahrt

Autobahnausfahrt Hall in Tirol Mitte, über die Brücke und geradeaus über die Kreuzung fahren. Im 1. Kreisverkehr halten Sie sich geradeaus, im 2. Kreisverkehr biegen Sie Richtung Absam ab. Auf dieser Straße kommen Sie direkt zum Alpenhotel Speckbacher Hof.

Als zusätzliche Orientierungshilfe:

Am Ende der langen, geraden Straße führt diese nach rechts weiter – Sie folgen dem Straßenverlauf und sehen auf der rechten Seite die Polizeischule Wiesenhöfe. Fahren Sie weiterhin geradeaus, das Alpenhotel Speckbacher Hof erscheint auf der rechten Seite.

Fahrzeit

Die Fahrzeit von Innsbruck nach Gnadenwald zum Alpenhotel Speckbacher Hof beträgt ca. 15 Autominuten, von der Autobahnausfahrt Hall in Tirol Mitte benötigen Sie ca. 7 Autominuten.

Alpenhotel
SPECKBACHERHOF ****
Gnadenwald

HOCHZEITEN
GEBURTSTAGE
FAMILIEN
FEIERN
2021|22

Konzept und Gestaltung: KOCH CORPORATE DESIGN INNSBRUCK
Food Photography: PETER FISCHER MÜNCHEN.
Bilder Speckbacher Hof: ALEXANDER NUDING

MEMOS *PERSÖNLICHE NOTIZEN*

Alpenhotel
SPECKBACHER HOF ****
Gnadenwald

HOCHZEITEN
GEBURTSTAGE
FAMILIEN
FEIERN

2021|22

SPECKBACHER HOF
**** ALPENHOTEL

HAUS	Alpenhotel Speckbacher Hof ****
ANSCHRIFT	A-6069 Gnadenwald, St. Martin 2
TELEFON	Tel. +43 (0) 5223 - 52 5 11
TELEFAX	Fax +43 (0) 5223 - 52 5 11-55
E-MAIL	info@speckbacherhof.at
WEBSITE	www.speckbacherhof.at
GUTSCHEINE	https://gutscheine.speckbacherhof.at/

Foto: Unsplash by Tiko Giorgadze, KOCH CORPORATE DESIGN