

Inhalt



20



7



15



8



11



18



22

04	Editorial	16
05	Eggerwirt	18
06	Kulinarik	20
08	Bewegung & Gesundheit	21
10	GartenSPA	22
12	Wohlfühloase	

16	Familie
18	Sommer
20	Unsere Region
21	Mitarbeiter
22	Zimmer

Impressum



Medieninhaber, Herausgeber & Verleger: Spa & Vitalresort Eggerwirt, Kaltbachstraße 5, 5582 St. Michael im Lungau

E-Mail: office@eggerwirt.at

Telefon: +43 6477/8224-0

Fax: +43 6477/8224-55

Konzeption & Gestaltung: Michaela Aschauer, NMC GmbH

Fotos: Marco Bordonaro, FRL

Druck: Samson Druck

Erscheinungsort:

A-5582 St. Michael im Lungau

Ausgabe: Sommer 2018

Auf die Hinzufügung der jeweiligen weiblichen Formulierungen wurde bei geschlechtsspezifischen Hinweisen im Sinne der flüssigen Lesbarkeit verzichtet. Alle personalen Begriffe sind sinngemäß geschlechtsneutral, also weiblich und männlich, zu lesen. Die Informationen in diesem Magazin wurden mit großer Sorgfalt recherchiert und aufbereitet. Dennoch kann für die Richtigkeit der Daten keine Gewähr übernommen werden. Druck- und Satzfehler sind ausdrücklich vorbehalten.



TOP GARTENSPA ÖSTERREICHS



Liebe Eggerwirt Freunde,

wir ziehen soviel positive Energie aus unseren persönlichen Gesprächen und Ihren Anregungen. Diese wertvollen Rückmeldungen, kombiniert mit unseren Erfahrungen und auch neuen Visionen, lassen so etwas wie unseren GartenSPA entstehen. Vielen Helfern und heimischen Handwerkern gebührt auch der Dank für die letzten 2 Jahre.

Wie Sie in der letzten Ausgabe erfahren durften, sind wir stolze Großeltern geworden. Wir schätzen unser Wasser, unsere frische Luft und einfach das Grün, wenn man aus dem Fenster blickt. Nachweislich verbessert sich die Stimmung und das Selbstwertgefühl durch Naturerfahrung. Daher versuchen wir die Natur in unser Haus zu bringen. Wir möchten Ihnen Freiraum bieten.

Wir dürfen Sie auch am Laufenden halten, dass der Schwiegersohn in spe Kurt ab Herbst unser Team mit Hoteldirektor Christian Pritz verstärken wird, worüber wir uns sehr freuen.

Herzlichst Ihre

Familie Moser

Albert & Inge, Eva & Kurt und der kleine Kurt





Nachhaltig in die Zukunft

Die Welt scheint sich immer schneller zu drehen, Digitalisierung, Globalisierung oder die Veränderungen der persönlichen Ansprüche und Kommunikationsverhalten prägen unseren täglichen Ablauf. Wir stellen uns dieser Aufgabe und möchten unsere Jahrhunderte alten Werte und Traditionen im zeitgemäßen Design und Angebot präsentieren.

Respekt vor der Natur und deren Ressourcen ist das höchste Gut der Gesellschaft. Reines Bergquellwasser, frische Luft, Sonnenschein, Naturmaterialien, was wäre der Eggerwirt ohne diese vermeintlich selbstverständlichen Basics. Daher haben wir uns auch zum Ziel gesetzt, unser Wasser als Hauptversorgungsquelle für das gesamte Hotel heranzuziehen.

Wir decken mit Hilfe der Wasserwärmepumpe, gemeinsam mit der Solaranlage, den gesamten Warmwasserbedarf unseres GartenSPA's. Als Unterstützung für die Zimmer beliefert uns das örtliche Hackschnitzelheizwerk und somit decken wir den gesamten Warmwasserbedarf mit erneuerbarer Energie ab. Mehr dazu in der nächsten Ausgabe.

UNSERE HIGHLIGHTS

- **10.500 m² GartenSPA mit Beautybereich**
- **600 m² beheizter Naturbadeteich**
- **7 Pools und 13 Saunakabinen**
- **Eigenes LadiesSPA mit Rosenquarzdampfbad, Biosauna und Kaminlounge**
- **80 Zimmer und Suiten**
- **Ausgezeichnete Vitalküche**
- **TOP Ausflugsregion „Salzburger Lungau“ im UNESCO Biosphärenpark**

Kulinarik



1

ALMSOMMER VITALKÜCHE

Genussweg für Feinschmecker – Geschmack und Qualität auf höchster Stufe.



Im UNESCO Biosphärenpark Salzburger Lungau wird nicht nur ein ganz besonderer Lebensraum für unsere heimischen Tiere garantiert, sondern es wird auch sehr viel Wert auf Qualität für regionale Produkte gelegt.

Wer echte Produkte aus dem Lungau genießen möchte, ist bei uns im Eggerwirt genau richtig. Ob selbstgemachte Almbutter oder feinste Marmeladen aus der Genusswerkstatt Trausner - bei uns im Eggerwirt finden Sie alles was Ihr Herz begehrt. Familie Trausner arbeitet nur mit unbehandelten und ungespritzten Früchten aus ausgesuchten Lungauer Hausgärten. Besonders im Lungau wird auch auf Bio-Produkte sehr viel Wert gelegt: Über 90% der Bauernhöfe sind Bio-Betriebe, die uns mit feinsten kulinarischen Köstlichkeiten,



2



3



4

- 1 Regionale Produkte
- 2 Vegetarisches
- 3 Dessertvariation
- 4 Himbeer-Limetten-Gin

wie selbst geernteten Kartoffeln, Kraut oder Äpfeln, beliefern. Die „Reine Lungau“ ist ein Projekt von ausgewählten Bio-Betrieben, um die Biodiversität in der Region wieder zu steigern. Diese Milch und auch das Naturjoghurt sind zu 100% naturbelassen und zeugen von höchster Qualität - nicht nur für den Konsumenten, sondern auch für ihren Erzeuger - die Tiere. Unser Küchenchef Fred und sein Team zaubern aus regionalen Produkten leichte Gerichte, ganz nach Ihrem Geschmack!



Golf & Stiegl

Tradition & Qualität aus dem Salzburger Land

Als Gründerhotel vom GC Lungau spielen Sie gratis am 9Loch Open und Drivingrange. Auch am 18-Loch Meisterschaftsplatz erhalten Sie eine großzügige Ermäßigung. Ein Partner im Hotel und Golfclub ist die Privatbrauerei Stiegl in Salzburg. Stiegl: „Ein gutes Bier braucht neben besten Rohstoffen und begeisterten Mitarbeitern vor allem auch eines: Zeit!“

Eggerwirt

All-Inklusive-Verwöhnspension



Himmliches Frühstücksbuffet mit frisch gebackenem Brot und Gebäck, naturbelassenen Marmeladen und Joghurts, vitalen Müslis, frisch zubereiteten Eierspeisen und Waffeln aus dem Frontcooking, herzhaften Wurst- und Käsespezialitäten aus der Region, frisch gepressten Säften u.v.m.

Reichhaltiges Buffet am Nachmittag von 14.00 bis 17.00 Uhr im Restaurant mit vitalen Suppen, saisonalem, frischem Obst und Gemüse, große Auswahl an Salaten, gesunde und herzhafte Snacks, Gebäck und Brot aus der Region, hausgemachte Kuchen und Torten, Kaffee und Tees.

Leichtes Buffet im Vitalbistro von 13.00 bis 16.00 Uhr ergänzend zum reichhaltigen Buffet im Restaurant mit röstfrischem Kaffee, diversen Tees für das Wohlbefinden, frischen Salaten, Fingerfood und leichten Dips, sowie eine kleine aber feine Auswahl an hausgemachten Kuchen und Fruchtschnitten.

À la carte Abendmenü mit regionaler, saisonaler und österreichischer Vollwert- und Naturküche.

Ganztätig freies Getränkebuffet mit diversen Fruchtsäften im Restaurant

Bewegung & Gesundheit



18-Loch Meisterschaftsplatz
GC Lungau

9Loch Open sowie Drivingrange
gratis für Eggerwirt Gäste

23. September
Eggerwirt Golfturnier



GOLF IM SOMMER

*Durch die perfekte Lage im Salzburger Lungau ist das Golfen
auch bei hochsommerlichen Temperaturen ein Genuss.*

St. Michael liegt über 1.000 Meter Seehöhe. Unsere Region zeichnet sich aus, dass sie zu den sonnenreichsten Regionen Österreichs zählt. Die einmalige Landschaft im UNESCO Biosphärenpark Salzburger Lungau bietet das perfekte Klima für den Sommergolfer.

Die Temperaturen liegen aufgrund der Höhenlage, sowie der Bewaldung und großzügigen Wasserflächen bei ca. 23 bis 30 Grad. Der GC Lungau ist einer der beliebtesten Golfplätze im südlichen Österreich. Das jährliche Eggerwirt Golfturnier um den „Goldenen Golfball“, ein Blattgold überzogener Golfball als Ehrenpreis für den Gewinner der Eggerwirtgästewertung, findet wieder am 23. September 2018 statt. Wir freuen uns, wenn Sie ein verlängertes Wochenende bei uns im Garten SPA verbringen und bei unserem jährlichen

Golfturnier teilnehmen. Dieses Golfwochenende ist immer ein schöner Treffpunkt aller lieben Eggerwirt Freunde. Familie Moser sind seit Jahren begeisterte Golfer, Albert und Inge Moser begannen bereits in den 90-iger Jahren mit dem Golfsport. Das Interesse und die Leidenschaft war nach den ersten Golferfahrten so groß, dass Sie gemeinsam mit regionalen Partnern einen Golfplatz initiierten. Auch Gunda ist begeisterte Golferin und nimmt jährlich am Eggerwirt Golfturnier teil.

Für Golfspieler im Eggerwirt gibt es noch weitere naheliegende Golfplätze, auf denen Sie als Gast vergünstigte Greenfeepreise erhalten. Diese Golfclubs, welche gut erreichbar sind und jeweils eine neue Herausforderung mit sich bringen: GC Radstadt, GC Millstatt, GC Murau. Schönes Spiel.



FÜR ZU HAUSE



Bergquellwasser mineralisiert & angereichert mit Magnesium



NEU: Sie bekommen am Getränkebrunnen unser hauseigenes Bergquellwasser zusätzlich mineralisiert und mit Magnesium angereichert. Die Technologie stammt von der Firma BWT aus Mondsee, welche sich eine sehr wichtige Ressource zur Aufgabe gemacht hat - Wasser.

Das Mineral Magnesium ist ein Geschmacksträger. Im Austausch mit dem in der Gesamthärte enthaltenen Calcium gibt der BWT Magnesium Mineralizer Magnesium-Ionen an das Wasser ab. Das mit Magnesium mineralisierte Trinkwasser bringt das Aroma von Tee und Kaffee optimal zur Geltung und auch pur genossen überzeugt es durch seinen Gourmet-Geschmack.

Weiterhin gibt es unser reines Bergquellwasser neben dem Getränkebrunnen - frisch von der Quelle. Aber überzeugen Sie sich selbst, dass das neue stille und prickelnde Wasser eine geschmackvolle Bereicherung unseres Getränkeangebotes ist.



Bauernbrot zum Selberbacken

Monika Santner, Bäuerin am Niggelhof, verrät ihr Rezept für das köstliche Lungauer Bauernbrot. Sie verwendet dafür folgende Zutaten: 30% Roggenvollkorn, 50% Weizenmehl, 20% Dinkelvollkorn, Natursauerteig, Granitzel-Quellwasser, Natur-Kristallsalz und Brotgewürz mit gemahlenem Fenchel, Kümmel, Koriander und Hefe.

Roggen-, Weizen- und Dinkelvollkornmehl in eine Schüssel geben, die Hefe einbröseln, mit Wasser anrühren und kurz gehen lassen. Das Brotgewürz dazugeben und solange kneten, bis ein feiner Teig entsteht, der sich von der Schüssel löst. Mit einem Tuch bedecken und ca. 1 Stunde an einem warmen Platz ruhen lassen. Zum Schluss einen Laib formen und bei 200°C Ober-/Unterhitze ca. 40 Minuten backen.

Geburtstagstortenrezept

Zutaten: 160g Butter, 100g Staubzucker, 1 Pkg. Vanillezucker, 1 Prise Salz, 6 Dotter, 6 Eiklar, 200g zerlassene Schokolade, 100g Staubzucker, 160g Mehl, 1/2 TL Backpulver. Butter, Staubzucker, Vanillezucker, Salz und Dotter schaumig rühren und die zerlassene Schokolade dazugeben. Eiklar und Staubzucker zu Schnee schlagen und unter die Schokoladenmasse heben. Mehl und Backpulver sieben und unterrühren.

Die Masse ca. 1 Stunde bei 170°C backen. Die Torte mit Marillenmarmelade füllen und mit Schokolade überziehen.



UNSER GRÜNES HERZ

Neue Kraft tanken im GartenSPA.

Im Eggerwirt erleben Sie außergewöhnliche Momente. Je nachdem, was unseren Gästen gut tut und was Sie für ihren Alltag benötigen, finden Sie eine große Auswahl an Behandlungsmöglichkeiten und Infrastruktur. Genießen Sie bewusst ihre individuelle Rundum-Entspannung!



GartenSPA



Mein Herz blüht auf, wenn ich die ganzen Blüten, Pflanzen und Bäume in unserem GartenSPA sehe. Holunderblüten, Blumen, Gräser, Wasserpflanzen, Kräuter, all dies bringt Leben ins Hotel.

Inge Moser



2

- 1 Blick vom Vitalbistro
- 2 Inge Moser
- 3 Gunda am Naturbadeteich
- 4 Eva, Kurt, Kurt jun.
- 5 Zirbensauna, Garten Relaxpool

SPA Bereich

4.500 m² Indoor Wellness

- Panorama Gartensauna mit Eisnebelgang
- Zirbensauna
- eigenes 120 m² großes LadiesSPA mit Biosauna, Rosenquarzdampfbad und Kaminlounge
- Laconium und Tepidarium
- Sole- und Eisgrotte
- Kräutersauna
- Dampfbad
- Infrarotkabinen
- Familiensauna

Eggerwirt Wasserwelten

- 36°C Relax-Gartenpool
- Kaltwasserpool mit großer Sonnenterrasse
- Indoorpool mit Perlwasser
- Outdoorpool, Kinderpool
- Whirl- und Solefloatingpool
- 600 m² Naturbadeteich

Zum Ruhen

- Panoramaruhe mit Wasserbetten
- Teichruhe mit Blick auf den Badeteich
- Kaminruhe mit offenem Kamin und ergonomischen Entspannungsliegen

Zur Bewegung

- Panorama Fitnessraum mit modernen Technogymgeräten (220 m²)
- Lichtdurchfluteter Gymnastik- und Meditationsraum
- Persönlich geführte Outdoor Touren



3



4



5



1



NEUER PERLWASSERPOOL SEIDENWEICHES WASSER

Gemeinsam mit BWT – Europas Nummer 1 der Wassertechnologie – wurde im Eggerwirt die neueste Errungenschaft in der Schwimmbadwasseraufbereitung eröffnet. Ökologischer und ökonomischer als je zuvor.

Trockene Haut, gereizte Augen und sprödes Haar nach dem Schwimmen gehören ab jetzt der Vergangenheit an. Mit dem neuen BWT Pool Perlwassersystem ist die pflegende Wirkung von weichem, kalkfreiem Wasser mit neutralem pH-Wert auch nach dem Schwimmen spürbar: die Haut ist deutlich zarter und weicher, das Haar glänzt und ist geschmeidiger. Dieser Mehrwert kommt direkt dem Gast zu Gute.

Wir arbeiten wo immer es geht mit heimischen Firmen, so besteht auch schon die langjährige Verbindung zwischen Eggerwirt und BWT. Wir haben weiterhin unser einmaliges Bergquellwasser im gesamten Hause, aber im Bezug auf hochwertige, ökologische und ökonomische Badewasseraufbereitung unterstützen wir die neue BWT Technologie. Folgende positive Effekte können durch diese Neuheit erzielt werden. Wasser wird enthärtet und zugleich mineralisiert. Durch diesen Vorgang entstehen keine Kalkablagerungen am Beckenrand oder im Installationssystem mehr, was wiederum

weniger Chemie verlangt. Diese Methode wird sich, wie im privaten Badebereich, auch im Wellnessmarkt durchsetzen. Viele Betriebe haben schon die neue Technik im Eggerwirt besichtigt. Für die Kinder ist diese Erneuerung auch etwas ganz Besonderes. Durch den reduzierten Chloreinsatz ist die Haut weniger belastet und dem Badespass kann nichts im Wege stehen.

Unser Körper besteht zu über 70 Prozent aus Wasser. Wir sollten genügend Wasser zu uns nehmen, damit all unsere Körperfunktionen optimal ablaufen. Da liegt es nahe, dass auch Wasser, das von außen auf uns einwirkt, einen positiven Einfluss auf unsere Gesundheit hat. Die Haut ist nicht nur das größte, sondern auch das vielseitigste Organ des menschlichen Körpers. Das heißt, über ihre Grundfunktion hinaus dient sie unter anderem dazu, unser inneres Gleichgewicht zu wahren, sie fungiert als Kontakt- und Sinnesorgan. Die ersten Rückmeldungen seitens der Gäste sind ausschließlich positiv ausgefallen, worüber wir uns sehr freuen.

Wohlfühlase



1 Unser neuer Perlwasserpool
2 Spaß im neuen Kinderbereich



UNSERE PARTNER



Wohlfühlase



- 1 Daybed
- 2 Kaminlounge
- 3 Familienwiese

STIL SICHER

Unser GartenSPA hat an großzügigen Ruheräumen und Energieplätzen gewonnen.

Unsere Gestaltung vom Indoorpool mit dem neuen Perlwasserbecken und Ruhebereich setzt die Formen und Materialienwelt von dem im Jahr 2016 begonnenen umgebauten Empfang, Behandlungsbereich und vom neuen GartenSPA, fort.

Klare und moderne Formensprache, welche durch angenehme Farbabstimmungen akzentuiert werden.

Der Indoorpoolbereich sollte neu strukturiert werden und wieder für den Weitblick geöffnet werden. Dies ließ sich wunderbar umsetzen. So wurde zum Beispiel die abgehängte Decke über dem Becken weitgehend entfernt und durch moderne Altholzflächen ergänzt. Auch die Mauerbrüstungen wurden durch neue Brüstungen ersetzt. Dies führte zum Ergebnis, dass der Raum viel breiter wirkt und mehr Durchblicke zulässt.

Das Licht ist maßgeblich verantwortlich für eine stimmungsvolle, entspannte Atmosphäre – gerade in einem Nacktbereich. Die

Farbwelt ist harmonisch abgestimmt und trägt dadurch auch zum Entspannen bei. Es gibt keine aufdringlichen Farben und Kontraste – durch die Mischung mit Altholz, Tapeten und Stein entsteht jedoch eine spannende Abwechslung.

Hintergrund der sanften Erdtöne sind Grau, Beige, Weiß gemischt mit Wasserfarben von Blau, Türkis, Grün bis hin zu rosa Akzenten – diese Farbwelt ist eines Bergsees entnommen.

Das Kinderbecken mit eigener Farbstimmung wurde erneuert und mit einem Seehund als Wasserfontäne und Wasserigel ergänzt, damit sich auch unsere kleinen Gäste wohlfühlen und ausgelassen plantschen können. Auch an viel Platz für Handtücher, Spielzeug und eine gemütliche Bank für die Eltern wurde gedacht.

Mit uns entworfen hat das Ganze Evi Rupprecht, Innenarchitektin und Inhaberin von studio13rad aus Augsburg.

Wohlfühlreise



Honigmassage

„ENTSPANNEND SCHÖN DAS GÖNN ICH MIR!“

*Mit entspannenden und wohltuenden Massagen den Alltag vergessen...
Lassen Sie sich verwöhnen und Ihre Seele baumeln!*

Für das Wellnesshotel Eggerwirt ist es ganz besonders wichtig, dass sich unsere Gäste wohlfühlen. Um allen Besuchern einen einzigartigen, unvergesslichen Wellnessurlaub zu ermöglichen, haben wir ein sehr vielseitiges Wellness- und Beautyangebot. Mit ganz aktuellen Wohlfühlbehandlungen und Massagetechniken werden Sie verwöhnt bis in jede Faser Ihres Körpers.

Körperbehandlungen, LaStone oder klassische Massagen - vergessen Sie kurz den Alltag und lassen Sie sich entführen in eine Welt der ganzheitlichen Entspannung, wunderbare Behandlungen für Sie alleine oder für Sie und Ihren Partner. Unsere einzigartigen Verwöhnrituale für Paare lassen ein romantisches Wellnesswochenende zu einem unvergesslichen Erleben werden. 1001 Nacht der Sinne - verführerische Düfte, orientalische Liebesmelodien, duftendes Rosenöl und eine sinnliche Massage gemeinsam mit Ihrem Partner, geben Ihnen die Möglichkeit für entspannende und romantische Stunden zu zweit.

Man verwöhnt Sie mit feinen Essenzen aus der Natur - ob Kräuter, Öle oder Honig. Besonders eine Honigzupfmassage wirkt nicht nur wohltuend für Ihren Körper, sondern zaubert gleichzeitig eine samtig-zarte Haut. Diese besondere Art der Massage kommt ursprünglich aus Tibet und Russland. Sie wird mit einer gezielten Technik während der Massage vor allem zur Entschlackung und Entgiftung des Körpers, sowie zu einer ganzheitlichen Entspannung eingesetzt. Bereits der flüssige, warme Honig, der zuerst über den Körper gestrichen wird, wirkt beruhigend und entspannend. In Kombination mit bestimmten Massagegriffen und der Stimulation von Reflexzonen können die heilsamen Wirkstoffe des Honigs dann direkt über die Poren der Haut im Körper aufgenommen werden. Die zahlreichen Eigenschaften des Honigs fördern die Durchblutung und regen den Stoffwechsel an. Lassen Sie sich von unseren bestens ausgebildeten Damen verwöhnen und genießen Sie die entspannende Wirkung jeder einzelnen Behandlung!

Familie



*Mama zu sein ist was
Wunderbares. Viel in der
Natur und an der frischen
Luft zu sein, ist ein wahres
Geschenk!*

Eva Moser



FAMILIENFREUDEN IM EGGERWIRT

*Wer mit der Familie zum Eggerwirt anreist, der kann sich freuen:
Geräumige Suiten, herzliche Betreuung, Kinderwellness
und vielfältige Aktivitäten stehen auf dem Programm.*

Echt Sein. Im Wellnesshotel Eggerwirt nehmen die Kinder einen ganz besonderen Stellenwert ein. Echt Sein sollte nicht als Floskel verwendet werden, sondern wird aktiv und täglich gelebt. Man spürt wie die Kinder in der Natur aufblühen, einen freundschaftlichen und ehrlichen Umgang miteinander praktizieren, dies aber auch unter Spielregeln. Wir legen besonders Wert auf gemeinsame Mahlzeiten, wo wir zusammen speisen und auch mal auf andere Kinder warten, bis das leckere Eis in der Küche abgeholt werden darf. Spielen und basteln mit einfachen Naturmaterialien, welche am Ende wertvolle Kunstwerke und Erinnerungsstücke werden. Unsere liebe Barbara plant täglich ein passendes Aktivitätsprogramm. Uns liegt sehr am Herzen, dass wir im Sommer die

Möglichkeit nutzen, viel an der frischen Bergluft zu unternehmen. Richtig mal durchatmen im Wald oder auch den perfekten Staudamm bauen. Danach geht es ab ins Kinderwellness. Ab ins neue Perlwasser-Kinderbecken mit dem Wasserigel oder mal kurz in die Familiensauna mit Mama und Papa. Das Freibecken mit den Massagesitzen unter freiem Himmel ist auch ein Lieblingsplatz für die Kinder. All dies ist nach einem Abenteuer möglich. Familiensuiten sind von uns nach Erfahrungswerten und Gästewünschen gestaltet worden. Ein Familienurlaub ist eine kostbare Zeitressource, welche nicht unbegrenzt verfügbar ist. Daher sind wir für Sie da, dass die Zeit für Eltern und Kinder bestens abgestimmt verläuft.

Familie



☀ *Unser Familien Angebot*

MIT KIND UND KEGEL INS URLAUBSVERGNÜGEN
von 25.08. bis 18.11.2018

Inklusivleistungen

- 7 Übernachtungen inklusive der Eggerwirt-All-Inklusive-Verwöhnepension
- Unser GartenSPA mit solarbeheiztem 600qm großem Naturbadeteich
- Aktiv und vital bleiben bei täglichem Indoor & Outdoor Vitalprogramm
- Separates Bewegungs- und Geschicklichkeitsprogramm für Kids
- Kinderbetreuung von Montag bis Freitag (in der Ferienzeit auch am Wochenende)
- Kinderwellness mit Familiensauna und eigenem Kinderbecken mit Attraktionen
- eine lustige Pferdekutschenfahrt
- ein wohltuendes Massageritual mit natürlichen Aromaölen (ca. 30 min)

Bonus für die Kleinen

Kinder erhalten eine Aladin Relax Massage (ca. 25 min). Gültig bei 2 erwachsenen Vollzahlern

ab EUR 1.122,-
pro Person und Aufenthalt

Mehr Informationen unter: www.eggerwirt.at

- 1 Eva Moser mit Kurt jun.
- 2 Helle und großzügige Suiten
- 3 Sprung in den Naturbadeteich
- 4 Kostenloses Golfschnuppern
- 5 Minigolf direkt im Ort
- 6 Spiel & Bewegung im Gymnastikraum

Sommer



- 1 Bergseewanderung im Naturpark
- 2 Golfen im GC Lungau
- 3 Aktivprogramm - Entspannungseinheit
- 4 E-Bike Familienrundtour



1



2



3



4

Sommer



UNBEGRENZTE MÖGLICHKEITEN

Sommerurlaub beim Eggerwirt. Wandern, Radfahren, Golfspielen, oder einfach sich Verwöhnen lassen – hier ist für alle etwas dabei.

Der Salzburger Lungau, kombiniert mit dem Wellnesshotel Eggerwirt, läßt eine Vielzahl an Möglichkeiten offen. Unsere einmalige Lage in den Niederen Tauern mit 13 Seitentälern und 15 Ortschaften bietet eine Vielzahl an Natur- und Kulturraritäten. Wir sind stolz, dass auch die UNESCO diesen einmalig schönen Platz zum UNESCO Biosphärenpark gekürt hat.

Wussten Sie? Die Region hat Zugang zu zwei Nationalparks: Hohe Tauern und Nockberge. Zusätzlich gibt es einen Naturpark im Riedingtal.

Geführte Wanderungen sowie auch das Aktivprogramm ist immer an die Gästewünsche und Witterungsverhältnisse angepasst. Der Beginn ist immer am Morgen um 08.00 Uhr und endet abends bei den Saunazeremonien, in der neuen großzügigen Gartensauna mit Eisnebelgang und Kaltwasserbecken.

Einen besonders positiven Einfluss auf den Körper hat übrigens frische Bergluft, was bereits mehrere Studien gezeigt haben. Die Luft in höheren Lagen ist sehr gesund, da man hier frei aufatmen und zudem noch Ruhe und Erholung finden kann. Frische Bergluft ist gut für den Kreislauf. Vermutlich hängt diese positive Wirkung mit dem in den Bergen vorherrschenden Reizklima zusammen. Die dünne und trockene Luft, sowie die erhöhte Sonneneinstrahlung, sollen nämlich den körperlichen Abwehrmechanismus besonders aktivieren. Unser hauseigenes Bergquellwasser kombiniert mit der Bergluft über 1000 Höhenmeter ist eine Quelle der Energie. Immer größerer Beliebtheit erfährt das E-Bike bei den Gästen. TOP ausgestattete E-Bike Verleihgeschäfte gleich neben dem Eggerwirt ersparen die Mitnahme vom eigenen Fahrrad.

Eggerwirt News



Christian Pritz , Hoteldirektor



Eggerwirt Digitalisierung & APP

Liebe Eggerwirt Freunde,

qualitativ hochwertige und übersichtliche Tourenbeschreibungen für den Sommer und Winter bietet die „Eggerwirt“ APP. Wanderungen, Gipfeltouren, Fahrradwege, sowohl Mountainbike als auch Rennradetappen, angepasst für jede Leistungsstufe, sind individuelle Eggerwirt Empfehlungen.

Die Digitalisierung erfolgt auch in mehreren Bereichen im Hotel. So fand unter anderem eine Glasfaserkabelanbindung bei der Salzburg AG statt, welches das gesamte W-LAN Gästernetz, sowie auch das hausinterne Eggerwirt Netz beliefert.

Weiteres kann die gesamte Steuerungstechnik für Warmwasseraufbereitung bzw. unserer Pooltechnik im neuen GartenSPA übersichtlich über die EDV gewartet werden.

Was sich gerade in der Ausarbeitung befindet, dass Kassa- und Boniersystem für das Restaurant und Küche.

Einfach im Apple Store (Iphone) oder Google Play Store (Android) einsteigen und **KOSTENLOS laden!**





NEU AB WINTER 2018

Talstation Aineck

SILBERJET 1 TOP QUALITÄT

Moderne Kabinenseilbahnen ersetzen alle alten Sessel- bzw. Schlepplifte. Die Fertigstellung wird zum Saisonstart Dezember 2018 erfolgen.

Der alte Sessellift von St. Margarethen zum „Silverjet II“ (Baujahr 2011) stellte das letzte Nadelöhr auf der Salzburger Seite des Katschberg dar. Aber auch dieses wird mit der Saison 2018/2019 der Vergangenheit angehören, und Wartezeiten dürfte es bei der Talstation in St. Margarethen dann wohl keine mehr geben, wie folgende Zahlen eindrucksvoll belegen: Während der alte Doppelsessellift 1.400 Skifahrer pro Stunde befördern konnte, sind es bei der neuen 8er Kabinenseilbahn 2.600 Personen. Auch das Lifttempo wird gegenüber dem Sessellift aus dem Jahr 1996 gewaltig erhöht werden. Die Fahrtzeit reduziert sich von 10 Minuten auf die Hälfte. Hergestellt werden Lift und Panoramakabinen (wiederum) von der österreichischen Firma Doppelmayr.

Immer beliebter und ein wahrer Insidertipp sind die vorweihnachtlichen Skitage, kombiniert mit einem ruhigen und entspannten Wellnessurlaub. Die Skigebiete Katschberg & Aineck, Speiereck und Fanningberg haben jährlich perfekte Pistenverhältnisse bereits vor der Weihnachtszeit. Die breiten und perfekt präparierten Pisten laden zum ultimativen Skivergnügen ein. Talabfahrten über 8 Kilometer lang oder auch die Sonnenpisten auf dem Katschberg garantieren Skivergnügen auf fast leeren Pisten. Ab 14. Dezember haben wir für Sie geöffnet. Ein Ausflugstipp zu dieser Zeit ist der einzigartige Adventweg am Katschberg. Mit der Pferdekutschenfahrt zur Almhütte, wo dann der Adventweg über mehrere Almhütten zum Jesuskind führt.

NEU der Vogelwanderweg



Albert Moser bei der Vogelwanderung

St. Michael im Salzburger Lungau – direkt vom Hotel aus entstand ein neuer wissenswerter und familiengerechter Wanderweg mit Ausblick

Der Lungau bietet seinen Gästen viele abwechslungsreiche Wander-, Spazier- und Themenwege. Entlang des ehemaligen Mühlsteiges, am Fuße des Speierecks, erstreckt sich ein neuer Vogelwanderweg, der vor Kurzem erst feierlich eröffnet wurde. Bereits das entsprechende Eingangstor lädt ein zum Staunen, Lernen und Lauschen. Über zwanzig verschiedene Vogelarten sind auf diesem spannenden neuen Themenweg zu hören und zu sehen. Zusätzlich wird man durch Schautafeln und teils lebensgroßen Schnitzereien über die heimische Vogelwelt informiert. Spielerisch können einzelne Informationen an Stecktafeln selbst erarbeitet werden. Will man zwischenzeitlich eine kleine Pause einlegen, kann man sich gerne auf den extra zum Thema „Vögel“ gestalteten Sitzbänken entlang des Weges ausruhen.

Mitarbeiter



Anna & Arpid,
Housekeeping, Chef de partie



Elisabeth & Fred
Hausdame, Küchenchef



Dorina & Andreas
Housekeeping, Barober

DAS EGGERWIRT TEAM

Top motiviert und stets für Sie da! Im Eggerwirt ist man kein Mitarbeiter oder Angestellter, im Eggerwirt ist man Teil einer großen Familie.

Jeder Einzelne ist ein kleines Rad im Uhrwerk eines Ganzen. Besonders freuen wir uns, dass wir auch Mitarbeiterpaare in unserem Betrieb haben. Wir stellen Ihnen drei Paare oben vor. Barbara grüßt alle Kinder und Ihre Eltern recht herzlich und freut sich immer wieder, wenn nun schon die 2. Generation Ihrer damaligen Kinder zum Eggerwirt kommen. Herbert kümmert sich nicht nur um den Garten, sondern ist auch unser Saunameister. Neu im Team: Daniela.



Barbara, Kinderbetreuung



Herbert, Haustechniker



Daniela, Service



Wir können auf eine lange und schöne gemeinsame Zeit im Eggerwirt zurückblicken. Viele neue Freundschaften sind entstanden.

Kathi



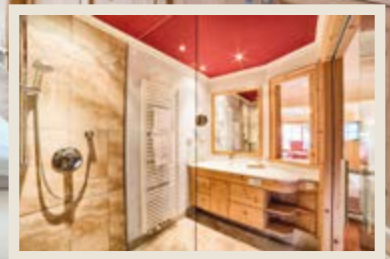
Kathi, Restaurantleitung

Eggerwirt - als Lieblingsplatz

Viele lustige Geschichten gibt es zu erzählen. Seit Jahrzehnten ist unser Haus ein Ort der Begegnung und der Freundschaft. Kathi erzählt von vielen gemeinsamen Stunden mit Gästen im Restaurant bei einem Glas Rotwein oder auch bei einer Golfrunde. Hin und wieder gab es auch ein kleines Hoppala, so auf einer Skihütte, wenn es talwärts ging.

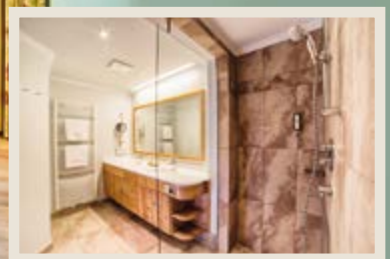
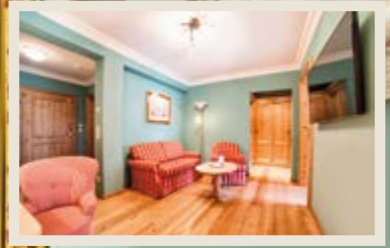
Im Service zu arbeiten ist eine Leidenschaft, entweder man hat diese oder nicht. „Ich muss es wohl haben, da ich nun seit der Lehre über 36 Jahre im Wellnesshotel Eggerwirt bin“ so Kathi.

FAMILIENNEST



FAMILIEN SUITE

Murtal



DOPPEL ZIMMER

Lungau

