

Aktuell

7

## Höflehners neue Geniestreiche

**HAUS IM ENNSTAL** Neuer Genuss Hotspot, eigenes Reich im Hotel und die größte Panoramaterasse der Region – Innovationen, Trendbewusstsein und Zukunfts-Investitionen stehen bei der Hoteliersfamilie Höflehner quasi schon am Jahresplan.

Es scheint, als würde keine Saison vergehen, in der Hotelier und Geschäftsführer Gerhard Höflehner nicht mit infrastrukturellen Erneuerungen überrascht. Heuer begeistert das Vier-Sterne-Superior-Hotel mit einem neuen À-la-carte-Restaurant, den vier Sky Chalets und einem erweiterten Außenbereich. Ein Duft von frischem Heu sowie steirischer Zirbe und das Gefühl von Freiraum, Natur und Luxus – inmitten des Hotels und doch als eigenes Reich mit tollem Ausblick und Alpin-Design versprechen die Chalets auf den Dächern des Hauses ein außergewöhnliches Urlaubserlebnis. Gästen wird ein 30 m<sup>2</sup> großes Romantik-Chalet für zwei bis drei Personen sowie drei 50 m<sup>2</sup> große Chalets für Familien und Gruppen von zwei bis fünf Personen geboten.

### Stillstand ist keine Option

„Als Gastgeber ist es unsere Aufgabe, uns in die Rolle unserer Gäste zu versetzen, neue Trends und Bedürfnisse zu erkennen und immer wieder das bestehende Angebot zu hin-



Bildkennung: © Rene Strasser

**Katrin und Gerhard Höflehner freuen sich, ihren Gästen moderne und edle Sky Chalets sowie das neue Restaurant „Hoamatstub'n“ bieten zu können**

terfragen, zu erweitern und anzupassen. Stillstand ist keine Option! Nur wer sich stets weiterentwickelt und am Ball bleibt, kann seine Gäste immer wieder aufs Neue begeistern. Dank wertvoller Materialien aus der Region und moderner Stilelemente konnten wir eine neue Urlaubsdimension schaffen“, so Gerhard Höflehner.

### À-la-carte-Essen vom Feinsten

Auch das neue Restaurant der Höflehners, das den klingenden Namen „Hoamatstub'n“ trägt, zählt seit Kurzem mit zum

Angebot. „Gutes Essen ist die eine Sache, daraus ein Erlebnis zu kreieren, eine andere“, lautet das Motto des Küchenchefs und gebürtigen Aigners Martin Dicker und seines Teams. Freitag bis Montag haben auch externe Besucher die Möglichkeit, Köstlichkeiten aus der Naturküche in Form von 3- bis 6-Gänge-Menüs zu genießen. Das Besondere dabei ist die Kombination aus regionalen und saisonalen Produkten mit einer Brise ausgewählter, ausgefallener Zutaten. Das Restaurant bietet Platz für 20 Personen.