die mir Berge gibt!



Hotel Schütterhof | Wiesenweg 140 | 8971 Schladming-Rohrmoos | Österreich | T: +43-3687-61205 | F: +43-3687-61466 | hotel@schuetterhof.com | www.schuetterhof.com

0



Liebe Freunde des Schütterhof's!

reichen Frühling, Sommer und Herbst starten wir voller Vorfreude in die Wintersaison. Ereignisreich war unser Sommer tatsächlich - wir freuen uns Ihnen mitzuteilen, dass unser umfangreicher Um- und Zubau abgeschlossen ist und so manche Erneue-

Nach einem wunderschönen und ereignis- rung auf Sie wartet! Wir bedanken uns bei wir wieder einige interessante Schütterallen Gästen, die uns während der teilweise turbulenten Bauphase besucht und uns viel Verständnis entgegengebracht haben.

> Hier in unserer Winterzeitungsausgabe finden Sie mehr dazu. Darüber hinaus haben

hof-Aspekte für Sie herausgesucht, um Ihnen neue Einblicke in unseren Betrieb und unsere Angebote zu geben.

Besonders würden wir uns freuen, Sie bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen.

Rückblick: Um- und Zubau, Eröffnungsfeier

Highlights im Schütterhof Spa

SEITE 04

Winter-Pauschalen

SEITE 06



SEITE 02









Die ersten Wände stehen

Aus der Vogelperspektive

Der Um- und Zubau in Zahlen:

- » Planungszeit: ca. 3 Jahre
- » Bauzeit: Anfang April Mitte September 2019
- » Investitionsvolumen: 9,2 Millionen Euro
- » Mitwirkende Unternehmen: ca. 50

ieles wurde erweitert und erneuert in unserem Familienhotel, nicht verändert hat sich aber unser Anliegen: Unsere Gäste sollen sich vom ersten Moment an, bei uns wohlfühlen, damit sie weiterhin Zeit bei uns verbringen, die ihnen Berge gibt!











m unseren umfangreichen Erweiterungsbau gebührend abzuschließen, feierten wir unsere Eröffnung am Abend des 19.09.2019 gemeinsam mit Gästen, Nachbarn, Partnern, beteiligten Unternehmen, Mitwirkenden sowie Ehrengästen.

Nach einer feierlichen Eröffnung wurden unsere Gäste kulinarisch von den Haubenköchen Andreas Döllerer und Armin Gupf, unterstützt von unserem Küchenteam mit Chefkoch Manfred König, verwöhnt. Auch musikalisch hatte unsere Eröffnungsfeier einiges zu bieten – Sassy & Astrid von den Seer-Voices sorgten für Stimmung. Zudem waren alle unsere Gäste eingeladen den Schütterhof "neu" zu besichtigen. Zu etwas späterer Stunde beeindruckte niemand geringerer als der Vizeweltmeister und mehrfache Staatsmeister im Flair-Bartending Stefan Haneder mit seiner feurigen Show.



HAUBENKÖCHE DÖLLERER UND GUPF MIT MODERATOR THOMAS MUSSGER



FAMILIE GYGER MIT DEN SEER VOICES



RENATE UND ROLAND GYGER MIT DEN SENIORCHEFS ROSA UND GOTTLIEB



RUNDGÄNGE IM SCHÜTTERHOF "NEU"



FEURIGE SHOW VON STEFAN HANEDER

Erneuerungen & Erweiterungen im Überblick – Das haben wir gefeiert!

- » Erweiterung des Schütterhof Spas von 750 m² auf 2000 m²:
- Relax & Vital Spa: 25 m langen Infinitypool, drei Panoramasaunen (eine Doppelstocksauna – unseres Wissens eine Neuheit in Österreich), Lounge, zwei Ruheräume, Schlafraum
- Fitness: Fitnessraum mit zusätzlichen Precor Geräten, Gymnastikraum
- **BeautyLand:** neuer Beautybereich mit erweitertem Angebot
- Neue Panoramabar, Zigarren Lounge & Players Lounge
- » 18 Doppelzimmer Deluxe (30 m²), 5 Junior Suiten (40 m²), 1 Suite (65 m²)
- Neuer Bike-Raum & -Werkstatt sowie 12 neue E-Tankstellen und 30 Parkplätze
- Neue Waschküche: die gesamte Wäsche wird nun im Haus gewaschen
- » **Ski -in & Ski- out:** neuer Verbindungsweg direkt vom Skiraum auf die Piste

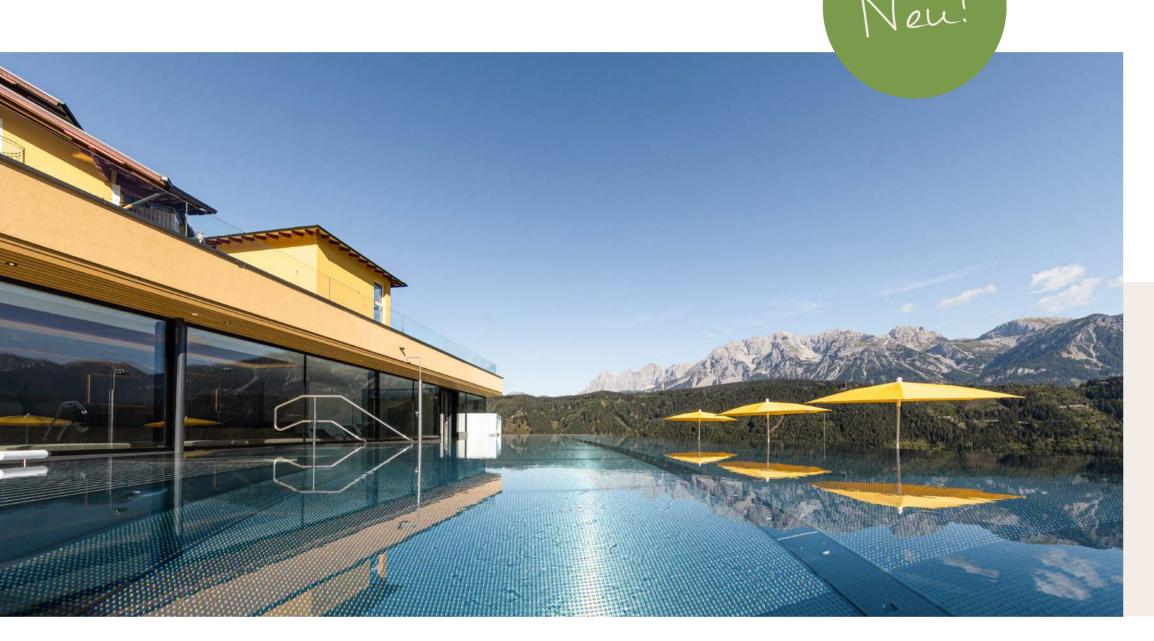


FEURIGE SHOW VON STEFAN HANEDER



Der neue Infinity Pool das Highlight im Schütterhof Spa

25 METER LANG - 6 METER BREIT - 32° WARM - INNENEINSTIEG - ATEMBERAUBENDER AUSBLICK





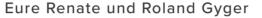




*Der Infinity Pool und die Stadlsauna sind Teile unseres neuen Relax&Vital Spas, der exklusiv für alle Gäste ab 16 Jahren zugänglich ist. Unser Family Spa hingegen ist für alle Gäste offen.



nsere lieben Gäste und Freunde des Schütterhofes, es war tatsächlich ein bewegter und bewegender Sommer. Viele der Wünsche unserer Gäste, um deren Mitteilung wir 2017 in Online-Umfrage gebeten haben, konnten verwirklicht werden. Beispielsweise gehören dazu größere Ruherbereiche, Saunen, von denen man nach dem Saunagang an die frische Luft gehen kann, einen Pool, in dem man gut schwimmen kann, getrennte Wellnessbereiche für Familien und für "Adults only" (ab 16 Jahren), eine größere Bar. Bei vielen Planungsvorgängen stand im Hintergrund der Gedanke, unsere spektakuläre Bergkulisse in die Räume hineinzuholen. Besonders dankbar sind wir den Firmen – viele davon aus der Umgebung – denen es ein ehrliches Anliegen war, dass das Schütterhofvorhaben ein Erfolg wird. Besonderer Dank gehört ebenso unseren Mitarbeitern. Beide haben sich weit über das Übliche eingesetzt. Sie haben es ermöglicht, dass wir den Schütterhof zeitgerecht eröffnen und bereits viele unserer Gäste, die schon neugierig auf das Neue waren, begrüßen durften. Ein Dankeschön von Herzen! Ohne diesen großen Einsatz wären wir zwar auch baden gegangen – allerdings nicht im Infinitypool!



PS: Wir freuen uns, Sie in der nächsten Zeit bei uns zu verwöhnen!



Ihre Familie Gyger und das Schütterhof-Team



- 100 % Strom aus Wasserkraft
- Wärme für das Hotel und unsere Pools aus dem Fernheizwerk Schladming, welches mit Hackschnitzeln betrieben wird
- Umnutzung der Abwärme von Kühlanlagen zum Heizen
- Eine eigene Wäscherei im Hause, deshalb bleiben Fahrtwege eingespart
- Zimmer für Mitarbeiter, die nach Schladming ziehen, oder Elektromobile für Mitarbeiter aus der Region

Die neue Waschküche

Seit Fertigstellung der Waschküche "neu", wird die gesamte Wäsche von unserem fleißigen Reinigungsteam gewaschen. Das hat folgende Vorteile:

- » Hygiene und Qualität haben für uns höchste Priorität – Kontrollen und Verbesserungen führen wir nun ständig selbst durch!
- » Nachhaltigkeit ist uns ein Anliegen – Wir sparen sehr viele Transportfahrten ein, indem wir die Wäsche im Haus reinigen.

Um unsere Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen bei diesem zusätz-

lichen Arbeitspensum zu entlasten, setzen wir unter anderem auf maschinelle Unterstützung. Unsere Waschküche ist ausgestattet mit einer Faltmaschine, die Tücher bis zu 230 cm faltet, zwei Bügelmaschinen, zwei Trockner und sechs Waschmaschinen in unterschiedlichen Größen.

Eine weitere Besonderheit unserer Waschküche sind die Panoramafenster, die den Ausblick auf das Dachsteinmassiv ermöglichen & den Raum mit Licht fluten.



DAS SCHÜTTERHOF HOUSEKEEPING TEAM





ADVENT PAUSCHALE

Im Preis inbegriffen sind:

- Alle Schütterhof Mehrwert-Leistungen
- » Schütterhof 3/4 Genießer-Pension
- » Skipass Ski amadé
- 1x Pferdeschlittenfahrt
- » Verwöhn-Bonus für Erwachsene: 5 Anwendungen (wahlweise Medy-Jet oder Ergoline-Solarium)

		4 Nächte 3 Tg. Skipass	5 Nächte 4 Tg. Skipass	6 Nächte 5 Tg. Skipass	
DZ Classic	515,–	660,–	828,–	990,–	1.086,–
DZ Superior	533,–	688,–	863,–	1.032,–	1.128,–
DZ Deluxe	554,–	708,–	888,–	1.062,–	1.177,—
Junior Suite	584,–	752,–	943,–	1.128,–	1.240,–
Einbettzimmer	554,–	708,–	888,–	1.062,–	1.177,—
DZ Classic Alleinben.	615,–	786,–	986,–	1.179,–	1.294,–

į į.	
	Ab € 925,-*

TOPWOCHE

Im Preis inbegriffen sind:

- » Alle Schütterhof Mehrwert-Leistungen
- » 7 Nächtigungen mit Schütterhof 3/4 Genießer-Pension
- » 6 Tage Skipass Ski amadé
- Verwöhn-Bonus für Erwachsene: 5 Anwendungen (wahlweise Medy-Jet oder Ergoline-Solarium)

			08.02 15.02.	22.02 07.03.		14.03 28.03.	28.03 10.04	10.04 18.04
DZ Classic	1.235,-	1.305,-	1.382,–	1.333,–	1.263,–	1.072,-	981,–	925,–
DZ Superior	1.284,–	1.354,–	1.438,–	1.382,–	1.312,–	1.114,—	1.016,–	960,–
DZ Deluxe	1.333,–	1.417,—	1.494,–	1.445,–	1.361,–	1.163,-	1.044,–	995,–
Junior Suite	1.382,–	1.466,–	1.606,–	1.543,–	1.459,–	1.240,–	1.128,–	1.058,–
Einbettzi.	1.333,–	1.417,—	1.494,–	1.445,–	1.361,–	1.163,-	1.044,–	995,–
DZ Classic Alleinben.	1.580,–	1.674,–	1.769,–	1.702,–	1.608,–	1.363,–	1.240,–	1.165,–

*Der Pauschalpreis gilt pro Person. Familienarrangements auf Anfrage. Exklusive Ortstaxe 1,50 pro Tag/Person (ab 16 Jahren).





SKI&SPA

Im Preis inbegriffen sind:

- » 3 Nächte, 2 Tage
- » Alle Schütterhof Mehrwert-Leistungen
- Schütterhof 3/4 Genießer-Pension
- Skipass Ski amadé
- » Verwöhn-Bonus für Erwachsene: 5 Anwendungen (wahlweise Medy-Jet oder Ergoline-Solarium)
- » Angebot ist auch für 4 Nächte buchbar, Preis auf Anfrage

	02.01 04.01.					07.03 14.03.		28.03 10.04.	10.04 15.04.
	:	:	:	:	:	:	:	:	:
DZ Classic	662,–	578,–	614,–	635,–	614,–	578,–	509,–	461,–	437,–
DZ Superior	689,–	602,–	638,–	662,–	638,–	602,–	527,–	479,–	452,–
DZ Deluxe	716,–	626,–	665,–	689,–	665,–	626,–	548,–	497,–	470,–
Junior Suite	773,–	650,–	689,–	740,–	713,–	674,–	587,–	533,–	503,–
Einbettzi.	716,–	626,–	665,–	689,–	665,–	626,–	548,–	497,–	470,–
DZ Classic Alleinben.	855,–	742,–	790,–	819,–	790,–	742,–	649,–	584,–	551,–

	Ab € 367,-** FÜR 3 NÄCHTE

RELAX&SPA

Im Preis inbegriffen sind:

- » Alle Schütterhof Mehrwert-Leistungen
- » 3 oder 4 Nächtigungen mit Schütterhof 3/4 Genießer-Pension
- Beauty-Choice für Erwachsene: 1 Behandlung Ihrer Wahl (wählen Sie aus zwischen Gesichtsbehandlung Klein, aber fein" oder Naturmoorpackung mit Teilmassage)
- Verwöhn-Bonus für Erwachsene: 5 Anwendungen (wahlweise

	0			00.02.	22.02 07.03.	07.00.			10.04 15.04.
DZ Classic	592,–	508,–	544,–	565,–	544,–	508,–	439,–	391,–	367,–
DZ Superior	619,–	532,–	568,–	592,–	568,–	532,–	457,–	409,–	382,–
DZ Deluxe	646,–	556,–	595,–	619,–	595,–	556,–	478,–	427,–	400,–
Junior Suite	703,–	580,–	619,–	670,–	643,–	604,–	517,–	463,–	433,–
Einbettzi.	646,–	556,–	595,–	619,–	595,–	556,–	478,–	427,–	400,–
DZ Classic Alleinben.	785,–	672,–	720,–	749,–	720,–	672,–	579,–	514,–	481,–

**Der Pauschalpreis gilt pro Person. Familienarrangements auf Anfrage. Exklusive Ortstaxe 1,50 pro Tag/Person (ab 16 Jahren). 3 Nächte: Anreise Samstag oder Mittwoch. 4 Nächte: Anreise Samstag oder Dienstag.



Pitarbeiter Steckbrief

NAME: Planitzer Martha ALTER: 52 Jahre WOHNORT: Schladming

seit 14 Jahren Restaurantleiterin im Hotel Schütterhof **BERUF:**

Was macht deine Arbeit als Restaurantleiterin so besonders?

Die ständig neuen Herausforderungen und Anforderungen, die Aufgabe ein Team zu bilden und die Vielfalt der Aufgabenbereiche.

Was servierst du am liebsten? Schöne, kreativ angerichtete Teller.

Was ist dein Lieblingsgericht? Fondue, wegen der Gemeinschaft.

Wie sieht ein schön gedeckter Tisch aus? Ein schön gedeckter Tisch hat eine schöne Tischdecke, Blumen oder Tischschmuck, Servietten, sauberes Besteck und Gläser mit korrekten Abständen, eine Kerze und eine Weinkarte.

Die drei wichtigsten Sachen im Service

Freundlichkeit, Sauberkeit & Präzision

Was sind die positiven Aspekte deines Berufes, die du jungen Menschen mitgeben

Die Vielfalt, Aufstiegsmöglichkeiten, Kontakt zu Menschen, Möglichkeit im Ausland, auf Schiffen und in tollen Hotels rund um den Globus zu

Meine schönste Kindheitserinnerung ist das Leben am Bauernhof, die Gemeinschaft unter den Kindern, die ganze Natur war der Spielplatz.

Meine Lieblingsländer sind? Österreich, Irland & Griechenland

Meine Lieblingsstädte sind? Graz, Dublin, London, Boston

Deine Hobbies sind?

Natur, Rad fahren, Wandern

Letztes gelesenes Buch... ...Muttertag von Nele Neuhaus

Essen ist ein Bedürfnis, Genießen ist eine Kunst





Herbstliches Kürbisgemüse (4 Pers.)

Empfehlung: Küchenchef Manfred

1 kg Hokkaido Kürbis 2 Zwiebeln

2 rote Paprika

4 rote Chilischoten

4 TL Tomatenmark

1 TL Paprikapulver

Salz, weißer Pfeffer

250ml Gemüsebouillon

2 Spritzer Himbeeressig

2 EL Frischkäse (Paprika)

2 Knoblauchzehen 6 EL Sonnenblumenöl

- Medy-Jet oder Ergoline-Solarium)
- » Angebot ist auch für 4 Nächte buchbar, Preis auf Anfrage

,—	508,–	544,–	565,–	544,–	508,–	439,–	391,–	367,–	
,—	532,–	568,–	592,–	568,–	532,–	457,–	409,–	382,–	
	1	595,–						400,–	
		619,–						:	
,—	556,–	595,–	619,–	595,–	556,–	478,–	427,–	400,–	
,—	672,–	720,–	749,–	720,–	672,–	579,–	514,–	481,–	



💳 rdäpfel Zwiebeln, Knoblauch und Kürbis schälen. Paprika und Chili entkernen und in feine Streifen schneiden. Zwiebeln und Knoblauch fein schneiden. Kürbis entkernen und in Würfel schneiden.

Das Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel hellgelb rösten. Kürbiswürfel, Paprikastreifen, Chilis und Knoblauch zufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Paprikapulver und Tomatenmark einrühren, Himbeeressig hinzufügen und mit der Gemüsebouillon aufgießen und weich dünsten. Kurz vor dem Servieren den Frischkäse einrühren und nicht mehr kochen lassen.

Dieses Gericht eignet sich auch für Vegetarier und kann sowohl als Beilage zu Fleisch und Fisch als auch als Hauptgericht serviert werden.



Empfehlung: Restaurantleiterin Martha

Eierlikör-Punsch: 6cl Eierlikör 1/16I Weißwein (süß) **6cl Orangensaft** 1 Prise Vanillezucker

Alle Zutaten gemeinsam in einem Topf erwärmen und mit einer Zuckerstange garnieren – fertig!





SCHŪTTERHOF » NEWS



Werfen Sie einen Blick auf unsere neue Website

Informieren Sie sich unter www.schuetterhof.com über unsere aktuellen Pauschalen, Angebote, Preise sowie Details zu unserem Hotel und nutzen Sie die Möglichkeit direkt online zu buchen. Da unsere Website sich noch im Aufbau befindet, freuen wir uns über Ihr Feedback, denn nur mit Ihrer Hilfe können wir unseren Web-Auftritt laufend verbessern und an die Wünsche unserer Gäste anpassen.

Wir freuen uns auf Ihren Online-Besuch und stehen Ihnen bei Fragen gerne zur Verfügung!



Unser Beauty-Team empfiehlt für die kalte Jahreszeit:

Aroma-Packung 4 Elemente: Feuer, Erde, Wasser und Luft – Wählen Sie aus vier verschieden wirkenden Duftrichtungen.

Kräuterstempelmassage: Durch Wärme und Dampf werden Muskelverspannungen sanft gelöst und das Gewebe besser durchblutet. Ätherische Öle wirken über das limbische System und steigern das Wohlbefinden. Ergänzend wählen Sie aus 4 Duftrichtungen.





BergZeit schenken zu Weihnachten

Entspannen im Schütterhof Spa, Genuss im Panoramarestaurant und der Pistenzugang direkt vor der Tür ... BergZeit im Schütterhof ist vielfältig. Schenken Sie Ihren lieben Menschen zur Weihnachtszeit Erholung und Genuss im Hotel Schütterhof mit einem Gutschein.

Ihren Wunschgutschein können Sie direkt online buchen unter www.schuetterhof.com oder senden Sie uns eine E-Mail.

Viel Freude beim Schenken!

Hotel Schütterhof | Wiesenweg 140 | 8971 Schladming-Rohrmoos | Österreich T: +43-3687-61205 | F: +43-3687-61466 | hotel@schuetterhof.com

www.schuetterhof.com







