



Presseausendung, Romantik Hotel GMACHL, 30. März 2012

Traditionelles Osterkörberl aus dem Romantik Hotel GMACHL

Im Romantik Hotel GMACHL in Elixhausen laufen die Vorbereitungen für die bevorstehenden Osterfeiertage auf Hochtouren. Die Brauchtumspflege bekommt im Österreich ältesten Familienbetrieb gerade zu Hochfesten einen besonderen Stellenwert:

Die Gastgeberfamilie kümmert sich persönlich darum, dass ihre Gäste ein stimmungsvolles Osterfest erleben können. Für die Speisenweihe am Ostersonntag wird den Gästen das traditionelle Osterkörberl mit Köstlichkeiten aus der eigenen hauseigenen Landmetzgerei bereit gestellt. Darin findet sich der von Fleischermeister Fritz GMACHL selbst gemachte Beinschinken in Begleitung von gefärbten Ostereiern, Salz, Kren sowie der Salzburger Osterpinze und dem Biskuit-Lamm. Das GMACHL-Osterkörberl ist auch für alle Salzburger gegen Vorbestellung in der Landmetzgerei erhältlich.

„Als ältester Familienbetrieb Österreichs mit einer mehr als 675-jährigen Geschichte liegen uns Traditionen am Herzen. Darum rücken wir zu Ostern alte Bräuche ins Blickfeld und zeigen unseren Gästen, wie historischer Charme mit zeitgemäßer Lebensart harmoniert“, so Gastgeber Fritz Hirnböck.

Dass die kulinarischen Genüsse auch im Hotel eigenen Hauben-Restaurant nicht zu kurz kommen, dafür ist das Romantik Hotel GMACHL weit über die Grenzen Salzburgs bekannt. GMACHL-Küchenchef Dragan Miljkovic verwöhnt die Gäste zu den Osterfeiertagen mit Osterschmankerln von Kitz & Lamm, die von Frühlingsboten wie Brunnenkresse und Bärlauch aus heimischen Wiesen und Wäldern begleitet werden.

Neben dem Oster-Kulinarium bietet der GMACHL Day SPA auf 1500 Quadratmetern eine Ruhe-Oase, die zu Ostern auch von allen Salzburger und Salzburgerinnen für einen Entspannungstag genützt werden kann. Maßgeschneiderte Schönheitspakete für die Damen und Relax-Pakete für die Herren sowie weitere wohltuende Kosmetik- und Massagebehandlungen können zusätzlich gebucht werden.

www.gmachl.com