



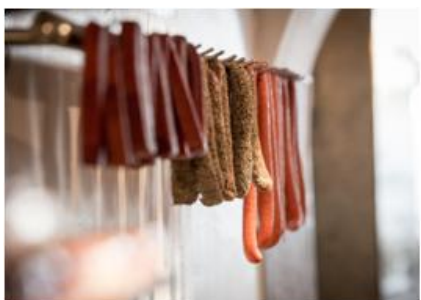
Hier geht's um die Wurst

Romantik Hotel GMACHL öffnet Türen der eigenen Landmetzgerei – Leberkäse, Brat- und Kalbfleischwurst selbst herstellen

Wolfen, würzen, wursten: Gäste des Romantik Hotel GMACHL in Elixhausen bei Salzburg können ab sofort hinter die Kulissen der hauseigenen Metzgerei blicken und selbst mithelfen. Im Rahmen des neuen Arrangements „Heimatgenuss“ geht es jeden Dienstag und Freitag mit Seniorchef und Metzgermeister Fritz Gmachl frühmorgens für rund zwei Stunden in die Fleischerei. Nach einer kleinen Produktkunde und Einführung in den Arbeitsalltag des seit über 40 Jahren tätigen Metzgers verarbeiten die Teilnehmer unter anderem Rind- und Schweinefleisch, Speck und Gewürze nach einem überlieferten Familienrezept zum GMACHL Leberkäse. Dieser wird selbst gebacken und im Anschluss in einer ofenfrischen Semmel verkostet. Alle Zutaten stammen ausschließlich aus Salzburg und dem Umland und sind mit dem österreichischen AMA-Gütesiegel ausgezeichnet. Das Paket ist ab 411 Euro pro Person im Doppelzimmer buchbar und umfasst drei Übernachtungen inklusive Halbpension, Wurstkurs und einer Führung durch den GMACHL Kräutergarten, aus dem Majoran und Thymian für die Wurst- und Fleischspezialitäten stammen. Reservierungen werden telefonisch unter der Nummer +43 662 4802120 oder per E-Mail an romantikhotel@gmachl.com entgegengenommen. Weitere Informationen finden sich auf www.gmachl.com.

Die Produktion von Wurst- und Fleischwaren hat eine lange Tradition im ältesten Familienbetrieb Österreichs. Seit rund 550 Jahren ist die Landmetzgerei ein fester Bestandteil des Hauses. Ab dem Jahr 1888 bot der tüchtige Gast- und Landwirt Johann Gmachl den Besuchern seines Schwimm-, Steh- und Sitzbades Bratwürste und Hendl im Anschluss an das erfrischende Bad an. In der Landmetzgerei finden sich neben diesen Spezialitäten auch mariniertes Grillfleisch, Lammspezialitäten und diverse Brühwurstsorten aus eigener Produktion. Abwechslungsreiche und preiswerte Mittagsmenüs wie Wiener Schnitzel, gebratene Schweinerippen oder Rindsgulasch mit Spätzle runden das Angebot ab. Auch für Vegetarier gibt es täglich eine Menüoption.

/..2



Die hausgemachten Speisen können Gäste bereits beim Frühstück, beim Mittagessen im Gastgarten unter uralten Kastanienbäumen oder allabendlich in einer der drei gemütlichen Stuben genießen. Chefkoch Christian Kastenmeier serviert hier österreichische Klassiker modern interpretiert, wie Zweierlei vom Spanferkel mit Kräuterknödel und lauwarmen Speck-Kraut-Salat oder Rücken vom Salzburger Hirsch mit Wurzelgemüse, Morcheln und Kirschen. Zudem wird jeden Sonntag ein nach altbewährter Rezeptur zubereiteter Braten aufgetischt.

Über das Romantik Hotel GMACHL

Nur zehn Autominuten von Salzburg entfernt befindet sich in ländlichem Idyll im Ort Elixhausen das Romantik Hotel GMACHL. Das Kleinod für Naturliebhaber und Paare ist der älteste Familienbetrieb Österreichs und steht seit 1334 für gelebte Tradition und herzliche Gastfreundschaft. Die Gastgeber Michaela und Fritz Hirnböck-Gmachl führen das heutige Vier-Sterne-Superior-Hotel mit 73 Zimmern und Suiten im Landhausstil in der 23. Generation. Immer am Puls der Zeit verbindet die Familie moderne Elemente und bewahrt dennoch den historischen Charme des Hauses. Nach einem aktiven Tag lädt das Panorama-Spa „Horizont“ mit Infinity-Pool, Saunalandschaft, Ruhepavillon und Panoramaterrasse mit Bergblick zum Entspannen ein.

München/Elixhausen, 27. Juni 2016

Für weitere Presseinformationen:

Doreen Pomsel / Melanie Meisersick
STROMBERGER PR
Haydnstraße 1
80336 München
Deutschland
T +49(0)89/189478 82
F +49(0)89/189478 70
pomsel@strombergerpr.de
www.strombergerpr.de

Sophia Winkler, Marketing & Sales
Romantik Hotel GMACHL
Dorfstraße 14
5161 Elixhausen bei Salzburg
Österreich
T +43(0)662/4802 12
F +43(0)662/4802 1272
marketing@gmachl.com
www.gmachl.com