



Pressemitteilung • uschi liebl pr

xx. September 2021

Digestif am Fuße der Zugspitze

Die Hotelbar im Zugspitz Resort besticht mit neuer Gin-Karte, erlesener Weinauswahl und kreativen Signature Drinks

„Zugspitz Lodge“, „Flamingo“ oder Gin-Geheimtipps wie „Funky Pump“: Die Hotelbar und Lounge im Vier-Sterne-Superior Zugspitz Resort in Ehrwald bieten den idealen Rahmen, um einen Wandertag in der Tiroler Bergwelt oder actionreiche Stunden mit der ganzen Familie in der 1.500qm großen Spiele- und Wasserwelt entspannt Revue passieren zu lassen. Hoteldirektor und Sommelier Johannes Ramstöck findet stets den richtigen Tropfen für Weinliebhaber, während Barchef Josef innovative Cocktail-Kreationen ins Glas zaubert. Seit August besticht die Hotelbar mit der neuen „GinTonic Originals“-Karte inklusive bekannter Klassiker und Geheimtipps. Kulinarisch verwöhnt wahlweise das Hauptrestaurant mit wechselnden Themen-Buffets oder die Tiroler Zirbenstube à la carte. Für gemütliche Abende besteht die Möglichkeit, sich ofenwarme Pizza zum Mitnehmen zu bestellen.

Eine Barwelt der Extraklasse

Im Zugspitz Resort ist für jeden Gast das Richtige dabei. Das liegt nicht nur daran, dass man sich von Barchef Josef und seinem Team individuelle Signature Drinks wie die „Zugspitz Lodge“ bestehend aus Hendrick's Gin, Aperol, Holunder, Zitrone und Tonic mixen lassen kann, sondern auch an der vielfältigen Auswahl der Getränkearten. In entspannter Atmosphäre kann sich die ganze Familie durch die Karte testen – für die kleinen Gäste stehen fruchtig-bunte Kindercocktails mit Namen wie „Flamingo“, „Elsa“ oder „Lightning McQueen“ zur Auswahl. Die neue Gin-Karte hat Klassiker wie Gin Mare und Monkey 47, aber auch Geheimtipps wie Funky Pump aus Österreich oder Bobby's Schiedam Genever aus den Niederlanden, dem Geburtsland des Gins, zu bieten. Whisky-Fans haben die Wahl zwischen Bourbon, Blended, Scotch und Single Malt, während das Rum-Sortiment



von der Karibik bis nach Venezuela reicht. Wer es leichter mag, der genießt den „Zugspritz Summer Edition“ auf Gin-Basis versetzt mit Prosecco und Pink Grapefruit, oder Aperitif-Klassiker wie den „Wildberry Spritz“.

Das Beste aus der Weinwelt

Hauptaugenmerk der Weinkarte des Zugspitz Resorts liegt auf den besten gebietstypischen Qualitätsweinen aus Österreich, Deutschland und Italien. Auch besondere Raritäten aus Frankreich sind auf der Karte zu finden, und die Auswahl der Rebsorten reicht von fruchtigen, frischen und trockenen, über geschmackvolle im Holzfass ausgebauten Weinen bis hin zu Natur- und Süßweinen. Für besondere Momente steht der Chef's Table in der hauseigenen Weinlounge exklusiv zur Verfügung und lädt zur wöchentlichen Weinverkostung ein. Wer die besonderen Tropfen gerne mit einer guten Zigarre kombiniert, der findet in der gemütlichen Cigar Lounge seinen Wohlfühlplatz.

Flexibel & vielseitig: Das Genussangebot im Zugspitz Resort

Ob Dreiviertel-Pension, Übernachtung mit Frühstück oder Selbstversorger: Im Zugspitz Resort bieten nicht nur die verschiedenen Unterkünfte, sondern auch die Möglichkeiten der Verpflegung viel Flexibilität in der individuellen Urlaubsgestaltung. Gäste, die in den 47 Zimmern und Suiten im alpenländisch-modernen Design wohnen, genießen die Verwöhnpension mit reichhaltigem Frühstücksbuffet auf der Sonnenterrasse, sowie Nachmittagssnack und Abendessen auf Buffetbasis im Hauptrestaurant, wo Restaurantleitung Alex für einen reibungslosen Ablauf sorgt. In den Ferienwohnungen kochen Gäste selbst oder buchen Verpflegung hinzu. Und auch Camper auf der Fünf-Sterne-Anlage können auf Wunsch alle kulinarischen Angebote nutzen – oder auch frische Pizza zum Mitnehmen bestellen und es sich auf dem Stellplatz gemütlich machen. Der Zugspitz-Shop bietet Selbstversorgern alles von frischen Brötchen über Kaffee bis hin zu regionalen Produkten vom Bauernhof. Mit der direkt nebenan gelegenen Tiroler Zugspitzbahn geht es in zehn Minuten auf 2.962 Meter Höhe und ins Panorama-Gipfelrestaurant am Zugspitzgipfel: Hier locken abwechslungsreiche Tiroler Gerichte, selbstgemachte Kuchen und kulinarische Themenabende.



Über das Zugspitz Resort

Seit Dezember 2019 hat das Zugspitz Resort nach einer umfangreichen Um- und Neubauphase mit 47 neuen alpenländisch-modernen Zimmern und Suiten und somit gesamt 83 Wohneinheiten wieder seine Türen geöffnet. Direkt an der Talstation der Tiroler Zugspitzbahn gelegen, wartet das Vier-Sterne-Superior Urlaubsresort neben dem idealen Ausgangspunkt zum Wandern und Skifahren mit einer Vielzahl an Attraktionen auf: Während sich kleine Gäste am Kinderparadies mit Indoor-Spielbereich, Kino und Trekkart-Bahn erfreuen, bietet die Wasserwelt mit drei Erlebnisbecken und fünf unterschiedlichen Rutschen Badespaß für die ganze Familie. Die À-la-carte-Stube serviert traditionelle Tiroler Küche aus regionalen Zutaten und das großzügige Buffet mit eigenem Bereich für Kinder und kulinarischen Themenabenden bietet Genussmomente für die ganze Familie. Im Appartementhaus finden Gäste gemütliche Apartments im Tiroler Landhausstil vor, welche auf Wunsch mit oder ohne Verpflegung buchbar sind. Auch die Gäste des angegliederten Campingplatzes genießen alle Annehmlichkeiten des Urlaubsresorts.

Pressekontakt:

Patricia Müller

uschi liebl pr GmbH, Emil-Geis-Straße 1, 81379 München

tel. +49 89 7240292-0, fax +49 89 7240292-19

mail: pam@liebl-pr.de

