

*niche*  
destinations

ZAHLEN  
&  
FAKTEN

  
Pirchner Hof  
ALPBACHTAL TIROL

AUSTRIA | TIROL  
Reith | Alpbachtal



My  
perfect  
day



„Morgenmeditation im  
Garten der Lebensenergien“

„Bahnen ziehen im  
aussichtsreichen Outdoor-  
Pool“

„Köstliches und  
kerngesundes Hildegard-  
Frühstück“

„Geführter Nordic-Walking-  
Ausflug in die Berge“

„Smovey-Training im  
Schwimmbad“

„Entdeckungstour durchs  
geheime Alpbachtal“

„Yoga und Gymnastik im  
Gesundheitshaus“

„Kastanienbad und  
Klosterbürstenmassage im  
Spa“

„Abendspaziergang um den  
romantischen Dorfsee“

„Vitales 4-Gang-  
Abendmenü im Restaurant“

PIRCHNER  
HOF



### GESCHICHTE

Der Pirchner Hof wurde 1977 als Familienbetrieb gegründet und 2003 von Christa und Wolfgang Peer übernommen. 2011 ist es den beiden gelungen, den Pirchner Hof erfolgreich als „erstes ganzheitliches Hildegard-von-Bingen-Hotel“ zu positionieren. Ein weiterer Fokus des Hauses liegt auf den Bereichen Bewegung und Ernährung.

### LAGE

Vor der kontrastreichen Naturkulisse der Kitzbüheler und Zillertaler Alpen trifft im Tiroler Alpbachtal Seenland unverfälschte, ursprüngliche Natur auf eine atemberaubend schöne Bergwelt. Der Pirchner Hof liegt auf 640 m Seehöhe im schönsten Blumendorf Europas – Reith im Alpbachtal in Tirol.

### INHABER

Familie Peer

### GESCHÄFTSFÜHRUNG

Christa & Wolfgang Peer

### EXPERTENTEAM

**Christa Peer:** Ausgebildete Hildegard-Referentin, Fastenbegleiterin • **Wolfgang Peer:** Staatlich geprüfter Rückenschultrainer, staatlich geprüfter Ski-alpin-Trainer, staatlich geprüfter Aqua-Fit-Instruktor, staatlich geprüfter Mountainbike-Guide, Smovey-Coach, ausgebildet in der Wirbelsäulengelenkmethode • **Dr. Helga-Maria Grömer:** Ärztin für Allgemeinmedizin, Aderlass nach Hildegard von Bingen, Feuerschröpfen

### PHILOSOPHIE

„Pflege das Leben, wo du es triffst“ – so lautet das Motto im Pirchner Hof. Es geht zurück auf Hildegard von Bingen, deren überliefertes Wissen im Haus gelebt und gelehrt wird – zeitgemäß und dogmenfrei, gesundheitsfördernd und genussbejahend.

### KATEGORIE

4 Sterne

### AUSZEICHNUNGEN

Condé Nast Traveller Spa Guide 2013: Der Pirchner Hof wurde als eines der besten Spas in den Bereichen nachhaltige Gewichtsreduktion, Entgiftung und Entschlackung ausgezeichnet. Österreichisches Wandergütesiegel

### ÖFFNUNGSZEITEN

Dezember bis Frühjahr, abhängig von der Skisaison, Mai bis Ende Oktober

### ZIMMER & SUITEN

Insgesamt 64 Zimmer und Suiten: Doppelzimmer Haupthaus (27 m<sup>2</sup>): großzügiges Doppelzimmer mit Dusche oder Bad/WC • Doppelzimmer Landhaus (29 m<sup>2</sup>): komfortabel mit Dusche oder Bad, separatem WC • Familiennest Haupthaus (47 m<sup>2</sup>): Doppelzimmer (27m<sup>2</sup>) mit Verbindungstür zum kleineren Einzelzimmer (20m<sup>2</sup>) mit Dusche oder Bad/WC, Sitzecke • Familienzimmer Haupthaus (54 m<sup>2</sup>): 2 Doppelzimmer nebeneinander liegend (je 27m<sup>2</sup>) mit Dusche oder Bad/WC • Familienzimmer Landhaus (58 m<sup>2</sup>): 2 Doppelzimmer nebeneinander liegend (je 29m<sup>2</sup>) – auf Anfrage teilweise mit Verbindungstür möglich – mit Dusche/Bad, getrenntem WC • Wohlfühlsuite (54 m<sup>2</sup>): Wohnzimmer mit Kamin, getrenntes Schlafzimmer, Badezimmer mit Whirlwanne oder Walk-in-Dusche und WC, Kühlschrank & 2 Kabel-TV-Geräten • Familientraumsuite (74 m<sup>2</sup>): 1 Wohnzimmer mit Kamin, 2 Schlafzimmer, 2 Badezimmer mit WC, Kühlschrank & 3 Kabel-TV-Geräte. Alle Zimmer mit Sitzecke, Föhn, Radio, Telefon, Kabel-TV, WLAN & Balkon

## ZIMMERPREISE

€ 101 bis € 167 pro Person/Nacht, Suiten € 363 bis € 624 für 3 bis 4 Personen, inklusive Vitalpension und Spa-Nutzung, exklusive Ortstaxe

## EINRICHTUNGEN

Rezeption • 2 Restaurants • Hausbar • Terrasse • Bibliothek • Skikeller • Trockenraum für Wander- und Bike-Bekleidung • Radkeller • WLAN im ganzen Haus • Parkplatz • Meeting- und Eventräumlichkeiten

## KULINARIK

Die erweiterte Pirschner-Hof-Vitalpension beinhaltet ein reichhaltiges Hildegard-Bufferfrühstück, eine gesunde Nachmittagsjause, frische Früchte im Spa-Bereich, eine Teebar sowie ein 4-Gang-Abendmenü nach Hildegard von Bingen mit Wahlmöglichkeit. Viele Gerichte sowie die meisten Salate und Kräuter basieren auf den Erkenntnissen der Hildegard-von-Bingen-Ernährungslehre und sind dementsprechend auf den Buffets oder in der Speisekarte gekennzeichnet. Der Großteil der Kräuter sowie viele Gemüsesorten stammen aus dem eigenen Garten. Nahezu alle Zutaten stammen von Bio-Produzenten aus der Region oder vom hoteleigenen Bauernhof, der auch das Rindfleisch aus kontrollierter Mutterkuhwirtschaft sowie Hühner und Eier liefert. Küchenchef: Dusko Petrovic

## SPA

Hallenbad (12 x 6 m) mit Ruhebereich, ganzjährig beheiztes Freischwimmbecken (14 x 7 m) mit Inneneinstieg, Saunalandschaft mit Infrarotkabine, Tiroler Schwitzstube, Bio-Sauna, Dampfbad, Ruhebereich mit Wasserbetten, Hydro-Jet; **Gesundheitshaus:** großzügiger Gymnastik-Pavillon mit Gartenzugang und Panoramaausblick, lichtdurchfluteter Fit-Bereich mit Trainingsgeräten; **Garten der Lebensenergien mit den Kraftplätzen der vier Elemente:** Platz des Feuers, der Luft, des Wassers und der Erde – mit Ahornbaum im Zentrum; großzügige Gartenanlage mit unzähligen Ruheplätzen und einem duftenden Meer an alpinen Blumen, Bergkräutern und Obstbäumen; biologischer Naturteich, Liegewiese mit Komfortliegen, Hildegard-von-Bingen-Kräutergarten, Tiroler Schau- und Erholungsgarten nach Hildegard von Bingen in Reith; Spa mit Kosmetik, Massagen, Bädern, Körperanwendungen und Packungen sowie speziellen Hildegard-von-Bingen-Packages

## AKTIVPROGRAMM MIT WOLFGANG PEER

Pirschner-Hof-Chef Wolfgang Peer blickt auf eine mehr als 20-jährige Karriere als Trainer im Tiroler Skiverband zurück. Von so viel sportlicher Erfahrung profitieren auch seine Gäste beim angebotenen Bewegungs- und Aktivprogramm in Form eines therapeutisch orientierten Trainings zur Steigerung des Wohlbefindens und der Lebensenergie • Angeboten werden u. a. Wirbelsäulen- & Fußgymnastik, Aqua-Fit, Smovey-Training, Pilates und Yoga • Outdoor-Programm: Geführte Wanderungen mit Familie Peer, ausgezeichnet mit dem Österreichischen Wandergütesiegel, Nordic Walking, Mountainbiken, geführte Schneeschuh- und Winterwanderungen • Hildegard- und Naturangebot: Kräuterwanderungen mit Maria Schellhorn, Meditation, Lagerfeuernächte und Barfußwanderungen

## AKTIVITÄTEN

**Im Sommer** kann die Region mit mehr als 900 km Wanderwegen, unterschiedlichsten Mountainbike- und Genussradstrecken, Klettersteigen und Natur-Hochseilgarten aufwarten. Wassersport-Aktivitäten auf der Brandenberger Ache, zahlreiche Badeseen sowie sieben Golfplätze im Umkreis von einer Stunde Fahrt ergänzen das reiche Angebot. Wöchentlich lädt der Hildegard-Verein in Reith Gäste und Einheimische zum Gärtnern und Unterhalten in den ersten Hildegard-Garten im Alpbachtal. **Im Winter** stehen im Skigebiet „Ski Juwel Alpbachtal Wildschönau“ 45 Lifte und 109 Pistenkilometer zur Verfügung. Nachtskifahren ist direkt vor dem Hotel ebenso möglich wie der Einstieg in Teilbereiche des 70 km umfassenden Loipennetzes. Ganzjährig attraktiv ist die Nähe zu den Städten Innsbruck und Kufstein sowie zu den schönsten Ausflugszielen in Tirol.

**Die Alpbachtal Seenland Card** ist im Zimmerpreis enthalten und berechtigt zur kostenlosen Benutzung der Bergbahnen (im Sommer) und Regiobusse. Zu den weiteren Vorteilen gehören u.a. freie Eintritte in Museen und Badeseenanlagen sowie kostenlose Stadtführungen.

# ZAHLEN & FAKTEN

PIRCHNER HOF

## ANREISE

**Mit dem Flugzeug:** Der Flughafen Innsbruck liegt etwa 40 Minuten entfernt. Den Flughafen München erreicht man in einer Stunde und 30 Minuten. **Mit der Bahn:** Kufstein ist IC- und ICE-Bahnhof. Von dort bis ins Hotel sind es etwa 20 Minuten. **Mit dem Auto:** Über die Inntal-Autobahn (A12) bis zur Ausfahrt Kramsach. Von dort sind es nur noch wenige Minuten bis nach Reith im Alpbachtal.

## BILDER-DOWNLOAD

<https://www.flickr.com/photos/marketing-deluxe/collections/72157624300883097/>

Photo-Credit: Pirchner Hof

## Hotel Pirchner Hof

Neudorf 42 | 6235 Reith im Alpbachtal

Austria

T +43 5337 62749

[info@pirchnerhof.at](mailto:info@pirchnerhof.at)

[pirchnerhof.at](http://pirchnerhof.at)

## PRESSE & MARKETING

marketing deluxe GmbH - Claudia Reichenberger

Presse: [nicole.ginzinger@marketing-deluxe.at](mailto:nicole.ginzinger@marketing-deluxe.at)

Marketing: [marlene.obholzer@marketing-deluxe.at](mailto:marlene.obholzer@marketing-deluxe.at)

T +43 5242 61115

[niche-destinations.com](http://niche-destinations.com)

*niche*  
destinations