

## Am besten schmeckt`s dahoam

Pressemitteilung von: **Hotel Traumschmiede** / PR Agentur: LMG Management GmbH



©Thomas Haberland | © guenterstandl.de

Im oberbayerischen Hotel Traumschmiede kommen ausschließlich regionale Produkte auf den (Frühstücks)Tisch

München, 27. September 2016. „Willkommen dahoam“ lautet das Credo des Hotel Traumschmiede in Unterneukirchen. Damit sich Gäste wie in den eigenen Wänden fühlen, setzt das familiengeführte Refugium auf komfortable Zimmer und regionale Kulinarik. Hierbei legen die Gastgeber Elisabeth und Ernst Raspl größten Wert auf Frische und Qualität der Produkte sowie kurze Transportwege, die durch die Zusammenarbeit mit einheimischen Produzenten gewährleistet sind.

So lockt das abwechslungsreiche Frühstücksbuffet mit selbst gemachten Marmeladen und Honig. Fast alle weiteren Lebensmittel wie Backwaren, Eier, Milch- und Getreideprodukte, Wurst, Fleisch, Gemüse, Obst sowie Säfte bezieht die Traumschmiede von regionalen Herstellern aus dem Umkreis von 30 Kilometern. Für einen gesunden Start in den Tag bucht der Gast das Frühstück für 7,50 Euro einfach flexibel hinzu oder entscheidet sich für das Arrangement „Traumhaft Schlemmen & Schlummern“. Ab 89 Euro pro Person sind darin eine Übernachtung im Wohlfühl-Zimmer und ein Aperitif bei Ankunft ebenso inklusive wie das regionale Frühstücksbuffet, ein Vier-Gänge-Menü im benachbarten Gasthof Zur Alten Schmiede und ein Schlemmerkorbchen. Im Übernachtungspreis sind zudem weitere Leistungen wie Parkplatz oder WLAN eingeschlossen. Auch externe Gäste können nach Anmeldung das großartige Frühstück zum kleinen Preis in der Traumschmiede genießen. Reservierungen werden telefonisch unter +49(0)8634/1535 oder über die Webseite [www.hotel-traumschmiede.de](http://www.hotel-traumschmiede.de) angenommen.

### Traumhaft frisch

Jeden Morgen tischt das Traumschmiede-Wohnzimmer das Frühstücksbuffet mit hochwertigen lokalen und regionalen Produkten auf. Brot und Semmeln liefert der ortsansässige Bäcker Schönstetter, die Eier legen die Hühner auf dem zwei Kilometer entfernten Brand`l-Hof, Joghurt- und Milchprodukte stammen von der Alzaler Hofmolkerei und Fruchtsäfte von der Firma Pölz in Garching. Müsli und Getreideprodukte sowie Frischwurst werden von der Bruckmayer Mühle und der Hofmetzgerei Stirner aus Altötting angeliefert. Den mit 30 Kilometern längsten Weg legt der Käse von der Käseerei Bergader in Waging zurück. Auch im zugehörigen Restaurant Zur Alten Schmiede schmeckt man das natürliche Landleben. Auf dem Menü stehen bayrische Gerichte, inspiriert durch moderne Einflüsse und mit regionalen Zutaten zubereitet. In unmittelbarer Nähe gedeihen Chiemgauer Spargel sowie aromatische Tomaten und Paprika, die ein Gemüsebauer mit Hilfe von Erdwärme reifen lässt. Schweinefleisch aus artgerechter Haltung und genfreier Fütterung, Forellen, Reh und Wild stammen allesamt von Familienbetrieben in Unterneukirchen. Und auch Rind- und Kalbfleisch, Enten sowie Saiblinge werden nicht mehr als 25 Kilometer weit transportiert. Einheimische Biere, unter anderem von der Brauerei Leidmann in Unterneukirchen, dem Bräu im Moos bei Tüßling und dem Graminger Weißbräu bei Altötting runden das kulinarische Angebot ab. Diese Biere finden sich weiterhin als schmackhafte Zutaten in einem viergängigen Bier-Genuss-Menü wieder, das das Restaurant „Zur Alten Schmiede“ im Rahmen seiner einzigartigen Bier-Wallfahrten serviert.

Weitere Informationen zum Hotel Traumschmiede finden sich unter [www.hotel-traumschmiede.de](http://www.hotel-traumschmiede.de).

Hochauflösendes Bildmaterial zum Download:

[www.dropbox.com/sh/6rvii46eseys8hh/AACnak9rz\\_bluD29nPMT4EHFa?dl=0](http://www.dropbox.com/sh/6rvii46eseys8hh/AACnak9rz_bluD29nPMT4EHFa?dl=0)

Bildrechte: ©Thomas Haberland | © guenterstandl.de

*Diese Pressemitteilung wurde auf openPR veröffentlicht.*

LMG Management GmbH  
Anja Höbler  
Bavariaring 38  
80336 München

Telefon: +49 (0)89 4521 86-15  
Fax: +49 (0)89 4521 86-20  
Email: [traumschmiede@lmg-management.de](mailto:traumschmiede@lmg-management.de)  
[www.lmg-management.de](http://www.lmg-management.de)

„Willkommen dahoam“ heißt es seit Dezember 2015 im Hotel Traumschmiede in Unterneukirchen, nur zehn Autominuten von Altötting entfernt. Im Herzen der Inn-Salzach Region erfüllten sich die Gastgeber Elisabeth und Ernst Raspl ihren Traum vom eigenen Hotel und heißen Urlaubs- sowie Geschäftsreisende in 28 Doppelzimmern und sieben Apartments willkommen. Das neu gebaute Refugium vereint modernes Design und Funktionalität mit bayrischer Tradition. Im Erdgeschoss lädt das „Traumschmiede-Wohnzimmer“ mit Terrasse zum regionalen Frühstücksbuffet oder zur abendlichen Entspannung ein. Im

Tagungsraum IdeenSchmiede finden bis zu 60 Personen Platz. Abwechslungsreiche bayrische Kulinarik bietet der ebenfalls von der Familie Raspl geführte „Gasthof zur Schmiede“ gleich neben dem Hotel.

News-ID: 920340 • Views: 83

### Das

### openPR PR-Sti

- › Pressemitteihu hervorheben
- › Pressemitteihu lassen
- › Online-Presse'
- › Schlussredakt Pressemitteihu
- › Presseverteile
- › openPR PR-Sti

### Pressearchiv

#### Hotel Traumsch

- › Hier werden Ti
- › Oans, zwoa, g
- › Neue IdeenSc

### Weiteres zum

- › RupertusTher erneut Gütesci Wellness Verb
- › Comedians, Kc andere Komike Erlebnishotel
- › Schutz für Bus Mitarbeiterkri
- › Westflandern
- › Man(n) gönnt
- › Neue Kleingru und Sardinien
- › Occasionen ui
- › Fluch oder Se-Open Tour Bus
- › Zehn Dinge, d wissen sollte
- › Auf Schusters Niederrhein: V und Hohe Mar

### Meistgelesen

- › Ein Hole-in-on
- › Neue B2B-Onli Lademittellogi: signifikante Kc
- › e-Schwalbe - i Schwalbe wiec
- › Duales Studiu Überflieger?
- › KNIZHNIK - ein Buchhandlung Deutsch, Engl

Ihre PR  
G