

Mundart

JAHRGANG 2017 #1



FEINTUNING AUF TIROLERISCH

DER GREIL LÄSST HINTER DIE NEUEN
KULISSEN BLICKEN AUF SEITE 4

SMALL IS SEITE 7 BEAUTIFUL

1.000 x 18 x 40
ZUM DEKODIEREN SEITE 8 LESEN

DER★★★★
GREIL

der Greil sagt



MUNDART

So begrüßen wir liebe Gäste. So heißen wir Dich in der Tiroler Mundart willkommen. Und so sind wir: herzlich. Grad heraus. Echt. Wenn Du das magst, fühlst Du Dich wohl bei uns.

Und wenn Du uns schon kennst, wirst Du Augen machen. Wir bauen den Greil um! Pünktlich zur Wintersaison sind wir fertig. Auf den nächsten Seiten unseres neuen Gästejournals „Mundart“ zeigen wir stolz her, wie wir uns urgemütliche Tiroler Gastlichkeit im 21. Jahrhundert vorstellen.

Warum „Mundart“? Weil wir gern Mundart reden, die ehrlichste Sprache, die wir kennen. Weil wir stolz sind, dass es unseren Gästen so mundet bei uns ... Liebe geht durch den Magen, aber für den Geschmack ist der Mund maßgeblich. Und schließlich: Die Kunst der mundgeblasenen Riedel-Gläser macht bei uns den Weingenuss zu einem ganz besonderen Erlebnis. Gründe genug, unsere Einladung zu unvergesslichen Ferien am Wilden Kaiser „Mundart“ zu nennen? Als Mundpropaganda sozusagen.

Winter wird's ... gemma skifohn? Einmal jede Woche nehm' ich Euch mit auf eine Runde durchs Skirevier

rund um den Wilden Kaiser. Oder: Langlaufen. Eislaufen. Schneeschuhwandern. Pferdeschlitten fahren. Rodeln. Was immer der Winter hergibt, haben wir vor der Haustür.

Abend wird's ... gemma schlemmen? Wir kochen jeden Abend groß auf, und für unsere kleinen Gäste gibt's ein eigenes Kindergourmet-Menu. Guter Geschmack kennt kein Alter ...

Weinbegleitung ... stoß'ma an? Im Klingen unserer Gläser steckt ein besonderes Geheimnis – weiter hinten mehr darüber!

Stress loswerden ... gemma relaxen? In unseren fünf Saunen vergisst Du den Alltag. In unserem Pool belebt Dich – wie auch sonst überall im Haus – das Grandewasser. Und in der „Stillen Alm“, unserem Ruheraum, findest Du wieder zu Dir. Wohlfühl pur ...

Ich versprech' Dir, es werden Genussferien vom ersten Augenblick an. Vom spontanen „Grias' Di!“, das von Herzen kommt – bis zum viel zu frühen Tag der Abreise. In der Zwischenzeit bist Du einfach daheim in Deinen Ferien. Beim Greil. Bei uns. Darauf freuen wir uns!



Sepp Greil
& das gesamte Team

IMMER GREIL ... SEIT **VIER** GENERATIONEN

ERSTE GENERATION – JOSEF GREIL I.

Josef Greil I. war nicht der erste Josef im Greilschen Stammbaum, aber der Erbauer unseres Stammhauses ... daher zu Recht als „der Erste“ anzuführen. 1950 hat er, als einfacher Forstarbeiter, mit seiner Maria das Haus seiner Großeltern ausgebaut und Zimmer vermietet – die ersten Gäste aus der BRD kamen aus einem westfälischen Stahlwerk, und ihre Koffer wurden mit dem Leiterwagerl von der Bushaltestelle abgeholt.

ZWEITE GENERATION – JOSEF GREIL II.

In der zweiten Generation hat Sohn Josef Greil II. dort, wo heute unser Hotel steht, ein Grundstück um 100 Schilling, das sind heute 7 Euro pro Quadratmeter dazugekauft. Josef II. hatte in Söll das Schmiedehandwerk erlernt, und zupackende Hände waren gefragt, als er in der zweiten Hälfte der 1960er das Haus aufstellte. Zunächst hatte er im Rohbau eine Armaturenschleiferei mit 16 Angestellten aus dem Dorf untergebracht. 1969 eröffnete schließlich die Pension „Marianne“, die Josef Greil II. nach seiner Frau benannt hatte. Neun Zimmer/18 Betten waren am Start. 1972 wurde die Kapazität verdoppelt, 1982 erfolgte schließlich der Umbau zum Hotel Der Greil, und 1983 konnte die „zweite Generation“ ihren ersten eigenen Urlaub genießen. Es war (viell!) geschafft.

DRITTE GENERATION – JOSEF GREIL III.

1997 schließlich die Übergabe an Josef Greil III., den aktuellen Hausherrn, den Sepp. Als Koch-Kellner, der unter fünf Sternen und zwei Hauben gelernt hatte, war Sepp der erste Mann vom Fach, wie auch seine Karina, die ausgebildete Hotelkauffrau. Die Um-, Aus- und Zubauten gingen weiter, u.a. 2000 die Sauna-Erholungsstube, 2001 die Umstellung auf Fernwärme und 2006 der Umbau im 3. Stock zur „Stillen Alm“, sowie der Zirbenfamilien Suiten. 2010 schließlich wich das Großelternhaus dem Neubau des Panorama-Hallenbades mit Kaminfeuer und Kaiserblick auf insgesamt 30 Zimmer. 2017 schließlich feiert Josef Greil III. zwanzig Jahre erfolgreicher Selbständigkeit ... schönsten Geschenk: der Umbau, über den in dieser „Mundart“ viel zu lesen ist.

VIERTE GENERATION – VIKTORIA

Die 4. Generation hat schon mehr als nur angeklöpft: Tochter Viktoria, mit Jahrgang 2000 ein Millenniums-kind, ist als Hotelfachfrau ausgebildet und kreiert seit Sommer 2017 Gustostückerl in der Küche des Hauses.

MIT TIROLER HERZBLUT

In zehn kleinen, feinen Hotels in Tirol und Südtirol pulsiert Tiroler Herzblut – und der Greil war als Impulsgeber von Anfang an dabei. Gastfreundschaft ist hier nicht aufgesetzt, sondern gelebt. Wir nehmen's hier persönlich. Stecken unsere Gäste gern an mit Lebensfreude bis in die Zehenspitzen ... und behüten Ihre Entspannung, Ihren gesunden Schlaf.

www.mittirolerherzblut.com



DaHoam beim Greil

Frage: Wie muss urige Gemütlichkeit im 21. Jahrhundert aussehen?
Antwort: Genau so, wie es der Greil mit seinem Umbau realisiert (hat).
Du fühlst Dich wohl, von der ersten Minute an. Kommst in eine Rezeption,
als ob Du im Wohnzimmer stehen würdest. Warmes Holz erdet die Räume,
verwurzelt sie im Land um den Wilden Kaiser.



STUBN DORFBlick

Kraftvolles Holz und Tiroler Loden auf den Sitzbänken bringen die anheimelnde Atmosphäre in der Stubn Dorfblick. Du findest genug Platz fürs entspannte Essen mit Ellbogenfreiheit, Du kannst zusammenrutschen und kuscheln, wenn Du magst ... der Blick fällt aufs Dorf, auf die Greilschen Weinschränke, auf die Riedel-Karaffen ... das Leben ist schön!



KAMINSTUBN

Gebaute Gemütlichkeit – anders kann man die Kaminstubn beim Greil nicht beschreiben. Du kommst von draußen, aus dem frischen Winter, herein, das Feuer prasselt vor sich hin ... auch den Stammtisch findest Du in der Kaminstubn ... setz dich dazu! Die Bar lockt mit edlen Bränden und tollen Weinen ... hier findest Du alles, womit Menschen ihr Gemüt wärmen. Selbst essen kannst Du hier ganz gemütlich. Wir haben darauf geschaut, dass Du überall den gleichen, perfekten Sitzkomfort anfindest ... wo Du willst, lass dich nieder und fühl dich wohl!



STUBN GARTENBLICK

Unsere Traditionsstube. Wenn Du beim Essen ein klassisches Ambiente schätzt, ist das dein Platz. Du schaust in den herrlichen Garten hinaus und hast direkten Zugang zur Gartenterrasse. Wenn Du gern einmal zwischendurch ein paar Atemzüge Frischluft genießen willst: perfekt. Der nächste Gang schmeckt dann noch besser ...

„DAS NEUE RUHT AUF DEN SCHULTERN EINES RIESEN“

So heißt es. Tradition und harmonisches Aggiornamento. Kraftvolles Rot setzt seine Akzente – und lässt an vieles denken: An das Rot des Weines, der beim Greil eine Hauptrolle spielt. An das Herzblut, mit dem die Familie das Haus seit drei Generationen führt. An das Rot, das für Tirol steht, die Landesfarbe.

Sich daheim fühlen ... beim Frühstück, wenn Du Dich an einer Kuchlkredenz bedienst wie bei der Mama. Beim Genießen der Greil'schen Gourmetküche – nicht in einem Speisesaal, sondern in gemütlichen Stubn. Beim Weinseminar (oder was immer eine kleine Runde zusammenführen mag) im **riedelroom**, in dem alles auf den perfekten Genuss ausgerichtet ist. Und wenn Du schlafen gehst nach einem erlebnisreichen Ferientag und einem köstlichen Abend, mach nicht zu schnell die Augen zu. Nimm noch einmal wahr, wie wundervoll gemütlich Du in Deinen Ferien daheim bist, in den neuen Zimmern vom Greil.

Online erleben ab 21.12.
auf unserer neuen Website
www.hotelgreil.com



**FEINTUNING AUF
TIROLERISCH –
LIVE ERLEBEN
AB 21.12. BEIM GREIL**



MAMA'S KUCHL

Freu Dich aufs Frühstücksbuffet, wie wir es heute leben: Die guten Sachen findest Du wie bei Mama, knackfrisch und appetitlich. Säfte, die noch alle Vitamine haben, und Müslis findest Du, wo sie hingehören – im Kühlschrank, wie auch die Bauernbutter. So fängt der Tag gut an! Am Nachmittag duftet es in Mama's Kuchl nach frisch gebackenem Apfelstrudel – greif einfach zu! Hunger noch spät am Abend? Schau nach im Kühlschrank – ziemlich wahrscheinlich, dass Du noch etwas zum Jausnen findest ...

GLAS, GENUSS, RIEDEL

Zwei Worte verbinden den Greil und den österreichischen Wein im internationalen Vergleich: klein und fein. Wie österreichischer Wein derzeit als eines der interessantesten Phänomene der Weinwelt gehandelt, von Weinkennern geschätzt und von Fachjournalisten gelobt wird, so hat Weinritter Sepp Greil mit seinem leidenschaftlichen Engagement für Weine der besten Winzer Österreichs seinen nicht geringen Anteil an der „Karriere“ der Spitzenprodukte aus den Kellern des Landes.

Zum guten Wein gehört das richtige Glas, und da gibt es für Sepp Greil nur eine erste Wahl: Riedel-Gläser aus dem benachbarten Kufstein. Mit dem neuen **riedelroom** findet die Kooperation zwischen dem Weinritter Greil und dem Hersteller mundgeblasener, rebsortentypischer Weingläser einen neuen Höhepunkt. Maximilian Riedel zum markanten Alleinstellungsmerkmal des neuen Raumes: „Weinliebhaber finden hier die weltweit vielfältigste Auswahl unserer Gläser!“

Der Wert der hier ausgestellten bzw. dem Weingenuss dienenden Gläser: über 70.000 Euro. Und es geht nicht allein um Weingläser. Biertrinker zum Beispiel erleben mit einem ganz besonderen Glas aus der Riedel-Ma-

nufaktur, eigens für den Biergenuss kreiert, einen bislang ungekannten Biergenuss. Zusätzlich dazu wurde dieses Glas auch noch von Swarovski mit edlen Steinen bestückt. Und selbst eine Cola schmeckt aus dem passenden Riedel-Glas, als hätte man ein neues Getränk vor sich.

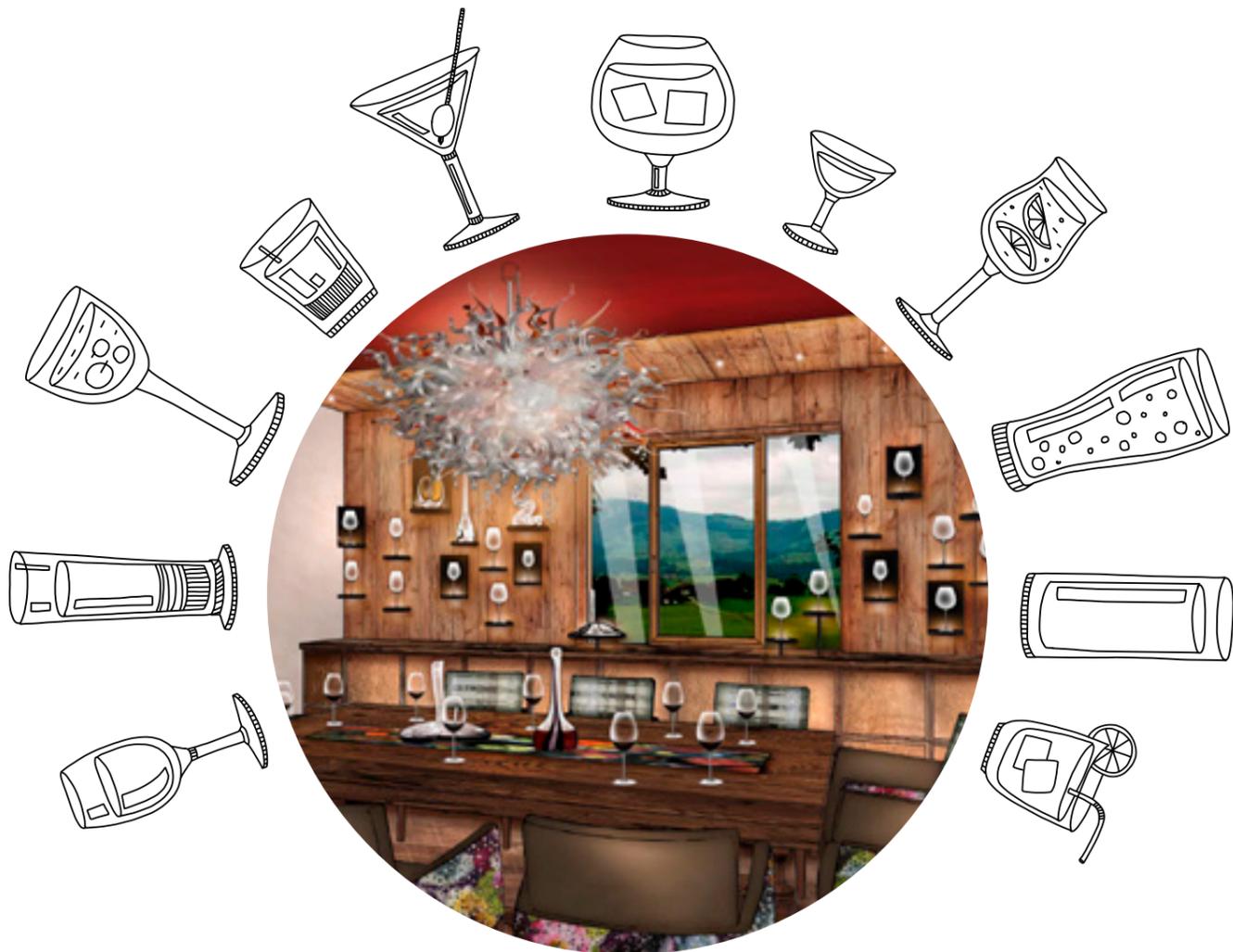
Der **riedelroom** ist das gebaute Bekenntnis Sepp Greils zum perfekten Weingenuss. „Für mich nicht mehr vorstellbar, einen kostbaren Wein anders als aus dem Riedelglas zu servieren, das für genau diese Rebsorte mundgeblasen wurde.“ Und er ergänzt: „Wein, aus irgendeinem Glas aus Massenfertigung getrunken, bringt vielleicht 60 % des komplexen, vollen Genusses, wie ihn ein zur Weinsorte passendes Qualitätsglas erschließt.“

WEIN AUS IRGEND EINEM GLAS BRINGT VIELLEICHT 60 % DES VOLLEN GENUSSES

Der Genuss hat im **riedelroom** auch einen grundsoliden Boden, der die enge Verbindung mit der edlen Glasmanufaktur in der Nachbarschaft zum Ausdruck bringt: das Holz der Bodenbretter kommt direkt aus der Glaswerkstätte von Riedel. Es ist von Brandspuren gezeichnet, die entstehen, wenn flüssiges Glas auf den Boden tropft.



RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY
REBSORTEN  SPEZIFISCH®



TAUSEND ACHTZEHN VIERZIG

Der Greil'sche Weinkeller – ein Hort edler Schätze. Hier lagern über 240 verschiedene Etiketten, die das „Who's who“ der Weinwelt repräsentieren. Kein geringerer Schatz ist das Sortiment an hochwertigen Riedelgläsern, ohne die beim Greil kein Wein auf den Tisch kommt.

Riedel-Gläser sind ein renommiertes Tiroler Handwerksprodukt, von Glasmachermeistern in Kufstein mundgeblasen (auch das also „Mundart“...). Der „Erfinder“, Professor Claus J. Riedel, erkannte vor einem halben Jahrhundert als erster Designer, dass Bouquet, Geschmack, Balance und Abgang von Wein durch die Form des Glases beeinflusst werden, aus dem er getrunken wird. Er entwarf Gläser, die den Liebhabern von Weinen und Destillaten faszinierende neue Geschmackswelten erschlossen. Gläser, die damals einzigartig waren: Dünn geblasen. Schlicht. Das Design auf das Wesentliche reduziert: Kelch, Stiel, Bodenplatte. Erfahrene Weinkenner bestätigen, dass der Wein in Riedels Gläsern mehr Tiefe und eine bessere Balance entfaltet. Einmal mehr bewährt sich das Bauhaus-Prinzip „Form folgt der Funktion“ ... das richtige Glas folgt dem Charakter der jeweiligen Rebsorte.

Über 1000 Gläser für 18 verschiedene Weinsorten sorgen zusammen mit 40 originellen Riedel-Dekantern dafür, dass Du beim Greil unvergleichliche Geschmackserlebnisse genießt. Die Gunst des Terroirs und des Klimas sowie die Kunst des Winzers entfalten erst im richtigen Glas ihre volle Blüte ... darum geht es. Dafür hat der Greil seinen funkelnden Schatz an Riedel-Gläsern angelegt. Und sogar einen eigenen **riedelroom** eingerichtet, in dem Weinliebhaber sich zum Verkosten und Genießen zusammenfinden.

DER ALLESKÖNNER: VERKOSTUNGEN, SEMINARE, EXKLUSIVE FEIERN

Der neue **riedelroom** im Hotel Der Greil bietet für zahlreiche Anlässe das perfekte Ambiente. Weingenießer finden für Verkostungen hier ein Ambiente, das seinesgleichen vergeblich sucht – kostbare Weine werden hier von „Hardware“ begleitet, die edle Tropfen erst zu dem machen, was sie in ihrer Seele sind.

Kleine Besprechungen, Workshops, Präsentationen in exklusiver Atmosphäre, der Chef's Table – all das wird zum unvergesslichen Erlebnis im **riedelroom**. Der sich selbstverständlich auch perfekt eignet, um nach getaner Arbeit auf den Erfolg anzustoßen und das Gelingen bei einem kulinarischen Dinner zu feiern.

Auch private Anlässe, für die ein außergewöhnliches Umfeld im kleinen Rahmen gesucht wird, finden im **riedelroom** die perfekte Location. Gemütlich, edel, einzigartig ... dazu das herzliche Service des Greil-Teams und die anerkannte Kompetenz des Hauses bei Speis' und Trank: So fühlen sich Freunde und Familie verwöhnt und geschätzt



**SCHADE, DASS
MAN WEIN NICHT
STREICHELN KANN.**

HOCHGENUSS IST UNTEILBAR

„Kannst Du dir vorstellen, dass ein sehr guter Wein ein mittelprächtiges Essen begleitet? Oder umgekehrt, ein tolles Essen von einem grauslichen Wein erschlagen wird? Das wirst Du bei mir nicht erleben!“ Beim Genuss kennt er kein Pardon, der Sepp Greil. Darum wird penibel darauf geachtet, dass bei den Speisen ebenso kompromisslos auf Qualität und Geschmack gesetzt wird wie bei den kostbaren Flaschen im Weinlager.

Küchenchef Reinhard Koch setzt auf das Ehrliche, das Echte, das Naturverbundene. Eingekauft wird, wo immer möglich, bei Landwirten und Produzenten aus der Umgebung ... und gern werden auch bisweilen Küchengeheimnisse mit internationalen Starköchen geteilt, die immer wieder begeistert sind, welche fantastische Produkte das Land Tirol zu bieten hat. Sozusagen sortentypisch für den Greil ist der hohe Stellenwert, den der Hausherr dem Wein zubilligt – es kommt nichts auf den Tisch, was nicht im Weinkeller seine passende Entsprechung hätte. Was die Tischkultur des Hauses unverwechselbar macht, ist das perfekte „Werkzeug“ für den Weingenuss ... zur Wahl der geeigneten Weine gesellt sich die korrekte Glasbegleitung. „Beim Genuss gibt es bei mir keine Abstriche!“ betont der Weinritter Greil. Nebeneffekt von Genuss-

ferien beim Greil: Du lernst viel über den Wein und seinen kultivierten Genuss ... besser hat Bildung noch nie geschmeckt!

Einmaligen Niederschlag findet dieser besondere Zugang zum kulinarischen Genuss im Wein-Glas-Buch, das der Herr über Haus und Keller gemeinsam mit seinem Sommelier Heribert Steiner aus der früheren Weinkarte weiterentwickelt hat.

„BEIM GENUSS GIBT ES BEI MIR KEINE ABSTRICHE!“

Wenn Du darin blättest, unternimmst Du sozusagen eine Reise durch die besten Lagen österreichischer Weinbauregionen. Selbstverständlich haben auch die großen Weine aus Rieden in aller Welt ihren Weg in den Greil'schen Keller und ins Weinbuch gefunden. Das Charakteristische am Wein-Glas-Buch ist, dass es für jede Weinsorte zusätzlich angibt, aus welchem Glas der edle Tropfen genommen werden sollte. Selbst passionierte Weinliebhaber, denen „Glaskultur“ bislang wenig bewusstgeworden ist, staunen immer wieder, wenn sie bei Ihrem Urlaub im Greil erleben, wie der Wein im wahrsten Sinne des Wortes auflebt. Sofern er aus dem richtigen Glas getrunken wird.





**SORRY,
NO KANGOROOS
ONLY KUHLIMUHS
FROM AUSTRIA**



FLASCHEN- POSTLER

Seit sieben Jahren steht Heribert Steiner, einer der besten Sommeliers des Landes, den Gästen im Greil beratend zur Seite ... „Ich habe mein Hobby zum Beruf gemacht!“ Er kennt die Wahrheit hinter den 240 Etiketten im Keller und versteht es perfekt, sie überzeugend zu vermitteln. „Wenn mir ein Gast dann nach dem ersten Schluck anerkennend zunickt, hab' ich etwas richtig gemacht. Da kommt Freude auf – bei mir und beim Gast!“



LIMITED EDITION

Jeder Riedel-Dekanter stellt für sich schon eine Augenweide dar, ganz zu schweigen von der Funktion. Aber auch eine echte Rarität birgt die Greil Vitrine: den Riedel-Dekanter „Doppel Magnum“, weltweit limitiert mit einer Auflage von nur 50 Stück. Das elegant geformte, eindrucksvolle Stück fasst drei Liter Rotwein – also zwei Magnum-Flaschen – und hilft dabei, die Elton John Aids Foundation zu unterstützen – mit jeweils EUR 500,-, die vom Verkaufspreis (EUR 1.990,-) überwiesen werden. PS: Die 50 Stück waren innerhalb kürzester Zeit weltweit vergriffen.



CHEF DER GENÜSSE

Seit 20 Jahren begeistert unser Küchenchef Reinhard Koch mit seinen kulinarischen Kreationen. Solide verwurzelt in der kulinarischen Tradition seiner Heimat ist er offen für Impulse aus allen Richtungen. „Wenn's passt und schmeckt, dann wird's was Rundes auf dem Teller. Und wenn nicht, kommt es nicht auf den Teller!“ Tipp vom Chef Koch: Schon die Kinder an Qualität und Genuss beim Essen gewöhnen – darum kümmert er sich auch so liebevoll um die Kinder-Gourmet-Menüs im Greil.



HALBPENSION? HAUBENNIVEAU STATT HALBE SACHEN

Wenn Du im Greil Halbpension buchst, dann freu dich auf den vollen Genuss! Wir sind das kleine, feine Haus für Gourmets. Und wir wissen, dass Essen und Trinken Leib und Seele zusammenhält ... darum kochen wir auf Haubenniveau. Aber noch wichtiger als irgendeine vergängliche Auszeichnung ist unserem Chef Reinhard Koch das versonnene Lächeln der Feinschmecker unter den Gästen, wenn sie seine Kreationen verkosten.

PRICKELND

Die perfekte Ergänzung zum Wein-Glas-Buch: die Schaumweinkarte im Greil. Über 30 prickelnde Positionen finden sich da, von unserem Sommelier Heribert zusammengestellt. Die „Grandes Marques“ aus der Champagne gehören selbstverständlich dazu und veredeln jede Feier – die Liebe Sepp Greils gehört aber den „Vignerons“, den Winzerschaumweinen, von denen auch Österreich einige trinkenswerte Tropfen zu bieten hat.



S T R E I F Z Ü G E

Manchmal tut es gut den Augen eine kleine Pause zu gönnen,
auf Texte größtenteils zu verzichten und Bilder, die bekannterweise
ja mehr als 1.000 Worte sagen, sprechen zu lassen.
„Auf und da Gams noch.“



STILL, STILL

Die „Stille Alm“ im Greil. In stillen kurzen Worten: knisterndes Kaminfeuer, Wasserbetten, Blick auf den Wilden Kaiser zum Hinknien, heimeliges altes Holz, vertraute Blicke, verzaubernde Nähe.

BIS UNTER DIE HAUT

...und nach dem Skifahren? Die Beine hoch, die Muskeln entspannen – und die wohltuende Massage einfach wirken lassen. Von Andrea, die liebend gerne Gutes tut. Wohl bekomm´s.

UND WIE ES KRIBBELT

Wer liebt es nicht – das Prickeln und Kribbeln auf der Haut. In unserer „Stillen Alm“ findest Du einen ganz natürlichen Barfußparcours der ganz ohne technische Hilfsmittel auskommt. Lass deine Beine genussvoll von Zirbenzäpfen, Weinkorken und Holzstücken massieren.

WER HAT'S ERFUNDEN?

Hallenbad? Haben viele. Modernes neues Hallenbad. Haben einige. Hallenbad mit Granderwasser? Haben wenige. Modernes neues Hallenbad mit Granderwasser und Panoramablick zum Wilden Kaiser? Hat nur der Greil.



ES IST IMMER WAS LOS BEIM GREIL.
VOR ALLEM DANN, WENN ES UM DEN
KRITISCHEN GAUMEN UND DIE
FEINE ZUNGE GEHT.

Kulinarische Rezeptscheibe

Greil Sepp Wordrap



„ES GEHT UM QUALITÄT“

BEI WELCHEM WEIN HAST DU ZULETZT GEWEINT (FREUDENTRÄNEN)?

Beim Veltliner Käferberg 1998 Bründlmayer – und im letzten Winter: beim La Chapelle Hermitage 2010 Paul Jaboulet Aine

WEISS ODER ROT (WEIN)? BLAU ODER SCHWARZ (PISTE)?

Beides! Lieblingsfarbe auf der Piste: definitiv schwarz

SCHLUCKST DU HEIMLICH DIE GUTEN WEINE BEI VERKOSTUNGEN?

Ich habe noch nie einen Wein ausgespuckt, ganz einfach aus dem viel zu großen Respekt vor der Qualität

WERT DES TEUERSTEN GLASES, DAS DIR JEMALS ZU BRUCH GEGANGEN IST?

Riedel-Sommelier-Maximus (Fassungsvolumen 3 L) – Wert zirka € 200,00

WAS KANN MAN VON WEINEN LERNEN?

In der Reife und in der Geduld liegt die Qualität!

ÖSTERREICHER, DIE DIE WELT BEDEUTEN?

Winzer ... Kollwentz... FX Pichler... Bründlmayer... Hirtzberger... Tement

DER TEUERSTE WEIN, DER JEMALS BEI DIR VERKOSTET WURDE?

*Ein Champagner: Dom Perignon 1998 P2 / Wittman
Alte Rebe Riesling 2015 „La Borne“ Armand de Brignac*

LIEBLINGSDESSERT? KALORIENANZAHL?

*Schokopraline/Rezept von Eveline Wild, Konditor Weltmeisterin, die unser süßes Team trainiert.
Kalorienanzahl? Ist mir wurscht, schmecken muss es!*

DER KURIOSESTE WUNSCH EINES GASTES?

Bauerngrill-Hendl mit Champagner

DER TREUESTE GAST IM GREIL?

*Fast unglaublich: 2 Wochen über Weihnachten – und das die letzten 43 Jahre, ohne Unterbrechung.
Ich danke euch! ♥*

„TIROLER HERZBLUT“ IN 3 WORTEN

familiär / Gefühl / Natur



100-PUNKTE-WEIN-FESTIVAL

Für echte Weinfreaks wird es das österreichische Wein-Event des Jahres: das 100-Punkte-Wein-Festival beim Greil am 24. November 2017. Das Reglement ist einzigartig: Wer einen 100-Punkte-Wein besitzt, der älter als Jahrgang 2010 ist, konnte sich bis Ende Juni bewerben. Doppelte Weine schieden aus, die Auswahl trafen die Starsommeliers Gerhard Retter und Heribert Steiner, die uns mit ihrer Expertise auch beim Festival unterstützen werden. Wer mit seinem Wein eingeladen wurde, erhält freie Kost & Logis. Das internationale Publikum und die Fachpresse werden die einmalige Gelegenheit haben, bei diesem Mega-Event die Besten der Besten zu verkosten. Getrunken werden 100 von 100. Schon heute lässt sich sagen, dass dieser Event zur Legende werden wird in Weinfachkreisen ...

Und die Gaumenfreuden gehen weiter: Im Anschluss an die Weinverkostung laden Starkoch Mike Süsner und Greil-Küchenchef Reinhard Koch zum Wintergrillen. Man darf annehmen, dass das Fachsimpeln der Weinfreaks bis weit in die Nacht hinein andauern wird ...

DAS WAR DIE JUBILÄUMS-WOCHE

Eine Woche Wandern, Wein, Genuss, Musik ... und der Anlass „20 Jahre Sepp Greil“ lässt erahnen, dass es nicht irgendeine Festwoche war. Vom 30. September bis zum 7. Oktober 2016 hatte der Sepp eingeladen, mit ihm den Abschluss des zweiten Jahrzehnts als Gralsherr ... nein, sorry, Herr des Greils zu feiern. Frühschoppen, Genusstag bis zum Abend, Champagnerfest mit lukullischer Begleitung ... vom Feinsten. Wanderung mit Sepp über die legendäre Streif bei Kitzbühel mit Einkehr auf der Seidl-Alm. Kulinarisches Highlight: das „Sepp Greils 20 Jahre Jubiläums-Menü“, gekocht von TV-Küchenstar Mike Süsner. Und weil „a bisserl was immer noch geht“: Abschluss mit einem Weinfest und einer Küchenparty. Falls Du nicht eh dabei warst – freu dich auf die 25 Jahr-Feier. Wir wetten mal, dass diese noch viel.....

TIROL GEGEN DEN REST DER WELT

Vertrauen ist gut – Kontrolle ist besser ... wie gut sind unsere regionalen Produkte wirklich, aus denen Küchenchef Reinhard mit seinem Team Köstliches zaubert? Wir haben es unlängst getestet. Als Highlight unserer Kulinarischen Woche haben wir TV-Starkoch Mike Süsner eingeladen, gemeinsam mit unserer Küchencrew ein neugängiges Menü zuzubereiten – einmal mit den Produkten unserer eigenen regionalen Lieferanten, einmal mit Zutaten der besten internationalen Versorger. Gekocht wurde nach denselben Rezepten, bewertet haben unsere Gäste blind, ohne zu wissen, welche Teller „Original Tirol“ und welche international waren. Was soll man sagen – der Sieg war eindeutig. Für Tirol und seine fantastischen Landwirte, Bäcker, Lebensmittelproduzenten ...

J

U

C



MIT DEM SEPP AUF DIE PISTE?

Legendär sagen die einen, a riesen Gaudi die anderen. Die Rede ist vom geführten Hausskitag, bei dem euch der Sepp jeden Montag zu den schönsten Pisten und den gemütlichsten Hütten führt.

Spaßfaktor: hoch!

*Sepp's Hüttentipp 2017/18:
Die Neualm in Scheffau
bei der Mittelstation*



H E

WENN VON SKIWINTER, PISTENZAUBER UND HÜTTENGAUDI, VERSCHNEITEN BERGEN UND URIGER GEMÜTLICHKEIT DIE REDE IST, FÄLLT MENSCHEN IN ALLER WELT SPONTAN EIN: TIROL. HIER IST DER WINTER DAHEIM. UND MITTENDRIN IN DIESEM WINTERWUNDERLAND LIEGT DER GREIL UND LÄDT DICH EIN, WINTER VOM FEINSTEN ZU GENIESSEN ...

GREILS WINTERSERVICE

Winterspaß ohne lästiges Kümmern um die Details – der Greil-Winterzauberservice macht dich frei für den puren Wintergenuss. Shuttle von der Hoteltür zum Lift und zurück, der Skibus hält am Hotel, und am Lift gehst Du locker an der Warteschlange an der Kasse vorbei ... Skipass hast Du schon im Greil bekommen. Kachelofen für warme Skischuhe, vom Sepp selber geführte Hausskitage, Skiservice zum Vorzugspreis ... so wird jede Abfahrt zum Hochgenuss – nur eine nicht: Die am letzten Urlaubstag nach Hause ...

WILDER KAISER WINTERCHEF

Was für ein Gebiet, die Skiwelt Wilder Kaiser! 284 perfekt präparierte Pistenkilometer in blau-rot-schwarz, reichlich Auslauf für jedes Fahrkönnen. Fantastische Alpenpanoramen mit über 70 Dreitausendern im Blick. Österreichs größtes Nachtskigebiet, Funparks, beleuchtete Rodelbahnen. Schneesicher? Kein Thema. 80 % der Pisten werden beschneit. Und wenn es irgendwo Naturschnee gibt, dann hier – zur Freude von Tourengern und Romantikern. Schneeschuhwanderern und Langläufern. Du suchst Abwechslung? In der unmittelbaren Nachbarschaft lockt Kitzbühel mit Hahnenkamm, Streif, Mausefalle ... Du möchtest einmal selber sehen, wie elegant deine Schwünge in den Hang gefräst sind? Drei Skimovie-Strecken zeichnen es auf, und am Abend kannst Du es online anschauen. Speed gefragt? Drei Messstrecken verraten dir, wie schnell Du bist bzw. dein Material. Das alles zusammen genommen wundert es nicht mehr, dass die Skiwelt Wilder Kaiser-Brixental erneut von den Usern einer großen Internet-Plattform zum besten internationalen Skigebiet gewählt wurde.

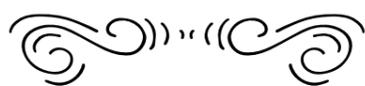
WINTER IST MEHR ALS WEDELN

Winter hat so viele faszinierende Facetten wie der Schnee funkelnde Kristalle hat. Bei einer romantischen Fackelwanderung durch den Winterwald glitzern sie besonders schön. Schneeschuh-Abenteuer sind in (und von herzhaften Guides geführt, damit das Abenteuerliche gut ausgeht). Du hörst die Jingle Bells live bei einer Pferdeschlittenfahrt oder amüsiert Dich beim Eisstockschiessen. Rodeln entlockt Groß und Klein begeisterte Juchezer ... und auch ein dampfender Glühwein draußen an der Schneebar zählt zu den Wintergenüssen, die im und um den Greil locken.



**NIMM'S SKISHUTTLE
- IN 5 MINUTEN
BRINGEN WIR DICH
ZUR TALSTATION**

VORSPEISEN



06.01. – 27.01.18

VARIATION VON PULVERSCHNEE UND BUCKELPISTEN

7 Nächte – Mit einem Juchezer geht's ab auf die frisch verschneiten Hänge – und wenn kein Neuschnee da ist, macht nix! Super präparierte Pisten gibt's immer, frisch und regional –
6-Tages Skipass SkiWelt Wilder Kaiser-Brixental – Teilmassage

ab € 1.069,-

27.01. – 10.02.18

DREIERLEI VON DER HÜTTENGAUDI

7 Nächte – Jeden Montag geht's mit Sepp zusammen auf die Piste – Hüttengaudi garantiert –
6-Tages Skipass SkiWelt Wilder Kaiser-Brixental – Teilmassage

ab € 1.170,-

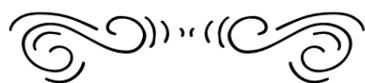
10.02. – 17.02.18

FEINES SCHNEEFLOCKENTARTARE

7 Nächte – Ein herrliches Frühstück vor dem Kamin, während draußen die Schneeflocken tänzeln.
Und sobald die Wolken weg sind geht's ab in den Neuschnee. Schen is, wenn's Schnee is!
6-Tages Skipass SkiWelt Wilder Kaiser-Brixental – Teilmassage

ab € 1.200,-

SUPPEN



17.02 – 03.03.18

WINTER-ABENTEUER-KALTSCHALE SERVIERT VON HERZHAFTEN TIROLER GUIDES

7 Nächte - 6-Tages Skipass SkiWelt Wilder Kaiser-Brixental – Teilmassage – Neben den 284 perfekt präparierten Pistenkilometern in blau-rot-schwarz stehen dir bei passenden Wetterverhältnissen auch noch Zusatzservices wie geführte Schneeschuhwanderungen zur Auswahl (Schneeschuh-Einlage gegen Aufpreis)

ab € 1.170,-

03.03. – 10.03.18

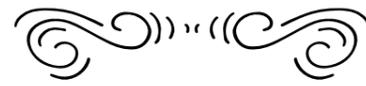
NEBELSUPPE ADÉ! MIT EINER FEINEN PRISE SONNENSCHIN

7 Nächte – Während im Tal alle anderen in der Nebelsuppe schwimmen stehst Du am Gipfel der Hohen Salve und genießt das Leben mit dem großen Löffel-lass es dir schmecken! –
6-Tages Skipass SkiWelt Wilder Kaiser-Brixental - Teilmassage

ab € 1.067,-



HAUPTGERICHTE



10.03. – 24.03.18

SAFTIG GEBRATENE RIPPERL VON DER PISTENSAU

7 Nächte - 6-Tages Skipass SkiWelt Wilder Kaiser-Brixental – Schaut euch auf den Skimovie-Strecken die Schwünge an, die ihr mit euren Kanten in den Schnee gefräßt habt und entspannt danach bei einer revitalisierenden Teilmassage

ab € 1.009,-

10.03. – 24.03.18

KOSTPROBE VOM WILDEN KAISER

3 Nächte - 2-Tages Skipass SkiWelt Wilder Kaiser-Brixental – Teilmassage – Du sparst dir 5% im Vergleich zum normalen Tagespreis – In 2 Skitagen kannst Du schon ein ganz schön großes Stück von der Skiwelt Wilder Kaiser genießen – wir wetten dass Du dabei auf den Geschmack kommst!

ab € 455,-

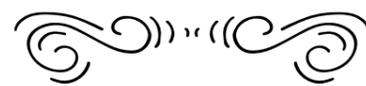
10.03. – 24.03.18

GUSTOSTÜCKERL VON DER KINDER(SKI)KARTE

4 Nächte – Skigenuss auf allerhöchstem Niveau, perfekt zum Teilen mit den Kleinen - 3-Tages Skipass SkiWelt Wilder Kaiser-Brixental – Teilmassage - Kauft ein Elternteil einen SkiWelt Skipass mit einer Gültigkeitsdauer von mindestens 3 Tagen, fahren alle familienangehörigen Kinder bis 15 Jahre gratis Ski

ab € 590,-

DESSERT



24.03. – 08.04.18

TIRAMISU - ZIEH MICH HOCH, SKILIFT

7 Nächte – Ja „Tira-mi-su“ bedeutet „Zieh mich hoch“ -wieder was gelernt beim Greil – im Winter zieht euch bei uns keiner runter – aber der Skilift bringt euch in kürzester Zeit auf die traumhaften Höhen des Kaisergebirges
- 6-Tages Skipass SkiWelt Wilder Kaiser-Brixental – Teilmassage

ab € 1.049,-

24.03. – 08.04.18

GREIL'S OSTEREISBECHER FÜR FAMILIEN

Familienpreis für 7 Nächte (2 Erwachsene und bis zu 2 Kinder bis 15 Jahren im selben Zimmer) - Kinder bis 15 Jahre gratis – Hotel & Skipass SkiWelt Wilder Kaiser-Brixental für 6 Tage – perfekt um euch die letzten, sonnigen Winterstunden zu versüßen!

ab € 2.034,-

Bei Fragen zu Allergenen, besonderen Wünschen, oder frischen, hausgemachten Angeboten, stehen wir Dir jederzeit zur Verfügung.
Bitte ruf uns doch einfach an unter
+43 5333 5289

Die Beilagen auf der nächsten Seite servieren wir dir ohne Zusatzkosten zu jedem Aufenthalt.

BEILAGEN



GANZ SELBSTVERSTÄNDLICH

- Sauna- & Badetücher, Badeschlappen & Badetasche
- Föhn, Kosmetikspiegel und Kosmetikprodukte im Badezimmer
- Kissen à la carte: Teil uns einfach deinen Kissenwunsch mit!
- Kostenloser Verleih von Nordic-Walking-Stöcken
- WLAN im gesamten Hotel kostenlos
- Live-Musik jeden Dienstag (Saxophon-Abend) und Donnerstag (Hüttenmusik)
- Gratis Skibus (Einstiegstelle direkt vor dem Hotel)
- Hotel-VIP-Shuttlebus zum/vom Skilift auf Anfrage
- Jeden Montag Haus-Skitag mit Sepp Greil im Jänner und im März (nur für Geübte!)
- Gratis Parkplatz direkt vor der Haustüre
- Eigene Kindermenüs am Abend
- Gitterbett, Babyphone, Kinderhochstuhl, Kindertrage, Schwimmflügerl

WELLNESS & SPA

- Panoramahallenbad im 1. Stock
30 °C Wassertemperatur, Granderwasser für ein vitalisierendes Schwimmerlebnis, Gegenstromanlage, Massagebank, großzügiger Liegebereich & Kaminfeuer
- Saunabereich im Untergeschoss
Finnische Sauna 80 °C, Wärmestube 38 °C, Dampfsauna 48 °C, Heustube 60 °C, Kräuterdampfstube 43 °C, Erlebnisdusche, Heubett, Fußkneippbecken, kleiner Ruheraum mit Zutritt ins Freie, Granderwasser-Trinkbrunnen und Solarium (gegen Gebühr)
- „Stille Alm“ – DER Ruheraum im 3. Stock
Tiroler Hölzer und ein offener Holzkamin prägen das Ambiente dieses besonderen Rückzugsortes auf der obersten Ebene. Schließ einfach die Augen oder genieß das Alpenpanorama vor den großen Panoramafenstern. Auf den sanft schaukelnden Wasserbetten entspannt sich dein Körper ganz wie von selbst. Im Bereich der „Stillen Alm“ befinden sich ein Massage- sowie ein Kosmetikraum. Die „Stille Alm“ ist durch einen Lift direkt mit dem Saunabereich verbunden

WENN DER HAHN KRÄHT – AM MORGEN IN MAMA`S KUCHL

- Reichhaltiges Frühstücksbuffet von 7.30 – 10.30 Uhr
- Große Auswahl an Brotsorten, darunter Vollwert-, Bio- und Dinkelprodukte, Bauernbrote und vieles andere mehr
- Verschiedene Tiroler Wurst-, Speck- und Käsespezialitäten
- Butter, Marmeladen und Honig aus der Region
- Frischgepresste Frucht- & Gemüsesäfte sowie Granderwasser
- Eiergerichte vom Buffet und à la carte
- Brioche und Süßes
- Müslivarianten
- Sojamilch und glutenfreie Produkte
- Sonntags: ausgiebiges Sektfrühstück
- Langschläferfrühstück bis 12 Uhr auf Wunsch

FÜR DEN HUNGER ZWISCHENDURCH – AM NACHMITTAG VON 14 – 17 UHR

- Kuchenbuffet mit hausgemachten Strudeln und Torten in entspannter Atmosphäre
- Tiroler Jause & Schmankerl
- Suppen oder warme Vorspeisen (saisonal)
- Säfte & Granderwasser von der Saftbar

FINALE VOR DER KAISER-KULISSE – GREIL`S GENUSSWELT: WAS KÜCHE UND KELLER HERGEBEN

- Vier- bis sechsgängige Genuss-Menüs mit à-la-carte-Charakter: vier Wahlmöglichkeiten beim Hauptgericht (inkl. Fisch und vegetarisch)
- Großzügiges Salatbuffet mit erlesenen Essigvariationen aus dem Hause Gölles
- Regionale Käsespezialitäten
- Gluten- und laktosefreie Küche das ganze Jahr über, andere Unverträglichkeiten berücksichtigen wir gerne. (Bitte lasst es uns am besten gleich im Zuge eurer Reservierung wissen)

UNSERE SILVESTERKNALLER (ZUSCHLAG EUR 35,- PRO PERSON)

- Aperitif und Wintergrill im Garten
- Silvesterparty mit Live-Musik
- Mitternachtliches Feuerwerk
- Gulaschsuppe in Mama`s Kuchl
- Neujahrsbrunch

RESPEKT!

Wir sind stolz darauf, dass unsere Gäste gutes Essen schätzen und den nötigen Respekt zeigen, bei der Jause nicht im Bademantel zu erscheinen, wie in so manchem Wellnesshotel.

Danke euch dafür!

MUSIK LIEGT IN DER STUBN

Das Gourmetmenü? Ein Gedicht! Der Wein im Glas? Mmmh, bitte nachschenken! Die Atmosphäre? Fein! Die Musik? Live! Und zwar in den Wintermonaten.

Dienstags Saxophonabend
Donnerstags Tiroler Hüttenmusik
21:00 – 23:00 Uhr

PREISE 2017/18

Preise in Euro pro Person
*Silvester-Zuschlag EUR 35,- pro Person

	22.12.17 – 29.12.17 10.02.18 – 17.02.18		29.12.17 – 06.01.18*		06.01.18 – 27.01.18 03.03.18 – 24.03.18		27.01.18 – 10.02.18 17.02.18 – 03.03.18		24.03.18 – 08.04.18	
	TAG	WOCHE	TAG	WOCHE	TAG	WOCHE	TAG	WOCHE	TAG	WOCHE
ZIRBEN-KOMFORT-FAMILIENZIMMER 60 m ² , 2 – 6 Personen	177,-	1.178,-	182,-	1.213,-	160,-	1.068,-	172,-	1.146,-	176,-	1.121,-
ERKER-FAMILIENSUITE 50 m ² , 2 – 4 Personen	175,-	1.164,-	180,-	1.198,-	157,-	1.046,-	170,-	1.131,-	173,-	1.098,-
KAISER-FAMILIENSUITE MIT GARTEN 44 m ² , 2 – 4 Personen	172,-	1.150,-	178,-	1.183,-	155,-	1.031,-	167,-	1.116,-	170,-	1.083,-
KAISER-FAMILIENSUITE MIT SICHTDACHSTUHL 44 m ² , 2 – 4 Personen	172,-	1.150,-	178,-	1.183,-	155,-	1.031,-	167,-	1.116,-	170,-	1.083,-
GREIL'S SCHMUCKKASTL 45 m ² , 2 Personen	167,-	1.114,-	172,-	1.147,-	149,-	995,-	161,-	1.071,-	164,-	1.045,-
DOPPELZIMMER SUPERIOR 40 m ² , 2 Personen	163,-	1.085,-	168,-	1.117,-	145,-	966,-	157,-	1.049,-	159,-	1.014,-
ZIRBEN-KOMFORT-SUITE 45 m ² , 2 – 4 Personen	161,-	1.071,-	165,-	1.103,-	138,-	922,-	155,-	1.034,-	152,-	968,-
KOMFORT-DOPPELZIMMER DE LUXE 1. & 2. STOCK 35 m ² , 2 Personen	161,-	1.071,-	165,-	1.103,-	140,-	936,-	155,-	1.034,-	154,-	983,-
KOMFORT-DOPPELZIMMER DELUXE TIROL 28 m ² , 2 Personen	160,-	1.064,-	164,-	1.095,-	139,-	929,-	154,-	1.026,-	153,-	975,-
NEU KOMFORT-DOPPELZIMMER ALPIN TIROL 28 m ² , 2 Personen	160,-	1.064,-	164,-	1.095,-	139,-	929,-	154,-	1.026,-	153,-	975,-
KOMFORT-DOPPELZIMMER DE LUXE PARTERRE 35 m ² , 2 Personen	155,-	1.035,-	160,-	1.066,-	135,-	900,-	149,-	996,-	148,-	945,-
FAMILIENZIMMER 50 m ² , 2 – 4 Personen	155,-	1.035,-	160,-	1.066,-	135,-	900,-	149,-	996,-	148,-	945,-
PÖLVEN- ODER HOHE-SALVE-ZIMMER 28 m ² , 1 – 2 Personen	141,-	942,-	146,-	970,-	122,-	812,-	137,-	914,-	134,-	853,-
PÖLVENZIMMER 24 m ² , 1 – 2 Personen	139,-	928,-	143,-	956,-	120,-	797,-	135,-	899,-	132,-	837,-
PREISVORTEIL BEI WOCHENBUCHUNG			- 5 %		- 5 %		- 5 %		- 10 %	

KINDERFIXPREISE IM WINTER 2017/18

Preise in Euro pro Kind / Nacht im Zimmer der Eltern.

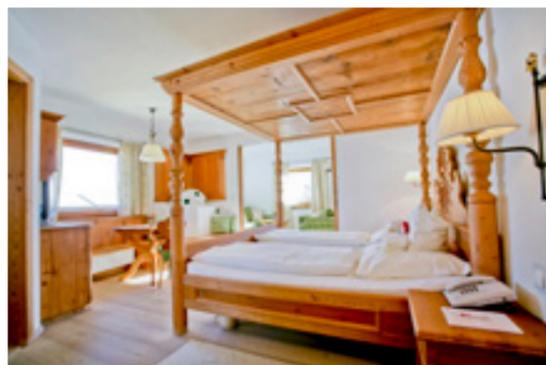
BIS 3 JAHRE	15,-
4 – 9 JAHRE	39,-
10 – 15 JAHRE	49,-
16 – 18 JAHRE	89,-
ZUSATZPERSON ERWACHSENER	- 35 %
HUNDEPAUSCHALE / TAG ohne Futter	15,-



**BEI UNS DAUERT
DER SOMMER 2018
VON 10. MAI BIS
ZUM 4. NOVEMBER**

SCHLAF GUT

Tief, fest und entspannt schlafen – davon träumen wir im wahrsten Sinne des Wortes. Dabei wollen wir dir beim Greil helfen. Und deshalb haben wir unsere Zimmer mit Betten aus Zirbenholz ausgestattet. Warum? Nicht nur, weil die Zirbe als die Königin der Alpen bezeichnet wird und wunderbar duftet, sondern weil sie sich positiv auf die Herzfrequenz (geht zurück) des Schlafenden auswirkt und damit zur körperlichen und mentalen Erholung während des Schlafens beiträgt. Studien haben ergeben, dass das Herz etwa 3.500 Schläge pro Nacht seltener schlägt, womit sich das Herz rund eine Stunde „Arbeit“ erspart.



ERSTE HILFE

Viel wurde von Greils Schmuckkastl schon erzählt. Vom Sepp natürlich, von denen, die drinnen schon geschlafen haben, von jenen, die das unbedingt mal machen möchten. Und natürlich jetzt auch noch von „Mundart“. Was man wissen sollte? 200 Jahre altes, antikes Fichtenholz aus alten Stuben in der Region, naturbelassene Oberflächen – ausschließlich mit reinem Bienenwachs veredelt, original Himmelbett, Bauerntischerl und vieles mehr. Und das für viele persönliche hochprozentige Highlight: das Schnapskasterl in der Stubn – wo sich zu jeder Zeit ein gut gefüllter Gutelaunemacher zur freien Entnahme bzw. Einnahme aufhält.

FESTE FEIERN WIE SIE FALLEN

Ein halbes Jahrhundert, oder genauer gesagt, 50 Jahre Betriebsjubiläum der Familie Greil steht 2019 am Programm. Warum wir euch das heute schon schreiben? Weil ihr, wenn ihr den Greil kennt, ganz genau wißt, dass solch ein Jubiläum im Haus nicht nur gefeiert sondern sagenhaft zelebriert wird. Und das vom 1.1. bis 31.12. 2019. Mit Sicherheit. Einer der zahlreichen Höhepunkte wird das mit Sicherheit legendäre Brückenfest am 8. Juni 2019 werden, bei dem unter anderem die Jungen Zellberger beim großen Fröhschoppen so richtig Gas geben werden. Hausgäste, Nachbarn, die ganze Welt trifft sich und feiert was zu feiern ist.



SCHÜRZENJÄGER AUFGEPASST

Wie wichtig unserem Küchenchef und unseren Gästen das Essen ist, ist mittlerweile hinreichend bekannt. Was wir aber nicht wissen? Was zaubern Maria Österreicher, Rolf Deutscher, Susi Liechtenstein und Urs Schweizer in ihren eigenen geheiligten Stätten der Kochkunst? Wir möchten es so gerne wissen. Lass uns dran teilhaben, verwöhn unsere Gaumen und Augen mit deinem Lieblingsgericht und poste es auf www.facebook.com/HotelGreil/ (als Rezept und/oder mit Foto) - und schon bist Du einer von fünf original Greil Kochschürzen ganz nahe auf der Spur. Die Postings mit den meisten Likes fahren die begehrte Ernte ein.



HOTEL DER GREIL IN TIROL WILDER KAISER PIRCHMOOS 26 6306 SÖLL AUSTRIA T +43 (0)5333 5289 INFO@HOTELGREIL.COM WWW.HOTELGREIL.COM

**WILDER
KAISER**
Ellmau | Golling | Scheffau | Söll

