

Alpengasthof-Hotel Schwand

Schwand 3

87561 Obersdorf

Tel.: 08322 - 5081

Fax: 08322 - 2340

Mobil:

Email: info@hotel-schwand.de

WWW: <http://www.hotelschwand.de>

Willkommen im Alpengasthof-Hotel *** Schwand!

Hier öffnet die Natur ihr Schatzkästchen...

Umrahmt von den Allgäuer Bergen finden Sie unser Hotel in einer absolut ruhigen Lage mitten im Landschaftsschutz- gebiet des malerischen Stillachtales – eines der größten Seitentäler von Oberstdorf.

Es erwartet Sie:

^aWohnen im alpenländischen, großzügigen Baustil

^aEntspannen im Bergquellwasser des Whirlpools

^aGenießen aus regionaler Schmankerlküche, hauseigener Landwirtschaft und 1. Ziegenhofkäserei

^aWandern und Sport treiben – mit 1001 Möglichkeiten

^aGelebte Tradition im Familienbesitz seit 112 Jahren

Gästezimmer... den Alltag vergessen – Ruhe genießen!

Komfort gesellt sich in unseren Gästezimmern zu Gemütlichkeit.

Geschmackvolle Zimmer im alpenländischen Einrichtungsstil, einräumige Hotel-Appartements, teilweise auch mit Kochnische und zweiräumige Familienzimmer bieten Ihnen je nach Wunsch Ihr erholsames Urlaubsdomizil.

Ausgestattet mit Durchwahl-Telefon, Farb-TV, Radiowecker, Minibar und Hotelsafe fehlt es bei uns auch an den kleinen, aber wichtigen Dingen fürs Wohlbefinden nicht!

Alle Zimmer sind mit Dusche oder Badewanne und WC ausgestattet. Fast überall erwartet Sie ein großer Südbalkon, welcher schon morgens, direkt vom Bett aus, die Berge nahe bringt!

Für Kinder stellen wir gerne Babybetten ein oder bereiten das komfortable Auszieh-Sofa zum Schlafen vor.

Allgäuer Lebensart lässt Sie genießerisch träumen!

In unseren rustikalen Gasträumen verwöhnen wir Sie mit einer gutbürgerlichen Küche, die auch Feines nicht vermissen lässt.

Wir verarbeiten überwiegend heimische Erzeugnisse, gepaart mit frischen Produkten der Region, sowie Rindfleisch, Ziegenkäse und zartes Zicklein aus unserer eigenen Stillachtaler Landwirtschaft.

Abwechslung in der großen Tageskarte, Freude am Abend, so z.B. Kässpätzle, Bauern- und Schmankerl-büffet, Vorspeisen-Büffet, knuspriger Gänsebraten, zünftiger Grillabend und...nicht zu vergessen: das süffige Oberstdorfer Landbier - Prost!

Unsere große Sonnenterrasse, welche östlich und südlich stimmungsvollen Ausblick auf imposante Bergspitzen bietet, genießen Sie im Sommer schon morgens beim Schlemmen vom Frühstücksbüffet, Mittags und Nachmittags zur Brotzeit oder dem Kaffeeklatsch und an lauen Sommerabenden mit einem funkelnden Sternenhimmel bis in die tiefe Nacht. Im Winter erfreut der Liegestuhl mit kuscheliger Wolledecke den müden Wanderer.

Wasser ... ist ein Stück Lebenskraft!

Bei uns sprudelt es noch aus eigener Bergquelle munter herab in unseren einmalig gestalteten Felsen-Whirlpool mit Gesteinsbrocken aus dem Stillachtal – urig, grandios!

4000 l Quellwasser blubbern entspannend bei 38°C um Ihre Muskeln nach langen Bergtouren und Spaziergängen – wärmt Sie auf nach klirrenden Wintertagen, welche Sie auf Skiern oder beim Winterwandern fröhlich genießen konnten.

Die Sauna duftet täglich mit kräftigem Kräuteraufguss und stärkt Ihr Immunsystem.

Neu für Sie: Unsere Physiotherm-Infrarotkabine Sie hilft Ihrem Körper seine Selbstheilungskräfte anzukurbeln und ist die ideale Vorsorge für Ihre Gesundheit und persönliche Fitness.

Das Solarium lässt fehlende Sonnenbräune ergänzen.

Ein Herzstück des Oberallgäus - Natur pur!

Im Sommer:

ist der Alpengasthof-Hotel Schwand im Stillachtal Ihr idealer Ausgangspunkt für unzählige Spaziergänge, Wanderungen in alle Himmelsrichtungen und Bergtouren mit einzigartigem Panoramablick auf den Allgäuer Alpenhauptkamm. Direkt in die Natur marschieren – ohne das Auto bewegen zu müssen. Ihr Ort der Erholung mitten im Landschaftsschutzgebiet – aber zentral für alle Wanderziele.

Die Fellhornbahn in nächster Nähe (2 km) bringt Sie rasch und komfortabel auf 2000 Höhenmeter, zeigt Ihnen eindrucksvolle und gemütlich bewirtschaftete Sennalpen und ist Zwischenstation für eindrucksvolle Hüttentouren und Gratwanderungen in wildromantischer Flora und Fauna.

Die imposante Heini-Klopper-Skiflugschanze, das Markenzeichen des Stillachtales, ist der Wächter des kristallklaren Freibergsees, welcher von uns aus kurzweilig in 20 Minuten zu erreichen ist. Im Sommer lädt das bis zu 25°C warme und reine Bergseewasser mit seiner gepflegten Badeanstalt zum Verweilen für die ganze Familie ein!

Im Winter:

lädt die Fellhornbahn in ein paradiesisches Skigebiet ein. Vielfältig für Jung und Alt im Verbund mit der Kanzelwandbahn präsentiert sich Ihnen eine groß angelegte, moderne Skiarena. Die Söllereckbahn mit Anschluss an das Familienskigebiet Söllereck ist auch nur 2,5 km entfernt. Verbilligte Skipässe erhalten Sie bei uns täglich.

Aber auch Langlaufen wird im Stillachtal und Oberstdorf großgeschrieben. Nur 1 km entfernt steigen Sie in den Rundkurs mit den beschneiten WM-Loipen und der Anbindung an über 40 km gespurte Pisten für Skating und Klassiker!

Nicht zuletzt ist Winterwandern in glasklarer Luft im bayrischen Ambiente (Blauer Himmel, weiße Landschaft) ein Genuß für Körper, Geist und Seele. Es wird Ihnen gut tun!

Hier wird nicht gemeckert!

und wenn dann nur fröhlich!!! ... damit Sie als Gäste unseres Hauses besonders frische Produkte genießen können, möchten wir Ihnen hier unsere hauseigene Landwirtschaft vorstellen.

Unser neuerbauter Ziegenstall (November 2001) wurde als einer der ersten in Bayern nach den Richtlinien für artgerechte Tierhaltung erbaut und liegt 2 km vom Gasthof entfernt.

Unsere rund 30 Ziegen erfreuen sich hier in einem Laufstall ohne festgebunden zu sein, ihrer artgerechten Haltung. So haben Sie genügend Gelegenheit ihre sozialen Kontakte in der Herde zu pflegen, gelangen ohne Hindernisse an die leckeren Gräslein und das Heu und haben im Winter einen überdachten Auslauf, in dem Sie auch mal an der guten Stillachtaler Luft ihrem Bewegungsdrang mit „Bocksprüngen“ nachgehen können.

Übrigens, so viel zum Thema Sauerstoff... Unser Kaltstall (die landesübliche Bezeichnung) hat das ganze Jahr über genügend frische Luft durch eine besondere Architektur. Im Sommer dürfen die „Geissen“ natürlich jeden Tag auf die Wiese um dort all die zarten Gräslein und Blattspitzen zu zupfen, die wichtig sind, damit unser Ziegenkäse so eine begehrte Delikatesse bleibt, wie er jetzt schon bei Kennern und Insidern ist.

Jeden Tag wird die leckere Ziegenmilch, die übrigens besonders auch schon in der Heilmedizin bei Asthma und Neurodermitis ständig auf dem Vormarsch ist, von Franz unserem Bauern und Gastwirt zu einem würzigen Käse verarbeitet. In vielen Variationen können Sie diese Spezialität bei uns auf der Speisekarte finden, oder aber als ideales Mitbringsel für Ihre Lieben zu Hause gut verpackt mit auf die Heimfahrt nehmen. Dazu lassen Sie sich am besten auch die kräftige Ziegensalami einpacken.

Für Kenner der feinen Küche empfehlen wir dann besonders zwischen Ostern und Pfingsten unseren zarten Zickleinbraten, der bereits weithin Liebhaber gefunden hat. Oft kann man ihn sich auf Anfrage auch während der anderen Jahreszeiten auf der Zunge zergehen lassen.

Im ganzen Oberallgäu finden Sie kein Gasthaus, welches diese Produkte aus Ihrer eigenen Landwirtschaft herstellt und zubereitet!! Nicht zu vergessen, ist zudem unsere Ochsenmast und Mutterkuhhaltung. Fast 90 % unseres gesamten Rindfleischbedarfes pro Jahr decken wir aus eigenem Bestand ab. Fast ausschließlich ziehen wir die Rasse des Südtiroler Grauviehs groß. Sie sind bestens geeignet für das teilweise beschwerliche Leben in den Alpen, können gut die Berge hoch und runterklettern, sind robust auch bei schlechtem Wetter und weisen eine hervorragende Fleischqualität auf. Das dies auch unsere Gäste merken, stellen wir an dem jährlich steigenden Rindfleischbedarf gerne fest. Eine Vielzahl von abwechslungsreichen Gerichten aus eigenem Rindfleisch, welches natürlich auch immer kontrolliert wird, erfreut unsere wählerischen Gäste und lässt auch Skeptiker dahinschmelzen.

Also, wenn Sie mal in der Gegend sind, oder bei uns als Hausgäste verwöhnt werden, schlemmen Sie nach Herzenslust aus unserer gesunden und geschmackvollen Naturküche!!

Für weitere ausführliche Informationen besuchen Sie uns bitte auf unserer Homepage. Natürlich stehen wir Ihnen auch gerne persönlich zur Verfügung.