Interalpen

Highlights

Herbst & Winter 2026

Liebe Gäste,

der Herbst zeigt sich auf dem Seefelder Hochplateau in seinen schönsten Farben, bevor der Winter mit seiner ganz eigenen Ruhe und Klarheit Einzug hält. Wir freuen uns, Sie in dieser besonderen Zeit im Interalpen-Hotel Tyrol willkommen zu heißen.

Freuen Sie sich mit uns auf stimmungsvolle Abende, kulinarische Highlights und gemütliche Stunden am Kamin. Genießen Sie einen Spaziergang durch die goldgefärbten Herbstwälder, den ersten Schnee der Winterzeit oder stille Blicke auf die verschneiten Berge. All das und mehr erwartet Sie auf den folgenden Seiten dieser Ausgabe, die wir mit Sorgfalt für Sie zusammengestellt haben.

Erleben Sie einen Herbst und Winter im Interalpen, der Raum zum Durchatmen bietet, mit besinnlichen Weihnachtstagen, festlicher Stimmung und einem stilvollen Ausklang zum Jahreswechsel.

Herzlichst

Ihr

Karl Brüggemann
Hoteldirektor

Ihr

Daniel König
Executive Assistant &
Guest Relations Manager

Wir haben
eine Frage an Sie.

RÜCKBLICK INTERALPEN-EVENTS

Frühling und Sommer im Interalpen-Hotel Tyrol vereinten zahlreiche kulinarische und gesellige Höhepunkte. Den Auftakt machte der Muttertagsbrunch im Mai. In entspannter Atmosphäre erwartete die Gäste eine feine Auswahl an süßen und herzhaften Köstlichkeiten aus der Küche des Hauses, die gemeinsam in Ruhe genossen werden konnten.

Im Juli verwandelte sich das Hotel bei unserem Culinarium in eine Bühne für Gastköche. Alpine Raffinesse traf auf Kochkunst, renommierte Köche brachten frische Impulse, originelle Kreationen und außergewöhnliche Menüs in stilvollem Ambiente auf die Teller.

Exklusive Sushi-Nights mit Küchenchef Daniel Senst sorgten für exotische Momente. Mit viel Fingerspitzengefühl und Leidenschaft entstanden frische Sushi-Variationen direkt vor Ort, von klassisch bis raffiniert interpretiert. Handwerkskunst, höchste Qualität und puren Genuss vereinte dieses kulinarische Erlebnis auf besondere Weise.

Zum Abschluss der Saison lud die Sommerparty im August auf die Terrasse ein. Grill- und Live-Cooking-Stationen, Aperitifs, Cocktails und viele abwechslungsreiche Speisen im Streetfood-Style sorgten für genussvolle Momente, begleitet von Live-Musik und atemberaubendem Panorama. Der Abend fand seinen Ausklang an der Kaminbar, ein echtes Sommerhighlight voller Musik und Lebensfreude.

01

02

03

04

05

06

07

01 Sushi-Night mit Daniel Senst
02 Brunch im Interalpen-Hotel Tyrol
03 Handgemachtes Sushi von Daniel Senst
04 Muttertagsbrunch
05 Culinarium
06 Köch:innen des Culinarium
07 Sommerparty

VIRTUOSO
PREFERRED

Virtuoso vereint die weltweit führenden Luxusreisebüros und Berater. Die Mitgliedschaft in diesem Netzwerk verschafft dem Interalpen-Hotel Tyrol Zugang zu einer internationalen, anspruchsvollen Klientel, die sich bei der Wahl ihres Aufenthalts auf die Empfehlung dieser Berater verlässt.

LEGEND℠
Preferred
HOTELS & RESORTS

Als Mitglied der Legend Collection von Preferred Hotels & Resorts zählt das Interalpen-Hotel Tyrol zu den 126 exklusivsten Häusern weltweit, ausgezeichnet für persönlichen Service, außergewöhnliche Kulinarik und legendäre Wellness-Erlebnisse.

Forbes
TRAVEL GUIDE
GLOBAL PARTNER

Der Forbes Travel Guide bewertet Luxushotels, Restaurants und Spa-Bereiche weltweit nach strengsten, unabhängigen Kriterien. 2026 wurde das Interalpen mit dem begehrten Four-Star Rating ausgezeichnet.

Ausgezeichnete

PARTNER-SCHAFTEN

„Gast zu sein ist eine Freude, Gastgeber zu sein ist eine Aufgabe“ – so beschreibt Hoteldirektor Karl Brüggemann sein Verständnis von Gastfreundschaft. Dieser Anspruch spiegelt sich auch in der Wertschätzung renommierter internationaler Medien und Hotelverbünde wider, welche das Haus aus unabhängiger Perspektive beleuchten. „Unsere Gäste entscheiden sich für uns, um zur Ruhe zu kommen. Wir möchten Ihnen einen Ort bieten, der nicht nur schön ist, sondern auch wertebasiert geführt wird“, ergänzt Hoteldirektor Brüggemann.

So zählt das Interalpen-Hotel Tyrol zu den Mitgliedern von Virtuoso, der Legend Collection von Preferred Hotels & Resorts sowie des Forbes Travel Guide – drei der angesehensten Netzwerke der internationalen Luxushotellerie. Die Aufnahme in diese exklusiven Kreise erfolgt nach strengen Kriterien und würdigt Service, Kulinarik sowie die besondere Lage auf dem Seefelder Hochplateau. Für Gäste bedeutet das: geprüfte Qualität auf höchstem internationalem Niveau.

Diese Partnerschaften sind für das Interalpen-Hotel Tyrol mehr als Auszeichnungen. Sie öffnen Gästen weltweit den Zugang zu besonderen Erlebnissen und exklusiven Vorteilen, vermittelt durch ein internationales Netzwerk erfahrener Reiseexpertinnen und -experten. Gleichzeitig stehen sie für den persönlichen, herzlichen Service, für den das Interalpen-Hotel Tyrol seit jeher bekannt ist – ein Versprechen, das von der Ankunft bis zur Abreise eingelöst wird.

Auch die Kulinarik des Hauses wurde erneut gewürdigt: Der Interalpen-Chef’s Table erhielt 2026 zum zweiten Mal in Folge einen Michelin-Stern – eine Auszeichnung für exzellente Kulinarik, Perfektion und echte Handwerkskunst, spürbar in jedem Gang. Ob Partnerschaft oder Auszeichnung: Sie alle bestätigen, was das Interalpen-Hotel Tyrol seit vier Jahrzehnten prägt – Qualität, die man nicht behauptet, sondern lebt.

MICHELIN 2026 · Gault&Millau Wir wurden 2025 ausgezeichnet mit: · falstaff · falstaff BEST OF AUSTRIA 2025 · Top Arbeitgeber rolling pin. · DIE 101 BESTEN 2025 HONORED · GREENSIGN HOTEL · WELLNESS HEAVEN AWARDS · falstaff SPA AWARDS 2024

I PREFER
HOTEL REWARDS

Sichern Sie sich Ihre exklusiven Vorteile mit I Prefer, dem Treueprogramm von Preferred Hotels & Resorts.

DIE INTERALPEN-TORTE

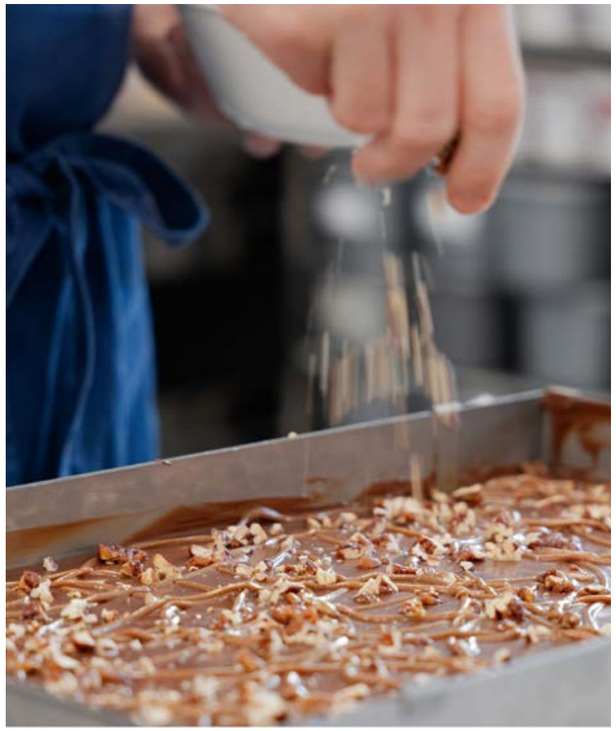
In der Höhe geschaffen. Im Geschmack vollendet.

Hausgemachte Inspiration

Manche Ideen entstehen nicht nur in der Patisserie, sondern im Blick auf das eigene Haus. Wer das Interalpen-Hotel Tyrol von oben betrachtet, erkennt drei markante Gebäudeflügel, die sich zueinander neigen. Verbindet man diese gedanklich, entsteht ein Sechseck, ein Hexagon. Genau diese Form hat Chef Patissier Manfred Löschl zur Grundlage der Interalpen-Torte gemacht – kein dekoratives Detail, sondern ein architektonisches Abbild des Hauses, übersetzt in eine Kuchenform.

Das Hexagon erzählt dabei mehr als nur die Geschichte des Gebäudes. In der alpinen Natur begegnet man ihm überall, in der Struktur von Schneekristallen, in den Waben der Bienen, in den Formationen des umliegenden Gebirges. Die Interalpen-Torte verbindet so zwei Ebenen, die im Interalpen-Hotel Tyrol ohnehin zusammengehören: die gebaute Architektur des Hauses und die gewachsene Architektur der Berge.

Auch im Inneren steckt Konzept, denn sieben Schichten stehen für die sieben Stockwerke des Hotels. Jede Schicht hat ihre eigene Aufgabe, jede trägt zum Ganzen bei, so wie jedes Stockwerk des Hauses seinen eigenen Charakter besitzt und dennoch Teil eines gemeinsamen Ganzen ist.



Vielschichtigkeit

Den Auftakt der Interalpen-Torte bildet ein klassischer Haselnussbiskuitboden, welcher die regionalen Aromen der Umgebung aufgreift. Preiselbeeren rufen mit ihrer frischen, leicht säuerlichen Note die alpinen Waldlandschaften ringsum in Erinnerung.

Karamellisierte Pekannüsse sorgen anschließend für Wärme, Tiefe und einen feinen Crunch. Den Abschluss bildet eine Champagnercreme, die der Interalpen-Torte eine festliche, luxuriöse Eleganz verleiht. So entstehen nach und nach sieben Schichten, ebenso wie das Hotel über sieben Stockwerke verfügt, mit derselben Sorgfalt komponiert, mit der auch das Haus errichtet wurde.

Die Interalpen-Torte gibt es in drei Größen. „Der Gipfel“ steht für den großen Höhepunkt, ist ideal für Feiern und auf Vorbestellung erhältlich. „Die Alm“ bildet die ausgewogene Mitte und ist besonders beliebt für Geburtstage. „Die Hütte“, klein und persönlich in Würfelform gehalten, ist jederzeit im Café Wien erhältlich und eignet sich ideal für einen süßen Genussmoment am Nachmittag.

Manfred Löschl

Für Manfred Löschl, den Chef der Interalpen-Patisserie, ist die Torte ein Herzensprojekt. Löschl, der von Kalk&Kegel als einer der „50 besten Konditoren 2026“ in der DACH-Region ausgezeichnet wurde, verbindet in dieser unverwechselbaren Kreation alpine Tradition mit raffinierter Eleganz. Entstanden ist damit weit mehr als nur ein Dessert – es ist ein essbarer Ausdruck des Interalpen, der dessen Architektur, Aromen und Geschichte vereint.

Skigebiete in der Region

Das Interalpen-Hotel Tyrol liegt auf dem Seefelder Hochplateau – fernab vom Trubel klassischer Ski-in-Ski-out-Resorts. Alpine Pisten und Panoramen sind dennoch nicht weit: von sanften Familienhängen direkt vor der Haustür bis zu den großen Gletschergebieten der Region.

© Ötztal Tourismus, Ania Sadri-Salek

Sölden

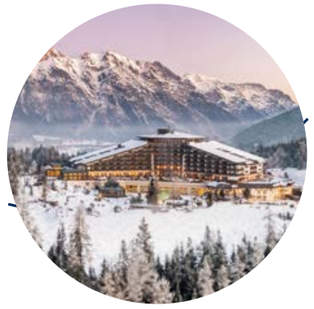
Fahrzeit: 70 min | ganztags empfohlen | ❄ ❄ ❄
147 Pistenkilometer auf bis zu 3.340 m Höhe, dank zweier Gletscher schneesicher von Herbst bis Frühjahr.
Tipp: Auf dem Gaislachkogl erwartet Sie die James-Bond-Attraktion „007 Elements". Direkt daneben lädt das Restaurant „ice Q" – ein berühmter Drehort des Films „Spectre" – dazu ein, eine Mittagspause einzulegen oder den Tag auf der Piste stilvoll ausklingen zu lassen – mit atemberaubendem Blick auf die Ötztaler Alpen.*

© Region Seefeld, Bumz Neuner

Seefeld

Tipp

Fahrzeit: 20 min | halbtags empfohlen | ❄
Rund 20 Pistenkilometer, überwiegend leicht bis mittelschwer. Ein ideales Terrain für Einsteiger und Familien, nur wenige Fahrminuten vom Hotel entfernt.



© Innsbruck Tourismus, Eye5 Jonas Schwarzwälder

Nordkette

Fahrzeit: 30 min | halbtags empfohlen | ❄ ❄
14 Pistenkilometer mit Blick über die Landeshauptstadt – kompakt und anspruchsvoll zugleich. Neben den steilsten Abfahrten Europas zählt die Nordkette auch bei Freeridern zu den beliebtesten Adressen Tirols.

© Innsbruck Tourismus, Luca Jänichen

Kühtai

Fahrzeit: 50 min | ganztags empfohlen | ❄ ❄
Mit rund 49 Kilometern Pistenlänge und einer Lage auf 2.020 Metern Höhe ist Kühtai Österreichs höchstgelegenes Skigebiet, das für seine hervorragenden Schneeverhältnisse bis weit in den Frühling hinein bekannt ist.

© Innsbruck Tourismus, Luca Jänichen

Axamer Lizum

Fahrzeit: 45 min | ganztags empfohlen | ❄ ❄
40 Pistenkilometer rund um das olympische Skigebiet vor den Toren Innsbrucks – geprägt von überwiegend mittelschweren Abfahrten und alpiner Weite.

Alles für Ihren Skitag

Direkt im Interalpen-Hotel Tyrol bietet unser Partner-Skiverleih der Familie Kratzer topgepflegtes Equipment, persönliche Beratung und erstklassigen Service – für alle, die entspannt und bestens ausgestattet in den Tag starten möchten.

* **Skitickets/-pässe für Sölden können Sie ganz einfach an unserer Rezeption erwerben.**

❄ Schwierigkeitsgrad

VERWÖHN-MOMENTE

Lassen Sie sich von unseren Massagen und pflegenden Gesichts- und Körperanwendungen verwöhnen und genießen Sie Momente der Ruhe und Erholung, die Körper und Geist neue Energie schenken.

Jede Auszeit im Spa beginnt mit einer Behandlung, die genau auf Sie abgestimmt ist. Nehmen Sie sich Zeit für sich selbst und wählen Sie aus unserem vielfältigen Angebot die passende Anwendung – ob klassische Massage, wohltuende Kosmetikbehandlung oder besonderes Verwöhnritual: Bei uns findet jeder das Richtige für Körper und Geist.

JetPro™ Duo – Gesicht & Hals & Dekolleté

Die JetPeel™-Technologie kombiniert sanfte Hautreinigung mit intensiver Wirkstoffversorgung ohne Nadeln oder Druck. In Gesicht, Hals und Dekolleté sorgt die Behandlung für ein spürbar frisches, ebenmäßiges Hautbild.

€ 319 | 50 Minuten

DermWave™ Pro – Gesicht & Hals

Sanfte, tiefenwirksame Wärmeimpulse reaktivieren die hauteigene Kollagen- und Elastinproduktion. Das Ergebnis ist eine spürbare Gewebestraffung und langanhaltend verbesserte Konturen.

Ihre Vorteile
Ganzheitliches Anti-Aging statt kurzfristiger Effekte, sanftes Body Contouring sowie höchster Behandlungskomfort zeichnen den DermWave™ Pro aus – eine Investition in die Zukunft Ihrer Haut.

€ 389 | 60 Minuten

Perfekte Ergänzung

In der Kombination von DermWave™ Pro und VISIA® Hautanalyse entsteht ein besonders tiefgreifendes Pflegeerlebnis: intensive Nährstoffversorgung trifft hierbei auf gezielte Tiefenstraffung für Gesicht und Körper.

€ 409 | 80 Minuten

„Mit modernen High-Tech-Anwendungen wie dem DermWave™ Pro erweitern wir unser Spa-Konzept um eine weitere zukunftsweisende Dimension. Kombiniert mit unserem vielfältigen Aktivprogramm und traditionellen Methoden wie der indischen Kopfmassage entsteht ein ganzheitlicher Ansatz für mentale Gesundheit und Longevity.“

Jasmin Zwerger, Spa Manager

FESTLICH VORBEREITET

Wenn das Jahr sich dem Ende neigt, die Tage kürzer und die Abende kälter werden, beginnt im Interalpen-Hotel Tyrol eine ganz besondere Zeit: die Vorweihnachtszeit.

In nahezu jeder Abteilung entsteht in diesen Wochen und Monaten mit viel Sorgfalt das, was die Adventszeit hier so besonders macht, von der festlichen Dekoration über kulinarische Weihnachtsklassiker bis hin zu kleinen, persönlichen Gesten für die Gäste.

Ob Floristik, Küche, Service oder Guest Relations, jede Abteilung trägt auf ihre Weise dazu bei, dass aus einem Hotelaufenthalt ein besinnliches Erlebnis entsteht.

Es sind diese vielen Details im Hintergrund, die am Ende ein Gefühl schaffen, das Gäste sofort spüren, sobald sie das Interalpen-Hotel Tyrol betreten: echte Weihnachtsstimmung.

„Für mich ist die Weihnachtsmagie vollständig angekommen, wenn der große Weihnachtsbaum in die Halle einzieht – jedes Jahr ein besonderer Moment. Beim Dekorieren fühlt sich das Hotel für mich an wie ein Zuhause und mit unserem Kamin wird es besonders heimelig. Am meisten liegt mir der große Adventkranz in der Halle am Herzen: das Erste, was Gäste sehen und unsere Begleitung durch die ganze Weihnachtszeit.“

Judith Kinzner, Floristik

„Zu Weihnachten darf für mich ein Schokoladensoufflé, kombiniert mit etwas Weihnachtlichem wie Orange, Granatapfel oder Glühwein nicht fehlen. Sofort in Weihnachtsstimmung bin ich beim Duft von Lebkuchen – das passt einfach perfekt. Eine schöne Kindheitserinnerung verbinde ich mit dem Backen von Weihnachtskeksen: Schon als kleiner Junge habe ich sie jeden Dezember mit meiner Patentante gebacken. Das ist einer der Gründe, warum ich Konditor wurde.“

Manfred Löschl, Chef Patissier

„In der Weihnachtszeit wird unser Restaurant voller, die Stimmung gemütlicher, und die Gäste sind einfach fröhlich. Mit Weihnachten verbinde ich die Weihnachtsgans meines Vaters – und natürlich unseren Kaiserschmarrn im Interalpen. Eine besondere Erinnerung: mein erstes Weihnachten im Service. Draußen rieselt der Schnee auf den Wintergarten, die Gäste sind bester Laune, und es entstehen die schönsten Gespräche.“

Phillip Patzelt, Restaurantleiter

„Für mich ist Weihnachten die schönste Zeit des Jahres und das spürt man im Interalpen deutlich. Besonders die Stimmung beim Ankommen der Gäste, wenn sie das geschmückte Haus sehen, macht diese Zeit magisch. Weihnachtsstimmung zu vermitteln, fällt bei uns leicht – alles ist wunderschön dekoriert. Beim Check-in reichen dann oft schon ein Funkeln in den Augen, ein Lächeln und ein herzliches Willkommen.“

Daniel König, Executive Assistant &
Guest Relations Manager

ZAUBER DER WEIHNACHT

Manche Momente bleiben länger in Erinnerung als andere. Wenn der Winter das Seefelder Hochplateau in Weiß taucht, wird das Interalpen-Hotel Tyrol regelmäßig zur Bühne für solche Erlebnisse. Gastgeber zu sein bedeutet hier mehr als Zimmer und Essen anzubieten. Es bedeutet, Räume für Begegnungen zu schaffen, in denen sich Gäste willkommen und verstanden fühlen. Zwei Formate zählen dabei zu den festen Größen im Jahreskalender des Hauses: die Küchenparty und der Bergadvent.

Bei der Küchenparty wird die Küche zum lebendigen Schauplatz, an dem Kochkunst hautnah erlebbar wird und Genuss auf Geselligkeit trifft. Der Bergadvent zelebriert die besinnliche Zeit auf 1.300 Metern, mit festlicher Atmosphäre, winterlicher Stille und stimmungsvollen Momenten, die den Advent auf dem Hochplateau spürbar machen. Hier können Sie die Vorfreude auf Weihnachten mit allen Sinnen spüren.

Interalpen-Special

Küchenparty

Samstag, 28. November 2026

Einmal im Jahr öffnen sich die Türen der von Gault&Millau ausgezeichneten Küche des Interalpen-Hotel Tyrol. Gäste haben die Möglichkeit, den Köch:innen über die Schultern zu schauen, während an zahlreichen Stationen frisch zubereitete Spezialitäten entstehen, die direkt verkostet werden können. Ein lebendiger Abend mit spannenden Eindrücken, Aromen und persönlichen Begegnungen.

Wir freuen uns auf einen gemeinsamen Abend mit Ihnen, voller kulinarischer Highlights und Begegnungen.

Interalpen-Special

Bergadvent

27. November – 20. Dezember 2026

Erleben Sie den Zauber des Bergadvents im Interalpen-Hotel Tyrol. An den Adventwochenenden können Sie ein abwechslungsreiches Programm und eine festliche Atmosphäre erleben. Genießen Sie diese besondere Zeit mit uns und freuen Sie sich auf:

* Alpaka-Wanderungen durch verschneite Wälder
* Traditionelle Schmankerl bei einem geselligen Hüttenabend in der Interalpen-Alm
* Ausflug zum Seefelder Weihnachtsmarkt
* Küchenparty am 28. November mit Live-Cooking unserer Köch:innen

Wir freuen uns darauf, gemeinsam mit Ihnen die besinnliche Zeit des Jahres zu feiern.

Weihnachtsmärkte in der Region

Wenn Lichter glitzern, Musik erklingt und der Duft von Glühwein und Maroni durch die Gassen zieht, erwacht in der Region rund um das Interalpen-Hotel Tyrol die stille, besinnliche Zeit des Jahres. Jeder Weihnachtsmarkt erzählt dabei seine eigene Geschichte.

Brauchtum mit Höllenlärm

Tipp

Am 4. Dezember 2026 verwandelt sich die Seefelder Fußgängerzone in eine schaurig-schöne Bühne. Rund 30 Krampusgruppen aus dem gesamten Alpenraum ziehen mit Masken, Fellen und dumpfen Glocken durch den Ort – der größte Krampuslauf Tirols, ein uraltes Brauchtum, das Gänsehaut, Spannung und viel Publikum garantiert.

Hall in Tirol

Fahrzeit: 40 min

In der gotischen Altstadt erwartet Besucher ein stimmungsvoller Weihnachtsmarkt mit kunsthandwerklichen Ständen, Punsch und Live-Musik. Der historische Stadtplatz und die engen Gassen verleihen dem Markt eine besonders unverwechselbare Atmosphäre.

Seefeld

Fahrzeit: 20 min

Der Weihnachtsmarkt im Zentrum von Seefeld verbindet Tiroler Brauchtum mit feiner Kulinarik: Glühwein, regional gefertigtes Kunsthandwerk und Bläsergruppen sorgen inmitten der Alpenkulisse für eine besinnliche, authentische Adventsstimmung.

Wallgau

Fahrzeit: 40 min

An der historischen Sonnleiten verwandelt sich Wallgau im zweijährigen Rhythmus in den „Adventsmarkt der Sinne“: alte Bauernhäuser, Handwerksstuben, Wildspezialitäten und Schupfnudeln sowie eine Engelswerkstatt für die jüngsten Besucher.

Innsbruck: Goldenes Dachl & Marktplatz

Fahrzeit: 30 min

Rund um das Wahrzeichen Innsbrucks, das Goldene Dachl und den Marktplatz, erwartet Sie ein traditioneller Christkindlmarkt mit kunstvoll geschmückten Hütten und Tiroler Spezialitäten, umrahmt von der historischen Altstadtkulisse Innsbrucks.

Mittenwald

Fahrzeit: 30 min

Direkt an der Pfarrkirche St. Peter und Paul gelegen, gilt der Markt als einer der schönsten Weihnachtsmärkte Deutschlands: handgezimmerte Fichtenholzstände vor bemalten Fassaden, Kutschfahrten und Märchenstunden. Ein Besuch des Geigenbaumuseums rundet den Besuch ab.

Event-Ausblick

Highlights Sommer 2027

Save the date

Weitere Informationen zu unseren Veranstaltungen, Angeboten und Gutscheinen finden Sie auf unserer Website unter www.interalpen.com oder in der Interalpen-App.

Änderungen vorbehalten

09.05.2027

Muttertagsbrunch

Ein Vormittag für die wichtigsten Menschen im Leben: Beim Muttertagsbrunch erwartet die Gäste ein reichhaltiges Buffet aus feinen Köstlichkeiten, begleitet von entspannter Atmosphäre und aufmerksamem Service. Ein Anlass, um gemeinsam innezuhalten und diesen besonderen Tag zu genießen.

14.08.2027

Sommerparty

Wenn die Sommernächte am schönsten sind, verwandelt sich das Interalpen in eine stimmungsvolle Partylocation unter freiem Himmel. Livemusik, erfrischende Cocktails und kulinarische Genüsse im Street Food Style sorgen für einen unvergesslichen Abend, umgeben von der einzigartigen Kulisse der Tiroler Bergwelt.

Sonntagsbrunch

An ausgewählten Sonntagen lädt das Interalpen zum genussvollen Brunch ein. Von frischen Backwaren über herzhafte Spezialitäten bis hin zu süßen Verführungen bietet das Buffet für jeden Geschmack das Richtige, ein entspannter Auftakt in den Sonntag mit Familie und Freunden. Die passenden Termine finden Sie auf unserer Website oder in unserer App.

17. – 19.09.2027

Herbstfest

Zum Ausklang des Sommers verwandelt sich das Interalpen in einen Ort voller Tradition und Geselligkeit. Regionale Schmankerl, Musik und herzliche Gastfreundschaft sorgen an drei Tagen für ausgelassene Stimmung und laden zum Feiern der schönsten Seiten des Tiroler Herbstes ein.

25. Cabrio Days

30.06. – 03.07. und 01.09. – 04.09.2027

25. Cabrio Days

Ein besonderes Jubiläum wirft seine Schatten voraus: Das Cabrio Treffen feiert 2027 seine 25. Auflage. Auch dieses Jahr laden zwei Termine Cabrio-Liebhaber:innen aus nah und fern ein, die Straßen in der Tiroler Alpenwelt zu genießen, exklusive Momente zu erleben und die gemeinsame Leidenschaft für den offenen Fahrspaß zu feiern.

31.07.2027

Culinarium

Ein Tag ganz im Zeichen der Kulinarik: Ausgewählte Profiköche verwöhnen ihre Gäste mit raffinierten Kreationen zwischen regionaler Handschrift und internationaler Finesse. Stimmungsvolle Atmosphäre und erlesene Weinbegleitung machen diesen Termin zu einem festen Bestandteil des Interalpen-Eventkalenders.

Von links nach rechts: Phillip Patzelt, Gernot Percht und Friedrich Feuchtner

Wir gratulieren

Gernot Percht, Phillip Patzelt und Friedrich Feuchtner zur bestandenen Prüfung zum Österreichischen Sommelier. Mit viel Engagement und Leidenschaft für guten Wein haben die drei ihre Sommelier-Ausbildung fortgesetzt und erfolgreich abgeschlossen und stehen Chef-Sommelier Daniel Keller künftig kompetent zur Seite, wenn es um die passende Weinbegleitung für unsere Gäste geht.

Worte zum Jahresausklang

Liebe Gäste,
vor uns liegen ereignisreiche Monate im Interalpen-Hotel Tyrol, goldene Herbsttage, verschneite Winterlandschaften und eine Vorweihnachtszeit mit festlicher Stimmung. Diese Ausgabe hat Ihnen einen kleinen Vorgeschmack darauf gegeben, was Sie in den kommenden Wochen und Monaten bei uns erwartet.

Der Winter im Interalpen-Hotel Tyrol erzählt jedes Jahr aufs Neue seine eigene Geschichte von Ruhe, festlicher Stimmung und Begegnungen, die bleiben. Wir freuen uns darauf, Sie bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen – ob bei einem gemütlichen Abend am Kamin, einem Spaziergang durch die Berge oder einem festlichen Menü zum Jahresausklang.

Wir wünschen Ihnen schon jetzt eine wunderbare Zeit bei uns und freuen uns auf Ihren Besuch.

Herzlichst,

Ihr

Karl Brüggemann
Hoteldirektor

INTERALPEN-HOTEL TYROL

★★★★★S

Dr.-Hans-Liebherr-Alpenstraße 1, 6410 Telfs-Buchen, Österreich

Tel. +43 (0) 50809-30, reservation@interalpen.com, www.interalpen.com

LEGEND

Preferred HOTELS & RESORTS

© Region Seefeld