

The Spa Hotel Jagdhof event highlights of the year

Luxe. Naturally inspired.



Offers for our event highlights
are available here:



We look forward to seeing you!

Hotel Jagdhof Pfurtscheller GmbH | Scheibe 44
6167 Neustift im Stubaital | Tyrol | Austria
Tel. +43 5226 2666 | mail@hotel-jagdhof.at | www.hotel-jagdhof.at

brandameric.com | Photos: Archive Spa Hotel Jagdhof, Andra Schönherr, AV Media, Yo Soi, Brandamic | Print: saphirprint.it



RELAIS &
CHATEAUX

Spring



Cooking with Friends

09. – 13.04.2025

4 nights, 5 days. 4 chefs.
100 moments of indulgence.

Summer



Biker Meet-up

22. – 29.06.2025

Friends. Freedom.
Adventure.

Autumn



Porsche Meet-up

07. – 14.09.2025

Perfection. Performance.
Spirit.

Winter



Gourmet Days

Nov. 2025

One evening, one gourmet theme, one head chef.

Wine Days 2025.12

20. – 23.03.2025

Smooth. Sparkling.
Poetry in a bottle.

Power & Elegance

11. – 18.05.2025

Horsepower dreams.
High-calibre car fascination.
Pure action.

Friends & Regular Guests Days

31.08. – 07.09.2025

Togetherness. Pampering.
Laughter.

Wine Days 2025.13

Oct. 2025

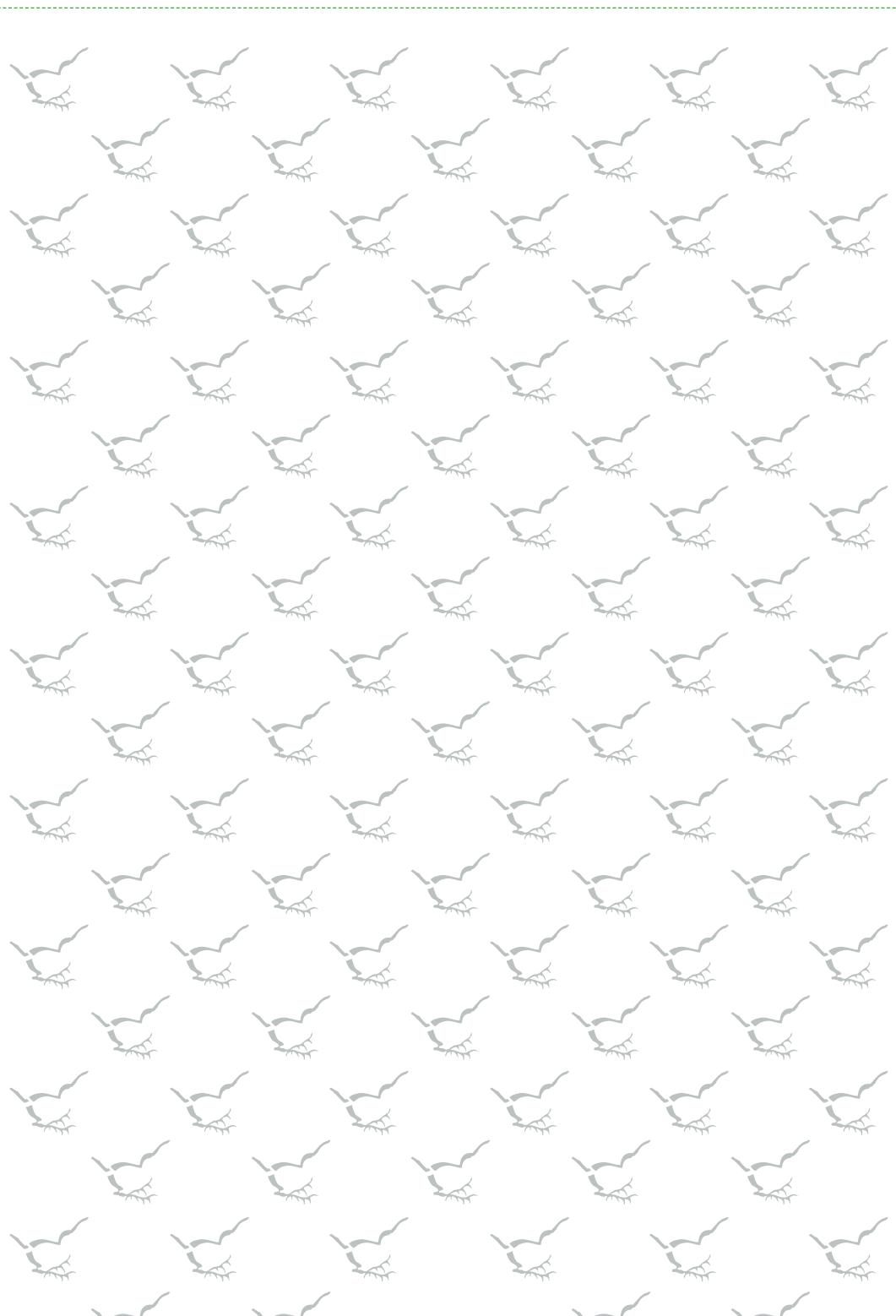
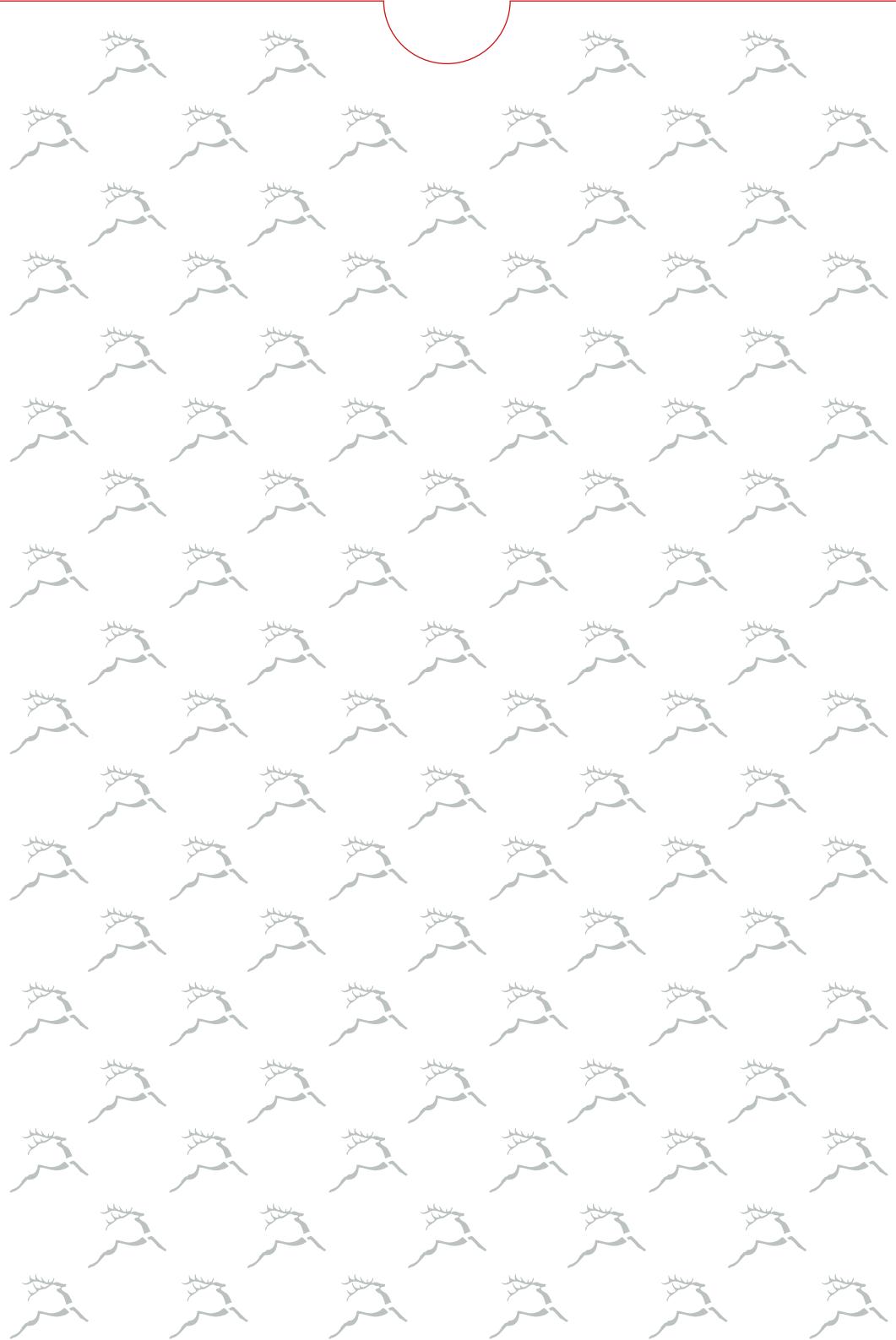
Fragrant. Full-bodied.
Well-rounded.



Follow the Jagdhof
experience



Tel. +43 5226 2666 | mail@hotel-jagdhof.at | www.hotel-jagdhof.at
6167 Neustift im Stubaital | Tirol | Austria
Spa Hotel Jagdhof Pflartscheller GmbH | Scheibe 44





A journey through time and terroir



Weintage 2025.12
20. bis 23. März 2025

”

**Im Weine liegen
Dichtung und Wahrheit.**

Friedrich Hebbel

✿ MICHELIN 2024 ✿ MICHELIN 2025

**KATE &
KON**



Die hochgeschätzten Partner der Weintage 2025.12

Donnerstag, 20. März 2025, und Freitag, 21. März 2025

KATE & KON als Generalimporteure exklusiver Weingüter nebst unzähliger weiterer Grandiosen in Wine & Food – vertreten durch **Katharina Wolf** und **Florian Haidegger-Wolf**.

Samstag, 22. März 2025

GOTTARDI & PARTNER. Kompetent und erfahren, gegründet 1897. **Thomas Schneider**, Geschäftsführer von Gottardi & Partner, und **Jean-Luc Pépin**, Verwalter und kaufmännischer Leiter von der Domaine Comte Georges de Vogué, begleiten Sie fachkundig durch die Verkostung.

Alle im Rahmen der Weintage 2025.12 servierten Weine sind Ex-Château- bzw. Ex-Cellar-Release und wurden nach der Auslieferung im Jagdhof Weinkeller unter perfekten Bedingungen gelagert.



Lust auf
genussvolle
Entdeckungen?

Das Jagdhof Weintage Special

20. bis 23. März 2025

Preis pro Person/Vollglas | zwei Abende und Noon-Event

ab 3.080 €*

Angebot Begleitperson | zwei Abende und Noon-Event

ab 1.580 €*

Auf Wunsch ist jeder Abend auch einzeln buchbar.

Sie genießen einen exklusiven Einblick in die Weinwelt und erleben ein außergewöhnliches Wochenende voller Genuss und Entspannung.

- Exklusive Verkostungen edler Tropfen
- Spannende Einblicke in die Weinwelt
- Kulinarische Highlights
- Luxuriöse Entspannung im Wunschzimmer
- Erholende Momente im jSPA

* exklusive Kurtaxe von 4,80 € pro Person/Nacht

Die Jagdhof Weintage auf einen Blick

Donnerstag, 20. März 2025	Bordeaux Jubiläumsjahrgänge von 1975 bis 2015
Freitag, 21. März 2025	Marqués de Murrieta Rioja – das Noon-Event
Samstag, 22. März 2025	Domaine Comte Georges de Vogué Burgund

Beginn ist jeweils um 18.45 Uhr (Ausnahme: Freitag).





DONNERSTAG



KATE &
KON

20. März 2025

Bordeaux Jubiläumsjahrgänge
1975 – 2015
Bordeaux – Frankreich



Bordeaux – eine Reise durch außergewöhnliche Weinjahre

Château Figeac – Château Trotanoy – Château Haut-Bailly –
Château Lynch-Bages – Château Palmer

1975 | 1985 | 1995 | 2005 | 2015

2015 – ein historischer Meilenstein

Der Jahrgang 2015 übertrifft alle Erwartungen und setzt neue Maßstäbe in Bordeaux. Sowohl die trockenen als auch edelsüßen Weine begeistern durch ihre außergewöhnliche Qualität – von den kleinen Weinen bis zu den prestigeträchtigen Spitzencrus.

Hervorragende Balance

Optimale Konzentration

Bemerkenswerte Konstanz

Hervorragendes Reifepotenzial

2005 – die perfekte Balance

Ein Traumjahr für Weinliebhaber: Ideale Wetterbedingungen mit warmen Tagen und kühlen Nächten schufen optimale Voraussetzungen für die Reifung. Die Reben profitierten von ihrer verstärkten Wurzelbildung nach dem Hitzejahr 2003. Die Ernte während des Indian Summers brachte Trauben von höchster Qualität hervor. Die Weine beeindrucken heute durch:

Intensive Frucht

Elegante Balance trotz hohen Alkoholgehalts

Perfekt eingebundene Tannine

Ausgewogene Säurestruktur



1995 – die moderne Wende

Nach vier bescheidenen Jahren markierte 1995 einen Wendepunkt. Neue Qualitätsstandards und modernere Kellertechnik führten zu konzentrierteren Weinen. Die hervorragenden Wetterbedingungen und bewusst reduzierte Erträge resultierten in Weinen von bemerkenswerter Qualität, was sich auch in deutlich gestiegenen Preisen widerspiegelte.

Konzentrierte Struktur

Hohe Reife

Moderner Weinstil

1985 – der unterschätzte Charmeur

Die 85er überraschen bis heute: Ursprünglich als zugängliche, fruchtbetonte Weine geschätzt, zeigen viele Spitzenweine wie Palmer oder Lynch-Bages nun eine unerwartete Entwicklung. Ihre Langlebigkeit wurde anfangs unterschätzt, denn viele dieser Weine präsentieren sich heute in beeindruckender Form.

Weiche Tannine

Schöne Frucht

Charmant ausgewogen

Unerwartet langlebig

1975 – der unerwartete Star

Trotz herausfordernder Wetterbedingungen während der Ernte entwickelte sich 1975 zum besten Jahrgang seit 1961. Die Rotweine bestechen durch:

Intensive Farbe

Kraftvolle Struktur

Ausgezeichnete Lagerfähigkeit

Vollmundiger Charakter

1-Tages-Special



Der angegebene Preis versteht sich pro Person inklusive der davor beschriebenen Weine, Aperitif mit Champagne Bollinger, Canapés, 6-Gänge-Menü, Kaffee, Mineralwasser und Übernachtung mit Frühstück

ab 1.060 €

Angebot ohne Übernachtung

880 €

Angebot für die Begleitperson inklusive Übernachtung mit Frühstück, Aperitif mit Champagne Bollinger, Canapés, 6-Gänge-Menü, Kaffee, Mineralwasser, Vin de Plaisir und Übernachtung

ab 470 €

Angebot ohne Übernachtung

290 €

FREITAG

Beginn um
12.30 Uhr



21. März 2025

Premiere:
Jagdhof Wine Noon Event 2025



Marqués de Murrieta

Spanische Weinkultur auf Weltniveau

“

**Wo kein Wein ist,
ist keine Liebe.**

Euripides

Eine Auszeichnung jagt die nächste bei der traditionsreichen Rioja-Bodega Marqués de Murrieta. 2023 krönte das renommierte Great Wine Capitals Global Network das Weingut zum Weingut des Jahres – eine Auszeichnung, die die Position der Bodega in der internationalen Weinelite zementiert.

Bereits 2020 sorgte der Gran Reserva für Aufsehen, als er zum besten Wein der Welt gekürt wurde. Doch statt sich auf diesen Lorbeeren auszuruhen, treibt das Team um die Familie Cebrián-Sagarriga die Qualität kontinuierlich weiter voran.

Die jüngsten Auszeichnungen sind daher keine Überraschung, sondern vielmehr die logische Konsequenz Jahrzehntelanger Präzisionsarbeit – im Weinberg wie im Keller. Marqués de Murrieta zeigt eindrucksvoll: Hier entstehen Rioja-Weine von Weltformat, die Geschichte und Zukunft perfekt vereinen.



Rioja – Marqués de Murrieta

Flight 1

2018 – 1,5 l Capellánía Gran Reserva Marqués de Murrieta

2019 – 1,5 l Capellánía Gran Reserva Marqués de Murrieta

Kulinarische Begleitung:

Gold Selection Caviar aus der KATE & KON Food Selection

Flight 2

2019 – Dalmau Marqués de Murrieta

2020 – Dalmau Marqués de Murrieta

Kulinarische Begleitung:

Filet vom Atterox im Ganzen, vier Wochen dry-aged aus der
KATE & KON Food Selection

Flight 3

2009 – Castillo Ygay Gran Reserva Especial Marqués de Murrieta

2010 – Castillo Ygay Gran Reserva Especial Marqués de Murrieta

2013 – Castillo Ygay Gran Reserva Especial Marqués de Murrieta

Kulinarische Begleitung:

Wild-Gerichte mit Fleisch aus dem Jagdhof Revier

Finale

ein Überraschungswein

Da dieses Event auf einer Alm stattfindet, bitte Outdoor-Kleidung (mit Winter-Upgrade) tragen!
Treffpunkt an der Jagdhof Rezeption.

1-Tages-Special



Der angegebene Preis versteht sich pro Person inklusive der davor beschriebenen Weine, Aperitif Pazo Barrantes, Chorizo und Schinken vom Iberico-Schwein, 4-Gänge-Menü, Schnaps, Kaffee, Mineralwasser und Übernachtung mit Frühstück

ab 635 €

Angebot ohne Übernachtung

455 €

Angebot für die Begleitperson inklusive Übernachtung mit Frühstück, Aperitif Pazo Barrantes, Chorizo und Schinken vom Iberico-Schwein, 4-Gänge-Menü, Schnaps, Kaffee, Mineralwasser, Vin de Plaisir und Übernachtung

ab 535 €

Angebot ohne Übernachtung

355 €

SAMSTAG



Domaine Comte
Georges de VOGÜÉ

22. März 2025

Domaine Comte Georges de Vogüé
Burgund



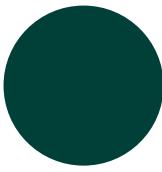
Domaine Comte Georges de Vogüé – eine Legende aus Chambolle-Musigny

“

Wer genießen kann, trinkt keinen Wein mehr, sondern kostet Geheimnisse.

Salvador Dalí

Mit ihrer fast 600-jährigen Geschichte zählt die Domaine Comte Georges de Vogüé zu den traditionsreichsten Weingütern Burgunds. Seit 1450 wurde der Besitz durch Vererbung, Tausch und Heirat stetig erweitert, heute führt die 20. Generation das Erbe fort.



Das Herzstück: Musigny

Was das Weingut besonders auszeichnet, ist die Tatsache, dass es mit 7,12 Hektar etwa zwei Drittel der legendären Lage Musigny, einem der prestigeträchtigsten Weinberge des Burgunds, besitzt. Hinzu kommen 2,67 Hektar in Bonnes-Mares, Premier-Cru-Lagen Les Amoureuses, Baudes und Fuées und Lagen in Chambolle-Musigny Villages.

Das Portfolio

Jährlich entstehen hier rund 40 000 Flaschen feinster Burgunder:

- Musigny Grand Cru Vieilles Vignes
- Bonnes-Mares Grand Cru
- Chambolle-Musigny Premier Cru Les Amoureuses
- Chambolle-Musigny Premier Cru
- Chambolle-Musigny Villages
- Musigny Blanc Grand Cru – der einzige weiße Grand Cru der Côte de Nuits

Der Charakter

Die Weine der Domaine verkörpern die Eleganz von Chambolle-Musigny in ihrer reinsten Form. Sie bestechen durch ihre feminine Finesse, verführerische Komplexität und intensive Konzentration. Seit 2021 setzt Kellermeister Jean Lupatelli diese große Tradition fort und bringt das außergewöhnliche Terroir-Potenzial dieser einzigartigen Lagen zum Ausdruck.

Flight 1 **Musigny Blanc Grand Cru 2015**
 Musigny Blanc Grand Cru 2021
 Musigny Blanc Grand Cru 2022

Flight 2 **Chambolle-Musigny 1998**
 Chambolle-Musigny 2007
 Chambolle-Musigny 2020

Flight 3 **Chambolle-Musigny 1er Cru 2002**
 Chambolle-Musigny 1er Cru 2008
 Chambolle-Musigny 1er Cru 2020

Flight 4 **Chambolle-Musigny 1er Cru Les Amoureuses 1998**
 Chambolle-Musigny 1er Cru Les Amoureuses 2009
 Chambolle-Musigny 1er Cru Les Amoureuses 2020

Flight 5 **Bonnes-Mares 2006**
 Bonnes-Mares 2017
 Bonnes-Mares 2020

Flight 6 **Musigny Vieilles Vignes Grand Cru 1999**
 Musigny Vieilles Vignes Grand Cru 2018
 Musigny Vieilles Vignes Grand Cru 2020

1-Tages-Special



Der angegebene Preis versteht sich pro Person inklusive der davor beschriebenen Weine, Aperitif mit Champagne Rothschild, Canapés, 6-Gänge-Menü, Kaffee, Mineralwasser und Übernachtung mit Frühstück

ab 1.385 €

Angebot ohne Übernachtung

1.205 €

Angebot für die Begleitperson inklusive Übernachtung mit Frühstück, Aperitif mit Champagne Rothschild, Canapés, 6-Gänge-Menü, Kaffee, Mineralwasser, Vin de Plaisir und Übernachtung mit Frühstück

ab 575 €

Angebot ohne Übernachtung

395 €



Highlights im Jagdhof 2025

Cooking with Friends | 9. – 13. April 2025

Vier Spitzenköche, vier Tage und eine Fülle an kulinarischen Momenten.

Power & Elegance | 11. – 18. Mai 2025

PS-starke Eleganz trifft auf pure Auto-Leidenschaft im Jagdhof.

Bikertreffen 2025 | 22. – 29. Juni 2025

Das Gefühl von Freiheit und Freundschaft auf zwei Rädern erleben.

Stammgäste & Friends Day | 31. August – 7. September 2025

Bei einer gemütlichen Gemeinsamzeit luxuriöse Verwöhnmomente verbringen.

Porschetreffen | 7. bis 14. September 2025

Weil gemeinsame Leidenschaften und Ausfahrten Freundschaften schmieden.

Hotel Jagdhof Pfurtscheller GmbH | Scheibe 44

6167 Neustift im Stubaital | Tirol | Österreich

Tel. +43 5226 2666 | mail@hotel-jagdhof.at | www.hotel-jagdhof.at





Handwerkspräzision und **Gourmetpoesie**

Cooking with friends
Die Jagdhof Gourmetköche-Tage

9. bis 13. April 2025





Follow the Spirit of Gourmet Excellence

Wenn der Frühling die ersten Knospen öffnet, ereignet sich im Jagdhof etwas Außergewöhnliches: Vier Virtuosen ihrer Kunst, gekrönt mit Sternen und Hauben, eröffnen in der Jagdhof Küche einen Reigen der Sinne. Sie alle verbindet eine Geschichte mit diesem Ort, eine Freundschaft, die über die Jahre gewachsen ist wie ein kostbarer Wein.

An vier Abenden öffnet sich der Vorhang zu einer Inszenierung der besonderen Art. Nach dem Meet and Greet folgt eine Komposition aus Aromen, die wie Noten einer Symphonie ineinanderfließen, jede Kreation trägt die unverwechselbare Handschrift ihres Schöpfers.

Wir sind glücklich, Sie zu dieser Reise durch die Höhen der Kochkunst begrüßen zu dürfen, und heißen Sie von Herzen willkommen. Schön, dass Sie bei diesem außergewöhnlichen Fest der Sinne im Jagdhof zu Gast sind!

Tasting true moments of mastery.

Alban Pfurtscheller

MICHELIN 2024

MICHELIN 2025



Peter Girtler

Einhornstube im Romantik Hotel Stafler
Mauls bei Sterzing | Südtirol


MICHELIN
2025


Gault & Millau


GAMBERO ROSSO



9. April 2025

“

**„Die Natur schreibt die besten Rezepte –
wir müssen nur lernen,
ihre Sprache zu verstehen.“**

Peter Girtler

Wo Tradition Flügel bekommt und das Lokale Weltreisen unternimmt, dort findet man Peter Girtler in seinem Element. In seiner Küche verschmelzen die Schätze Südtirols mit den Einflüssen der Welt. Mit der Präzision eines Uhrmachers und der Intuition eines Künstlers komponiert er Gerichte, die von seinen Wurzeln und seiner Neugierde erzählen. Der Gutshof Stafler ist dabei sein persönliches Schatzkästchen – hier beginnt jede seiner Kreationen, hier findet er die Essenz dessen, was vielfach ausgezeichnete Küche ausmacht. Seine Menüs sind eine Reise durch die Geschmackswelten Südtirols, neu interpretiert durch das Prisma moderner Haute Cuisine.



Johannes

Johannes Nuding

Schwarzer Adler
Hall in Tirol | Tirol





10. April 2025

”

„Die Welt bereisen,
um nach Hause
zu finden.“

Johannes Nuding

Manchmal führen die weitesten Wege zurück zum Ursprung – Johannes Nuding ist der lebende Beweis dafür. Seine kulinarische Reise liest sich wie ein Bildungsroman der Spitzengastronomie: von den Tiroler Bergen über die Küchen der Weltmetropolen bis zu den höchsten Gipfeln der Kochkunst. An der Seite von Legenden verfeinerte er seine Handschrift, bis sie in London mit drei Michelin-Sternen gekrönt wurde. Doch seine wahre Geschichte beginnt erst mit seiner Rückkehr. Im historischen Schwarzen Adler in Hall schreibt er nun ein neues Kapitel: In seinen Kreationen spiegelt sich eine Küche, die von Welträufigkeit erzählt und dabei nie ihre Heimat vergisst.



Mario Döring

Interalpen-Hotel Tyrol
Telfs | Tirol





11. April 2025

“

„Die größten Gerichtsgeschichten
entstehen in den
ruhigsten Momenten.“

Mario Döring

Der gebürtige Sachse hat die hohe Schule der Gastronomie zu seiner Lebensphilosophie gemacht. Als Dirigent eines 60-köpfigen Ensembles beherrscht er die seltene Kunst, Komplexität in Harmonie zu verwandeln. Sein Chef's Table ist dabei die Bühne, auf der sich technische Perfektion und emotionale Tiefe zu einem unvergesslichen Erlebnis vereinen. In der Welt der Haute Cuisine ist Mario Döring ein Phänomen der besonderen Art; als Athlet und Familienmensch, Küchenchef und Mentor findet Döring jene Balance, die seine Küche so besonders macht.

A close-up portrait of Christian Jeske, a man with dark hair and blue eyes, wearing a light blue chef's coat. He is looking directly at the camera with a slight smile.

Christian Jeske

Relais & Châteaux Spa Hotel Jagdhof
Stubaital | Tirol





12. April 2025

“

**„In jedem Gericht steckt
eine Geschichte, die von Heimat
und Horizont erzählt.“**

Christian Jeske

In der Hubertusstube schreibt Christian Jeske täglich neue Kapitel in der Geschichte der alpinen Hochküche. Mit der Finesse eines Geschichtenerzählers verwandelt er die Schätze der Tiroler Berge in zeitgenössische Interpretationen. Seine Küche ist ein lebendiger Dialog zwischen dem Erbe der Region und den Impulsen der modernen Gastronomie. In jedem seiner Gerichte spürt man die tiefe Verbundenheit zu den lokalen Produzenten, deren sorgfältig ausgewählte Zutaten er mit handwerklicher Präzision und künstlerischer Vision veredelt.



Cooking with friends **Inklusivleistungen**



- Übernachtung im gebuchten Zimmer
- Opulentes Frühstücksbuffet bis 11 Uhr
- Welcome Drink
- Meet and Greet und Aperitif mit dem Meisterkoch des Abends
- Genuss-Dinner mit Weinempfehlung
- Tee, Säfte, alkoholfreies Bier und Snacks im jSPA
- Nutzung des jSPA, des Freischwimmbeckens und Naturgartens

Der Arrangementpreis für die Gourmettage beträgt **460 Euro pro Person und Abend**. Im Preis enthalten sind das Gourmetmenü sowie die Übernachtung in einer Überraschungszimmerkategorie. Bei Wunsch einer bestimmten Zimmerkategorie gilt der jeweilige Kategoriepreis zuzüglich des Gourmetmenüs mit Weinbegleitung.

Für externe Gäste beläuft sich der Preis für das Gourmetmenü inklusive der Weinempfehlung auf **290 Euro pro Person**.



Cooking with friends Programm



9. April 2025 | Peter Girtler

Einhornstube im Romantik Hotel Stafler | Mauls bei Sterzing | Südtirol



10. April 2025 | Johannes Nuding

Schwarzer Adler | Hall in Tirol | Tirol



11. April 2025 | Mario Döring

Interalpen-Hotel Tyrol | Telfs | Tirol



12. April 2025 | Christian Jeske

Relais & Châteaux Spa Hotel Jagdhof | Stubaital | Tirol





Form folgt Faszination.

Power & Elegance
Jagdhof Supercar-Woche

11. bis 18. Mai 2025





Above it all ...

wenn sich über 300 PS unter einer perfekt geformten Motorhaube vereinen, wenn das harmonische Zusammenspiel von Kraft und Eleganz die Sinne berührt, dann spüren wir diese ganz besondere Magie.

Zur ersten Jagdhof Supercar-Woche heißen wir Sie herzlich willkommen in einer außergewöhnlichen Gemeinschaft, die eine Leidenschaft teilt: die pure Freude an automobiler Exzellenz. Drücken Sie den Startknopf zu einer Woche voller Motorengeräusche, Pferdestärken und Momente des Staunens.

Follow the Spirit of Power!
Christina, Armin und Alban Pfurtscheller

Haftpflichtausschluss: Weder der Veranstalter noch seine Erfüllungsgehilfen haften bei Unfällen und Schäden an Personen oder Sachen, die dem Teilnehmer oder Dritten entstehen.

MICHELIN 2024

MICHELIN 2025

Tour 1

Lakes & Legends Tour

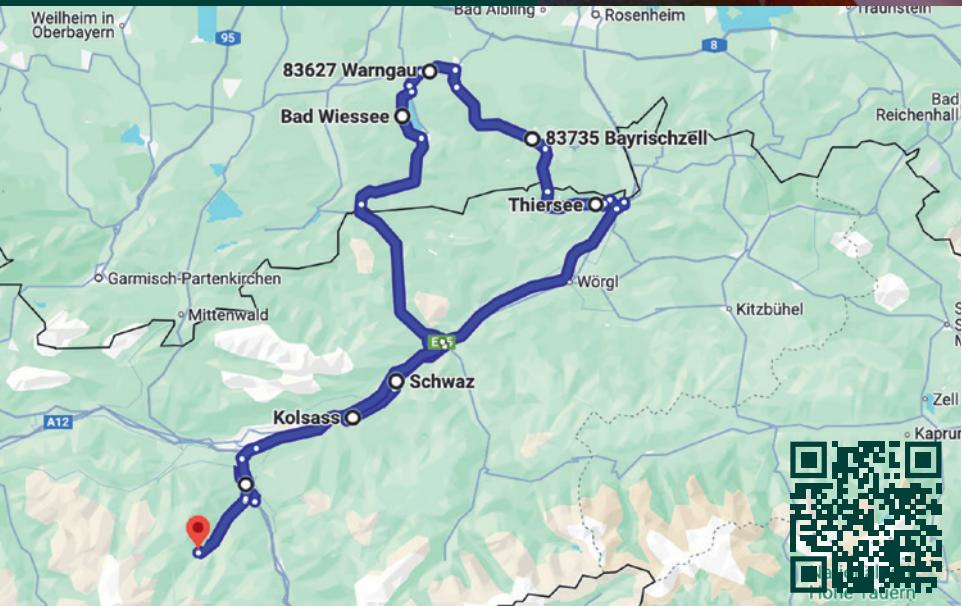
Curves ahead – smiles expected.



■ 280 Kilometer

⌚ etwa 4 Stunden 30 Minuten

Abfahrt: 9.30 Uhr



Spa Hotel Jagdhof – Alte Brennerstraße bis Innsbruck Süd – Kolsass – Schwaz – Bad Wiessee – Warngau – Bayrischzell – Thiersee – Schwaz – Innsbruck – Spa Hotel Jagdhof

Einkehr:

Alte Wurzhütte | Roßkopfweg 1 | 83727 Spitzingsee | Deutschland



Tour 2

Grenzenlos –
über den **Reschenpass**

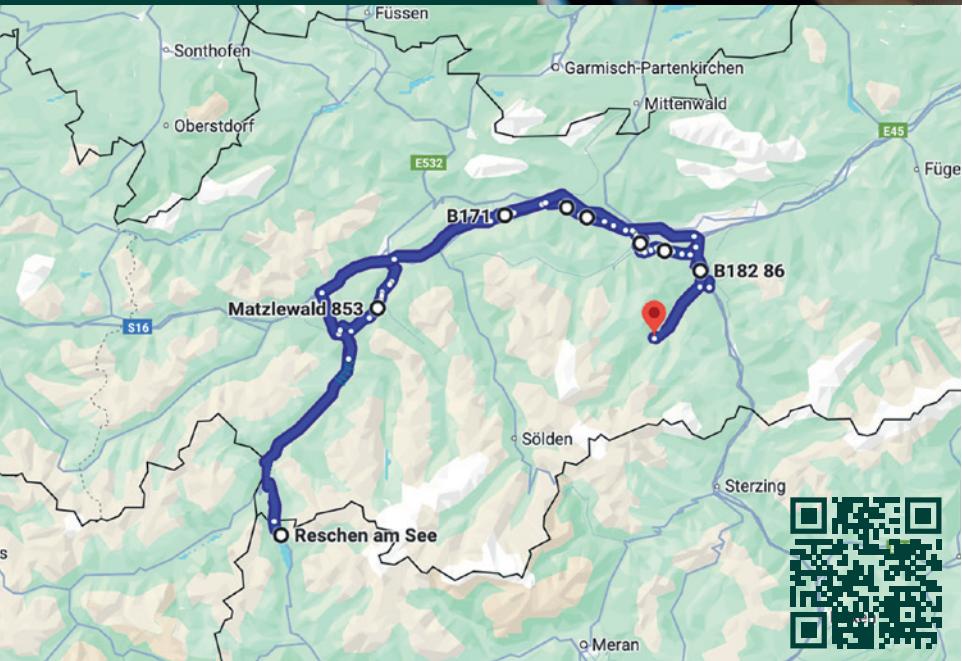
The road is your canvas.



■ 390 Kilometer

⌚ etwa 4 Stunden 30 Minuten

Abfahrt: 9.30 Uhr



Spa Hotel Jagdhof – Telfs – Imst – Serfaus – Nauders – Reschensee – Landeck – Telfs – Innsbruck – Spa Hotel Jagdhof

Einkehr:

am Reschenpass

Tour 3

Alpine Performance
@Gerlospass

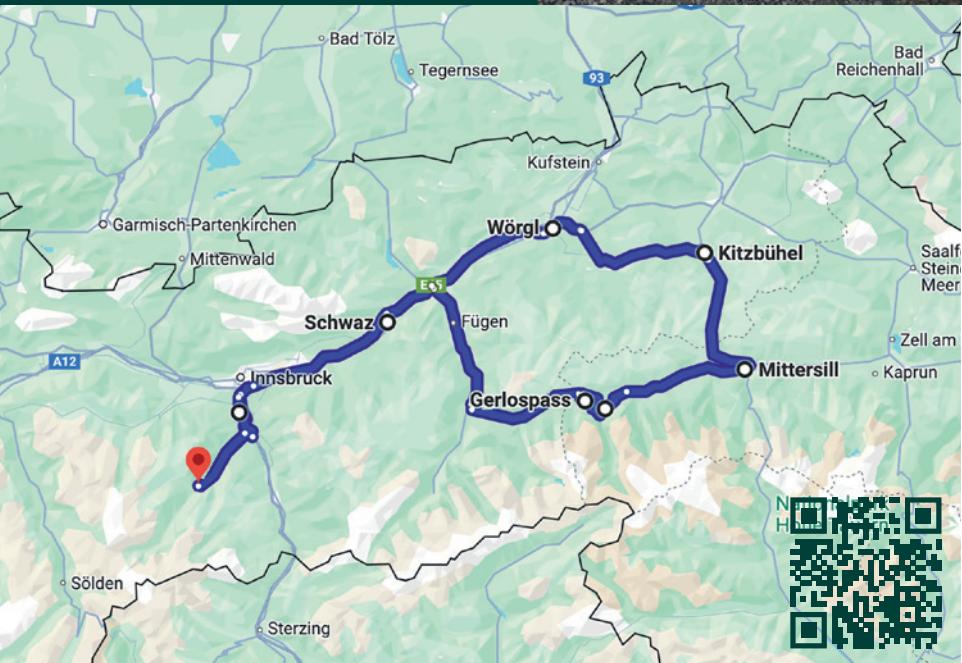
Born to drive.



■ 280 Kilometer

⌚ etwa 4 Stunden 30 Minuten

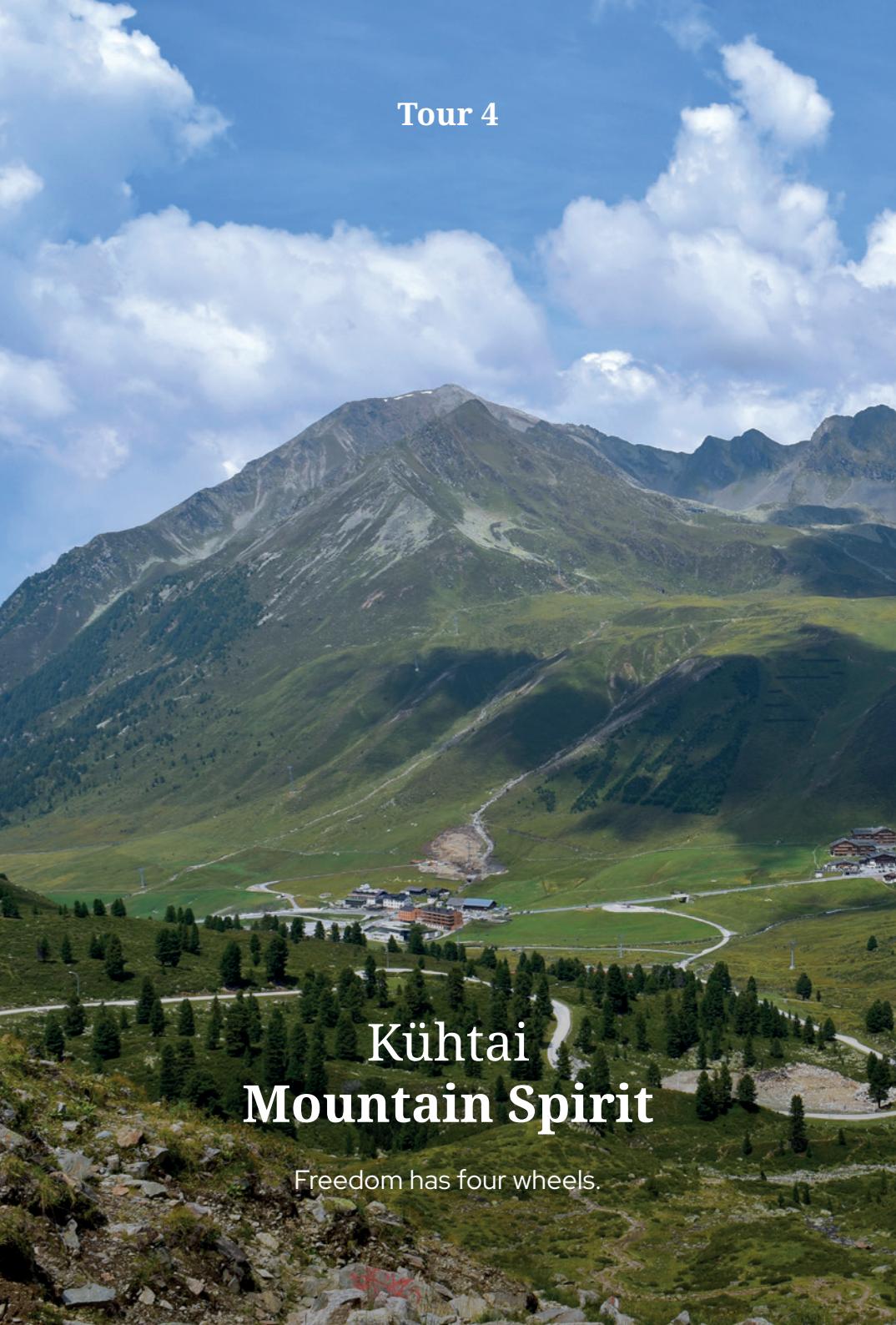
Abfahrt: 9.30 Uhr



Spa Hotel Jagdhof – Innsbruck – Schwaz – Gerlospass – Krimml – Mittersill – Pass Thurn – Kitzbühel – Wörgl – Kundl – Innsbruck – Spa Hotel Jagdhof

Einkehr:

am Gerlospass



Tour 4

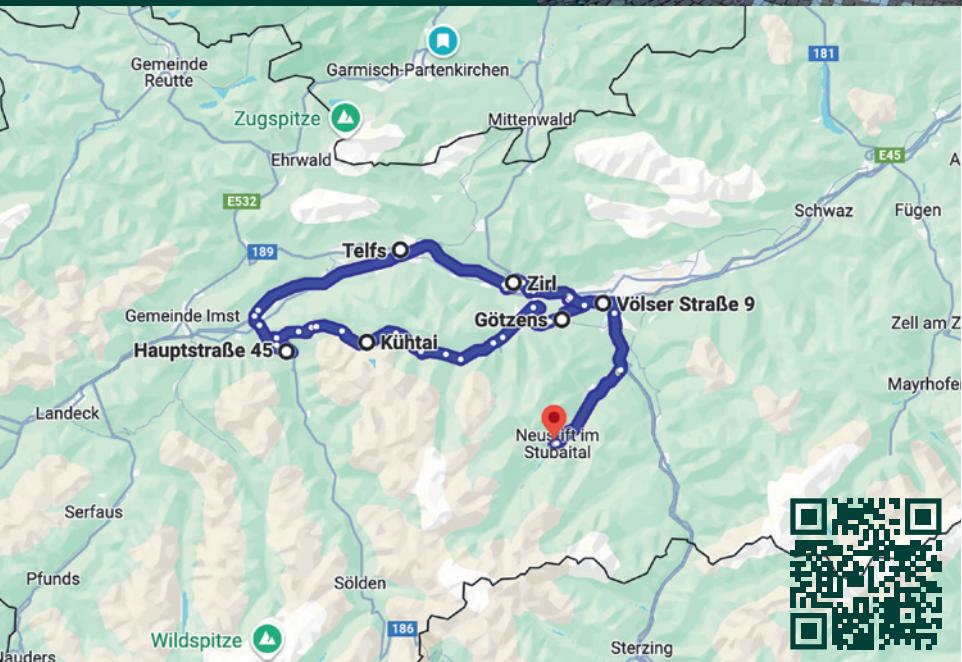
Kühtai Mountain Spirit

Freedom has four wheels.



■ 150 Kilometer
⌚ etwa 3 Stunden

Abfahrt: 10.30 Uhr



Spa Hotel Jagdhof – Innsbruck – Götzens – Kühtai – Ötztal – Telfs – Zirl – Innsbruck – Spa Hotel Jagdhof

Einkehr:

Café Heiner | Hauptstraße 58 | 6433 Oetz | +43 5252 6309



Supercar-Woche Inklusivleistungen



- Übernachtung im gebuchten Zimmer
- Großes Frühstücksbuffet
- Welcome Drink
- Vier lässige Ausfahrten mit professionellen Guides inkl. Lunches
- Power & Elegance Poloshirt und Überraschungsgadget
- Abendprogramm mit Livemusik und DJs
- Gala-Themenabend „007-Night“ mit DJ-Party an der Hotelbar
- Wanderung mit BBQ auf die hauseigene Isse-Alm
- Feinstes Speisen im Rahmen der Halbpension
- Nutzung des jSPA, des Freischwimmbeckens und Naturgartens



Power & Elegance Programm



Sonntag, 11.05.2025:

Individuelle Anreise und Aperitif an der Jagdhof Bar

Montag, 12.05.2025:

Abfahrt um 9.30 Uhr zu Tour Nr. 1 „Lakes & Legends Tour“

Dienstag, 13.05.2025:

Gastgeberfamilie Pfurtscheller lädt Sie zu einer **exklusiven** Wanderung zur malerischen Isse-Alm. Kulinarische Köstlichkeiten, Musikbegleitung von Luggi und jede Menge Fun.

Mittwoch, 14.05.2025:

Abfahrt um 9.30 Uhr zu Tour Nr. 2 „Grenzenlos – über den Reschenpass“

Donnerstag, 15.05.2025:

Feel free: für eine Ausfahrt nach Lust und Laune, eine geführte Wanderung oder einen Relaxtag im jSPA; anschließend **Galaabend** unter dem Motto „007-Night“ mit DJ-Party an der Hotelbar

PFEFFA

Freitag, 16.05.2025:

Abfahrt um 9.30 Uhr zu Tour Nr. 3 „Alpine Performance @Gerlospass“

Samstag, 17.06.2025:

Abfahrt um 10.30 Uhr zu Tour Nr. 4 „Kühtai Mountain Spirit“

JAGDHOF PULLOVER POWER & ELEGANCE WOCHE



VORNE



HINTEN



brandnamic
gasser | oberhofer | prader

JAGDHOF T-SHIRT BIKER-TREFFEN

hotel & destination marketing



VORNE



HINTEN

