

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



Spring



### **Cooking with Friends**

**09. – 13.04.2025**

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

### **Wine Days 2025.12**

**20. – 23.03.2025**

Smooth. Sparkling.  
Poetry in a bottle.

Summer



### **Biker Meet-up**

**22. – 29.06.2025**

Friends. Freedom.  
Adventure.

### **Power & Elegance**

**11. – 18.05.2025**

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

Autumn



### **Porsche Meet-up**

**07. – 14.09.2025**

Perfection. Performance.  
Spirit.

### **Friends & Regular Guests Days**

**31.08. – 07.09.2025**

Togetherness. Pampering.  
Laughter.

Winter



### **Gourmet Days**

**Nov. 2025**

One evening, one gourmet  
theme, one head chef.

### **Wine Days 2025.13**

**Oct. 2025**

Fragrant. Full-bodied.  
Well-rounded.

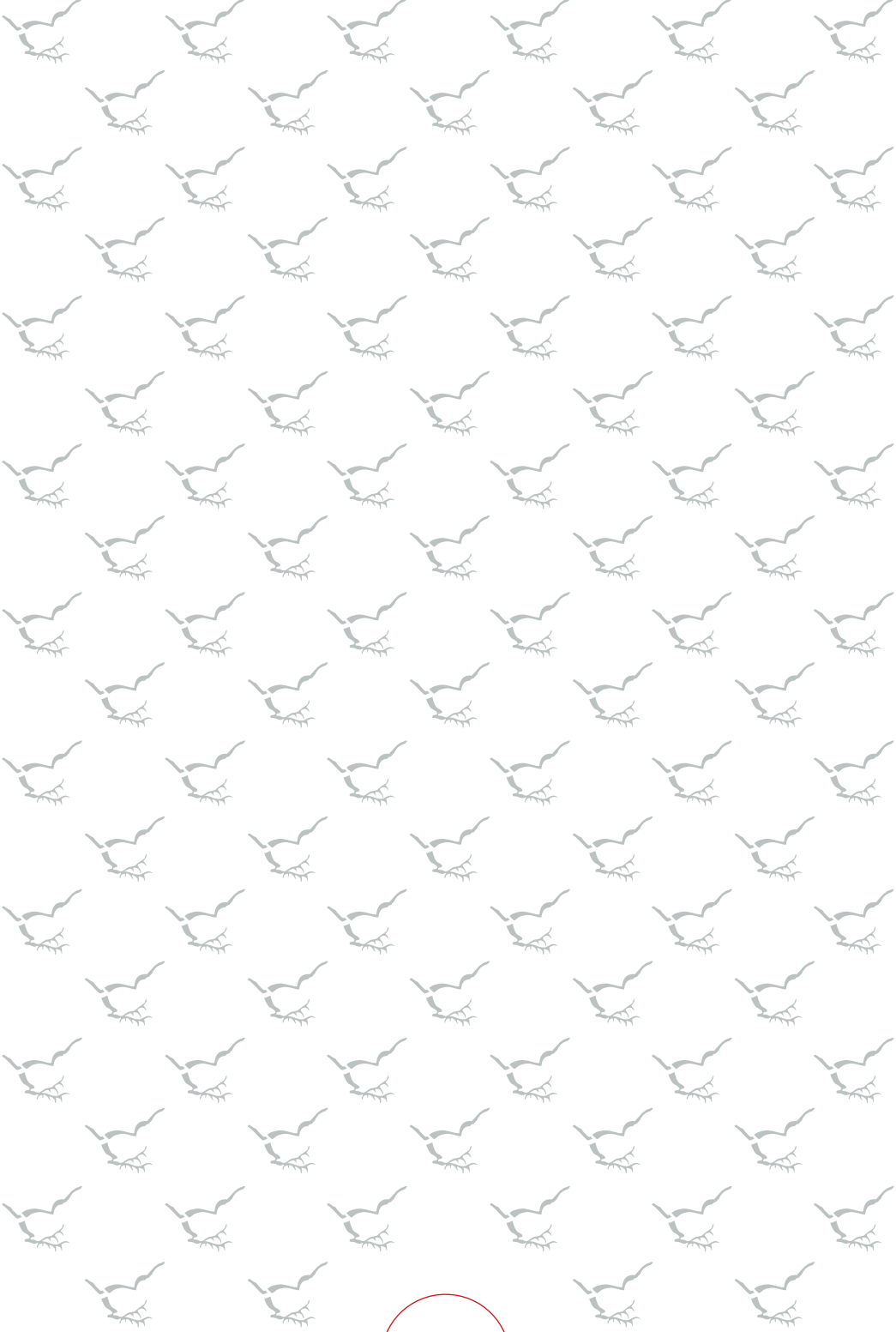
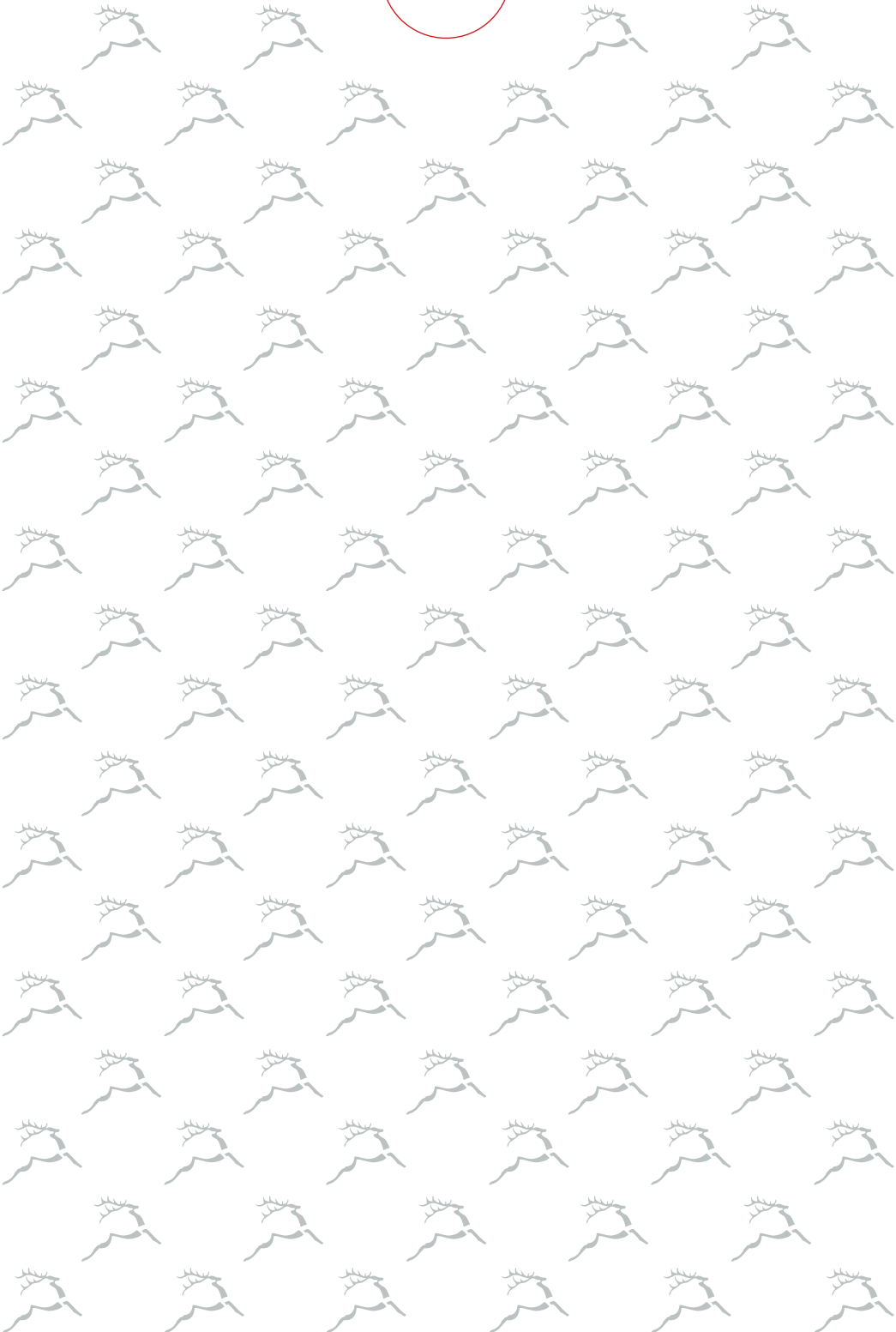


Follow the Jagdhof  
experience



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










# A journey through time and terroir

A hand holding a glass of red wine in a vineyard at sunset. The background shows green grapevines and a soft, warm sunset sky. The text 'Weintage 2025.12' and '20. bis 23. März 2025' is overlaid on the lower part of the image.

Weintage 2025.12  
20. bis 23. März 2025

”

**Im Weine liegen  
Dichtung und Wahrheit.**

Friedrich Hebbel

✿ MICHELIN 2024 ✿ MICHELIN 2025

**KATE&  
KON**

  
**GOTTARDI**  
& PARTNER

## 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 Vogüé, 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 €\*  
inkl. 10% Service

Angebot Begleitperson | zwei Abende und Noon-Event

ab 1.580 €\*  
inkl. 10% Service

### 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
- Erholbare 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 Vogüé | Burgund

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







1877

1878

1879

1880

1881

1882

1883

1885

1886

1887

1888

1889

1890

1891

1893

1894

1895

1896

1897

1898

1899

1901

1902

1903

1904

1905

1906

1907

1909

1910

1911

1912

1913

1914

1915

1916

1918

1919

1920

1921

1921

1922



DONNERSTAG



**KATE &  
KON**

**20. März 2025**

**Bordeaux Jubiläumsjahrgänge**

**1975 – 2015**

Bordeaux – Frankreich



# Bordeaux – eine Reise durch außer- gewöhnliche 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 beeindruckten 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 Jahrs – 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 Capellania Gran Reserva Marqués de Murrieta

**2019** – 1,5 l Capellania 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

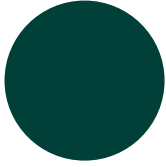
”

**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 feinsten 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 Gemeinsamkeit luxuriöse Verwöihnmente verbringen.

### **Porschetreffen | 7. bis 14. September 2025**

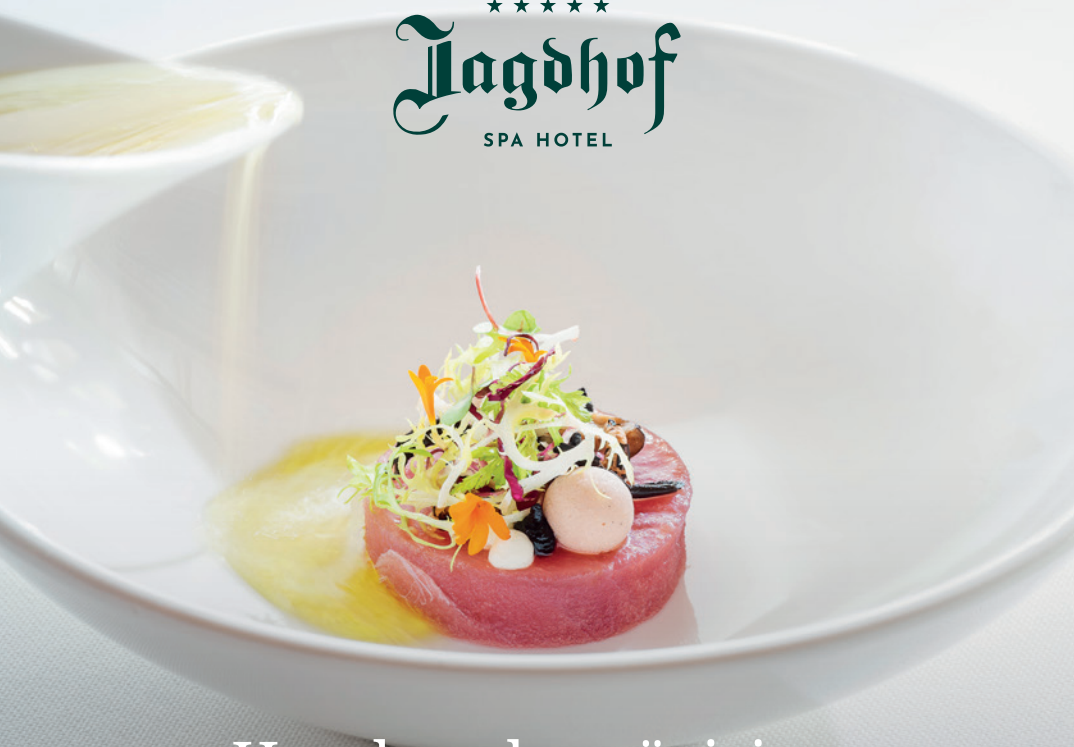
Weil gemeinsame Leidenschaften und Ausfahrten Freundschaften schmieden.

Hotel Jagdhof Pfurtscheller GmbH | Scheibe 44

6167 Neustift im Stubaital | Tirol | Österreich

Tel. +43 5226 2666 | [mail@hotel-jagdhof.at](mailto:mail@hotel-jagdhof.at) | [www.hotel-jagdhof.at](http://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





# 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 Nuding

Schwarzer Adler  
Hall in Tirol | Tirol

  
MICHELIN  
2025

  
Gault & Millau

falstaff  




# 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 Weltläufigkeit erzählt und dabei nie ihre Heimat vergisst.



# Mario Döring

Interalpen-Hotel Tyrol  
Telfs | Tirol

  
MICHELIN  
2025

  
Gault & Millau

falstaff  




# 11. April 2025

”

„Die größten Gerichteschichten  
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.



# 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 Freischwimmbbeckens 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 automobilier 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

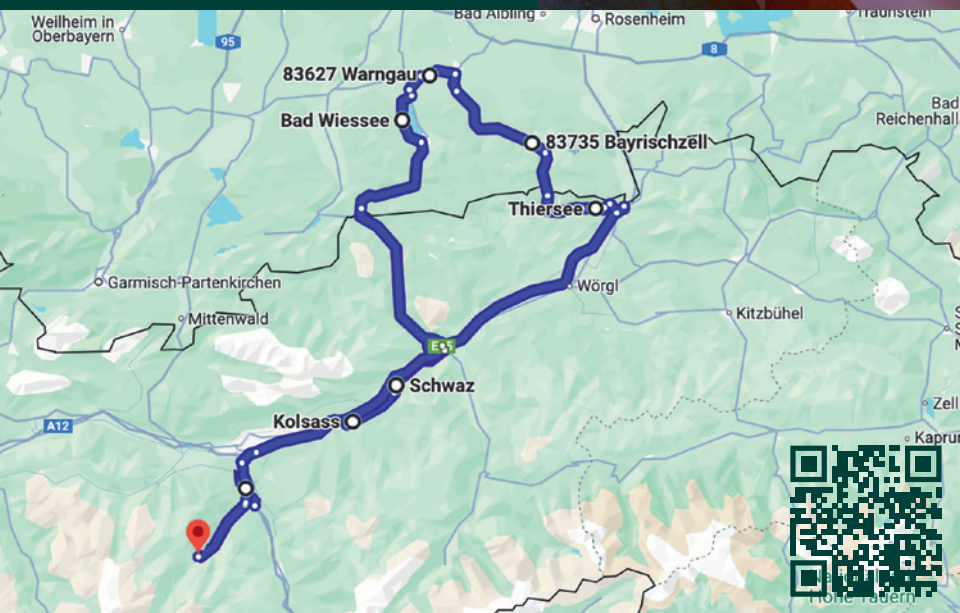
Curves ahead – smiles expected.



 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.

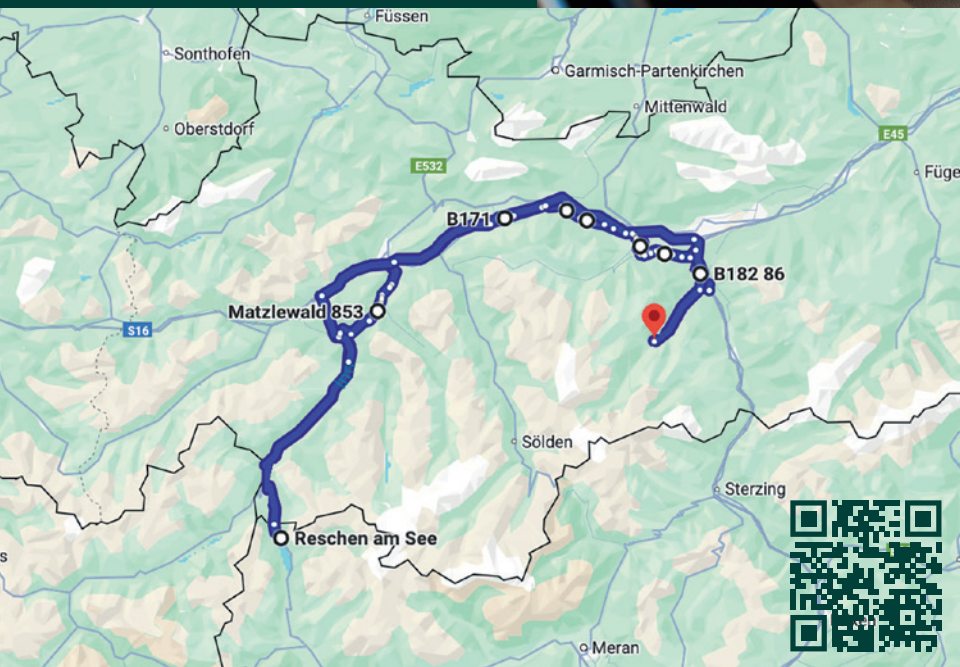


390 Kilometer



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**

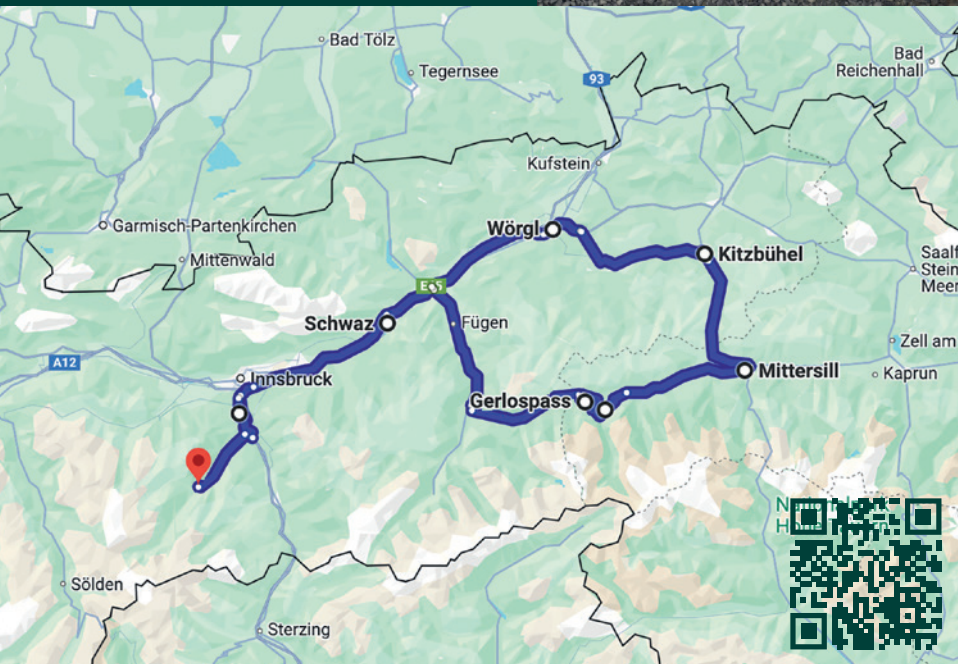
Born to drive.



 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

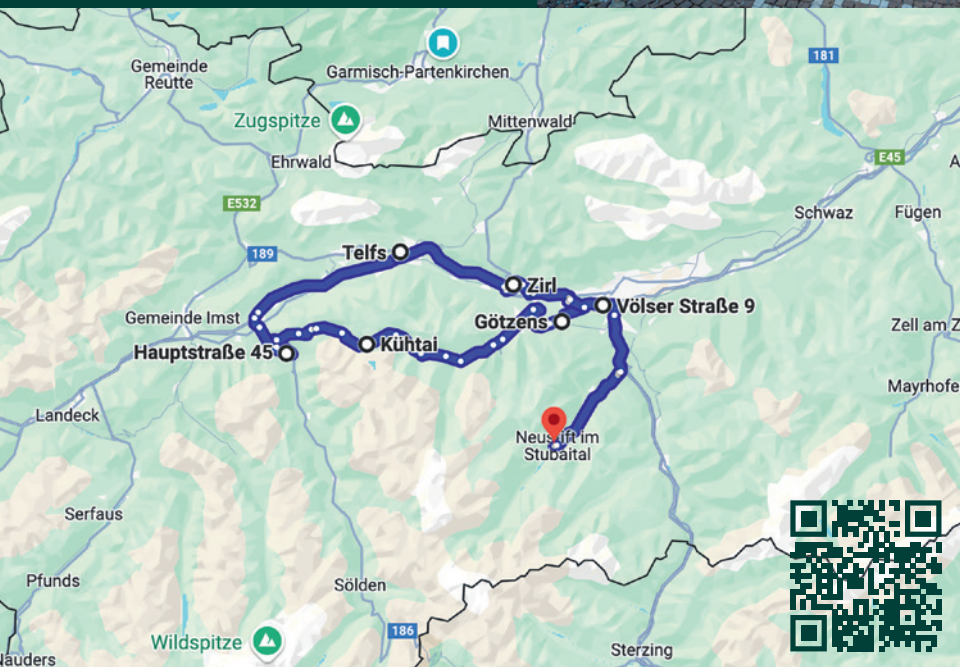
# Kühtai Mountain Spirit

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



brandname.com | Fotos: Spa Hotel Jagdhof, Google Maps, Shutterstock.com, unsplash.com | Getty Images, Markus Spiske, Alexander Mills, AV Media, Michael Hübner, Midjourney | Prints: sapfir.be.it

## **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



# JAGDHOF T-SHIRT BIKER-TREFFEN





VORNE



HINTEN

