

# WALSERBERG NEWS

## 50 Jahre Lebensfreude





*Schön, dass Sie bei uns sind!  
Hoffentlich fühlen Sie sich recht wohl.*

*Das ist uns nämlich seit 50 Jahren am wichtigsten.*

*Am Anfang war das Brot.*

*Vinzenz Walch, Thomas' Vater, errichtete seine Bäckerei auf einem Hügel, der im Lechtal nie anders geheißen hat als „Der Walserberg“. Das war 1964. Ein Café kam bald dazu und 1965 eröffnete er „Freundezimmer“. Diese verfügten über Fließwasser – ein Wort, das der Reisende der Sechzigerjahre mit höchstem Komfort verband. Besonders war damals schon das Frühstück. Das haben wir weiterentwickelt. Wir sind das Haus mit dem kaiserlichsten aller Frühstücke – aber dazu später mehr.*

*Die Zeit war unbeschwert. Gäste kamen wegen der herrlichen Gipfel, blumenübersäten Wiesen, der frischen Luft und weil sie sich bei uns wohl fühlten. Oder sie liebten den frisch kirscheunden Schnee unter ihren Brettern, den eisblauen Himmel darüber.*

*1982 kamen wir, Irene und Thomas, frisch verliebt nach Warth. Bald waren wir zu fünf – mit Martin, Caroline und Simon. Und so wollten wir leben: als Familie, die gemeinsam arbeitet und eine Vision in die Wirklichkeit holt. Wir nahmen alle Kraft zusammen und all unser Wissen und Können: Aus Zimmern mit Fließwasser wurden Komfortzimmer und die Bäckerei bekam einen neuen Platz. Ein Viersterhotel wollten wir führen, in dem die Gäste das Gefühl hatten, zu Hause zu sein – so wie bei Eltern, die es den ihren an nichts fehlen lassen. (Nur, dass man alles darf.)*

*Thomas hat auch das Bäckerhandwerk gelernt. Bei einem Lehrlingswettbewerb in Wien hatte er 1975 mit seinem „Kaiserfrühstück“ gewonnen. Hier, im Walserberg, konnte er es im Laufe der Jahre immer mehr verfeinern und bereichern. So steht auch 50 Jahre nach Großvater Vinzenz' Gründung das Walserberg im Zeichen des Brotes – dem Symbol für Gastfreundschaft, Genuss und ein gedeihliches Miteinander.*

*Herzlich Willkommen in unserer großen Familie,*

*Irene und Thomas  
mit Martin, Caroline und Simon*







**Gründer Vinzenz Walch** als Bäckerlehrling in Lech.  
Die **Backstube Lech** entstand vor **über 80 Jahren**.

† **18.03.2009**



**1964** Die **Eltern Ida und Vinzenz Walch** legen den **Grundstein für die Bäckerei** und das Hotel in Warth. Ihr **Pioniergeist und Tatendrang** ist damals schon außergewöhnlich und bewundernswert. Baubeginn ist im September und zu Weihnachten, 1964 werden die ersten Brötchen gebacken.



**Thomas auf Baustellentour in Warth.**  
Es sollte nicht die einzige **Baustelle seines Lebens** bleiben.



**1965** Im Dezember wird das **Café Walserberg mit „Fremdenzimmern“ eröffnet**. Diese Bezeichnung mögen wir nicht. Sie drückt nicht aus, was wir unter Gastfreundschaft verstehen.



**„DAS CAFÉ“** ist der Treffpunkt zum Après Ski im Dorfzentrum von Warth.



**Damals ein besonderer Komfort – „Fremdenzimmer“ mit Fließwasser!**





**1980** wird der **Rohbau** für das **Obergeschoss** erstellt.



**1982** Frisch verheiratet kommen Thomas und Irene Walch nach Warth. **Die Komfortzimmer werden eingerichtet** und das Haus als Frühstückspension geführt.



**1982** Im Dezember eröffnet Irene Walch den **ersten Friseursalon** in Warth.



**1990** Die heutige **Bäckerei** und eine Garage werden dazugebaut. **Die alten Zimmer werden komplett in Komfortzimmer umgestaltet.**

**1991** Das **Restaurant-Pizzeria-Café** wird **eröffnet**. Im Hotel wird das Angebot auf Übernachtung mit Halbpension erweitert.



**2003** Im Sommer entsteht die neue **Panorama-Wellness-Oase**.



**2004** wird das Hotel um **20 neue Designzimmer und Suiten** erweitert, die modernen Luxus mit alpiner, stilvoller Gemütlichkeit kombinieren. **Sohn Martin**, der seine Ausbildung **als Bäckermeister abgeschlossen** hat, **übernimmt die Bäckerei** in Warth – das Herzstück der Walch-Männer. **Tochter Caroline** tritt nach Abschluss ihrer Matura in den Familienbetrieb als **Rezeptionistin** ein.





**Der Weinkeller** – Treffpunkt für Weinverkostungen und gesellige Stunden.



**Im Restaurant genießen Sie und wir auch** – vom Kaiserfrühstück bis zum Gaumenvergnügen am Abend: **unser Kulinarium.**

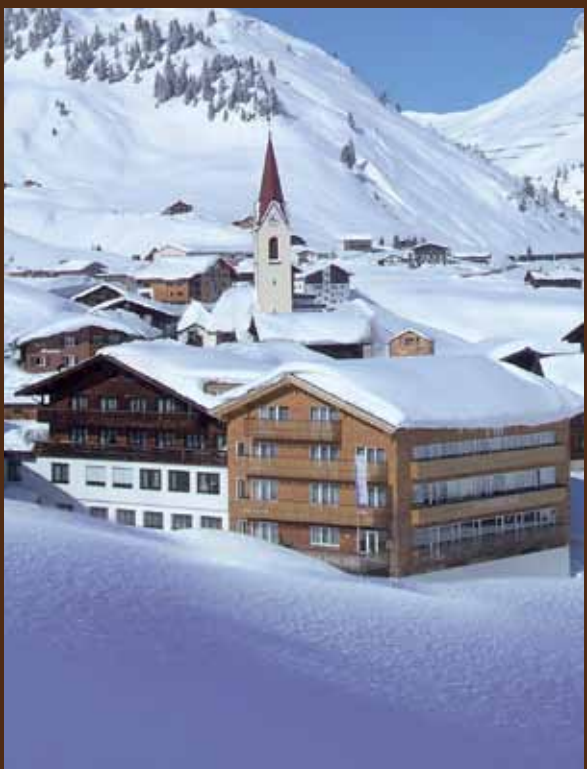


**2006** Aus dem ehemaligen Friseursalon entsteht die gemütliche **Walser Lounge.**

**2007 Sohn Martin, der Bäckermeister, wechselt in die Ursprungs-Bäckerei nach Lech** und führt die Familientradition fort.

**2008 werden 12 Doppelzimmer renoviert.** Es entstehen Doppelzimmer Anemone im traditionellen Stil und von behaglichem Wohnkomfort.

**Der jüngste Sohn Simon** beendet seine Ausbildung **als Hotelfachmann** und **verstärkt ab sofort unser Team.**



In den Folgejahren setzt unsere **Tochter Caroline** ihre berufliche Weiterbildung fort. **2009 beendet sie die Ausbildung zum Dipl. Body- und Vitaltrainer.**

**2010/2011 absolviert sie die Ausbildung zum medizinischen Masseur** und beendet diese mit der **Meisterprüfung mit Auszeichnung.** Seither verwöhnt sie unsere Gäste mit wohltuenden Massagen und leitet zusätzlich die Rezeption.

**Simon macht im Sommer seine Auslandserfahrungen** beim Kochen in Südtirol, auf Sylt und den Bermuda-Inseln. Im Winter leitet er das Service-Team und betreut den Weinkeller.

**Martin leitet die Backstube bei seinem Onkel in Lech.**

Unsere Familie lebt seit über 30 Jahren in Warth. In dieser Zeit bauten wir unser Hotel kontinuierlich bis zur heutigen Größe aus.

Ein Danke an unsere guten, engagierten Mitarbeiter für ihre treuen Dienste, um unseren Gästen den Aufenthalt bei uns zu etwas ganz Besonderem zu machen.



**Wir wollen für Sie Heimat sein mit Herz, Engagement und Können.**

**Ehrlich – bodenständig – natürlich gut.**

 **HOTEL  
WALSERBERG**  
★ ★ ★ ★ Warth am Arlberg

seit 1964



# Grüß Gott im Hotel Walserberg



## Die Walser Lounge – Ihr Wohnzimmer

Einst hatte Irene einen Friseursalon, aber der ist der inneren Schönheit gewichen. Da, **wo früher Haare geföhnt wurden, ist heute die Walser Lounge.** Hier trinken Sie Ihren Nachmittagskaffee oder einen Aperitif vor dem Abendessen. Oder Sie lesen gemütlich Ihre Zeitung und freuen sich, dass Sie so weit weg sind von allem ...

Wir sehen es ja auch viel lieber, wenn Sie **mit Ihrer Familie oder Freunden zusammensitzen** und plaudern.





# Ein Herz und eine gute Seele ...

**Keine Frage:** Ein Betrieb braucht den Betriebswirt. Und ein Urlaubshotel braucht Seele. **Noch besser Herz und Seele.**  
**Wir haben Irene.**



## Irene - Schönes Haar und frische Kräuter

### Wie war es, Anfang der achtziger Jahre aus dem Großen Walsertal in das verschlafene Warth zu kommen?

Nicht nur verschlafen! Auch unfrisiert! Warth 1982: Mein Schwiegervater hatte hier eine tourismusfreundliche Infrastruktur errichtet mit Bäckerei, Café und „Fremdenzimmern“. Aber weit und breit gab es keinen Friseur. Also habe ich meine Schneid- und Färbeutensilien gepackt und hier heraufgebracht. Ich empfand es als großes Glück, dass ich tun durfte, was ich am besten konnte und auch am liebsten tat. So hatte ich 24 Jahre lang meinen Friseursalon hier im Haus. Schließlich wollte ich meine Kraft und Aufmerksamkeit aber nur mehr unseren Gästen widmen. Wir hatten ab 2004 ja nicht mehr 50 Betten, sondern 100. Heute haben wir dadurch einen wichtigen Raum mehr im Haus. Da, wo ich einst elegante Frisuren gelegt habe, ist jetzt die Walser Lounge. Den guten Geist meines Friseursalons spüre ich dort noch.

### Wenn man ein Hotel betreibt, in dem alle Familienmitglieder zusammenarbeiten, bleibt da überhaupt noch Zeit für die Familie?

Ein wenig mehr dürfte es immer sein! Dennoch haben wir immer darauf geachtet, einen guten Platz nur für uns zu haben, gemeinsam zu essen und auch über anderes zu sprechen als unser Hotel. So ist es auch mit der Freizeit. Ich kann nur eine gute Gastgeberin sein, wenn ich auch Zeit für mich habe. Ich gehe ja gern Skifahren, wandern, ich reise gern und liebe meinen Garten. Dort wachsen meine Lieblingsblumen und ein paar Kräuter.

### Apropos Kräuter. Sie verwandeln das Walserberg gerade in ein „Kräuterkompetenzzentrum“.

Was für ein Wort! Kompetenz ja. Zentrum nein. Wir verwenden Kräuter, um unsere Gäste für die Zeit ihres Aufenthaltes mit dem Besten zu verwöhnen, das die Natur uns schenkt. Wenn Susanne oder ich einen eigenen Kräutertee mischen, weil ein Gast ein Extra an Entspannung braucht oder seinem Magen Gutes tun will, macht uns das Freude.

Wir sind keine Ökobiofreaks sondern nehmen dankbar an, was uns die Berge geben. So halten wir es auch mit unseren Marmeladen. Marmelade ist so etwas Einfaches: Reife Früchte und ein bisschen Zucker. Wir wollen wissen, was in unserem Essen ist. Deshalb suchen wir uns aus, welche Zutaten wir kaufen und machen so viel wie möglich selbst.

### Ihr Haus feiert 50-jähriges Jubiläum. Sie sind seit 33 Jahren so etwas wie die Seele des Hauses. Würden Sie noch einmal hier herauf kommen?

Als ich meinen Thomas kennengelernt habe, damals beim Buchhaltungskurs in Bludenz – er machte die Bäckermeisterprüfung, ich den Friseurmeister – habe ich nicht lange nachgedacht, ob ich nach Warth ziehen will. Ich war nur zweimal heroben gewesen davor. Aber Dörfer wie Warth gibt es in den Alpen nur wenige. Hier ist man fest in der Hand der Natur. Das habe ich damals so empfunden und empfinde es immer noch. Und das Hotel mit meiner Familie ist mein Leben geworden. Ein schönes Leben. Deshalb: Ja, ich würde es nicht anders wollen!



# Frisches Brot aus Warth...



## BÄCKEREI

Thomas Walch



**„Man kann Brot ohne Liebe geben, aber wenn man Liebe gibt, wird man auch immer Brot geben.“  
(Leo Tolstoi)**

Wer die Backstube der Familie Walch betritt, ist in die Zeit zurückversetzt, als Brot noch nach Brot schmeckte und der Duft von frischen Semmeln Vorfreude entfachte. **Auf über 80 Jahre Bestehen darf die Backstube Lech nun zurückblicken.**

Vieles hat sich weiterentwickelt und verändert, eines ist in all den Jahrzehnten jedoch immer gleich geblieben – **die Freude am Backen**, die über die Generationen der Familie Walch immer weitergegeben wurde. So auch an **unseren ältesten Sohn Martin, der seit 2003 Bäckermeister ist.**

Er leitet die Backstube bei seinem Onkel in Lech. Unsere Bäckerei in Warth betreiben wir **seit 1964** immer in der Wintersaison. Schließlich sollen Sie aus einem gut gefüllten Brotkorb, täglich hausgemacht und ofenfrisch, wählen können.



# Kaiserliches Frühstück ...

## Kaiserliches Frühstück – nostalgisch, ganz frisch

**1975 reiste Thomas also nach Wien.** In seinem dritten Lehrjahr war er. **Die Innung der Bäcker** hatte einen Lehrlingswettbewerb ausgeschrieben. Das Thema war „Frühstück“.

Beeindruckt von Hofburg, Oper und den Museen an der Ringstraße fühlte er sich in die Zeit versetzt, als die Semmeln rescher, das Brot würziger und die Marmeladen fruchtiger waren. **Am Ende gewann sein „Kaiserfrühstück“ und er nahm es mit auf den Arlberg.**

Vor einem aktiven Tag in die Gipfelregion ist das kaiserliche Frühstück die beste Vorbereitung. Es ist ja auch voll von gesunden Zutaten und dem Frischesten aus der Backstube. Vielleicht sollten wir es einfach Fitness-Frühstück nennen.





# Walserberg Kulinarium



## Aus den Bergen in den Topf

Sie sind nach einem Tag in der guten Luft des Arlbergs hungrig. Auch die Seehöhe von 1500m wirkt appetitanregend (Keine Sorge: Ihr Stoffwechsel ist in dieser Höhe auf Verbrennen ausgerichtet).

### Was haben wir heute für Sie gekocht?

Mit unserem Themenbuffet oder den Menüs führen wir Sie in die traditionelle Küche der Alpen ein. Vieles, das Sie verkosten, kommt aus nächster Nähe. Für anderes sind wir etwas weiter gegangen – wie etwa für den Schnittlauch. Den sammeln wir auf einer bestimmten Bergwiese, weil er dort besser schmeckt.

**Desserts sind unser kulinarischer Freiraum:** Wir lieben das Experimentieren mit köstlichsten Zutaten entlang traditioneller Rezepte.



## Traditionell, italienisch, vegetarisch oder vegan: das Kulinarium

Wir haben unsere Speisekarte so zusammengestellt, dass es für besondere Ansprüche abwechslungsreiche Köstlichkeiten gibt. Traditionelle Gerichte, Hausmannskost, hausgemachte Nudeln, Pizza und himmlische Desserts verwirklichen unseren Grundsatz **„Bei uns soll jeder das Beste in seiner Geschmacksrichtung bekommen!“**

Wir entwickeln unser Kulinarium immer weiter – mit den feinsten Zutaten aus der Region und so, wie es auch uns am besten schmeckt.



**Im Wein liegt Wahrheit. Möglich.**

**Im Wein liegt Inspiration.** Sicher. Im Wein liegt Gelassenheit – keine Frage! Zu einem edlen Tröpfchen darf man einfach nicht nein sagen. **Simon hat Nase (fein) und Neugier (groß)** – die Charaktermerkmale des Weinwissenden. Er hat unseren Keller befüllt, mit edlen Weinen von erstklassigen Winzern. Sie können übrigens gleich zu ihm hinuntergehen und sich mit ihm unterhalten. **Ja, und verkosten natürlich.**



**„Weintrinker sehen gut aus, sind intelligent, sexy und gesund!“**  
(Hugh Johnson, engl. Wein-„Papst“, Autor mehrerer Bestseller über Wein)

## Simon Walch Kellerkind mit Profession

### Simon Walch, Sie haben Weinkultur nach Warth gebracht. Woher kommt Ihr Interesse am Wein?

Ich war, glaube ich, keine dreizehn Jahre alt, als ich bei einem Weinbauern in Niederösterreich die erste Fassprobe verkosten durfte. Damals habe ich wahrscheinlich nur die Lippen benetzt. Ich kann mir nämlich nicht vorstellen, dass er mir schon geschmeckt hat. Aber die Handbewegung, mit der der Winzer den Wein gehoben hat, der Geruch in dem Weinkeller – es war magisch.

### Sie haben Fachausbildungen gemacht und sammeln auf Ihren Weinreisen erlesene Flaschen für Ihren Weinkeller im Hotel Walserberg. Was ist Wein noch, außer Genussmittel?

Genussmittel klingt ja nicht gerade berauschend. Was für ein Wortspiel! Wein ist ein uraltes Getränk mit gesellschaftlicher, gesundheitsfördernder Funktion. In den mittelalterlichen Städten war das Wasser oft verunreinigt. Da hat man es immer mit Wein gemischt, um nicht daran zu sterben. Dabei war Wein wegen der Zinnbecher, aus denen er getrunken wurde, auch nicht die gesündeste Alternative zum Wasser. Heute ist Weinkultur Standard. Zumindest in Mitteleuropa. Wir machen uns Gedanken über den Ort im Mund, an dem der Wein aufgenommen wird, wir beschreiben ihn mit Worten, die früher niemandem in den Sinn gekommen wären. Wir achten auf die beste Glasform. Meine Eltern legen

mit ihrer kulinarischen Philosophie eine Linie vor, die ich mit den Weinen, die ich auswähle, begleite. Wein weitet die sinnliche Wahrnehmung. Dass Wein Menschen auch zu tiefen Gesprächen inspiriert, zeigt, dass er ein charaktervolles Getränk ist.

### Sie führen einen Weinkeller und empfangen darin Gäste zu Verkostungen. Welche Weine warten Sie ihnen am liebsten auf?

Wie Sie sich vorstellen können, habe ich viel österreichischen Wein im Sortiment. Ich glaube, dass unsere Burgenländer Rotweine noch viel mehr Beachtung verdienen. Im Kampal gibt es herrliche Weißweine, wie auch im Weinviertel. Durch unsere Nähe zu Südtirol-Italien habe ich auch dort das eine oder andere Fläschchen gefunden, das es zu verkosten lohnt. Und ab und zu darf es auch ein Exote sein.



# Wie man sich richtig bettet ...



Romantik Suite ... mit Himmelbett und Panoramablick

## Wann haben Sie zum letzten Mal so richtig ausgeschlafen?

... sich unter nachtwarmer Decke an den letzten Traum erinnert, bevor Sie aufgestanden sind?

Vielleicht gehen Sie bei uns lieber gleich zum Fenster und blicken auf die Berge. Die Natur hier oben ist unser großes Geschenk. **Die Architektur unsere Leidenschaft.** Wir wollten, dass unsere Zimmer behaglich sind, alpin – aber in einer zeitgemäßen Interpretation – warm im Sinne eines fröhlichen Sinnesindrucks. Bei uns finden Sie Kachelöfen, Himmelbetten und sogar Ihre private Sauna. **Vor allem aber Schlaf.**



Familien Suite ... großzügig mit getrenntem Kinderzimmer



Suite Edelweiß ... mit besonderem Bergflair



Tannberg – Suite ... mit Kachelofen





Doppelzimmer Orchidee ... in modernem Design



Doppelzimmer Anemone ... mit gemütlichem Wohnbereich



Doppelzimmer Alpenrose ... in traditionellem Stil



Wellness – Suite ... mit eigener Sauna



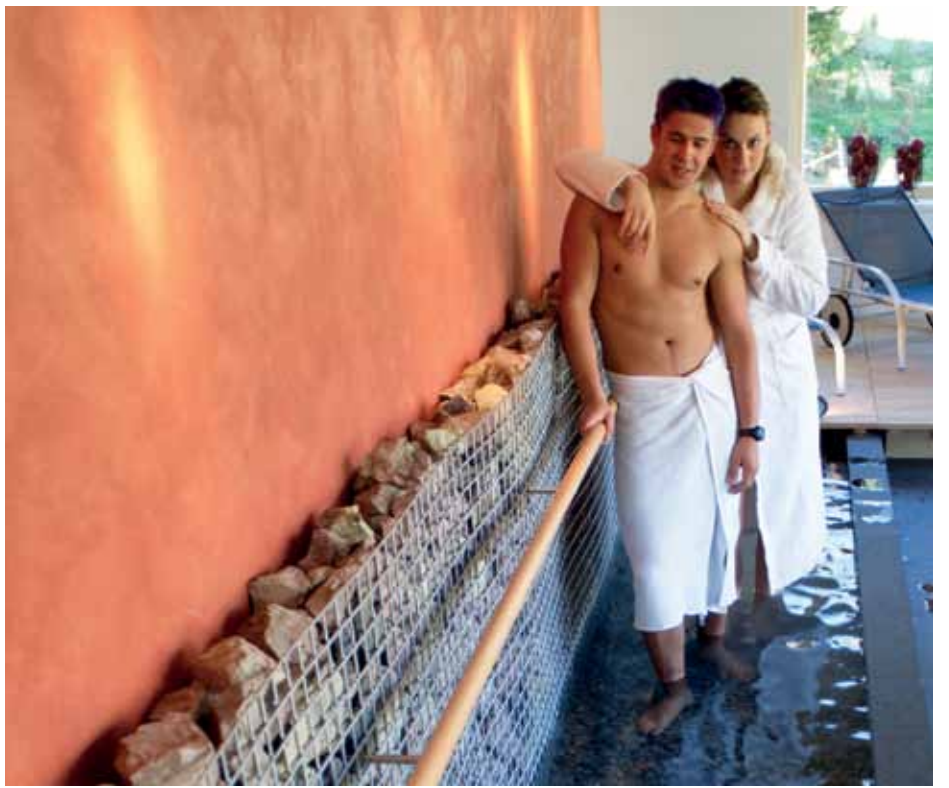
# Mit der Entwicklung kam die Entspannung

Biberkopf heißt er, der Berg hinter unserem Haus. Weil von ihm Kraft ausgehen soll, wie „gspürige“ Menschen berichten, haben wir ihm unseren **Wellnessbereich** zugewandt. Zu Finnischer Sauna, Bio Sauna, Dampfbad, Infrarotkabine und dem Fitnessraum öffnet sich im Ruheraum ein herrlicher Anblick durch die **gläserne Panoramawand**.

Hier liegt auch Carolines Reich. Unermüdlich sucht die zertifizierte Masseurin und Pilatesrainerin nach neuen Anwendungen und Techniken im **Dienste von Beweglichkeit**, Entspannung und Schönheit. Bei ihr bekommen Sie **Massagen** oder **kräftigendes Pilates-Training**. Immer gilt aber:

**„Es gibt Wichtigeres im Leben, als beständig dessen Geschwindigkeit zu erhöhen.“**

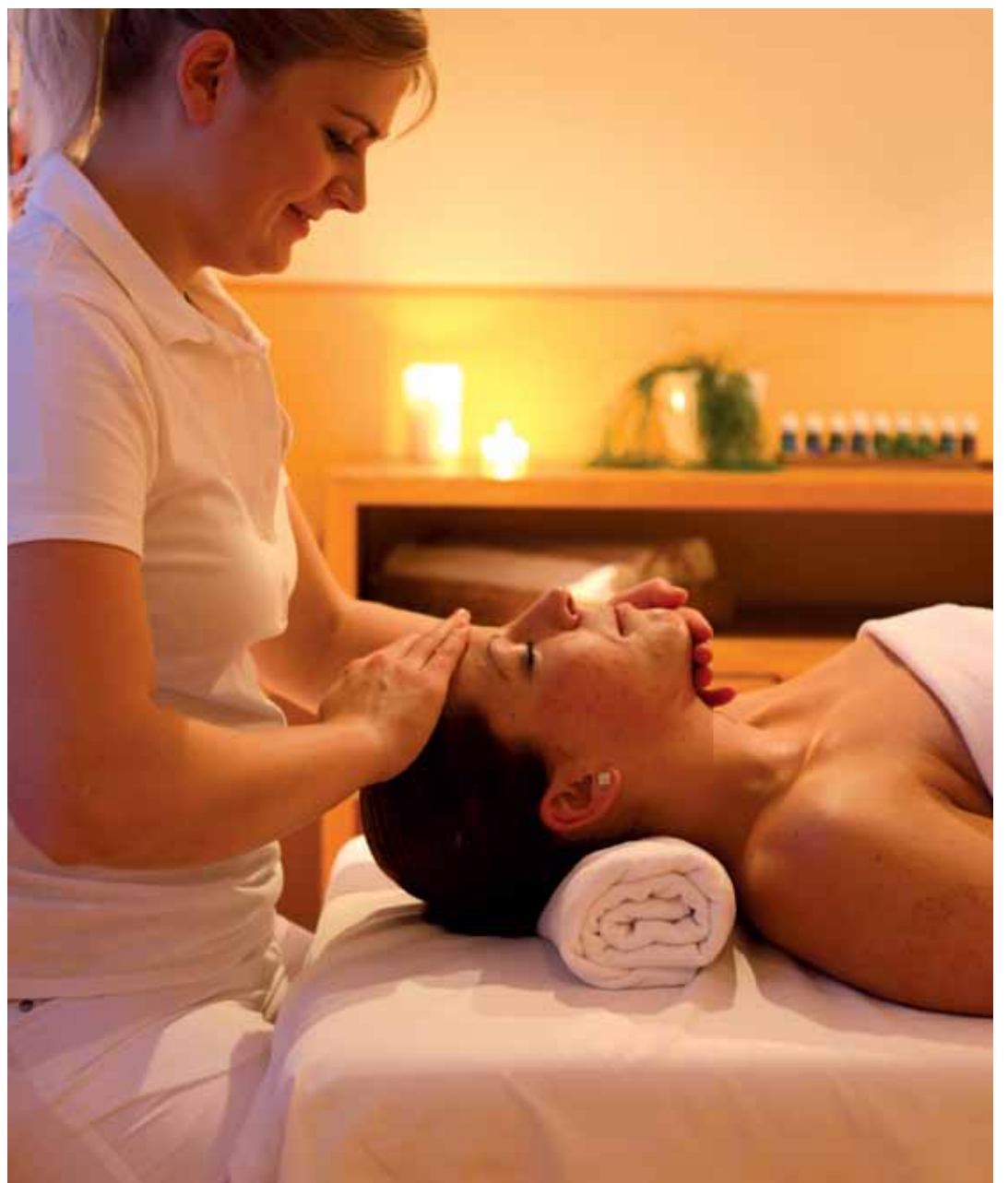
Mahatma Gandhi (1869-1948),  
Führer der indischen Befreiungsbewegung





# In den besten Händen

**Massagen und Pilates sind Carolines Spezialitäten.** Als Expertin für Vitaltraining kann sie helfen, die Balance zwischen Körper, Geist und Seele wieder einzurichten. Ihr Interesse an den heilenden Kräften der Natur hat sie zu Kräuteranwendungen bei Massagen gebracht. Irene und Susanne vertiefen ihr Wissen **über die Kraft der Kräuter.** Vielleicht hilft Ihnen ein von ihnen speziell gemischter Tee über so manches Unbehagen hinweg.



**Sanft zu Ihrem Rücken ist Caroline immer, geduldig und beharrlich im Pilatetraining.**

**Sonst eher eine Schnelle.** Skifahren, Mountainbiken, Downhillen oder mit der Enduro ins wilde Gelände: So kennen wir sie. Dass sie kunstsinnig und musikalisch ist, zeigt sich, wenn ihre Finger über die Klaviatur flitzen oder sie ihre großartige Stimme erhebt.



## Thomas Walch, Verbindungsmann

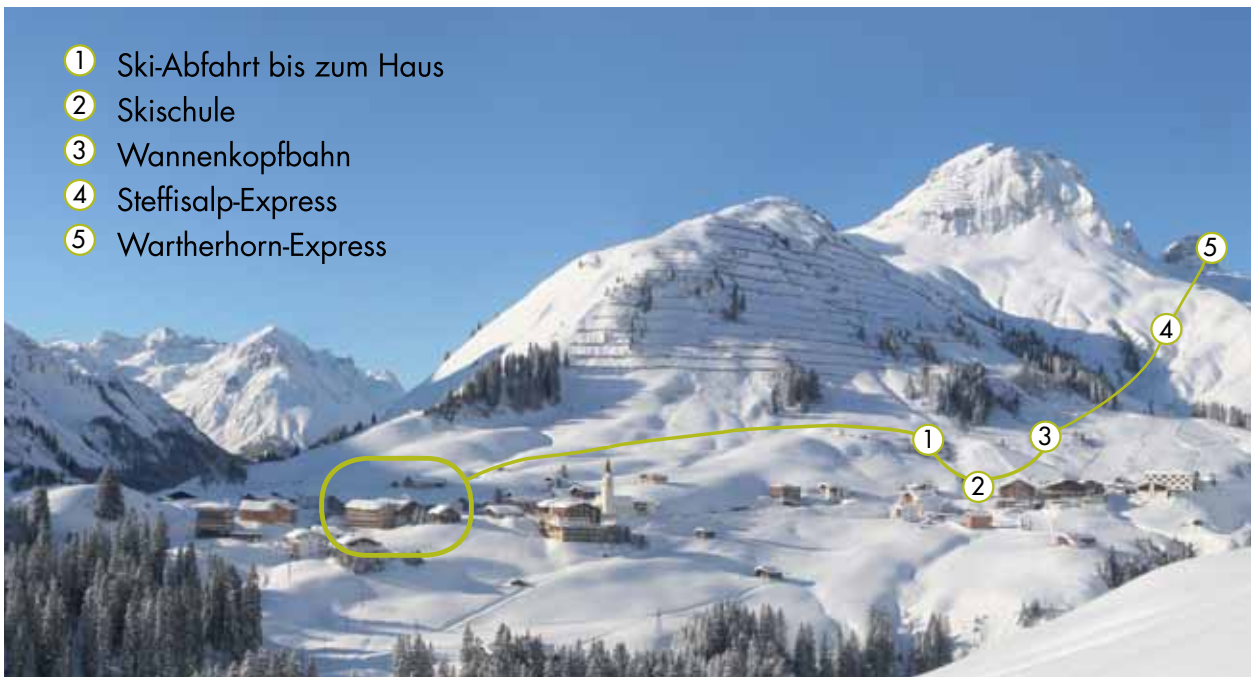
**Dass die Skigebiete Lech-Zürs und Warth-Schröcken zusammengehören,** wusste Thomas Walch schon vor 40 Jahren. Jetzt ist die Vision Wirklichkeit geworden. Der Auenfeldjet verbindet die Regionen zu einem abwechslungsreichen, anspruchsvollen – vor allem wunderschönen **Skigebiet mit SCHNEESICHERHEIT** bis weit in den Frühling.

Thomas hat aber auch noch andere Leidenschaften als auf Skiern oder in Wanderschuhen die Gipfelregion zu durchmessen. Wenn die Sonne seine Berge streift, bannt er ihr Bild in Pixel. Der leidenschaftliche Fotograf zeigt Ihnen bei seinen Ausflügen auch gern seine Lieblingsplätze und schönsten Motive.

**Wir freuen uns schon darauf, diese Geschichte gemeinsam mit Ihnen jeden Winter ein Stückchen weiter zu schreiben!**

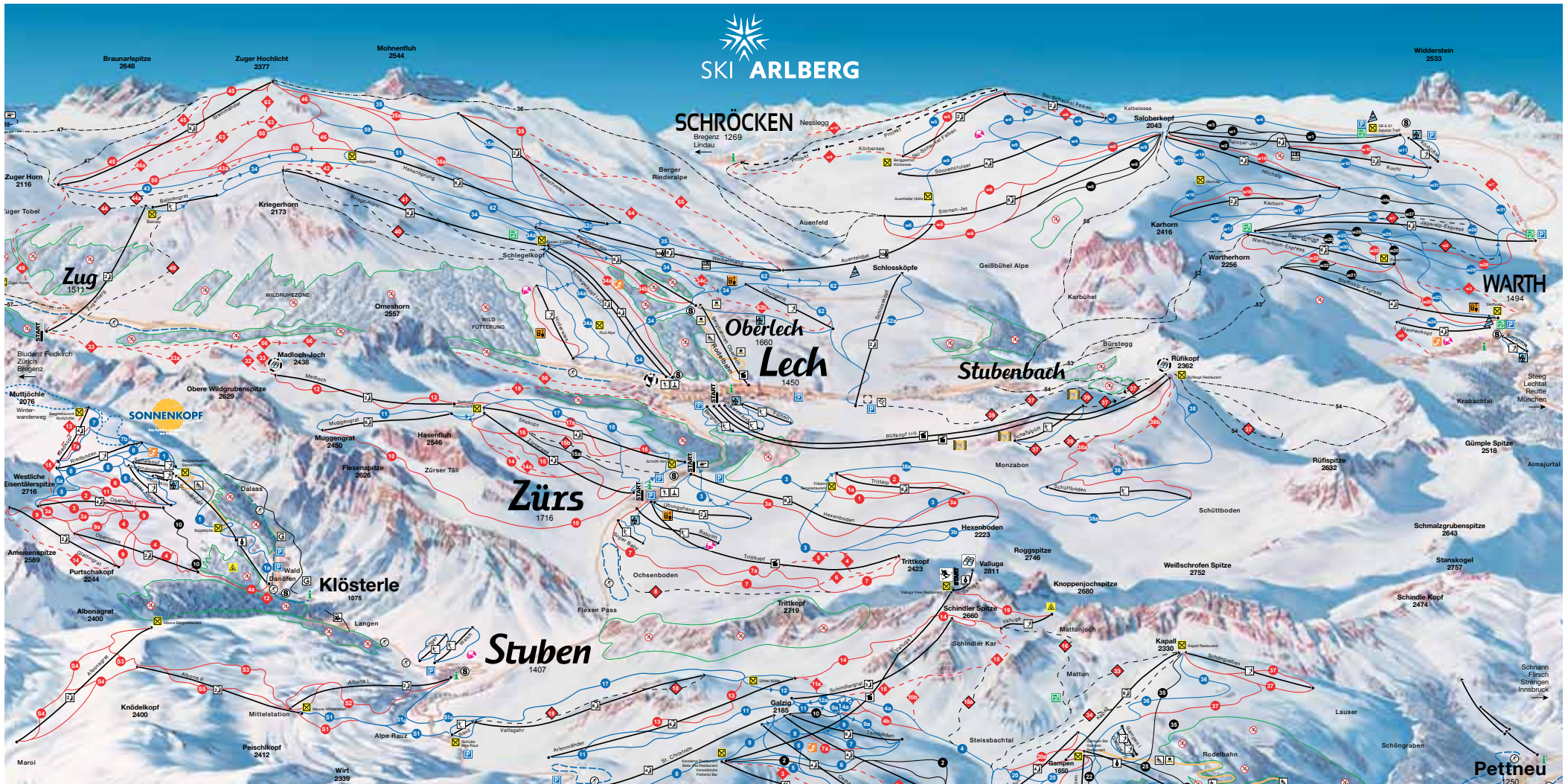






- 1 Ski-Abfahrt bis zum Haus
- 2 Skischule
- 3 Wannenkopfbahn
- 4 Steffisalp-Express
- 5 Wartherhorn-Express

In der Wintersaison 2013/14 wurde ein neues Kapitel dieser Innovations-Geschichte geschrieben: **der Auenfeldjet, das Musterbeispiel einer sanften Verbindung zweier Skigebiete.** Die Idee für die Verbindung der Skigebiete Lech-Zürs und Warth-Schröcken ist nicht neu, denn bereits im Jahr 1972 wird das Projekt „Liftbrücke zwischen Lech und Saloberkopf“ vorgestellt. 41 Jahre später ist es nun endlich soweit und die zwei erstklassigen Skigebiete sind über das Auenfeld verbunden.





# Der Arlberg und das Skifahren...

Nach nur einer Stunde auf Skiern verstehen Sie, warum am Arlberg der allererste Skilift Österreichs eröffnet wurde. Das war 1937. Der zweite wurde 1939 in Lech angelegt. **Hier musste man einfach Ski fahren!**

In unserem Walsertal Warth hat das Skifahren jedoch eine weit längere Tradition: Pfarrer Müller brachte die ersten Skier bereits 1894 nach Warth. 1963 wurde die Skilifte Warth Strolz KG gegründet, die heute 200 Mitarbeiter beschäftigt.

Das ist Skifahren in Warth: **Schneesicherheit, großartige (perfekt gewartete) Pisten, niveauvolle Hüttengaudi und: Die Natur hat hier noch Vorrang!**

Thomas ist in den Bergen anzutreffen, so oft es seine Zeit erlaubt. Und weil diese so kostbar ist, fährt er mit Tempo die Hänge hinunter. Vielleicht begleiten Sie ihn ein Stück zu seinen Lieblingsabfahrten.









# Auf ein Wiedersehen in den Bergen ...



## 50 JAHRE WALSERBERG

Gastgeber von Herzen – Irene, Thomas, Martin, Caroline und Simon Walch

## SCHÖN WOHNEN

Zimmer und Suiten sind mit Liebe zu Farben und Details eingerichtet

## GUT ESSEN

Walserberg Kulinarium – Natürliche Küche für einen köstlichen Genuss

## BACKFRISCH

Hausgemacht & ofenfrisch  
Seit 1964 Brot und Gebäck aus der hauseigenen Bäckerei

## ENTSPANNT SEIN

Walserberg Panorama Wellness mit verschiedenen Saunen, Pilates, Massagen und Wellnessbehandlungen

## SKI ARLBERG

340 km Skiabfahrten in allen Schwierigkeitsgraden. Sie fahren mit den Skiern bis zum Hotel. Gratis Skibus-Haltestelle vor dem Haus.

## WINTER AKTIV

Schneeschuhwandern, Nachtrodeln, Skitouren, ... Erlebniswinter in Warth am Arlberg

## HOTEL WALSERBERG \*\*\*\*

Familie Irene & Thomas Walch

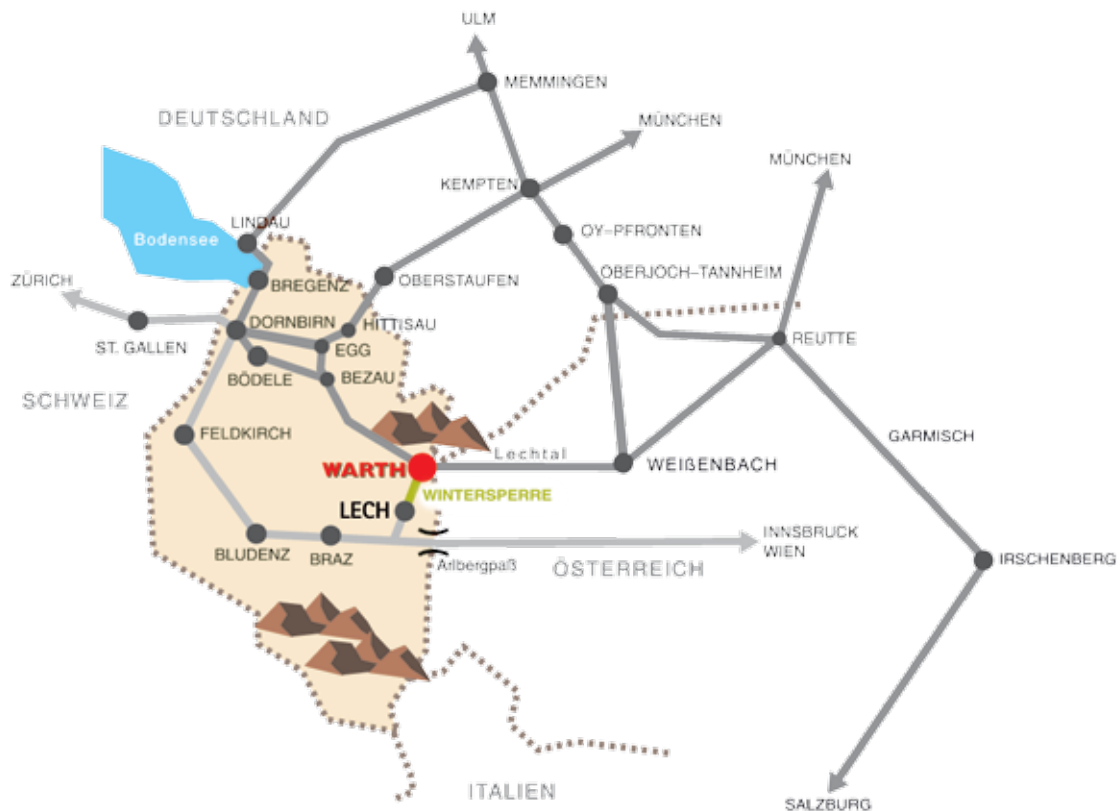
Dorf 37, 6767 Warth am Arlberg, Austria

Tel.: +43 55 83 / 35 02

Fax: +43 55 83 / 35 02 22

hotel@walserberg.at

[www.walserberg.at](http://www.walserberg.at)



## DEUTSCHLAND:

Memmingen – Lindau – Dornbirn Nord ausfahren Richtung Bregenzer Wald (Achraintunnel) – Egg – Bezau – Warth

Memmingen – Pfronten – Reutte – Lechtal – Warth

Memmingen – Kempten – Mittelberg Oy – Tannheimertal – Weißenbach – Lechtal – Warth

## DEUTSCHLAND ( MÜNCHEN)

München – Garmisch – Reutte – Lechtal – Warth

München – Garmisch – Oberau Richtung Ettal – Linderhof – Plansee – Reutte – Lechtal – Warth

## OST-ÖSTERREICH :

Salzburg – Rosenheim – Irschenberg – Miesbach – Bad Tölz – Garmisch – Oberau Richtung Ettal – Linderhof – Plansee – Reutte – Lechtal – Warth

Innsbruck – Mötz – Obsteig – Nassereith – Fernpass – Reutte – Lechtal – Warth

## SCHWEIZ:

St. Gallen – St. Margrethen – Lustenau – Dornbirn – Bödele – Schwarzenberg – Bezau – Warth

Chur – St. Margrethen – Lustenau – Dornbirn – Bödele – Schwarzenberg – Bezau – Warth

Chur – St. Margrethen – Lustenau – Dornbirn – Dornbirn Nord ausfahren Richtung Bregenzer Wald (Achraintunnel) – Egg – Bezau – Warth



Jede Ferienwohnung mit großzügiger Terrasse



*Caroline's*  
APPARTEMENT



**Freiraum - zu jeder Jahreszeit**

**Ferienwohnung im Dorfzentrum von Warth – direkt gegenüber von unserem Hotel**

Für 4 bis 6 Personen  
Gratis Garagenplatz  
Panorama Wellness im Hotel zur freien Benützung (im Winter).