

Salzburger Hof

Familienhotel ★★★ Dienten am Hochkönig



Kinder
bis 6 Jahre
wohnen bei uns
gratis!

Sommer 2021





Freuen Sie sich auf
einen unbeschwerten Aufenthalt
in familiärer Atmosphäre.

Sie Familie Bacher

Bis bald im Salzburger Hof!

Herzlich willkommen ...

IM ALL INCLUSIVE SOMMERURLAUB
BEI FAMILIE BACHER

Über 60 Jahre stehen wir, Ihre Gastgeberfamilie Bacher, für erholsamen und genussvollen Sommerurlaub in den Bergen. In der derzeitigen Situation finden wir es umso wichtiger unseren Gästen und Freunden Sommerurlaub mit dem Gefühl der Sicherheit, ganz viel Erholung, Wohlfühlen und erstklassiger Kulinarik zu bieten.

Wir haben bestimmt auch für Sie das richtige Angebot. Schmökern Sie durch unsere Sommerinfo, suchen Sie sich die gewünschte Unterkunft aus und wir erstellen gerne ein maßgeschneidertes Angebot für Ihren Sommerurlaub in Dienten.



Das All Inclusive Angebot
finden Sie auf unserer Website

www.salzburger-hof.at



In den **Bergen**
werden Worte überflüssig,
weil der **Augenblick**
bis an den Rand
mit **Sinn** gefüllt ist.

Frei nach Hans Kruppa



Viele Vorteile in der Region
mit der kostenlosen HochkönigCard!
Infos auf unserer Website.

Daheim backen

PATRICIAS BROTREZEPT

Zu Hause Backen steht im Moment hoch im Kurs. Um Ihnen die Zeit bis zum nächsten Urlaub, in dem wir Sie wieder verwöhnen dürfen, zu verkürzen, haben wir unser Lieblingsrezept für das duftende Salzburger Hof Bauernbrot notiert. Wir würden uns freuen, wenn es zahlreiche Gäste nachbacken.

Genießen Sie das „Endlich-wieder-Urlaub-im-Salzbürger-Hof“-Gefühl bereits von Zuhause aus und teilen Sie uns Ihre Erfahrungen, wie es Ihnen beim Backen geht, mit. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Backen und Genießen!

Zutaten

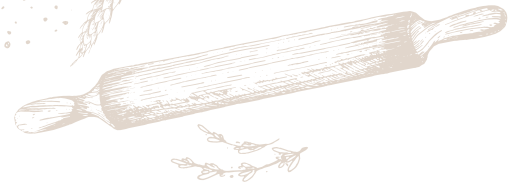
- ⊗ 600 - 700 ml Wasser (handwarm)
 - ⊗ 500 g Roggenmehl
 - ⊗ 200 g glattes Dinkelmehl
 - ⊗ 300 g Weizenbrotmehl
 - ⊗ 1 ½ EL Brotgewürz (Fenchel, Koriander, Kümmel)
 - ⊗ je 40 g Sonnenblumenkerne & Sesam
 - ⊗ 15 g Salz
 - ⊗ 40 g Germ bzw. Hefe
- Wenn vorhanden kann auch Sauerteig verwendet werden, wir empfehlen dann 150 g Sauerteig und 20 g Germ bzw. Hefe zu verwenden.



Zubereitung

1. Aus den angegebenen Zutaten einen mittelfesten Teig herstellen und etwa 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.
2. Danach in zwei Teile teilen und nochmals gut durchkneten, Brotlaibe formen und auf einem Backblech nochmals 10 Minuten gehen lassen.
3. Mit Wasser bespritzen und bei 190°C im vorgeheizten Backrohr etwa 45 Minuten (wenn möglich mit viel Dampf) backen.

Kleiner Tipp: Wenn auch Sie ein Krustenliebhaber sind, dann das Backrohr auf 210°C vorheizen und 15 Minuten anbacken, danach auf 190°C reduzieren.



Bachers All Inclusive Preise

DIE URLAUBSKASSE VOLL IM GRIFF!



Tagespreise Sommer 2021	Doppelzimmer				2-Raum-Familienzimmer			
	ca. 20 m ² mit Dusche, WC, Balkon, Radio, Telefon, TV/Kabelanschluss				ca. 40 m ² , Dusche oder Bad, WC, Balkon, Radio, Telefon, TV/Kabelanschluss			
Anzahl der Nächte	1 - 6	ab 7	Kind (6 - 9 Jahre)	Kind (10 - 14 Jahre)	1 - 6	ab 7	Kind (6 - 9 Jahre)	Kind (10 - 14 Jahre)
12.06. - 02.07.2021	87,-	84,-	30,-	40,-	94,-	90,-	35,-	45,-
03.07. - 27.08.2021	98,-	95,-	35,-	45,-	106,-	103,-	40,-	50,-
28.08. - 26.09.2021	81,-	78,-	30,-	40,-	90,-	86,-	35,-	45,-

Preise in Euro pro Person und Übernachtung inkl. Bachers All Inclusive Angebot exkl. Ortstaxe (€ 2,- pro Person ab dem 15. Lebensjahr pro Übernachtung).

Unsere Pauschalen

Dies ist nur aus Auszug unserer Pauschalen. Alle Pauschalen und Inklusivleistungen finden Sie auf unserer Website.

Frühsummer am Hochkönig

12.06. – 26.06.2021

7=6

- ⊗ Wanderjause vom Frühstücksbuffet
- ⊗ Geführte Wanderung mit Familie Bacher
- ⊗ Kostenlose Wanderkarte der Region
- ⊗ Wanderausrüstungsverleih & Tourenberatung

7=6 Nächte **um € 522,-** pro Person

Hochköniglicher Wandergenuss

11.09. – 26.09.2021

7=6

- ⊗ Wanderjause vom Frühstücksbuffet
- ⊗ Geführte Wanderung mit Familie Bacher
- ⊗ Kostenlose Wanderkarte der Region
- ⊗ Wanderausrüstungsverleih & Tourenberatung

7=6 Nächte **um € 486,-** pro Person