



66. Neujahrsskispringen 2018

Freuen Sie sich auch heuer wieder auf einen spektakulären Neujahrstakt der Vier-schanzentournee in Garmisch-Partenkirchen ...



Weihnachten und Silvester in Hammersbach

Entfliehen Sie dem Alltagsstress. Die Vorfreude auf festlich ruhige Feiertage im SENTIDO Zugspitze Berghotel Hammersbach steigt ...



Rückblick 10. Azubi Abend

Am 10.11.2017 war es für unsere Auszubildenden soweit: einen Tag lang durften sie das „Zepter in die Hand nehmen“. Wir zeigen Ihnen die Highlights ...





Hoteldirektor Josef Zebhauser

Liebe Gäste,

das Jahr neigt sich langsam dem Ende zu – wir blicken auf eine spannende, erfolgreiche Zeit zurück und starten nun in die letzten Tage des Jahres 2017.

Erleben Sie mit uns die besinnliche Vorweihnachtszeit und den Jahreswechsel in Hammersbach!

Stimmen Sie sich mit dieser Ausgabe auf die staade Zeit ein! Erleben Sie die kalte Jahreszeit aktiv im Schnee oder ganz heimelig mit einem leckeren Winterpunsch an unserem Glühweinstadl.

Eine frohe Weihnacht und ein gesundes, neues Jahr 2018 wünscht Ihnen Josef Zebhauser mit dem ganzen Team vom SENTIDO Zugspitze Berghotel Hammersbach.

Neujahrsskispringen 2018

Das Skisprunghighlight des Winters 2017/18 startet am 29. Dezember 2017 mit der Qualifikation in Oberstdorf und endet wie (fast) immer am 6. Januar mit dem großen Finale in Bischofshofen.

Seien auch Sie mit dabei, wenn am 31.12.17 und am 01.01.18 die 66. Vierschanzentournee in Garmisch-Partenkirchen Station macht.



Sonntag, 31.12.2017

- 10:00 Uhr **Stadioneinlass**
- 11:45 Uhr **Training**, Große Olympiaschanze HS140
- 14:00 Uhr **Qualifikation**, Große Olympiaschanze HS140

Montag, 01.01.2018

- 10:00 Uhr **Stadioneinlass**
- 12.30 Uhr **Probedurchgang**
Große Olympiaschanze HS 140
- 14.00 Uhr **1. Wertungsdurchgang**
Große Olympiaschanze HS140
- anschl. Finale**
Große Olympiaschanze HS 140
- anschl. Siegerehrung**
der 3 Erstplatzierten
Olympia-Skistadion

– Änderungen durch den Veranstalter vorbehalten –

Kurz und bündig:

- **Hammersbacher Glühweinstand** ist Freitag bis Sonntag von 19:00 Uhr bis 21:30 Uhr geöffnet. Schauen auch Sie auf einen Punsch oder Glühwein bei uns vorbei – wir freuen uns auf Sie!
- **Fondue-Erlebnis** – Genießen Sie in unseren Restaurants verschiedene Fondues für nur € 22,00 pro Person. Reservierung erbeten unter 08821/983-344.
- **Weihnachtsfeier** – für die Organisation Ihrer Weihnachtsfeiern steht Ihnen gerne unser Bankett-Team: Carolin Holzer und Christina van Scharrel unter 08821/983-353 oder bankett@haus-hammersbach.de zur Seite. Wir beraten Sie gerne.
- Sichern Sie sich rechtzeitig Ihre Reservierung für den **Silvesterball**. Fragen hierzu beantwortet Ihnen gerne unser Rezeptionsteam unter der Rufnummer 08821/983-0.

Werden Sie Fan vom
**SENTIDO Zugspitze
Berghotel Hammersbach!**



... bei Facebook unter
[https://www.facebook.com/
Hotel.Haus.Hammersbach/](https://www.facebook.com/Hotel.Haus.Hammersbach/)

Ihre Weihnachtsfeier im Sentido Zugspitze Berghotel Hammersbach



Knirschender Schnee, urige Hütten, lodernes Feuer, ausgelassene Stimmung...

Suchen auch Sie noch die richtige Location, um Ihren Mitarbeitern einfach mal Danke zu sagen?

Optional zum Dazubuchen:
Schneeschuhwanderung zum Hotel, Feuerzangenbowle auf der Hotelterrasse, exklusive Hüttenbuchung und festliche Menüs ...

Gerne planen wir mit Ihnen eine unvergessliche Feier!

Für die Organisation Ihrer Weihnachtsfeier steht Ihnen unser **Bankett- und Restaurant-Team, Frau Holzer & Herr Kloiber** unter 08821 / 983 – 353 oder bankett@haus-hammersbach.de zur Verfügung.

Frohes Fest

Plätzchenduft zieht durch das Haus,
versperrt sind manche Schränke.
Es weihnachtet, man kennt sich aus
und wohlortiert sind die Geschenke.

Man freut sich auf das Kinderlachen
und auf ein paar Tage - ruhig und still,
ändern ´mal eine Freude machen,
das ist es, was man will.

Weihnachtskarten trudeln ein
von allen Ecken und Kanten,
die meisten sind, so soll es sein,
von den Lieben und Verwandten.

Was wäre die Weihnachtszeit ohne das Plätzchenbacken und die dazu wohlbekannten Düfte:
Zimt, Sternanis, Vanille, Kardamom und viele mehr.

Wir verraten Ihnen dazu ein schönes klassisches Plätzchenrezept und wünschen viel Spaß beim Backen und Naschen:

Klassischer Lebkuchen - Backrezept aus unserer hauseigenen Patisserie

Zutaten für ca. 45 Lebkuchen

200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 TL Zimt
200 g Mandeln (gerieben)
250 g Mehl
1 gestrichener TL Backpulver
4 Eier
50 g Orangeat (gehackt)
75 g Zitronat (gehackt)
Zitronenschale
Zuckerguss
je eine Messerspitze Nelken,
Piment und Kardamom
45 runde Backoblaten, ca. 7 cm
Mandeln zum Verzieren



Zutaten – Zuckerguss

200 g Puderzucker
2 EL Zitronensaft
2 EL heißes Wasser

Zubereitung: Die Zutaten ca. 5-10 Minuten gut verrühren. Der Guss sollte dickflüssig sein.

Zubereitung:

Eier, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und schaumig rühren.

Mandeln, Orangeat, Zitronat, Gewürze und das mit Backpulver vermischte Mehl dazu geben. Nun die Masse zu einem Teig verarbeiten.

Dann den Teig etwa fingerdick auf runde Oblaten streichen und auf einem ungetetteten Blech 15-20 Minuten bei 175-200° C backen.

Nach dem Abkühlen je nach Belieben mit Zuckerguss überziehen und mit Mandeln dekorieren.

Rückblick auf den 10. Azubiabend

im Sentido Zugspitze Berghotel Hammersbach

Am 10.11.17 war es wieder so weit. Unsere Azubis aus allen 3 Lehrjahren haben an diesem Abend ihr bis jetzt erworbenes Können unter Beweis gestellt.

Das passende Motto lautete in diesem Jahr: „Törggelen“

Wir möchten uns an dieser Stelle bei jedem Einzelnen herzlich bedanken! Es war ein rundum gelungener Abend, der mit kulinarischen Köstlichkeiten unter der Leitung des „Küchenchefs“ Herrn Abdullah Genc Gourmetherten höher schlagen ließ:



v.l.n.r.: Jeremias Teichert, Sophia Märkl, Julian Schröder-Lehnerer, Franziska von Neubeck, Alex Feix, Anna Daum, Ani Kapianidze, Andrea Heinemann, Lukas Scholz, Osman Zamba, Ahmad Jafari, Benjamin Fichtner, Abdullah Genc, Franzika Regal, Christina Reiser

Dreierlei Schlutzkrapfen
mit Petersilienbutter
und Parmesan

Gerstsuppe

Braten Tris
Nussschinken / Spanferkelkarree /
Kalbsroulade
dazu Bayerisch Kraut
sowie Speck- & Kaasknödel

Mohn-, Nuss- & Preiselbeerkräpfen
mit Maroniparfait

Und noch eine Auszeichnung zum ausklingenden Jahr:

**Schon wieder hat ein ehemaliger
Auszubildender und jetziger Mit-
arbeiter unseres Hauses einen Preis
gewonnen:**

Herr Maximilian Sonnenschein hat von der Hans-und-Klementia-Langmatz-Stiftung zusammen mit der Berufsschule



Garmisch-Partenkirchen als Zeichen ehrender Anerkennung für besondere Leistungen während der Berufsausbildung einen Sonderpreis erhalten.

Die Aperitif- und Weinauswahl waren ebenso exzellent von Frau Sophia Märkl als Serviceleitung gewählt wie auch die unterhaltsamen Gedichteinlagen von Frau Andrea Heinemann.

Ein Vergelt's Gott möchten wir ebenfalls beim „Waxlstoaklang“ für die „gschneidige Musi“ sagen. Rundum war dies wieder ein sehr gelungener Abend – und wir als Ausbilder sind mächtig stolz auf unsere Schützlinge. Macht weiter so!!!

Herr Zebhauser und das gesamte Team gratulieren voller Stolz und freuen sich, dass Herr Sonnenschein auch nach seiner Berufsausbildung unserem Hause treu geblieben ist.

Kulinarisches im Dezember 2017 & Januar 2018

Heiligabend

Zum Mittagessen bieten wir eine kleine Karte an.

Festtagsbuffet abends
€ 38,- pro Person



1. & 2. Weihnachtsfeiertag

Festliches Feiertagsbuffet
€ 29,90 pro Person

Das Team vom SENTIDO Zugspitze Berghotel Hammersbach wünscht Ihnen eine frohe, besinnliche Weihnacht!

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung
unter Tel: 08821 / 983 344

Neujahr 2018

Möchten auch Sie am Neujahrstag
entspannt durchstarten?
Dann kommen Sie doch
zum Brunch vorbei:

Preis pro Person € 24,-

von 11:00 bis 15:00 Uhr
ab 12:00 Uhr mit Live-Musik

Das gesamte Team vom SENTIDO Zugspitze Berghotel Hammersbach wünscht Ihnen ein gesundes, erfolgreiches neues Jahr 2018!

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung
unter Tel: 08821 / 983 344



„Knuspriger Gänsebraten für Zuhause“ gültig bis 23.12.2017

Gerne bereiten unser Küchenchef und sein Team Ihren knusprigen Gänsebraten zum Mitnehmen für Sie zu!



Preis: € 98,- für 4 Personen

Zur Gans gibt es Blaukraut, Kartoffelknödel, Bratensoße und eine Flasche Rotwein!

Bestellungen bis 48 Stunden vor Ihrem Wunschtermin
unter: Tel. 08821 – 98 30
info@haus-hammersbach.de

„Guten Appetit“
wünscht Ihnen das Team vom
Sentido Zugspitze Berghotel Hammersbach
Kreuzeckweg 2 - 6 • 82491 Grainau

Silvestergala im Hotel Haus Hammersbach



Feiern Sie mit uns ins neue Jahr 2018!

Erleben Sie einen unvergesslichen Abend mit kulinarischen Köstlichkeiten und einem stimmungsvollen Unterhaltungsprogramm in gemütlichem Ambiente

- **Aperitif und Empfang** durch die Direktion
- **A** Abendessen vom **festlichen Silvesterbuffet**
- **Live-Musik** mit der Band „Voyage“
- Stimmungsvolles **Unterhaltungsprogramm**
- Sensationelles **Feuerwerk**
- **Mitternachtsimbiss**
- 1 Gläschen **Champagner** zum Anstoßen

Preis: € 119,- p.P. (exklusive Getränke)

Sichern Sie sich jetzt Ihre Karten für die große Silvestergala im SENTIDO Zugspitze Berghotel Hammersbach unter 08821 / 983-0.

Skischule & Skiverleih auch diese Saison wieder im SENTIDO Zugspitze Berghotel Hammersbach

Ab auf die Piste heißt es mit dem staatlich geprüften Skilehrer James Murray und seinem professionellen Team. Ob Einführungskurse, Skiwanderungen, Renntraining oder Langlauf – die Skischule Zugspitze-Grainau ist Ihr perfekter Ansprechpartner!

Ab dem 17.11.2017 ist der Skiverleih im Hotel wieder für Sie zu folgenden Zeiten geöffnet:

**jeden Freitag bis Sonntag 17:00 – 18:00 Uhr
sowie nach Terminvereinbarung.**

**Ab dem 22.12.2017 steht Ihnen das Team der Skischule
dann täglich von 17:00 bis 18:00 Uhr zur Verfügung.**

Wir wünschen Ihnen größtes Vergnügen auf der Piste!
Weitere Informationen erhalten Sie unter 08821/983-0



SKI-Tage 2018 buchbar von Januar bis Ende April (je nach Schneelage)

Klare Luft, eisige Temperaturen und kompakte Skipisten.

Genießen Sie mit uns einen gelungenen Skiurlaub in zentraler Lage. Wir freuen uns auf Ihre Buchung:



- * Übernachtung in gemütlichen Standard Zimmern
- * Frühstück vom reichhaltigen bayerischen Buffet
- * Abendessen in Form eines kalt-warmen Abendbuffets
- * **Im 3-Tages-Arrangement inklusive: ein 2 Tages-Skipass** für die Zugspitze oder das Classic-Gebiet
- * **Im 5-Tages-Arrangement inklusive: 1* Top Snow Card gültig für 4 Tage.** Grenzenlos Skifahren auf allen Pisten rund um die Zugspitze.
- * **Im 7-Tages-Arrangement inklusive: 1* Top Snow Card gültig für 6 Tage.** Grenzenlos Skifahren auf allen Pisten rund um die Zugspitze.
- * 1 kuscheliger Bademantel und Schlappen
- * Unbegrenzter Aufenthalt in unserer Hammersbacher Saunalandschaft mit verschiedenen Saunen, Dampfbädern, Fußsprudelbecken, Erlebnisduschen, Farblichttherapie, Solegrotte, Schwimmhalle mit Whirlpool, Gegenstrom und Schwallduschen
- * Außenparkplätze vorhanden oder Sie buchen einen Stellplatz in unserer Tiefgarage



Kategorie nach Verfügbarkeit.	3-Tages-Arrangement	5-Tages-Arrangement	5-Tages-Arrangement
Doppelzimmer p. P.	€ 350,-	€ 601,-	€ 834,-
Einzelzimmer	€ 395,-	€ 679,-	€ 955,-

Wunschcategorie gegen Aufschlag buchbar.

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der ortsüblichen Kurtaxe der Gemeinde Grainau.
Für witterungsbedingte Ausfälle übernimmt das Hotel keine Haftung.

Wenn Sie Ihre Skiausrüstung schon 14 Tage vor Anreise buchen, bekommen Sie 20% Nachlass bei unserer Skischule.

Unsere Beautyhighlights für die kalte Jahreszeit

Gönnen Sie sich
in der Vorweihnachtszeit
eine entspannende Massage:



Hot Stone Ganzkörpermassage

ca. 60 Minuten
statt € 75,00 **nur € 65,00**



Schnuppermassage für Nacken und Rücken

ca. 20 Minuten
statt € 30,00 **nur € 20,00**

Silvester ist Party-Time!

Damit Sie von Kopf bis Fuß perfekt gestylt sind, zaubert unsere Friseurmeisterin Ursula Horn Ihnen die besten Frisuren.

Ganz egal, ob Sie das neue Jahr bei unserer großen Silvestergala im Hotel beginnen oder zu Hause mit Freunden und Verwandten. Hier finden Sie für jeden Haartyp die passende Partyfrisur!

Unsere Friseurmeisterin
Ursula Horn freut sich auf
Ihren nächsten Besuch
im SENTIDO Zugspitze
Berghotel Hammersbach.

Öffnungszeiten:

Sonntag/Montag Ruhetag
Dienstag – Freitag: 10:00 – 12:30 Uhr
& 15:00 – 18:00 Uhr
Samstag: 10:00 – 14:00 Uhr

Alle Termine nach telefonischer Vereinbarung!

Tel. **08821 – 96 73 922**
oder **0173 - 94 97 098**



Hammersbacher Saunalandschaft - Oase der Entspannung

Winteröffnungszeiten der „Hammersbacher Saunalandschaft“

Montag bis Freitag 15:00 – 21:30 Uhr (Letzter Einlass jeweils um 20:30 Uhr)
Samstag, Sonntag & Feiertags 12:00 – 21:00 Uhr (Letzter Einlass jeweils um 20:00 Uhr)

Eintritt: € 16,00 p.P. inklusive Nutzung unseres chlorfreien Schwimmbades

Öffnungszeiten Weihnachten / Neujahr:

24.12.17 09:00 – 16:00 Uhr
25.12.17 – 05.01.2018 12:00 – 21:00 Uhr
31.12.2017 09:00 – 16:00 Uhr
(letzter Einlass jeweils 1 Stunde vor Ende)

Anmeldungen nehmen wir gerne entgegen unter Tel. 08821/983-267

Unsere Sternzeichen-Menüs für Dezember 2017 / Januar 2018



Schütze

(gültig im Dezember 2017)

Ragout fin vom Kalb
Toast und Butter

Knoblauchcremesuppe
Wasabi-Garnelenspieß

Paillard vom Ochsen,
gefüllt mit Tomate-Mozzarella,
Gemüse-Cous-Cous

Glühwein-Gelee
Lebkuchenmousse



Steinbock

(gültig im Januar 2018)

Ziegenkäse in Honig und Rosmarin
Salatgarnitur

Süßkartoffelcremesuppe

Geschnetzeltes von der Putenbrust
Estragon-Senfsauce,
Gemüsegarnitur und Kräuterpüree

Zitronencreme
Himbeerspiegel

Zu jedem Sternzeichen-Menü servieren wir 1 Flasche Wein aus unserem „Schatzkästchen“ und im Anschluss Kaffee, Espresso oder Cappuccino.

Für 2 Personen zusammen NUR € 69,- (statt € 39,- pro Person)

Natürlich auch als Geschenk-Gutschein erhältlich.
Reservierungen nehmen wir gerne entgegen unter

Tel: 08821 / 983-0 • E-mail: info@haus-hammersbach.de

Rätsel:

Wenn Sie etwas aufgepasst haben, werden Sie das Rätsel lösen können. In den Texten verbergen sich größere und kursiv gefasste Buchstaben. Tragen Sie diese in Reihenfolge ein und schon haben Sie Ihr Lösungswort.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----

1. Preis

Gutschein für eine Übernachtung inkl. Frühstück für 2 Personen.

2. Preis:

Gutschein für ein Gourmetmenü für 2 Personen.

3. Preis

Gutschein für je ein Haferl Glühwein oder Punsch an unserem Glühweinstand für 2 Personen.

Bitte senden Sie das Lösungswort auf beigefügtem Coupon mit einer Postkarte an:

**SENTIDO ZUGSPITZE BERGHOTEL
HAMMERSBACH**
Kennwort: Gewinnspiel
Kreuzekweg 2-6
D - 82491 Grainau

Selbstverständlich können Sie diesen Coupon auch bei Ihrem nächsten Besuch in unserem Hotel an der Rezeption abgeben. Einsendeschluss ist der **12. Januar 2018**. Die Gewinner werden aus allen richtigen Einsendungen ausgelost und benachrichtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Wir gratulieren ganz herzlich den Gewinnern des letzten Rätsels:

1. Anna Schaffner, GAP
1 Sternzeichen-Menü in unserem Restaurant für 2 Personen
2. Gerd Pokolm, GAP
1 entspanntes Sissibad mit einem Duft Ihrer Wahl für 1 Person
3. Marianne Schinabeck, GAP
reichhaltiges bayerisches Frühstück vom Buffet für 2 Personen



Winteröffnungszeiten

Hammersbacher Hütte:

02.11. – 17.12.2017 - geschlossen

Montag bis Samstag

18.12. – 23.12.2017
17:00 – 23:00 Uhr

1. & 2. Weihnachtsfeiertag

25.12 & 26.12.2017
11:00 – 23:00 Uhr

Mittwoch bis Samstag

27.12. – 30.12.2017
17:00 – 23:00 Uhr

Neujahr

01.01.2018
17:00 – 23:00 Uhr

Dienstag bis Sonntag

02.01. – 06.01.2018
17:00 – 23:00 Uhr

24.12. & 31.12.2017 – geschlossen

Wir freuen uns auf Ihre Tischreservierung unter Tel: 08821 / 98 30

12/17



Name, Vorname

E-Mail

Adresse

Lösungswort:

Ja, ich möchte regelmäßig den Newsletter vom **SENTIDO ZUGSPITZE BERGHOTEL HAMMERSBACH** erhalten.



SENTIDO

ZUGSPITZE
BERGHOTEL HAMMERSBACH

Unsere Partner:

DER MEISTERBETRIEB FÜR ALLE GESTALTUNGSFRAGEN

MEISTERBETRIEB

malte spritzt tapeziert

pannke

COLORIO GMBH

schrifttem digital- & siebdruck

Amseistraße 7 · Garmisch-Partenkirchen · Telefon: 08821/555 63 · pannke-colorio@t-online.de

Scampi Express

Scampi Express Johann Oswald

Groß- und Einzelhandel für Fisch- und Tiefkühlspezialitäten

Loisachauen 7
82467 Garmisch-Partenkirchen
Telefon (08821) 948304 • Telefax (08821) 948306

Passt wie eingegossen.

PAULANER

GUT, BESSER, PAULANER.

TRANSGOURMET

Leckere Leistung

In puncto Nachhaltigkeit setzen wir klare Zeichen: durch die bewusste Auswahl verantwortungsvoller, traditioneller Partner aus den Ursprungsregionen. Vereint in unserer Eigenmarke „Ursprung – Gutes aus deutschen Regionen“.

OHG Transgourmet GmbH & Co. | Dieselstraße 31 | 87437 Kempten
Tel.: 0831 7048-20 | E-Mail: kontakt@transgourmet.de | www.transgourmet.de

wiesendanger medien

WIESENDANGER | medien

Dr.-Schalk-Straße 27 | 82418 Murnau | Telefon 0 88 41- 4 88 75-0
www.wiesendanger.de

Mein Hammersbach

Hotelzeitung Dezember 2017 / Januar 2018



Impressum:

Geschäftsführung
Marek N. Riegger, Michael Sorgenfrey

SENTIDO ZUGSPITZE BERGHOTEL HAMMERSBACH

Kreuzeckweg 2-6
D - 82491 Grainau
Tel: (+49) 08821/983-0
Fax: (+49) 08821/983400

E-Mail: info@haus-hammersbach.de
www.haus-hammersbach.de

Redaktion:

Christina van Scharrel, Carolin Holzer

Auflage: 18.500

Konzept/Gestaltung: Elke Schmalfeld, Oberasbach

Fotos: Till Schläger, Köln, Fotolia

Druck: Wiesendanger medien GmbH,
Murnau

Für Irrtümer oder Druckfehler wird vom
Herausgeber keine Haftung übernommen.