Landhotel Schermer in Westendorf: Tirolgenuss im malerischen Brixental

Herzlich willkommen im familiengeführten, auf einem Sonnenplateau inmitten der Kitzbüheler Alpen gelegenen 4-Sterne-Superior-Hotel!

Im Sommer ein Rad- und Wanderparadies, im Winter ein Top-Skigebiet mit Direkteinstieg in die Skiwelt Wilder Kaiser-Brixental/Kitzbühel nahe dem Hotel – und das ganze Jahr über ein Genussort und eine Oase der Ruhe und Entspannung – das Landhotel Schermer bietet alles, was einen Wohlfühlurlaub ausmacht.

Die herzliche Gastfreundschaft der Familie Schermer ist seit gut 66 Jahren mit dem Betrieb mitgewachsen. Die Seniorwirtsleute Markus und Lisi starteten in den späten 1950ern mit einer Milchbar, im Jahr 2001 übernahmen Sohn Jakob und seine Gattin Andrea das mittlerweile mit 4 Sternen ausgezeichnete Hotel. Eine neuerliche Erweiterung später, u.a. um einen Wellnessbereich, ist das Landhotel seit 2008 4-Sterne-Superior-klassifiziert.

Ob im Restaurant, am Stammtisch, im Hotel oder im Weinkeller – Tiroler Lebensart begegnet einem überall im Haus. Das Bekenntnis zur Regionalität wird auch in der Küche umgesetzt: Viele Produkte, allen voran Milch, Kalb- und Rindfleisch, stammen aus der familieneigenen Landwirtschaft „Jagabauer“, die seit 400 Jahren betrieben wird. Wer in den gemütlichen kleinen Stuben Platz nimmt, kann sich auf unverfälschte Geschmackserlebnisse vom Feinsten freuen. Gerne zeigen die Wirtsleute den Gästen die Jagahof-Alm „Scheibenschlatt“ im Windautal und das Berggasthaus „Alte Mittel“ am Hausberg, das Junior Jakob mit seinem besten Kumpel Christoph führt.

WEITERE „BEWUSST TIROL“ BETRIEBE UND MEHR INFOS AUF
qualität.tirol

Ein Ort des Genießens inmitten der Kitzbüheler Alpen. Im ****s Landhotel Schermer in Westendorf verwöhnt die Familie Schermer mit einem Rundum-Urlaubsgefühl aus regionaler Kulinarik, Wellness für Körper, Geist und Seele in der Vitalwelt und einem Programm für die ganze Familie. Foto: Schermer

LANDHOTEL ****S SCHERMER **WWW.SCHERMER.AT**

Dorfstraße 106
6363 Westendorf
Tel. +43(0)5334/6268
E-Mail: welcome@schermer.at

Lage: am Eingang des Brixentals, inmitten der Kitzbüheler Alpen.

Hotel: 75 Zimmer (tw. separate Kinderzimmer mit Verbindungstür) und Suiten.

Kulinarik: Aus frischen Naturprodukten zubereitete regionale Spezialitäten werden in gemütlichen kleinen Stuben serviert. Stammtisch, Hotelbar und Weinkeller.

Wellness & Vitalwelt: Saunalandschaft, Wohlfühlgarten mit Kneippanlage und Teich, neuer Innen- und Außenpool, Beautybehandlungen, Massagen und Entspannungsbäder.

Urlaub & Freizeit: 200 km Wanderwege, 800 km Bikerouten, ein 18-Loch-Golfplatz, Ausflugs- und Freizeitziele; Wintersport.

Ein Klassiker der Tiroler Nachspeisenküche: Apfelradl oder Apfelkiachl – wie sie auch heißen – und dazu gibt's Vanilleeis. Foto: Landhotel Schermer

Apfelradl

Zutaten für 4 Personen

Zutaten: 2 Goggei, 280 g „Qualität Tirol“ Wieshofer's Weizenmehl, 1 Prise Salz, 1 Prise Vanillezucker, 200 ml Bio vom Berg „Qualität Tirol“ Bio-Heumilch, 200 ml „Qualität Tirol“ Tyroler Imperial Hell (Bier), 4 „Qualität Tirol“ Äpfel, Butterschmalz, Zimt und Zucker.

Zubereitung: Mehl, Milch, Bier, Salz und Vanillezucker zu einem glatten Teig verrühren. Eier unterheben. Äpfel schälen und das Kerngehäuse ausstechen, die Äpfel in Ringe schneiden. Die Apfelringe in Mehl wenden, durch den Teig ziehen und im heißen Butterschmalz schwimmend goldbraun backen. Mit Zimt-Zucker bestreuen und mit Vanilleeis servieren.

Das Hotel-Schermer-Küchenteam wünscht gutes Gelingen!

Schaflkas aus Westendorf

Der Schaflkas mit dem Gütesiegel „Qualität Tirol“ ist eine besondere Spezialität aus dem Tiroler Unterland.

Am Hof der Familie Kammerlander wird der Käse in liebevoller Handarbeit und mit viel handwerklichem Geschick aus 100% hofeigener Schafmilch hergestellt. Der „Qualität Tirol“ Schaflkas vom Oberfasser-Hof ist ein aromatischer, cremiger Frischkäse in Scheiben geschnitten. Nicht nur sein Geschmack ist einzigartig, sondern auch die wertvolle Milch, aus der er hergestellt wird. Schafmilch gilt nämlich als besonders gut verträglich und als wertvoller Eiweißlieferant.

Vielseitiger Genuss aus besonderer Milch: Der „Qualität Tirol“ Schaflkas schmeckt kalt und warm. Foto: AMTirol

Das mild-säuerliche Aroma und die cremige Konsistenz machen den „Qualität Tirol“ Schaflkas vielseitig verwendbar. Ob auf Käseplatten, zu frischem Bauernbrot oder auf Salat, der „Qualität Tirol“ Schaflkas ist purer Genuss. Erhältlich ist er exklusiv bei SPAR, EUROSPAR und INTERSPAR.

Gaumenfreuden gewinnen

Zweimal pro Monat verlost die AMTirol fünf Gutscheine im Wert von je 150 Euro – einzulösen in dem in der *Tiroler Tageszeitung* präsentierten „Bewusst Tirol“ Betrieb. Dieses Mal gibt es Konsumationsgutscheine für das ****s Landhotel Schermer in Westendorf zu gewinnen!

Einfach Gewinnfrage beantworten, Kupon ausfüllen und an die unten stehende Adresse schicken. Online-Teilnahme auf *qualität.tirol*

GEWINNKUPON

Welcher Ort ist die Heimat des Landhotels Schermer und vom „Qualität Tirol“ Schaflkas?

Antwort:

Name:

Straße, PLZ/Ort:

E-Mail oder Telefon:

Einsenden an:
Agrarmarketing Tirol GmbH,
Maria-Theresien-Straße 57/3,
6020 Innsbruck, oder
Gewinnspielformular online ausfüllen auf *qualität.tirol*
Einsendeschluss: 7. Juni 2023

Teilnahmebedingungen: Nur ausreichend frankierte Einsendungen nehmen an der Verlosung teil. Schriftverkehr und Rechtsweg sind ausgeschlossen. Eine Barablöse ist nicht möglich. Die Gewinner werden in der Tiroler Tageszeitung auf der nächsten „Bewusst Tirol“ Seite und auf qualität.tirol veröffentlicht und schriftlich verständigt. Die Teilnehmer erklären sich für den Gewinnfall bereit, mit Namen und Wohnort veröffentlicht zu werden. Die Mitarbeiter von Kooperationspartnern sowie die Mitarbeiter von teilnehmenden „Bewusst Tirol“ Betrieben sind von der Teilnahme ausgeschlossen. Der Teilnehmer ist nur berechtigt, einmal und im eigenen Namen an diesem Gewinnspiel teilzunehmen. Nur vollständig ausgefüllte Gewinnspielformulare können berücksichtigt werden.

„Qualität Tirol“

Ein ganz besonderer Genuss

Foto: AMTirol

Meine Frau Renate und ich sind seit 2013 begeisterte Schafzüchter und mittlerweile schon als ‚Fasslbauern‘ bekannt. Ich bin ausgebildeter Käser und bewirtschafte gemeinsam mit meiner Frau Renate den Bauernhof ‚Oberfasser‘ in Westendorf. Dort stellen wir aus der Milch unserer 70 Schafe köstliche Spezialitäten her. Ein ganz besonderer Genuss ist unser ‚Qualität Tirol‘ Schaflkas.“

Hannes Kammerlander, Produzent „Qualität Tirol“ Schaflkas

GEWONNEN HABEN

Die Antwort vom 16.5.2023:
Das Müllers
Gewonnen haben: Josef Kitzbichler, Walchsee; Brigitte Wiedner, Wiesing; Marina Markart, Volders; Friedrich Mair, Niederndorf; Angelika Jäger, Oetz.

Eine Zusammenarbeit der Tiroler Tageszeitung mit der Agrarmarketing Tirol GmbH

Gemäß §26 MedienGesetz handelt es sich bei dieser Seite um eine „entgeltliche Einschaltung“.