



SONNENALP

RESORT · SPA · GOLF

Kulinarik-Welt Sonnenalp Resort

- Seit Juli 2016: neue Bergfeuer-Stube als zusätzlicher Bereich im Hauptrestaurant für Familien, neue Kamin- und Weinbar
- Neu seit Dezember 2015: Fäblers Grillstube als Hommage an das Schwesterhotel Sonnenalp in Vail
- Umfangreiches Halbpensions-Angebot mit täglichem Sechs-Gang-Menü am Abend und zusätzlich vielfältigem Angebot in der Buffetwelt
- Hoteleigene Weinlinie von Inhaberin Anna-Maria Fäßler; wöchentliche Weinproben und Besichtigungen des Weinkellers
- Sternerestaurant Silberdistel mit Michelin-Stern seit 2010
- Lehrlingsrestaurant INIZIO seit 2002
- Hauseigene Konditorei mit Patisserie und Pralinen-Manufaktur
- Im Sommer zirka 450 Terrassensitzplätze mit Blick auf die Allgäuer Berge - teilweise überdacht und mit Heizstrahlern ausgestattet
- Eigene Sonnenalp Produkte aus der Home Collection für zuhause, u.a. Nudeln, Wein, Marmeladen, Honig, Müsli, Kaffee, Pralinen und hauseigener Jubiläums-Gin „1919“
- Hochrangige Weinkarte mit Auszeichnung „sehr gut“ von Europas führendem Weinmagazin „Vinum“ im Mai 2018
- Kulinarikangebot mit Dine-Around-Option inklusive Sternerestaurant Silberdistel

Authentische Alpenküche trifft auf internationale Haute Cuisine: Das Fünf-Sterne-Resort Sonnenalp in Ofterschwang im Allgäu überzeugt mit einer Vielzahl an kulinarischen Angeboten. Das Herzstück bildet das Hauptrestaurant mit seinen acht gemütlichen Stuben und einem im Dezember 2015 komplett neugestalteten Buffetbereich. Täglich genießen Gäste hier im Rahmen der Halbpension ein reichhaltiges Frühstücksbuffet mit frisch gepresstem Orangensaft, duftendem Brot und überwiegend regionalen Produkten.



Abends erlebt man dann in den Stuben ein genussvolles Sechs-Gänge-Menü gemeinsam mit dem verlockenden Angebot der Buffetwelt. Dazu präsentiert sich Fäblers Grillstube mit Fleisch- und Fischspezialitäten vom Lavasteingrill. Besonderen Wert legt F&B-Leiter Christopher Stübner mit seinen Küchenchefs auf die Verwendung von lokalen Zutaten in der Küche. So stammen Obst und Kräuter für selbstgemachte Marmeladen und Chutneys unter anderem aus der Allgäuer Natur; Sennereien aus dem Umland liefern verschiedenste Käsesorten und durch nahegelegene Metzgereien kommt überwiegend regionales Fleisch auf den Teller. Die hauseigene Konditorei unter Konditormeister Franz Holzer stellt täglich Kuchen, Pralinen, Brote und allerlei Dessert-Kreationen her.

Alle Stuben und Restaurants sind mit original Allgäuer Antiquitäten ausgestattet, die Seniorchefin Gretl Fäßler über Jahrzehnte gesammelt hat. Materialien wie heimische Hölzer, Kissen aus Hirschleder und Schurwolle sowie handgefertigtes Mobiliar schaffen eine wohlige Atmosphäre.

Fäßlers Weinlinie

Für Anna-Maria Fäßler, Chefin der Sonnenalp, ging im Dezember 2015 ein Herzenswunsch in Erfüllung. Gemeinsam mit ihrem langjährigen Bekannten und österreichischem Topwinzer Bertold Salomon initiierte sie eine Weinkooperation. Eine erste Abfüllung von 500 Flaschen Grüner Veltliner und 250 Flaschen Winzersekt bildeten den Anfang. Seit 2017 bereichern ein Riesling, ein Cabernet Sauvignon und ein roter Cuvée die „Fäßler & Salomon - Private Selection by Anna-Maria Fäßler“ und sind ebenfalls im Luxushotel exklusiv erhältlich. Die edlen Tropfen vom Weingut Salomon Undhof in der Wachau symbolisieren für die gebürtige Niederösterreicherin ein Stück Heimat.

Fäßlers Grillstube

Unter dem Motto „Allgäu meets Colorado“ präsentiert sich seit Dezember 2015 Fäßlers Grillstube. Angrenzend an das Hauptrestaurant lockt die Grillstube mit Showküche, Sitzplätzen direkt am Grill sowie Allgäuer und amerikanischer Küche. So brutzeln auf dem Herd sowohl Steaks und Burger als auch Saibling aus Allgäuer Zucht. Gäste nutzen die Angebote im Rahmen der Halbpension. Gewidmet ist



das neue Restaurant den Seniorchefs Gretl und Karlheinz Fäßler, die vor über 35 Jahren ein Stück Allgäu nach Colorado exportierten und die Sonnenalp in Vail eröffneten. Heute führt Sohn Johannes Fäßler mit seiner Familie das Luxushotel in den USA.

Sternrestaurant Silberdistel

Highlight für Feinschmecker ist das Sternrestaurant Silberdistel mit 45 Plätzen, das 2019 erneut mit einem Michelin-Stern, drei Hauben und 16 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet wurde. Senior-Küchenchef Kai Schneller und Küchenchef Carsten Müller sowie Oberkellner Brian McLaren servieren Hotelgästen und externen Besuchern Mittwoch bis Samstag ab 18.30 Uhr Gourmetküche auf höchstem Niveau. Auf der Speisekarte finden sich unter anderem regionaler Nagelfluh-Saibling oder ganzer kanadischer Hummer. Für die Inneneinrichtung zeichnet die Augsburger Architektin Evi Rupprecht verantwortlich. Unter Verwendung von hellem Holz, Naturstein und Schmiedearbeiten kombiniert mit Silber-, Grün- und Brauntönen entstand ein modernes Ambiente. Alle Stoffe wurden speziell für die Sonnenalp produziert.



Spa-Restaurant Anna's

Eine weitere Besonderheit sind die leichten Speisen im Spa-Restaurant Anna's, das im Sommer 2018 eine Rundumerneuerung erfahren hat. Mit einer leichten Wellness-Küche garantiert es vor allem den gesundheits- und figurbewussten Gästen vollen Genuss. Direkt im Spa-Bereich Quellgarten mit Sonnenterrasse an den Pools gelegen, spiegeln blaue Stoffe und wellenförmige Korbmöbel optisch die Wasserwelt wieder. Gäste sind hier auch im Bademantel herzlich willkommen.

Ausbildung auf der Sonnenalp mit besonderem Extra

Im Lehrlingsrestaurant INIZIO nur wenige Gehminuten vom Sonnenalp Resort entfernt stellen die Azubis des Resorts ihr Können unter Beweis. Ob Salat oder Antipasti, Pizza oder Pasta, Fisch oder Fleisch, die angehenden Köche und Restaurant- oder Hotelfachleute servieren sowohl Haus- als auch externen Gästen italienisch angehauchte Speisen zu einem sehr guten Preis-Leistungsverhältnis. Der Name INIZIO kommt aus dem Lateinischen und bedeutet „Anfang“. Bereits die Gründer der Sonnenalp, Eleonore und Adolf Fäßler, waren von Beruf Bäcker und erzeugten Backwaren und Nudeln in einem kleinen Laden in Sonthofen. Um die Tradition zu bewahren, können noch heute Nudeln zusammen mit einer Rezeptidee zum Nachkochen für Zuhause erworben werden.

Weltcup-Hütte und weitere Outlets

Im Bergrestaurant Weltcup-Hütte am Ofterschwanger Horn haben Gäste die Möglichkeit auf der Sonnenterrasse mit malerischem Bergblick kulinarische Schmankerl zu genießen. Ob als Ziel nach einer sportlichen Wanderung oder als Einkehr nach einer Fahrt mit der Bergbahn, im wunderschönen Berghütten-Flair ist die Rast ein absolutes Highlight. Die Kleine Alm direkt neben der Sonnenalp bietet einen intimen Rahmen für private Feierlichkeiten und wird viel im Kinder- und Jugendprogramm genutzt. Erbaut wurde die romantische Berghütte von Inhaber Michael Fäßler als Geschenk an seine österreichische Frau Anna-Maria. Unweit vom Sonnenalp Resort entfernt kommen in beiden Restaurants an den Golfplätzen, Waldhaus und Seehaus, Allgäuer Spezialitäten auf den Tisch, für à la carte-Gäste oder Privatveranstaltungen, wie Geburtstage, Hochzeiten oder Firmenfeiern.

Über das Sonnenalp Resort

Umgeben von der malerischen Kulisse der Allgäuer Alpen liegt das Fünf-Sterne-Hotel Sonnenalp Resort in der kleinen Gemeinde Ofterschwang in Bayern. In vierter Generation führen Anna-Maria und Michael Fäßler das Traditionshotel mit viel Engagement und herzlich-familiärer Gastfreundschaft. 1919 als kleines Bauernhaus entstanden, bietet das Luxusdomizil heute 218 Zimmer und Suiten im alpinen Landhausstil sowie vier Alpenchalets und ein Sternerestaurant mit herrlichem Ausblick auf die Berge. In Vorbereitung auf den 100. Geburtstag 2019 erlebte das Haus in acht Jahren einen umfassenden Wandel von innen nach außen. Alle Zimmer und Suiten wurden renoviert. Die gesamte Gastronomie mit Restaurants und Bars einschließlich des Sternerestaurants Silberdistel zeigen sich in neuem Gewand. Ebenfalls erstrahlen die Flure, die Lobby, die größte Hotel-Shoppingmeile Deutschlands sowie die komplette Außenfassade in neuem Glanz. Zuletzt folgte im Juli 2018 die Eröffnung des beeindruckenden Wellness-Parks im Freien mit eigenem Bergsee, Natur-Spa für Erwachsene, Panorama-Sauna, Pool-Landschaft sowie einladenden Sonnen- und Yogadecks. Mit 16.000 Quadratmetern Fläche ist er der einzige seiner Art im Alpenraum und bietet Gästen schier unbegrenzte Möglichkeiten zum Schwimmen, Relaxen und Krafttanken. Von Generationen für Generationen finden sich im Hotel vielfältige Angebote von der gemütlichen Kili-Bar und Bar 19.19. über den Friseur bis hin zum großen Kinder- und Jugendprogramm mit über 70 Aktivitäten.

Stand: Oktober 2020

Für weiteres Pressematerial wenden Sie sich gerne an:

FEUER & FLAMME. DIE AGENTUR

Leonie Stolz

T: +49 40 50681694

E: ls@fufda.de

Birgit Koller-Hartl

+49 151 142 780 76

bkh@fufda.de

Elisabeth Helfer

+49 8134 5576411

eh@fufda.de

Sonnenalp Resort

Nikola Rademacher

T: +49 8321 272 357

E: presse@sonnenalp.de