

GENUSSMAGAZIN | N°8 | 2026

PASSION

WILLKOMMEN IN DER FAMILIE



20 JAHRE HOTEL

Mit Fleiß zum Glück –
für die Gäste
und die Gastgeber

★ ★ ★
Hanusel Hof

5 JUNGHE MENSCHEN

Neugier & Heimatliebe –
Geheimnisse der
dritten Generation



Inhalt

2 Glück und Fleiss – 20 Jahre Hanusel Hof • **6** Neu gestaltete Bereiche • **10** Die dritte Generation
16 Besuch aus der Schweiz • **20** S'besondere ganz nah • **22** Fruchtig frische Fische • **26** Neuschnee
30 Kennet Sie scho? • **32** Bei uns dahuim sei – unsere Zimmer und Suiten • **38** Arrangements 2026

Fotos: Hanusel Hof GmbH | Mathis Leicht



Grüß Gott liebe Gäste, Golf-, Genuss- und Natur-Fans!

Unser Hanusel Hof wird 20 Jahre alt – in seiner Funktion als Hotel. Im kleinen Örtchen Hellengerst steht der ehemalige Bauernhof schon sehr viel länger, seit 1742. Wie er sich zu dem verwandeln konnte, was er heute ist, erfahren Sie in einer kleinen Zeitreise, die das Gestern und Vorgestern schlaglichtartig beleuchtet, aber auch das Heute und Morgen fest im Blick hat.

Begleiten Sie unsere Familie durch den Hanusel Hof von heute. Schwelgen Sie mit uns in Erinnerungen, lernen Sie die Rolle der zweiten Generation genauer kennen, ohne deren Willen zum gemeinsamen

Gestalten die Transformation des Hofes nicht möglich gewesen wäre. Schauen Sie aber auch gemeinsam mit uns allen in die Zukunft: Wer hat welche Pläne? Was wünschen sich die Enkelkinder?

Und lassen Sie sich ganz nebenbei inspirieren, für Tage auf dem Golfplatz, Wanderungen im schönen Oberallgäu, Winter-Abenteuer in unberührter Natur, Wellness-Anwendungen im Spa, Schwitzen im neuen Saunabereich, Gaumen-Genuss begleitet von ausgesuchten Weinen. Es gibt viel zu entdecken in diesem Heft und viel zu erleben auf unserem Hof – viel Freude dabei!

Ihre Familie Rainalter

Mit Alois, Gerti, Wolfram, Frank, Markus, Nicole, Katja, Kilian, Lorenzo, Luis, Vincent und Romy.





GLÜCK UND FLEISS

*Seit 20 Jahren ist der Hanusel Hof ein Hotel.
Ausschlaggebend dafür waren schottische Soldaten,
württembergische Winterfreunde – und eine gehörige
Portion Courage.*

20 JAHRE
HOTEL HANUSEL HOF

Alois und Gerti Rainalter haben es sich auf der großen Terrasse des Hanusel Hof gemütlich gemacht für ein Gespräch. Die Sonne strahlt vom Himmel, wir trinken Cappuccino und sehen uns erstmal einfach nur um: Der frisch gemähte Golfplatz mit seinem Grün im „Karo-Muster“ (der Experte sagt „cross mow“ dazu), die vielen blühenden Stauden und Sträucher vor dem Hotel und an den Rändern des weitläufigen Golfareals, die sanften grünen, bewaldeten Hügel im Nordwesten, die alpinen Gipfel im Südosten – von der Anhöhe aus, auf der sich der Hanusel Hof befindet, ist der Weitblick grandios.

NICHT VERZAGEN, SONDERN ANPACKEN

Der interne Blick von Gerti und Alois Rainalter geht derweil zurück – vor 20 Jahren nahm die Umgestaltung des Hofes ihren Anfang. Der damalige 9-Loch-Golfplatz war nicht ausreichend konkurrenzfähig, die Ferienwohnungen renovierungsbedürftig. Die Antwort der Rainalters, denen es damals an Geld, nicht aber an

Mut, Fleiß und Tatkraft fehlte, war typisch für die Familie und Basis von allem, was seither entstanden ist: machen, nicht lamentieren. Lösungen finden, nicht einfach weiterwursteln. Visionen wahr werden lassen, nicht verzagt sein. Oder, in einem Wort: anpacken.

„Wir sind dankbar, wie sich alles entwickelt hat.“

Alois Rainalter

„Der Golfclub wuchs irgendwann nicht mehr weiter, denn es gab 16 Golfplätze in einer halben Stunde Entfernung – zu viele für die etwas mehr als eine halbe Million Einwohner im Allgäu.“ Die logische Konsequenz für die Rainalters: Ein Hotel muss her, um Gäste von außerhalb anzuziehen. „Irgendwann waren die Pläne so klar und konkret, dass auch die Banken mitspielten“, berichtet Alois Rainalter. Der Hof wurde ringsum eingebaut, eingerahmt von neuen

Gebäuden, von Türmen und Balkonen, anfangs mit 24, inzwischen mit 55 Zimmern, die allesamt individuell und mit viel duftendem Holz eingerichtet sind.

FERIENGÄSTE STATT LANDWIRTSCHAFT

Doch wie war es überhaupt möglich, dass hier – mitten in einem landwirtschaftlich geprägten, traditionellen 450-Seelen-Dorf – ein Golf- und Genusshotel entstehen konnte? Schuld sind Wintergäste und Soldaten. Weil Alois und Gerti Rainalter den Bauernhof in den 1970er-Jahren aus gesundheitlichen Gründen nicht mehr bewirtschaften konnten, sattelten sie um auf Ferienwohnungen, als Erste im Ort. „Was machen sie jetzt wieder, die Rainalters, sagten die Leute“, erinnert sich Alois. Doch das Modell funktionierte, die Gäste kamen, winters wie sommers. Bis zu dem Jahr, in dem es auch in Stuttgart an Weihnachten schneite. Plötzlich blieben die Gäste weg.

Just zu dem Zeitpunkt suchte die Britische Armee, die damals in



1925: Maria Rainalter (Mutter von Alois) auf dem Arm ihrer Mutter und 2 ihrer insgesamt 6 Geschwister mit einem Knecht



der Region noch stärker vertreten war, Häuser („huts“) für Winter- und Abenteuertrainings ihrer Soldaten. „Wir konnten zwar kein Englisch, haben uns aber trotzdem beworben – und für mehrere Jahre eine feste Zusage bekommen“, freut sich Gerti Rainalter. Und ihr Mann ergänzt: „Wichtig war uns, dass Schotten zu uns kommen, denn die Highlanders passen von der Mentalität her einfach am besten zu uns.“ Es entstanden Freundschaften, und bei einem ausgedehnten Spaziergang über die umliegenden Weiden fiel der verrückt klingende Satz: „Dies wäre das perfekte Gelände für einen Golfplatz.“

JEDER IN DER FAMILIE HAT SEINEN PLATZ

Warum sich dieser Gedanke festsetzen und entwickeln konnte, hängt mit einer sehr familienorientierten, traditionellen und gerechtigkeitsbedachten Sichtweise zusammen: „Wir haben nach

einer Möglichkeit gesucht, alle drei Söhne am Hof zu beteiligen. Hätten wir noch eine Landwirtschaft gehabt, hätte die nur einer übernehmen können und die anderen auszahlen und damit den Hof verkaufen müssen. Die Golfplatz-Idee schien geeignet, für alle drei ausreichend Arbeit und Einkommen bereitzuhalten.“

Die „Buben“, damals in der Ausbildung zum Immobilienkaufmann und Zimmermann bzw. auf dem Sprung in den gehobenen Polizeidienst, waren alle mit von der Partie. So konnte ein großes Gemeinschaftsprojekt seinen Lauf nehmen, in dem jeder einen festen Platz gefunden hat: Der älteste Sohn, Wolfram, kümmert sich um die Gastronomie, ist wahnsinnig gerne bei den Gästen am Tisch und baut kontinuierlich sein Faible für gute Weine aus. Sein jüngerer Bruder Frank mit dem Zimmermann-Gen ist für Bauprojekte und Instandhaltungsarbeiten zuständig.

Außerdem kümmert er sich als Greenkeeper mit seinem Team um den Golfplatz. Der Jüngste, Markus, ist verantwortlich für die Abläufe auf dem Golfplatz und im Golfclub und organisiert den Hotelbetrieb. Außerdem ist er der Imker des Hofes, der mit seinen acht Bienenvölkern den Honig fürs Frühstück produziert.

DAS GLÜCK DER GÄSTE ALS GEMEINSAMER ANTRIEB

Und auch bei der dritten Generation gibt es großes Interesse am Familienbetrieb, wie die nächsten Seiten zeigen werden. Denn eine Eigenschaft eint alle Rainalters: Sie sind unglaublich gerne Gastgeber. Ihre Gäste glücklich zu sehen, macht sie auch selbst froh: „Wir sind dankbar, wie sich alles entwickelt hat“, sagt Alois Rainalter. „Natürlich gab es Höhen und Tiefen. Aber schlussendlich zählt: Wir dürfen in dieser schönen Gegend wohnen und sie anderen nahebringen, ihnen Entspannung, Freude und innere Ruhe vermitteln.“ Und Gerti ergänzt: „Wir arbeiten, wo wir leben, alle zusammen. Das ist ein großes Glück.“

Der Kaffee ist mittlerweile leer beziehungsweise kalt geworden. In der Vergangenheit schwelgen und gleichzeitig in der Gegenwart an Cappuccino denken, funktioniert wohl nicht so gut! Wir erheben uns, lassen den Blick nochmal über die wunderschöne Umgebung schweifen und spazieren ins Innere des Hotels. Gerti und Alois Rainalter möchten auf einem Rundgang zeigen, was hier in den letzten 20 Jahren alles entstanden ist.



Neu gestaltete Bereiche

DIE LIEBE STECKT
IM DETAIL

*„Frank,
wo kommen
die dicken
Holzbretter her?“*

Alois Rainalter

Alois Rainalter pocht mit dem Finger auf ein dunkles, dickes Holzbrett. „Sonnenverbrannt“ nennt Frank Rainalter die Wärme ausstrahlenden Bretter, aus denen die neue Lobby gezimmert wurde. „Sie stammen aus einem alten Stadel“, beantwortet er die Frage seines Vaters.

Frank ist der „Bauminister“ des Familienbetriebs und gelernter Zimmermann, so dass er beim Thema Holz sofort in seinem Element ist. Zusammen mit einem örtlichen Schreiner kam er auf die Idee, Bretter mit Alpen-Geschichte zu verwenden und damit eine ganz besondere Atmosphäre im Eingangsbereich des Hanusel Hof zu schaffen. Warm, aber trotzdem elegant, so wollte er es – „bloß keine Jodlerhütte“.

VERÄNDERUNG
SCHAFFT NEUGIER UND
ZUFRIEDENHEIT

Vor allem die Stammgäste freuen sich sehr, wenn sich am Hof etwas verändert, verbessert, verschönert, hat Frank Rainalter beobachtet. Der permanente Wandel macht die nächste Anreise umso spannender. Und so sind die Gastgeber bemüht, kontinuierlich neue Hingucker

NEU GESTALTETE BEREICHE



zu schaffen und ihr großes Haus mit besonderen Ideen zum Strahlen zu bringen.

Die neue Lobby ist zweigeteilt – und passt damit perfekt zur Philosophie des Hotels: Keine unübersichtlichen „Hallen“, weder beim Essen noch im Sauna- oder Ruhebereich, sondern stets mehrere kleinere Alternativen in verschiedenen Einrichtungsstilen, für ein individuelles, geschütztes, überschaubares Erlebnis.

*„Schon beim
Eintreten
ins Hotel spürt
man die
Gemütlichkeit.“*

Gerti Rainalter

Die Lobby wird von einem Wasserdampfkamin in zwei Bereiche getrennt. Er trägt mit seinen Flämmchen und Dampf-

schwaden entscheidend zur Behaglichkeit des Raumes bei, so dass sich hier jeder wohlfühlen kann – egal ob beim Warten, Lesen oder Relaxen in den gemütlichen Sesseln und Sofas.

EISER LÄDELE

Von der Lobby geht es direkt weiter ins Lädenle. Der Laden des Hanusel Hof, in der Sprache der Profis schlicht „Pro-Shop“ genannt und von der Familie „Lädenle“, bietet eine Mischung von Produkten an, die definitiv zum Stöbern einlädt. Elegante Hosen, fröhlich gemusterte Shirts, funktionale Outdoor-Jacken, bunte Handschuhe –





nicht nur fürs Golfen, sondern auch für Wanderungen, heißes und nasses Wetter, bietet der Shop alles, was das Gästeherz begehrt. Und dazwischen immer wieder: Deko-Gegenstände, farbiges Geschirr, elegante Tischleuchten. So strahlt der Raum, der vor kurzem einen neuen Holz- und Teppichboden bekommen hat, noch mehr Wohlfühlatmosphäre aus und bietet ein wenig Urlaubsgefühl zum Mitnehmen.

HANUSEL-PRODUKTE BRINGEN DEN URLAUB NACH HAUSE

Dafür sorgen auch die Angebote mit den kleinen, feinen Stickereien, die das Logo des Hanusel Hof tragen. Unaufdringlich bieten sie sich an, die Zeit im Allgäu stets aufs Neue heraufzubeschwören, wenn man das T-Shirt oder Handtuch später zu Hause aus dem Schrank nimmt. Auch Gerti Rainalter sieht sich bei ihrem Rundgang das ein oder andere Shirt an. Sie kommt gerne in den Shop, den ihre Schwiegertochter führt.

Zudem sind Nicole Rainalter und ihr Team im Shop die ersten Ansprechpartner für alle Golferinnen und Golfer rund um ihre Bedürfnisse draußen auf dem Grün.

„Ich empfinde es als Geschenk, hier zu arbeiten, denn ich liebe unsere Zusammenarbeit in der Familie, die Ästhetik der Produkte und vor allem die Begegnungen mit den Gästen“, sagt Nicole, die voll darin aufgeht, Menschen zu beraten.

*„Es ist schön,
wie individuell
unsere Gäste
hier behandelt
werden.“*

Gerti Rainalter

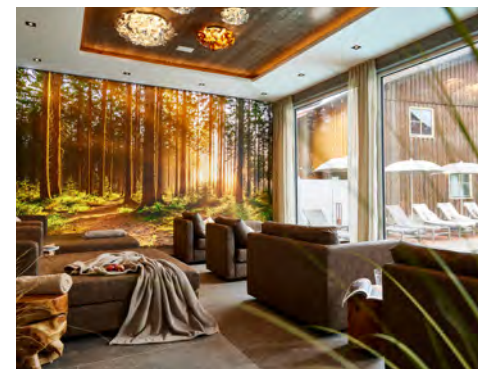
Weiter geht's ins Sauna- und Wellness-Areal. Auch dieser Bereich ist von Naturmaterialien geprägt. In der neu gestalteten Saunalandschaft dominieren regionale Holzelemente, und selbst auf den Glaswänden zeigt sich das Allgäu

in Form von Bergsilhouetten. Alles wirkt harmonisch aufeinander abgestimmt, von den beiden Saunen – einer Finnischen und einer Bio-Sauna – über das Dampfbad, den Soleraum und die Infrarotkabine bis hin zu den Ruheräumen und Pools mit wunderbarem Blick in den Garten.

Doch Gerti und Alois Rainalter zieht es heute in den Kosmetik- und Massagebereich. An der Theke treffen sie ihre Schwiegertochter Katja, die unter anderem für die Auswahl und Organisation der Anwendungen verantwortlich ist. Das Angebot im Hanusel Spa ist vielfältig: Ayurvedische Fuß- und Beinmassage beispielsweise, Schröpftechnik zum Lösen von Verspannungen oder Rosenzauer-Gesichtsbehandlung – um nur einige wenige zu nennen. „Es ist so schön, wie individuell unsere Gäste hier behandelt werden“, sagt Gerti und fügt hinzu: „Heute brauche ich auch mal wieder eine Massage für meinen Rücken.“

ES IST DIE NATUR, DIE UNS KRAFT GIBT

„Ja, wir haben ein besonderes und abwechslungsreiches Programm, bei dem für Jeden etwas dabei ist“, bestätigt Katja. „Wichtig ist mir die Verwendung von hochwertigen und natürlichen Zutaten, die wir teils im hauseigenen Kräutergarten ernten.“ Auch in der Kosmetikabteilung ist Natürlichkeit angesagt – mit Produkten von Gertraud Gruber. So passt alles zusammen. Denn im Allgäu ist es die Natur, die Kraft gibt. Diese Kraft können die Gäste hier in vollen Zügen tanken, sich erholen vom weit entfernten Alltagsstress und sich gleichzeitig vorbereiten aufs nächste Abenteuer auf dem Golfplatz oder in den Bergen.



BRENNNESSEL - WICKEL

Katja Rainalter ist regelmäßig auf der Suche nach neuen, wohltuenden Anwendungen, die sie ihren Gästen im Hanusel Spa anbieten kann. Jüngste Kreation: der Brennnessel-Wickel.

Prädikat nach einem Selbsttest: extrem empfehlenswert. Zum Einsatz kommen frische, aus Gertis Garten gesammelte Brennnesseln, die mit heißem Wasser übergossen werden. Als ich den Raum betrete, nimmt Masseurin Evi sie aus der Schüssel, erklärt mir, dass Brennnesseln entzündungshemmend und entwässernd wirken, wickelt sie in ein Tuch und legt sie mir auf den Bauch.

Entspannt liege ich da, genieße die Wärme, die mich durchdringt, lausche der leisen Musik, dämmere weg, komme völlig runter. Unruhiger Bauch? Unruhiger Geist? Beides ist nach dieser Behandlung Geschichte!

Nach gut 15 Minuten darf ich mich umdrehen und bekomme die heilenden Hände von Evi am Rücken und an den Schultern zu spüren. Und zum Abschluss: eine Tasse Brennnesseltee. Wie viel man doch in einer einzigen Stunde für sich selbst tun kann!

QR-Code scannen und weitere
Anwendungen entdecken.



www.hanusel-hof.de/de/wellness/anwendungen



Die dritte Generation

5 JUNGE MENSCHEN,
5 SPANNENDE WEGE

GENE ODER ERZIEHUNG?

*Alle Enkel von Gerti und Alois Rainalter
lieben den Umgang mit Gästen. Wohin das
führen könnte, verraten sie uns hier.*

Die dritte Generation Rainalter kennt den Hanusel Hof nur als großes Hotel. Alle fünf Enkelkinder von Gerti und Alois Rainalter sind am Hof aufgewachsen und haben die Freiheiten auf dem Land mit riesigem Grundstück und viel Natur in vollen Zügen genossen. Heute gehen sie unterschiedliche Wege, die aber alle das Potenzial haben, irgendwann wieder auf dem Hanusel Hof anzukommen.

Lorenzo Rainalter ist begeisterter Gleitschirmpflieger. In Augsburg hat er eine Ausbildung zum Mediengestalter in Bild und Ton abgeschlossen und verbindet inzwischen auf

geradezu geniale Weise Hobby und Beruf: Er dreht Image- und Social-Media-Videos und betreut die Social-Media-Kanäle eines Gleitschirmherstellers. Eine Erfahrung, von der auch der Hanusel Hof eines Tages profitieren könnte. Der Hanusel Hof ist für Lorenzo ein Stück Heimat, eng verbunden mit seinen Großeltern und seinem großen Hobby, dem Gleitschirmfliegen. Sein Hausberg Hauchenberg ist ein beliebter Startpunkt für Paragliders – bei guten Wetterverhältnissen reicht der Blick sogar bis zum Bodensee. Übrigens: Es gibt tatsächlich Tage, an denen Lorenzo vom Hauchenberg direkt bis zum Golfplatz fliegt!

Luis Rainalter ist der Greenkeeper der Zukunft. Er träumt schon lange davon, sich eines Tages voll um den Hanusel Hof Golfplatz zu kümmern, ihn zu pflegen und zu gestalten. Deshalb absolviert der Naturliebhaber, der gerne in den Wäldern hinter dem Golfplatz unterwegs ist, um nach dem Rechten zu sehen und zu jagen, eine Ausbildung zum Garten- und Landschaftsbauer. Anschließend möchte er ein paar Jahre außerhalb des Familienbetriebs Erfahrungen, Ideen und Inspirationen sammeln. Und dann, so sein aktueller Plan, soll eine Meisterausbildung zum Greenkeeper folgen – so wie es seinerzeit auch sein Vater Frank Rainalter gemacht hat, der sich mit seinem Team derzeit um den Golfplatz und die vielen Hektar Land rund um den Hanusel Hof kümmert.

Romy Rainalter: Die Dreizehnjährige genießt noch ganz unbefangene die Möglichkeiten auf dem Hanusel Hof, ohne sich Gedanken über die Zukunftsplanung machen zu müssen. Sie pflückt mit ihrer Großmutter Kräuter und andere Pflanzen und weiß so gut wie diese, wie wichtig die nur zweimal im Jahr gemähten wilden Blumenwiesen und die vielen blühenden Stauden rund um den Hof für Vögel und Insekten sind. Auch mit dem Thema Brennesseln und deren wunderbarer entzündungshemmender Wirkung kennt sie sich aus, seit ihre Mutter Katja Rainalter, die für das Hanusel Spa zuständig ist, einen entsprechenden Wickel samt Massage ins Angebot aufgenommen hat – denn dafür darf sie zusammen mit Oma die Zutaten sammeln.



„Nichtstun gibt es nicht, man ist fleißig und packt an.“

Vincent Rainalter ist so alt wie der Hanusel Hof als Hotel – und mit diesem eng verbunden. Derzeit studiert er „Tourismuszukunft“ an der Hochschule Kempten und finanziert sich dieses Studium selbst. Im Interview gibt er Einblick in das, was ihn antreibt.

Wie war es, auf dem Hanusel Hof aufzuwachsen?

Es war super abwechslungsreich. Eine schöne Kindheit, würde ich sagen. Wir sind hier mitten in der Natur und hatten immer extrem viel Platz zum Spielen. Außerdem haben wir spannende Hobbys vorgelebt bekommen und durften sie selbst ausprobieren, wie Jagen, Angeln, Golfspielen, Langlaufen oder Pilze sammeln. Und vor allem waren wir überall dabei: auf Rasenmähern, Baggern und Traktoren, denn mein Vater pflegt ja den Golfplatz und hat meinen Bruder und mich gerne mitgenommen.

Du bist also eher draußen auf dem Golfplatz aufgewachsen, weniger im Hotel. Hat dich das Gastgebersein dennoch geprägt?

Auf jeden Fall, denn Golfplatz und Hotel sind ja ein großes Gan-

zes. Ich habe die meiste Zeit meines Lebens in dem Gebäude und seiner Umgebung verbracht und es genossen, dass dort immer



etwas los ist. Die Stammgäste kennt man irgendwann, führt viele schöne Gespräche und macht interessante Bekanntschaften. Dieser kontinuierliche Umgang mit Menschen prägt, keine Frage. Gleichzeitig ist das Hotel für uns immer etwas Besonderes geblieben. Wir waren nicht etwa täglich zum Essen dort, sondern nur an Wochenenden und zu speziellen Gelegenheiten.

Nun studierst du Tourismuszukunft. Wie kamst du darauf?

Für mich liegt es nahe, später im Tourismusbereich zu arbeiten.

Im Studium lerne ich Grundlagen von BWL, VWL, Recht, Buchhaltung und Marketing – um nur einiges zu nennen. Das ist eine gute Basis, egal was ich später dann im Detail mache. Nebenher arbeite ich in einer Zimmerei und habe ein eigenes Kleingewerbe angemeldet.

Dir ist deine Selbstständigkeit extrem wichtig, oder?

Richtig. Das hat sich schon direkt nach dem Abitur gezeigt: Ich wollte damals unbedingt längere Zeit nach Neuseeland. Um mir das leisten zu können, habe ich ein Jahr lang durchgearbeitet – denn ich wollte die Reise unbedingt alleine finanzieren. Mit einem Freund, den ich beim Golfen kennengelernt habe, bin ich schließlich losgezogen, und wir haben fast drei Monate lang dieses wunderschöne Land mit seiner einzigartigen Natur erkundet. Das war wirklich traumhaft!

Was hast du von deinen Großeltern gelernt?

Mein Verhältnis zu ihnen geht auf jeden Fall über ein normales Großeltern-Enkel-Verhältnis hinaus, denn wir wohnen direkt nebeneinander und sehen uns fast täglich. Ich denke, das Wichtigste, was mir meine Großeltern beigebracht haben, ist die Arbeitsmoral. Nichtstun gibt es nicht, man ist fleißig und packt an. Selbstständig und tatkräftig zu sein – das habe ich definitiv von ihnen gelernt.



Kilian Rainalter ist mit seinen 27 Jahren der älteste Vertreter der dritten Generation. Er hat mit fünf Jahren die Platzreife gemacht und jede Menge Golf-Auszeichnungen gewonnen. Inzwischen schlägt sein Herz für die gehobene Hotellerie – und nach wie vor fürs Draußensein in der Natur.

Du lebst aktuell in Zürich.

Was schätzt du besonders am Heimkommen?

Das Zusammensein mit der Familie. Uns verbindet ein sehr enges Band. Ich kann hier emotional auf tanken und gleichzeitig an vielen Stellen unterstützen. Außerdem liebe ich die wunderbare Lage des Hanusel Hofes – auf der Wiese zu stehen, vielleicht Kuhglocken im Hintergrund, ein paar Bienen und Vögel und sonst einfach nur Ruhe: Das macht etwas mit mir. Toll ist das auch im Winter, da sitze ich in Zürich von November bis März in der Nebelsuppe... Und kaum komme ich auf unser Hochplateau, bin ich über dem Wolkenmeer. „Obheiter“ nennen wir das im Allgäu.

Wann bist du weggezogen aus Hellengerst?

Vor etwa neun Jahren, nach dem Abitur. Alles, worauf ich mich ein-

„Wo hier mein Platz sein wird, entscheiden wir gemeinsam.“

lasse, mache ich sehr intensiv. Bis dahin habe ich z.B. wahnsinnig viel Golf gespielt. Dann bin ich nach Innsbruck aufs Tourismuskolleg gegangen und habe mich voll ins Studium gestürzt, das mir extrem gut gefallen hat, weil man gleichzeitig den Beruf Koch, Restaurant- und Hotelfachmann lernt und zudem eine fundierte kaufmännische Ausbildung erhält. Seitdem darf ich mich Diplom-Tourismuskauflmann nennen. Anschliessend folgte noch das Tourismus- & Hotelmanagement Studium.

War dir immer klar, dass du Richtung Hotellerie gehen willst?

Mein Vater, Wolfram Rainalter, ist hier ja für die Gastronomie zuständig, deshalb hat sich auch mein Leben früher häufig im Restaurant abgespielt: Nach der Schule haben wir dort am Familientisch gegessen, dann habe ich meine Hausaufgaben ausgepackt. Ich war immer mittendrin, stets umgeben von fröhlichen Menschen – denn Urlaubende sind in der Regel gut drauf, unsere Teammitglieder ebenfalls und ab und zu bei den Hausaufgaben behilflich. Als ich irgendwann die Möglichkeit erkannte mein Taschengeld aufzubessern, habe

ich angefangen richtig mitzuarbeiten und dadurch schon früh viel übers Gastgebersein gelernt. Deshalb konnte ich gut einschätzen, auf was ich mich bei dem Beruf einlasse – und liebe es!

Was hast du seitdem beruflich gemacht?

Ich hatte schon während meines Studiums das Glück, im Service von Schloss Schauenstein arbeiten zu dürfen – eines der „World's 50 Best Restaurants“ mit drei Michelin-Sternen. Nach meinem Studium konnte ich dort als Direktionsassistent Einblick in unterschiedliche Gastronomie- und Hotel-Konzepte erhalten. Nach viereinhalb intensiven Jahren wollte ich eine Auszeit auf einer Alpe machen, doch unverhofft kam eine geniale Herausforderung dazwischen: Aktuell betreue ich in Zürich die komplette Organisation eines Hotelumbaus und dessen Eröffnung. Wir reduzieren die Zimmerzahl und machen aus einem historischen Anwesen ein hochklassiges Boutique-Hotel.

Siehst du deine Zukunft auf dem Hanusel Hof?

Was ich gerade lerne, fühlt sich wie eine perfekte Vorbereitung

auf den Hanusel Hof an: Qualität statt Quantität. Sehr hochwertige Ausstattung, Betreuung und Gastronomie. Ein feiner, familiärer Umgang mit den Gästen. All das prägt unser kleines Familienunternehmen schon heute. Ich habe viele Möglichkeiten kennenge-

lernt, diese Tugenden zu erhalten und gleichzeitig zu modernisieren, ganz behutsam und bodenständig. Denn das haben mir meine Großeltern mitgegeben: Die kleinen Dinge wertzuschätzen, das Einfache, Echte, das uns umgibt. Wenn ich mit meiner Oma draußen war,

hat sie mir einzigartige Blumen gezeigt, an denen viele einfach vorbeigehen. Schönheiten dieser Art möchte ich für unsere Gäste erlebbar machen. Wo dabei am Ende mein Platz sein wird, entscheiden wir gemeinsam in der Familie.

Warum heißt er so, der Hanusel Hof?

Der etwas ungewöhnlich klingende Name des Hotels ist der alte Hofname der ursprünglichen Landwirtschaft der Familie Rainalter. Jeder traditionelle Bauernhof im Allgäu hat einen solchen Hofnamen, der in der Regel nichts mit dem Nachnamen der bewohnenden Familie zu tun hat. Im Falle des Hanusel Hof kommt er von den Hagebuttenstauden, die wohl schon seit sehr langer Zeit – und auch heute noch – auf dem Grundstück wachsen. Hagebutten wurden früher im Mittelhochdeutschen „Hanüssel“ genannt.



Von links nach rechts:
Kilian, Vincent, Romy,
Lorenzo und Luis Rainalter

BESUCH AUS DER SCHWEIZ

WIR BEGLEITEN ZWEI TYPISCHE
TAGE KURZURLAUB

BESUCH AUS DER SCHWEIZ

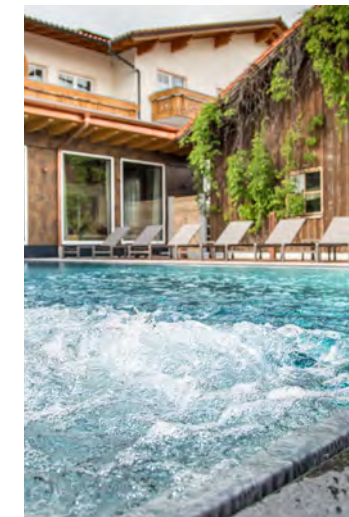
Ursula Meier, Verlegerin der Zeitschrift „Swiss Golf“, hat gemeinsam mit einer Freundin ein Golf- und Genusspaket im Hanusel Hof gebucht. Ihre Eindrücke hat sie für uns aufgeschrieben. Hier sind sie – und laden zum Nachmachen ein!

Nein, gestresst sind wir nicht von der Anfahrt, denn wir brauchten nicht länger als gute zwei Stunden von Zürich mit dem Auto und sind schon in Helmlingerst, auf einem Hochplateau mitten im Allgäu. Wir freuen uns auf zwei Tage Urlauben, Golfen, Wellnessen, feines Essen und exzellenten Wein.



Wie immer werden wir ganz herzlich empfangen und können sofort unsere gemütlichen, top ausgestatteten Zimmer beziehen. Rein in den Bademantel und schon geht es zuerst an den Pool, denn am ersten Tag haben wir ein Wohlfühl- und Genussprogramm gebucht, das Golfen haben wir uns für den zweiten Tag aufgehoben. Aus den vielfältigen Anwendungen haben wir uns eine Kopf-Schulter-Nacken-

Massage, eine Kosmetikbehandlung und eine Lomi Lomi Nui Massage ausgesucht.



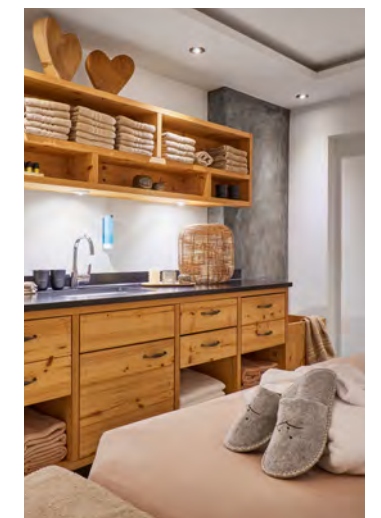
INDIVIDUELLE MASSAGE UND KOSMETIKBEHANDLUNG

Es empfiehlt sich unbedingt, die Wellnesstermine vor dem Urlaub zu buchen, damit es auf alle Fälle noch Platz für die persönliche Wunschbehandlung hat. Bei mir beginnt es mit der Kopf-Schulter-Nacken-Massage, was schon die erste Überraschung bringt. Jörg, der Masseur, bittet mich, dass ich mich auf den Rücken und nicht wie bei einer solchen Massage üblich auf den Bauch legen soll. Was mir extrem sympathisch ist, denn das lange Hineinschnaufen in ein Loch auf dem Massagetisch liebe ich gar nicht.

Er erklärt mir sein Vorgehen und beginnt dann so engagiert und mit allen Sinnen anwesend, dass man das sofort spürt und es einem ein sehr angenehmes, aufgehobenes Gefühl gibt. Diese

Massage war eine der besten bisher. Dann eine kurze Pause und weiter geht es in die Kosmetik zu Steffi. Sie arbeitet leise, ruhig und konzentriert mit ganz feinen Gruber Produkten, die sich auf der Haut wunderbar anfühlen. Auch diese Behandlung war toll, kompetent und sehr angenehm.

Nun ist es Zeit, sich auf einen schönen Abend vorzubereiten. Ein Apéro an der Bar, ein Schwatz mit der Seniorchefin, die die Küche mit frischen Kräutern aus ihrem Beet am Hotel versorgt, und schon werden wir an unseren Tisch begleitet. Wie überall im Haus ist auch im Restaurant der Service sehr freundlich.



SOMMELIÈRE ZSUZSANNA HAT VIELE ÜBERRASCHUNGEN

Völlig beeindruckt sind wir dann über das Wissen der sympathischen und kompetenten Sommelière Zsuzsanna, die zu jedem Gang den passenden Wein ausgewählt hat und uns diesen auch



mit viel Engagement erklärt. Als Überraschung reicht sie zum Salat, den man von einem riesigen Buffet selber holen kann, keinen Wein, sondern einen Bergapfelsaft mit Johannisbeere aus Italien – wunderbar! Dazwischen hat uns Wolfram Rainalter stolz noch seine begehbare Weinkammer mit über 400 ausgelesenen Weinen gezeigt, von denen wir einige beim Essen kosten konnten.

Nach einer erholsamen Nacht und einem reichhaltigen Frühstücksbuffet geht es auf den hauseigenen 18-Loch-Golfplatz. Er liegt direkt vor der Tür – man macht zehn Schritte und ist auf dem Putting Green. Es ist immer eine Freude, diesen abwechslungsreichen, gut gepflegten Platz zu spielen. Er bietet alles, was das Golferherz begehrt, hat allerdings viele Höhenunterschiede, was ihn zum Gehen und Spielen angenehm anspruchsvoll macht. Bei vielen Schlägen vom Tee oder vom Fairway muss man sich auf die Markierungsposten verlassen.

„INSELGRÜN“ AUF LOCH 18 ALS HIGHLIGHT

Toll ist die Hanusel Alp, das Halfway House, in dem viele Flights länger sitzen bleiben, z.B. eine feine Weißwurst mit Brezen essen und sich dann einfach später zum Spielen wieder ganz unkompliziert einreihen. Doch für uns geht's weiter. Zwischen den Schlägen begeistert uns an vielen Stellen die tolle Fernsicht – das Loch 15 heißt zu Recht Säntisblick. Unser klares Highlight beim Gerti's Corner ist das Par 3 „Inselgrün“ auf Loch 18, also ganz am Schluss. Für die Männer sind es 149, für die Frauen 132 Meter bis zum Ziel. Man spielt über einen herrlichen Teich auf das Grün mitten im Wasser, das man über eine Holzbrücke betreten kann. Für uns ist dies ein wunderbarer Abschluss nach einer abwechslungsreichen Runde.

Diese zwei Tage im Hanusel Hof bei Familie Rainalter waren toll.

Sehr gern würden wir noch ein paar Tage bleiben und die außerordentliche Gastfreundschaft genießen. Für längere Aufenthalte gibt es im Allgäu eine große Auswahl von weiteren Golfplätzen, die in rund 30 bis 40 Autominuten erreichbar sind. Die verschiedenen Golfpakete im Hanusel Hof sind optimal auf unterschiedliche Bedürfnisse zugeschnitten und enthalten alle ein unbegrenztes Greenfee auf dem familiären 18-Loch-Platz.



Alois Rainalter ist nach wie vor gerne mit dem Golfschläger unterwegs. Mindestens genauso begeistert sitzt er aber auf dem Mähtraktor, um zweimal pro Woche das Fairway zu mähen.

Auch Gerti beteiligt sich an der Pflege des Grundstücks. Ihr Part sind die Blumen. Alles, was bunt leuchtet, wird liebevoll von ihr gehegt und gepflegt.



Die Lieblingsweine der ersten Generation

Alois Rainalter, Papa, Opa, Gründer:
2023er Blauer Zweigelt Barrique
Weingut Horst und Georg Schmelzer
Gols, Burgenland/Österreich

Der 2023er Blauer Zweigelt Barrique ist 20 Monate im kleinen Eichenfass gereift. Rubinrot, weiches, reifes Tannin, langer, voller Abgang. „Ein Spitzenwein, weich und gefällig“, urteilt Alois, „der passt mir jeden Tag!“.



Gerti Rainalter, Mama, Oma, Gründerin:
2022/23er Moscato, Vigna Senza Nome
Weingut Giacomo Bologna, Braida,
Rocchetta Tanaro, Piemont/Italien

Leichter Süßwein, etwas moussierend, helles Strohgelb mit Bukett nach Orange und Früchten, im Gaumen sehr ausgewogen, ein unkomplizierter Moscato mit eleganter Fruchtsüße. „Was Feines als süßer Abschluss eines arbeitsreichen Tages“, findet Gerti.



Sonderere ganz nah

KOPF ODER KÄS?

S'BSONDERE GANZ NAH

Foto: © Benjamin Zapf



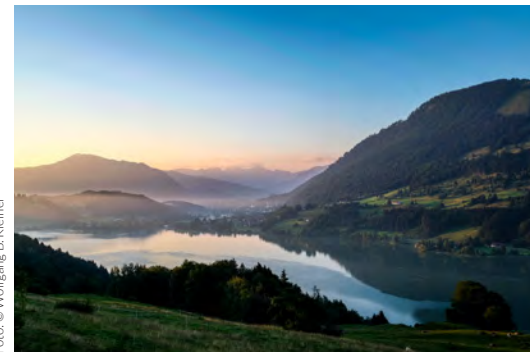
— WANDERUNG AUF DEN GRÜNTEN —

Der Grünten (1.738 m) ist der erste echte Berg auf dem Weg ins Oberallgäu. Kein sanfter grüner Vor-alpen-Hügel, sondern ein veritabler Aussichtsberg mit felsigen und steilen Passagen. Seinen Namen verdankt er seiner Form: Vom Grüntensee sieht er aus wie ein liegender Kopf, auf Allgäuerisch „Grint“. Auf den Grünten führen viele Wege, z. B. über die Alpe Kammeregg. Zahlreiche Hütten und Brauereien warten am Wegesrand!

Fahrzeit: ca. 25 Minuten



Foto: © Wolfgang B. Kleiner



— DER ALPSEE BEI IMMENSTADT —

Der Große Alpsee ist mit fast 2,5 Quadratkilometern der größte Natursee des Allgäus. Besonders an heißen Sommertagen ist er wegen der vielen Freizeitangebote sehr beliebt: Schlendern an der Seepromenade in Bühl, Schwimmen und Plantschen, Tretboot fahren, Segeln, Surfen oder Kiten – um nur einige zu nennen. Zudem informiert das Naturparkzentrum Nagelfluhkette über die besondere Geologie der Gegend.

Fahrzeit: ca. 25 Minuten



Foto: © Christoph Lichdi



— WEITNAUER BESINNUNGSPFAD —

Die Last des Alltags loslassen und sich öffnen für das, was der Seele gut tut. Das ist das Motto des Weitnauer Besinnungspfads, der in der Nähe des Weilers Eisenbolz beginnt. Auf weichen Wiesen- und Hackschnitzel-Wegen passiert man sieben Stationen, die sich mit Themen wie Wasser, Luft, Licht und Schatten beschäftigen. Auf einer romantischen Waldlichtung geben mehrere Stelen den Sonnengesang von Franz von Assisi wieder.

Fahrzeit: 3 Minuten



Foto: © Heimat Genusskäserei



— HOIMAT GENUSSKÄSEREI —

Im nahegelegenen Bergdorf Eschach ist die Tradition der Milchwirtschaft noch sehr lebendig. Hier wurde ein 270 Jahre alter Hof zu einer gläsernen Käserei mit Hofladen umgebaut. Durch große Scheiben kann man miterleben, wie aus lokaler Bio-Heumilch verschiedene Produkte wie Weichkäse oder Joghurt entstehen. Die Genusskäserei bietet individuelle Führungen an. Und im Anschluss kann man den Käse gleich im gemütlichen Café genießen.

Fahrzeit: ca. 10 Minuten



Fruchtig frische Fische

WARUM DER KÜCHENCHEF SEINE ZUTATEN
SO INSPIRIEREND FINDET

FRUCHTIG FRISCHE FISCHE

Waren Sie schon mal am tiefsten Punkt des Golfplatzes? Je weiter man sich vom Hanusel Hof entfernt, desto verwunschener wird es. Vorbei an den Schätzen, die beim Anlegen des Golfparcours zutage kamen – Natursteine, die zu Mauern aufgeschichtet oder nach Art von „Stonehenge“ aufgestellt wurden – geht es bergab bis zum Mühlbachweiher. Er liegt 40 Höhenmeter unterhalb des Hotels, ist bis zu sechs Meter tief und Heimat zahlreicher regionaler Fischarten. Unter anderem des Saiblings.

BEIZE MIT TAUSEND VARIATIONEN

Dieser beliebte Speisefisch mit seinem milden, leicht süßlichen Geschmack und dem zarten, saftigen Fleisch, das oft als Mischung aus Lachs und

Forelle beschrieben wird, hat den Küchenchef des Hanusel Hof inspiriert. Um ihn besonders gut zur Geltung zu bringen, hat sich Marcus André Janzen ein neues Rezept mit Melone ausgedacht.

„Von Marcus hole ich mir gerne auch mal einen Koch-Tipp.“

Gerti Rainalter

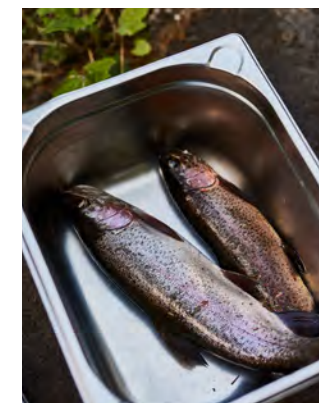
Dafür wird der Fisch gebeizt. Marcus hat einen Crashkurs für uns zusammengestellt:

„Wir nehmen etwa ein Kilo filetiertes und von Gräten befreites Fischfilet, brausen es unter kal-

tem Wasser ab, tupfen es trocken und reiben es mit einer Mischung aus sechs Esslöffeln grobem Salz und acht Esslöffeln Zucker ein“, erklärt der Küchenchef. Mit der Haut nach oben muss der Fisch dann in einer abgedeckten Schale mindestens sechs Stunden lang ziehen. Das ist die Basis, fürs erste Mal. Und jetzt kommt der Clou: „Bei der Beize können Sie richtig kreativ werden“, meint der Profi. „Geben Sie zerstoßene Fenchelsamen, Kardamomkapseln, Nelken, Zitronensaft oder Rosmarin dazu! Oder, noch verrückter: Reiben Sie eine frische Rote Beete in die Beize – der Farbeffekt ist großartig!“

EIGENE HERSTELLUNG UND ERNTE

Als Begleitung zum gebeizten Fisch empfiehlt der Küchenchef





Cantaloupe-Melone in dünnen Scheiben. „Aber auch grüner Spargel passt wunderbar dazu“, so der kreative Allgäuer, der seit vielen Jahren die bodenständige und doch überaus raffinierte Küche des Hotels prägt. Was er besonders schätzt am Kochen für die Gäste des Hanusel Hof, ist die Regionalität der Produkte: Fisch, Wild, Rind, Honig, Kräuter und Gemüse – vieles aus eigener

Herstellung bzw. Ernte. Dabei gilt für die Tiere: Jedes Teil von der Nase bis zum Schwanz ist wertvoll und wird verwendet. Und auch das ist Ehrensache: Was nicht vom Hanusel Hof selbst stammt, kommt soweit möglich aus der Nachbarschaft, ohne lange Transportwege, vom Käse übers Brot bis zum Bier. Frischer und nachhaltiger geht's kaum.

„Hanusels Huimat-Gschmäcker - Glück zum Mitnehmen“

Übrigens: Das kulinarische Glück gibt es auch zum Mitnehmen! Seien es Wildsalami und Wildragout aus Franks Jagd, Dips mit Löwenzahnhonig von Markus' Bienen oder Fonds und Salze aus Wolframs Gastronomie – im Bauernschrank neben der Rezeption finden Sie jede Menge Köstlichkeiten, um den Urlaub zu Hause zu verlängern!



„Souschef – selbst ausgebildet“

In der Küche des Hanusel Hof haben nicht nur die Zutaten das Qualitätsmerkmal „Eigengewächs“, sondern auch der Souschef. Marcus André Janzen hat seinen Stellvertreter Samuel Scheerbarth selbst ausgebildet. Ein Schulpraktikum in der Hanusel Küche im Jahr 2018 gefiel Samuel dermaßen gut, dass er ein Jahr später mit seiner Koch-Ausbildung anfang, die er im Sommer 2022 erfolgreich abschloss. Natürlich wurde er danach übernommen.

Ein Jahr lang arbeitete er als Demi Chef Tournant, bevor er im Sommer 2023 seine neue Stelle als Souschef antreten durfte. Dort besticht er vor allem durch seine Kreativität und seine positive Wesensart.



CAPRESE MAL ANDERS

Im ersten Schritt blanchieren wir 3 gelbe Tomaten, die wir vom Strunk befreien, mit einem scharfen Messer kreuzweise einritzen, für 30-60 Sekunden in kochendes Wasser geben und dann sofort in Eiswasser abschrecken. Die Tomatenhaut kann nun leicht abgezogen werden. Mit einem Teelöffel höhlen wir die Tomaten aus und marinieren sie mit einer Vinaigrette.

Zutaten für die Tomaten-Vinaigrette:

- 100 ml Olivenöl
- 1 TL Weißweinessig
- ½ TL Limonensaft
- 1 Knoblauch, fein gehackt
- 1 Schalotte, fein gehackt
- 1 EL frische Minze, fein gehackt
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Kurz vor dem Servieren füllen wir die Tomaten mit Burrata-Schaum. Dafür pürieren wir alle Zutaten fein und schmecken sie mit Salz und Pfeffer ab. Anschließend drücken wir die Masse durch ein Sieb, füllen sie in einen Sahnespender, schrauben einen Sprühaufsatz auf und schütteln 12-14 Mal kräftig. Dann muss der Sahnespender mindestens 2 Stunden kalt stehen und vor dem Verwenden noch einmal aufgeschüttelt werden.

Zutaten für den Burrata-Schaum:

- 100 g Mascarpone
- 100 g Crème fraîche
- 10 ml Olivenöl
- 150 ml Burrata-Wasser
- 150 g Burrata

Zu den gefüllten Tomaten gibt es einen Basilikum-Dip, mit dem sie sich wunderbar anrichten lassen. Für den Dip pürieren wir in einem Mixer die geschälten Knoblauchzehen mit dem Basilikum und dem Olivenöl. Dann geben wir Frischkäse und Crème fraîche dazu, mischen alles nochmal und schmecken die Masse mit Salz und Pfeffer ab.

Zutaten für den Basilikum-Dip:

- 2 Knoblauchzehen
- 3 Handvoll frische Basilikumblätter
- 3 EL Olivenöl
- 200 g Frischkäse
- 100 g Crème fraîche
- Salz und Pfeffer

Nun schön anrichten und genießen.
Guten Appetit!



Neuschnee

VOM HOTEL OHNE UMWEGE
INS WINTERWUNDERLAND



NEUSCHNEE

*Flockenflaum zum ersten Mal zu prägen
mit des Schuhs geheimnisvoller Spur,
einen ersten schmalen Pfad zu schrägen
durch des Schneefelds jungfräuliche Flur -*

*kindisch ist und köstlich solch Beginnen,
wenn der Wald dir um die Stirne rauscht
oder mit bestrahlten Gletscherzinnen
deine Seele leuchtende Grüße tauscht.*

Christian Morgenstern (1871-1914)

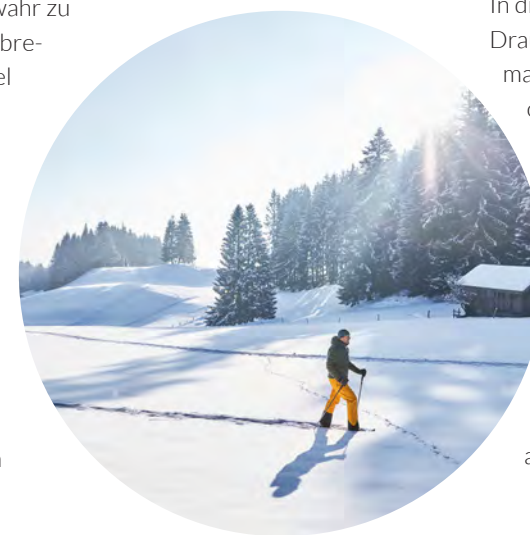
Neuschnee. Glänzend und unberührt. Auf den Dächern, den Wiesen, den Bäumen, dominierend und dämpfend, alle verzaubernd, alles verändernd. Federleicht und schwer zugleich. Fast zu schön, um wahr zu sein. Wenn solche Tage anbrechen, sind auf dem Hanusel Hof Gäste und Gastgeber gleichermaßen selig – und gleichzeitig ungeduldig, hinaus ins wunderbare Weiß zu kommen. Auch wenn derartige watterweiße Wintertage vor 20 Jahren sicher häufiger waren als heute, hat man doch in Hellengerst noch immer gute Chancen

auf verschneite Urlaubstage. Der Hanusel Hof liegt auf einem knapp 1.000 Meter hohen Hochplateau, mit unglaublichem Weitblick und definitiv schneebedeckten Hochalpengipfeln,

wenn sich das Auge im Winter Richtung Süden wendet.

WINTERWANDERWEGE UND
WILDFÜTTERUNGEN

In diesem Umfeld macht das Draußensein Freude. Egal, ob man sich so richtig auspowern oder einfach nur eine entspannte kleine Wanderung genießen möchte – die Lunge wird dabei geflutet von frischer Luft, und die Seele von Glücksgefühlen. Und von gefühlter Unendlichkeit. Allein die Fläche des Golfplatzes beträgt 55 Hektar, die der angrenzenden Mischwälder





Einpacken des ganzen Equipments, kein Losfahren mit dem Auto... Einfach ein paar Meter gehen, und dann direkt die Schneeschuhe oder Langlaufski anschnallen und eine Runde drehen. Das benötigte Material kann man sich übrigens direkt im Hotel ausleihen. Hier gibt es so genannte Bilgeri-Ski fürs Skiwandern, das sind breitere Langlaufski mit spezieller Bindung für normale Wanderschuhe. Auch Schneeschuhe, Wanderstöcke und Schlitten hält der Hof für seine Gäste bereit. Neben der eigenen, 2,8 Kilometer langen „Panorama-Loipe“ direkt am Hotel gibt es in der nächsten Umgebung etwa 70 Loipen-Kilometer für klassische Technik und Skating – durch Wälder und über schneebedeckte Felder, mit Aussicht auf die Allgäuer Bergspitzen und bis zum Säntis in der Schweiz. Frank Rainalters Geheimtipp: Das Sonneck, ein etwa acht Kilometer langer, bewaldeter Höhenzug zwischen Weitnau und Wengen. Und wen es doch ein wenig weiter weg zieht, dem seien drei Ziele empfohlen: Das Tannheimer Tal

ein Vielfaches. Wer sich den Tieren im Wald nähern möchte, kann Frank Rainalter zur Wildfütterung begleiten. Der passionierte Jäger kümmert sich im Winter darum, dass das Wild trotz der Schneedecke genügend Nahrung findet. Und nimmt gern interessierte Gäste mit, die von ihm viel über sachgerechte Fütterung und die Bedürfnisse von Wildtieren in der Winterzeit erfahren können. Darüber hinaus verfügen die Rainalters über ein Fahrzeug, mit dem sie Winterwanderwege und Langlaufloipen spüren. Bei viel Schneefall sind sie jeden Tag damit unterwegs.

SCHNEESCHUHE UND LANGLAUFSKI AUS DEM HOTEL

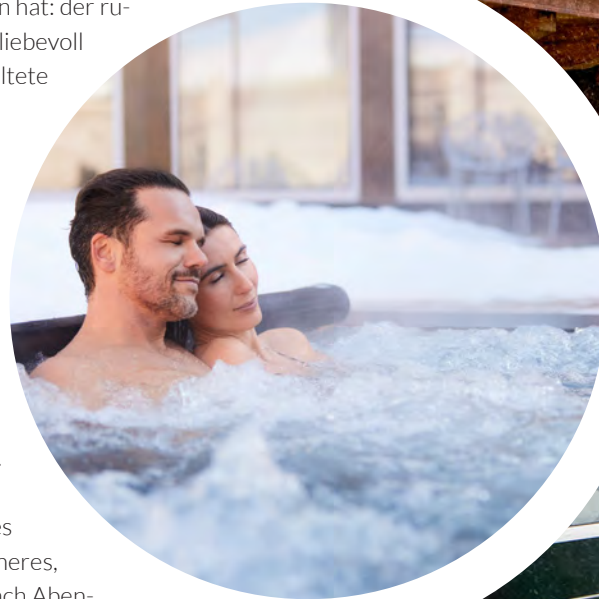
Das ist sicherlich eine Besonderheit des Hanusel Hof: Vom Haus weg lassen sich Wander- und Langlaufausflüge unternehmen. Kein



mit seinen endlosen Loipen-Kilometern, Oberstdorf mit seinem Nordic Zentrum und, dort um die Ecke: die Breitachklamm, die bei Frost mit faszinierenden Eiszapfen, gefrorenen Wasserfällen und anderen Eiswundern verzaubert.

KÖRPER UND SEELE IM WELLNESSBEREICH AUFWÄRMEN

Zurück im Hotel wartet die zweite großartige Winter-Zutat, die der Hanusel Hof neben seiner naturnahen Lage zu bieten hat: der ruhige, liebevoll gestaltete Wellnessbereich.



reich. Was gibt es Schöneres, als nach Abenteuern in der winterlichen Kälte Körper und Seele in der Sauna oder Infrarotkabine aufzuwärmen? Im Dampfbad Kräuterdüfte zu inhalieren? Sich eine wohltuende Massage mit ätherischen Ölen zu gönnen? Und schließlich entspannt durch die großen Fenster in die weiße Landschaft zu blicken und vom nächsten Wintertag zu träumen?



MEHR VOM HANUSEL HOF

Kennet Sie scho?

Wo die Gäste das Glück im
Hanusel Hof überall finden...
laut Gerti und Alois.

Hanusel Alp: Die beste Ausrede zum „**amol
durchschnaufe**“ (einfach mal durchschnaufen)
während einer Runde Golf.

Unsere Wasserbetten: gemütlicher geht's
zum „**na flacke**“ (horizontal abschalten)
nicht. Wie auf einer warmen Wolke.

Unser Restaurant-Ambiente ist einer der
Gründe, warum aus Hotelgästen
Stammgäste werden. **Wen wundert's?**

Hier haben unsere Gäste „**scho mindr
geasse**“ (schon schlechter gegessen). Im
Allgäu ist das das höchste Kompliment
an den Küchenchef.

Viel Platz zum „**dussa hocke**“ (draußen
sitzen), Aussicht genießen und die
Seele baumeln lassen.

Ein magischer Ort zum Sonnenaufgang
– unser Allgäuer Stonehenge. Unser
Kraftplatz für Frühaufsteher.

Für alle, die wissen:
Das Leben ist zu kurz
für schlechten Wein.

Hier wird gegen Marcus' gute Küche
gearbeitet. Manche kommen sogar
zweimal ... **im ganzen Urlaub!**

Unser „größtes Zimmer“ – ohne Dach,
dafür mit Bergblick, guter Luft und herrlicher
Natur. „**Bloß it hudle**“.

Unser süßester
Arbeitsplatz: Am
höchsten Punkt
des Grundstücks
haben die Bienen-
völker ihr Zuhause.

Hier können die Gäste, auch wenn's
bei Allgäuer Sauwetter „**reagnet**“
(regnet), ihre Bahnen ziehen.

Wer
FRÜHER
bucht,
reist günstiger.

Die Angebotspreise können
je nach Anfragezeitraum
variieren.

Bei uns
DAHUIM
sei

Zimmerpreise 2026

Pro Person und Nacht.
Inklusive Genießer-Pension, Benutzung des Well-
nessbereichs und viele weitere Inklusivleistungen
wie kostenloses W-LAN.

S'kleine Gade

ca. 28 m², ab € 186,-

S'Gade

ca. 31 m², ab € 194,-

S'große Gade

ca. 32 – 35 m², ab € 202,-

S'bsondere Gade

ca. 30 – 38 m², ab € 217,-

Rosengarten

ca. 39 m², ab € 212,-

Fliedergarten

ca. 45 – 49 m², ab € 212,-

Himmelbett-Suite

ca. 40 m², ab € 242,-

Hanusel Suite

ca. 42 – 56 m², ab € 272,-

Detaillierte Zimmeransichten und -preise
finden Sie auf www.hanusel-hof.de

Die Hanusel- Genießer-Pension:

+ **Reichhaltiges Frühstück-
Schlemmerbuffet**

+ **4-Gang-Genießer-Menü**

*Kulinarische Auswahl zwischen
Genuss- und Vitalmenü
(Fleisch, Fisch und vegetarisch)*

oder

6-Gang-Kulinarik-Menü

für zusätzlich € 33,- zubuchbar



S'große Gade



Fliedergarten



Fliedergarten



Himmelbett-Suite



Rosengarten



Hanusel Suite



Kaffeemaschine in jeder Suite sowie
in Flieger- und Rosengarten vorhanden.



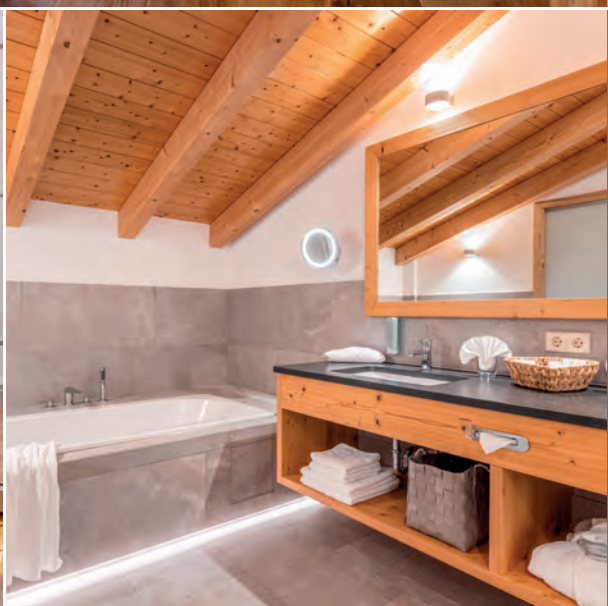
Bad Himmelbett-Suite



*Wellness-Suite
mit Whirlpool*

ca. 81 m², 2 Etagen, mit Panorama-Whirlpool
und Wellness-Infrarotliegen, ab € 372,-*

* pro Person/Nacht



*Wellness-Suite
mit Panoramasauna*

ca. 70 m², 2 Etagen, mit Panoramasauna
und Wellness-Infrarotliegen, ab € 332,-*

* pro Person/Nacht



Golf

ARRANGEMENTS 2026

Golfen ohne Ende

Hanusel Golfwoche

Eine Woche unbegrenztes Greenfee auf einem der schönsten Plätze des Allgäus. Dazu unbegrenztes Wellness-Vergnügen, unbegrenzte Gaumenfreuden, unbegrenzte Gastfreundschaft.

- + 7 Übernachtungen im DZ (auch zur Einzelnutzung)
- + 7 Tage Hanusel Genießer-Pension

Inklusive

- + Unbegrenztes Greenfee auf unserem Platz
- + Caddybox und Leihrolley für Ihr Golfgepäck
- + Benutzung der Übungseinrichtungen: Driving Range (ohne Rangebälle), Pitch- und Putting-Grün
- + 1 x 20-minütige Massage nach Wahl im Hanusel Spa im Wert von € 39,-

- + Begrüßungs-Aperitif am Abend
- + Freie Benutzung der Sauna- und Wellnesslandschaft

ab € 1.755,-*

Pro Person im Doppelzimmer

5 Tage Golferhimmel

SoFrei-Golfpaket

Sind Sie so frei? Und gönnen sich fünf Tage im Hanusel Hof? Golfplatz direkt vor der Haustür, Sonnenterrasse am 19. Loch, Wellnessbereich mit Innen- und Außenpool, Slowfood-Küche mit regionalen Spezialitäten, riesige Weinkammer. Kein Wunder, dass wir ein Geheimtipp sind!

- + Anreise am Sonntag
- + 5 Übernachtungen im DZ (auch zur Einzelnutzung)
- + 5 Tage Hanusel Genießer-Pension

Inklusive

- + Unbegrenztes Greenfee auf unserem Platz
- + Caddybox und Leihrolley für Ihr Golfgepäck
- + Benutzung der Übungseinrichtungen: Driving Range (ohne Rangebälle), Pitch- und Putting-Grün

- + Begrüßungs-Aperitif am Abend
- + Freie Benutzung der Sauna- und Wellnesslandschaft

ab € 1.195,-*

Pro Person im Doppelzimmer

Start: Mitte der Woche

MiSo-Golfpaket

Mittwochs nach dem Einchecken direkt zum Abschlag 1 gehen, aufteem und wissen, dass ab jetzt das Golferlebnis bis Sonntag nur unterbrochen wird von wellnessen, Gourmetstunden und Hanusel-Genüssen. Das sind große Momente!

- + Anreise Mittwoch
- + 4 Übernachtungen im DZ (auch zur Einzelnutzung)
- + 4 Tage Hanusel Genießer-Pension

Inklusive

- + Unbegrenztes Greenfee auf unserem Platz
- + Caddybox und Leihrolley für Ihr Golfgepäck
- + Benutzung der Übungseinrichtungen: Driving Range (ohne Rangebälle), Pitch- und Putting-Grün

- + Begrüßungs-Aperitif am Abend
- + Freie Benutzung der Sauna- und Wellnesslandschaft

ab € 1.096,-*

Pro Person im Doppelzimmer

Urlaubsbeginn: Sonntag

SoMi-Golfpaket

Sonntag: golfen, essen, trinken, wellnessen, schlafen. Montag: golfen, essen, trinken, wellnessen, schlafen. Dienstag: golfen, essen, trinken, wellnessen, schlafen. Mittwoch: golfen, essen, trinken, wellnessen. Ein ausgefeilter Plan, oder?

- + Anreise Sonntag
- + 3 Übernachtungen im DZ (auch zur Einzelnutzung)
- + 3 Tage Hanusel Genießer-Pension

Inklusive

- + Unbegrenztes Greenfee auf unserem Platz
- + Caddybox und Leihrolley für Ihr Golfgepäck
- + Benutzung der Übungseinrichtungen: Driving Range (ohne Rangebälle), Pitch- und Putting-Grün

- + Begrüßungs-Aperitif am Abend
- + Freie Benutzung der Sauna- und Wellnesslandschaft

ab € 780,-*

Pro Person im Doppelzimmer

Alle Details zu unseren Arrangements finden Sie auf www.hanusel-hof.de

* Preis je nach Zimmerkategorie und Saison. Preise gültig ab Januar 2026

Golf-Kururlaub

Golfausflug

Auch der kurze Ausflug fühlt sich im Hanusel Hof wie ein großer Urlaub an: Golfen, auf der großen Sonnenterrasse die Runde Revue passieren lassen, den ersten Drink genießen. Dann in unserem noch größeren Wellnessbereich die Zeit vergessen. Natürlich nur bis zum feinen Abendessen, wo exzellente Slow-food-Küche aufwartet.

- + 2 Übernachtungen im DZ
(auch zur Einzelnutzung)
- + 2 Tage Hanusel Genießer-Pension

Inklusive

- + Unbegrenztes Greenfee auf unserem Platz
- + Caddybox und Leihrolley für Ihr Golfgepäck
- + Benutzung der Übungseinrichtungen:
Driving Range (ohne Rangebälle), Pitch- und Putting-Grün

- + Begrüßungs-Aperitif am Abend
- + Freie Benutzung der Sauna- und Wellnesslandschaft

ab € 598,-*

Pro Person im Doppelzimmer
je nach Verfügbarkeit.
Auch wochentags buchbar ab € 536,-

Start ins Golferglück

Platzreifewoche

19.04. bis 26.04.2026
17.05. bis 24.05.2026
07.06. bis 14.06.2026
12.07. bis 19.07.2026
16.08. bis 23.08.2026
06.09. bis 13.09.2026

Eine Woche, die ein Leben verändert. Eine Woche, in der man eins wird mit der Driving-Range. In der man das Gefühl für den Schwung bekommt. Die ersten Erfolge feiert – und von der Golf-Leidenschaft infiziert wird. Ganz gewiss!

- + Anreise am Sonntag
- + 7 Übernachtungen im DZ
(auch zur Einzelnutzung)
- + 7 Tage Hanusel Genießer-Pension

Inklusive

- + 10 x 50 min Golfunterricht
- + Leihschläger und Rangebälle während des Unterrichts und am Tag der PE-Prüfung
- + Benutzung der Übungseinrichtungen:
Driving Range (ohne Rangebälle), Pitch- und Putting-Grün
- + Samstag: 1 x Greenfee auf unserem Platz
- + Gemeinsames Mittagessen an den Unterrichtstagen

- + Begrüßungs-Aperitif am Abend
- + Freie Benutzung der Sauna- und Wellnesslandschaft

ab € 2.003,-*

Pro Person im Doppelzimmer

Golfregion Allgäu

Golf-Safari

Sie lieben Golf und möchten im Urlaub nicht darauf verzichten? Dann ist unsere Golf-Safari genau das Richtige für Sie! Erleben Sie abwechslungsreiche Golftage auf den schönsten Plätzen der Region – eingebettet in herrliche Natur. Gönnen Sie sich diese besondere Mischung aus Aktivurlaub, Naturerlebnis und sportlichem Anspruch, kombiniert mit der Gastfreundschaft und dem Komfort des Hanusel Hof.

- + 7 Übernachtungen im DZ
(auch zur Einzelnutzung)
- + 7 Tage Hanusel Genießer-Pension

Inklusive

- + 3 x Greenfee auf unserem eigenen Golfplatz inklusive 3 x Ziehtrolley
- + Caddybox für Ihr Golfgepäck
- + Benutzung der Übungseinrichtungen:
Driving Range (ohne Rangebälle), Pitch- und Putting-Grün
- + 1 x Greenfee auf der Golfanlage in Ottobeuren
- + 1 x Greenfee im Golfresort Sonnenalp - Golfplatz Sonnenalp
- + 1 x Greenfee im Golfresort Sonnenalp - Golfplatz Oberallgäu
- + 1 x „Macht-müde-Beine-wieder-munter“-Massage (20 min)

- + Begrüßungs-Aperitif am Abend
- + Freie Benutzung der Sauna- und Wellnesslandschaft

ab € 1.769,-

Aktiv-Kururlaub

RadlZeit

Start zahlreicher Touren: direkt am Hanusel Hof. Erlebnis aller Touren: atemberaubendes Panorama, unberührte Allgäuer Natur, Pausenplätze, an denen man länger verweilen möchte. Für jeden Anspruch – mit E-Bikes vom Hotel oder dem eigenen Mountainbike. Rauf aufs Rad, rein ins Vergnügen!

- + 4 Übernachtungen im DZ
(auch zur Einzelnutzung)
- + 4 Tage Hanusel Genießer-Pension

Inklusive

- + E-Bike für Ihren Aufenthalt
- + 3 x Lunchpaket im Leihrucksack
- + 1 Radkarte mit ausgesuchten Tourenvorschlägen
- + 1 x „Macht-müde-Beine-wieder-munter“-Massage (20 min)

- + Begrüßungs-Aperitif am Abend
- + Freie Benutzung der Sauna- und Wellnesslandschaft

ab € 950,-*

Pro Person im Doppelzimmer

Alle Details zu unseren Arrangements finden Sie auf www.hanusel-hof.de

* Preis je nach Zimmerkategorie und Saison.
Preise gültig ab Januar 2026



Wellness

ARRANGEMENTS 2026

Unsere Wellness-Woche

WellnessZeit

Wollten Sie schon immer mal eine ganze Woche einfach nur die Seele baumeln lassen? In die Sauna gehen, wann immer Sie Lust haben? Anwendungen genießen? Im Außenpool schwimmen – egal, ob Sommer oder Winter? Und sich am Abend von den Kreationen unseres Küchenchefs verwöhnen lassen? Bitte!

- + 7 Übernachtungen im DZ (auch zur Einzelnutzung)
- + 7 Tage Hanusel Genießer-Pension

Inklusive im Hanusel Spa

- + 1 x Ganzkörper-Ziegenbutterpackung & Rückenmassage (50 min)
- + 1 x Reinigungsbehandlung „Classic“ nach Gertraud Gruber (55 min)
- + 1 x Kopf-Schulter-Nacken-Massage (20 min)

- + Begrüßungs-Aperitif am Abend
- + Freie Benutzung der Sauna- und Wellnesslandschaft
- + Abschiedsgeschenk
- + Late Check-out 13:00 Uhr

ab € 1.444,-*

Pro Person im Doppelzimmer

Fit & Vital

YogaZeit

22.02. bis 01.03.2026
29.11. bis 06.12.2026

Körper und Geist in Einklang bringen. Die indische Lehre Yoga hilft Ihnen durch Meditation, Askese und körperlichen Übungen dabei. Für den Einklang von Genuss und Gaumen sorgen unser Küchenchef und Wolfram mit seinen köstlichen Weinen. Lernen Sie Ihren Körper in dieser Woche kennen und finden Sie die optimale Balance zwischen An- und Entspannung. In den Pausen genießen Sie die Ruhe im Hotel und der Umgebung – ganzheitlich.

- + Anreise am Sonntag
- + 7 Übernachtungen im DZ (auch zur Einzelnutzung)
- + 7 Tage Hanusel Genießer-Pension

Inklusive

- + Montag bis Samstag täglich 200 min Yoga (Hatha, Vinyasa, Yin und Iyengar) mit unseren Yogalehrern der ProGolfAcademy
- + 1 x Garshan Ganzkörpermassage mit Seidenhandschuh im Hanusel Spa (20 min)

- + Begrüßungs-Aperitif am Abend
- + Freie Benutzung der Sauna- und Wellnesslandschaft

Bitte bringen Sie für die Yogastunden Sportbekleidung mit.
Mindestteilnehmerzahl 3 Personen.

ab € 1.707,-*

Pro Person im Doppelzimmer

Zeit für Mich

Me-Time

Buchbar Januar bis März und November
bis 22.12.2026

Besinnen Sie sich ganz auf sich. Genießen Sie Ihre Zeit. Ganzheitliche Übungen und Bewegungen, Yoga Nidra und Meditation helfen dabei, ganz bei sich anzukommen. Zur körperlichen Balance gehört auch die richtige Ernährung. Unser Abendmenü nach ayurvedischen Ansätzen rundet Ihre Wohlfühltag ab. Me-Time ist Zeit für mich, Zeit mit Freundinnen, Zeit für Männer, die sich auch mal etwas gönnen wollen, Zeit für alle, die einen Rückzugsort in angenehmer Atmosphäre suchen.

- + von Mittwoch bis Freitag
- + 2 Übernachtungen im DZ (auch zur Einzelnutzung)
- + 2 Tage Hanusel Genießer-Pension

Inklusive

- + 1 x 20-minütige Massage nach Wahl im Hanusel Spa im Wert von € 39,-
- + TCM Übungen (Traditionelle Chinesische Medizin): Aktivieren Sie Ihre Lebensenergie und fördern Sie Ihre Gesundheit durch gezielte Übungen.
- + Yoga Nidra: Ein sanftes Yoga, das Ihnen hilft, Körper und Geist zu entspannen und innere Ruhe zu finden.
- + Verlängerter Wellness-Genuss ab 12 Uhr bei Anreise und bis 16 Uhr bei Abreise

- + Begrüßungs-Aperitif am Abend
- + Freie Benutzung der Sauna- und Wellnesslandschaft
- + Abschiedsgeschenk

ab € 458,-*

Pro Person im Doppelzimmer

3 Tage nur für Mich

Me-Time XL

Buchbar Januar bis März und November
bis 22.12.2026

Genießen Sie alles, was das Me-Time Angebot Ihnen bietet, mit einem Tag mehr und zusätzlich Qi Gong.

- + von Sonntag bis Mittwoch
- + 3 Übernachtungen im DZ (auch zur Einzelnutzung)
- + 3 Tage Hanusel Genießer-Pension

Inklusive

- + 1 x 20-minütige Massage nach Wahl im Hanusel Spa im Wert von € 39,-
- + TCM Übungen (Traditionelle Chinesische Medizin): Aktivieren Sie Ihre Lebensenergie und fördern Sie Ihre Gesundheit durch gezielte Übungen.
- + Yoga Nidra: Ein sanftes Yoga, das Ihnen hilft, Körper und Geist zu entspannen und innere Ruhe zu finden.
- + Qi Gong: Fördern Sie Ihre Vitalität und innere Balance durch fließende Bewegungen und Atemübungen.
- + Verlängerter Wellness-Genuss ab 12 Uhr bei Anreise und bis 16 Uhr bei Abreise

- + Begrüßungs-Aperitif am Abend
- + Freie Benutzung der Sauna- und Wellnesslandschaft
- + Abschiedsgeschenk

ab € 612,-*

Pro Person im Doppelzimmer

Alle Details zu unseren Arrangements finden Sie auf www.hanusel-hof.de

* Preis je nach Zimmerkategorie und Saison.
Preise gültig ab Januar 2026

Die 5-Tage Auszeit

Sonntags einfach mal weg

Am Sonntag nicht schon an all die Aufgaben der kommenden Woche denken, sondern das erste Abendessen im Hanusel Hof genießen. Dann vier Tage lang den Genuss nicht abreißen lassen, bei unseren Massagen und Behandlungen in unserem gemütlichen Spa- und Wellnessbereich. Natürlich wartet draußen Allgäu-Wellness auf Sie. Mit allem!

- + Anreise am Sonntag
- + 5 Übernachtungen im DZ (auch zur Einzelnutzung)
- + 5 Tage Hanusel Genießer-Pension

Inklusive im Hanusel Spa

- + 1 x Heilkräuterpackung & Massage (50 min)
- + 1 x „Macht-müde-Beine-wieder-munter“-Massage (20 min)

- + Begrüßungs-Aperitif am Abend
- + Freie Benutzung der Sauna- und Wellnesslandschaft
- + Abschiedsgeschenk

ab € 1.008,-*

Pro Person im Doppelzimmer

4-Tages-Kururlaub

VerwöhnZeit

Einfach abschalten und für vier Tage den Entspannungsakku laden. Keine Meetings, keine Mails. Geschwitzt wird nur in der Sauna. Oder eventuell auf einer kleinen Wanderung. Aber das alles genussvoll. Denn das ist das Motto: auch und vor allem an den kulinarisch wertvollen Abenden mit den besten Tröpfchen aus Wolfram Rainalters Weinauswahl.

- + 4 Übernachtungen im DZ (auch zur Einzelnutzung)
- + 4 Tage Hanusel Genießer-Pension

Inklusive im Hanusel Spa

- + Wählen Sie zwischen der Aroma Duftreise mit einem Öl Ihrer Wahl oder einer Alpenkräuter-Massage z.B. mit Arnika, Propolis, Zirbe (50 min)

- + Begrüßungs-Aperitif am Abend
- + Freie Benutzung der Sauna- und Wellnesslandschaft
- + Abschiedsgeschenk

ab € 822,-*

Pro Person im Doppelzimmer

Freude
machen,
GUTSCHEIN
SCHENKEN

www.hanusel-hof.de

Wellness-Wochenende

Frei von allem

Den Alltag abschütteln. Ausschlafen dürfen. Draußen sein, Saunabaden, ein paar Züge schwimmen und sich auf einen gemütlichen Abend freuen. Keine Termine. Keine Verpflichtungen. Nur machen, was einem gefällt. Einfach traumhaft.

- + 2 Übernachtungen im DZ (auch zur Einzelnutzung)
- + 2 Tage Hanusel Genießer-Pension

Inklusive

- + Begrüßungs-Aperitif am Abend
- + Freie Benutzung der Sauna- und Wellnesslandschaft

ab € 445,-*

Pro Person im Doppelzimmer
Auch wochentags buchbar ab € 382,-

ERKUNDEN SIE UNSERE
NEUEN SAUNEN.

*Wellness-Kururlaub*

AusZeit

Raus aus dem Alltagstrott, rein in die Auszeit! Es sich zwei Tage lang gut gehen lassen in der Hellengerster Natur – auf Bergen, Wiesen, Bänkchen mit Alpenpanorama. Im Restaurant mit exzellenten 4-Gänge-Menüs und natürlich im Wellnessbereich mit den „heilenden Händen“ unseres Spa-Teams.

- + 2 Übernachtungen im DZ (auch zur Einzelnutzung)
- + 2 Tage Hanusel Genießer-Pension

Inklusive im Hanusel Spa

- + 1 x Rücken-Massage (20 min)

- + Begrüßungs-Aperitif am Abend
- + Freie Benutzung der Sauna- und Wellnesslandschaft
- + Abschiedsgeschenk

ab € 493,-*

Pro Person im Doppelzimmer
Auch wochentags buchbar ab € 431,-

Alle Details zu unseren Arrangements finden Sie auf
www.hanusel-hof.de

* Preis je nach Zimmerkategorie und Saison.
Preise gültig ab Januar 2026

Genuss

ARRANGEMENTS 2026

MACHEN SIE EINEN
DIGITALEN AUSFLUG
IN UNSER
RESTAURANT.



Genuss-Kurzurlaub

Genießertage

Wellness für Körper und Gaumen: mit wohltuender Massage, der feinen Auszeit in unserem Wellnessbereich – und der noch feineren Aussicht auf unsere 4-Gänge-Menüs mit einer perfekten Auswahl aus Wolfram Rainalters großer Weinkammer.

- + 2 Übernachtungen im DZ
(auch zur Einzelnutzung)
- + 2 Tage Hanusel Genießer-Pension

Inklusive

- + Korrespondierende Weinbegleitung zur Genießer-Pension
- + 1 x 20-minütige Massage nach Wahl im Hanusel Spa im Wert von € 39,-

- + Begrüßungs-Aperitif am Abend
- + Freie Benutzung der Sauna- und Wellnesslandschaft
- + Abschiedsgeschenk

ab € 576,-*

Pro Person im Doppelzimmer
Auch wochentags buchbar ab € 514,-

Verlängertes Wochenende

Wellness & Genuss

Entfliehen Sie dem Alltag und genießen Sie ein verlängertes Wochenende im Hanusel Hof. Freuen Sie sich auf kulinarische Highlights mit regionalen Spezialitäten, feinen Weinen und entspannte Stunden im großzügigen Wellnessbereich. Umgeben von herrlicher Natur finden Sie hier Ruhe, neue Energie und unvergessliche Momente.

- + 3 Übernachtungen im DZ
(auch zur Einzelnutzung)
- + 3 Tage Hanusel Genießer-Pension

Inklusive

- + Begrüßungs-Aperitif am Abend
- + Freie Benutzung der Sauna- und Wellnesslandschaft

ab € 584,-

Pro Person im Doppelzimmer
Buchbar von Donnerstag bis Sonntag oder Freitag bis Montag
(tw. nicht verfügbar über Feiertage)

Alle Details zu unseren Arrangements finden Sie auf
www.hanusel-hof.de

* Preis je nach Zimmerkategorie und Saison.
Preise gültig ab Januar 2026

Winter

ARRANGEMENTS 2026

Beschwingt rüberrutschen

Silvesterwoche 2026

25.12.2026 bis 01.01.2027
oder 26.12.2026 bis 02.01.2027

Das alte Jahr gebührend verabschieden, das neue erwartungsfroh beginnen. Echte Genießer nehmen sich dafür konsequent eine Woche Zeit – und begehen den Silvesterabend stilvoll, genussvoll, eindrucksvoll.

- + 7 Übernachtungen im DZ
(auch zur Einzelnutzung)
- + 7 Tage Hanusel Genießer-Pension

Inklusive

- + Silvester-Gala-Abend am 31. Dezember, ab 19:00 Uhr mit Aperitif, 6-Gang-Menü, Livemusik zum Tanzen, Feuerwerk und traditioneller Neujahrssuppe

- + Begrüßungs-Aperitif am Abend
- + Freie Benutzung der Sauna- und Wellnesslandschaft

ab € 1.450,-*

Pro Person im Doppelzimmer

Schnee macht glücklich

Winterwoche

Buchbar in der Zeit von
02.01. bis 29.03.2026 und
25.10. bis 22.12.2026

Die Stille, die Berge, die Luft: Einige unserer Gäste meinen, dass es bei uns im Winter am schönsten sei. Sie könnten recht haben. Aber am besten, Sie beurteilen es selbst ...

- + 7 Übernachtungen im DZ
(auch zur Einzelnutzung)
- + 7 Tage Hanusel Genießer-Pension

Inklusive

- + € 50,- Wellnessgutschein pro Person, einlösbar auf alle Anwendungen und Wellnessprodukte
- + Schneeschuhe und Rodel zum Ausleihen; alternativ: Nordic Walking-Ausrüstung

- + Begrüßungs-Aperitif am Abend
- + Freie Benutzung der Sauna- und Wellnesslandschaft
- + Late Check-out 13:00 Uhr

ab € 1.218,-*

Pro Person im Doppelzimmer

Der Erholung auf der Spur

SkiwanderZeit

Kein langes Anstehen am Lift, einfach nur rein in die Skier und los geht's. Die sanften Hügel um den Hanusel Hof eignen sich hervorragend für eine Bilgeri-Tour. Oben am Hügel angekommen, gleiten Sie mit Ihren Skiern sanft durch die unberührte Winterlandschaft.

- + 4 Übernachtungen im DZ
(auch zur Einzelnutzung)
- + 4 Tage Hanusel Genießer-Pension

Inklusive

- + 2-stündige Einweisungstour
- + Leihhausrüstung für 2 Tage
- + 1 x entspannende Beinmassage im Hanusel Spa (20 min)

- + Begrüßungs-Aperitif am Abend
- + Freie Benutzung der Sauna- und Wellnesslandschaft

ab € 854,-*

Pro Person im Doppelzimmer

Eine ganze Woche Nichtstun

Hanusel Urlaub

Hofele due, riebzig sei, hi flacke, Derweil hong. Ein idealer Urlaub ohne Konvention und mit viel Genuss im Hanusel Hof. Durchatmen auf höchstem Niveau – dafür sorgen wir mit jedem Detail.

- + 7 Übernachtungen im DZ
(auch zur Einzelnutzung)
- + 7 Tage Hanusel Genießer-Pension

Inklusive

- + € 50,- Wellnessgutschein pro Person, einlösbar auf alle Anwendungen und Wellnessprodukte

- + Begrüßungs-Aperitif am Abend
- + Freie Benutzung der Sauna- und Wellnesslandschaft

ab € 1.277,-*

Pro Person im Doppelzimmer



Unser
GANZ-
JAHRES
SPECIAL

Alle Details zu unseren Arrangements finden Sie auf
www.hanusel-hof.de

* Preis je nach Zimmerkategorie und Saison.
Preise gültig ab Januar 2026



Hanusel Hof GmbH · Helingerstraße 5 · 87480 Weitnau-Hellengerst
Rezeption +49 8378 9200-0 · Restaurant +49 8378 9200-11 · Golfrezeption +49 8378 9200-14
info@hanusel-hof.de · www.hanusel-hof.de

Änderungen, Irrtümer, Satz- und Druckfehler vorbehalten. Stand Dezember 2025.