

Herzlich willkommen im Schweizerhof – seit 1920

Liebe Gäste,

seit mehr als 100 Jahren steht der Schweizerhof nun als **privat geführtes Hotel & Restaurant** für **ehrliche Gastfreundschaft** und **hochwertige Kulinarik** in gemütlicher und familiärer Atmosphäre.



Mit **aufmerksamem Service** durch unser **langjähriges Team**, der **idealen Lage** sowie **laufenden Verbesserungen** in Ausstattung und Leistungen wollen wir unseren Gästen ein gelungenes Urlaubserlebnis in unserer **schönen und sicheren Region** bieten. Unser Haus soll **ein Ort zum Wohlfühlen** sein. Dies gilt gleichermaßen für unsere Gäste als auch für unsere MitarbeiterInnen.

Qualität, Nachhaltigkeit und Regionalität sind für uns keine Trends, sondern schon lange **Eckpfeiler unserer Philosophie**. Auf Fertigprodukte und Geschmacksverstärker verzichten wir aus Überzeugung. Unser Rind-, Kalb- und Schweinefleisch ist aus Österreich und zum Großteil von unserer lokalen Metzgerei Huber. Sollten wir auch mal Fleisch aus dem Ausland beziehen, sind das Spezialitäten und kein Billigfleisch. Unser Wild, das garantiert aus Tirol oder dem benachbarten Pinzgau ist, wächst vorwiegend am Hahnenkamm oder Kitzbüheler Horn auf und wird uns vom heimischen Jäger geliefert. Diverse Milchprodukte beziehen wir von Berg Bauer und unsere Freiland Eier bringt uns Jungbauer Hannes am Weg zu seiner Arbeit vorbei. Obst und Gemüse beziehen wir je nach Saison von den Tiroler Gemüsebauern aus Thaur bei Innsbruck, was aber natürlich nicht ganzjährig möglich ist. Unser Kartoffelbauer hingegen beliefert uns das ganze Jahr über mit österreichischen Bio-Produkten. Brot und Gebäck beziehen wir von der Bäckerei Linsinger in Oberndorf. Auch bei der Auswahl unserer Handwerker und sonstiger Dienstleister achten wir selbstverständlich auf eine nachhaltige Zusammenarbeit und eine möglichst lokale Auswahl.

Wir wünschen Ihnen **eine schöne Zeit in unserem Haus** und guten Appetit.

**Dominik
Schwarzenberger**
Hoteldirektor

**Siegfried
Maier**
Hotelier

Fabiola Maier
Assistenz der
Geschäftsleitung

**Thomas
Zeletzny**
Küchenchef

und das gesamte Mitarbeiterteam



Kurzgeschichte vom Schweizerhof

1920	Gebaut von Frau und Herrn Kerschbaumer Frau Kerschbaumer war Schweizerin – daher kommt der Name
1938	Neue Besitzer: Frau und Herr Schachner
1955	Neue Besitzer: Frau und Herr Sporer - 2 x Erweiterung auf 65 Betten
seit 1993	Neuer Besitzer: Herr Siegfried Maier
1994 bis 2021	Diverse Modernisierungen sowie Aus- und Neubau Untergeschoß
Frühjahr 2022	Zubau von 4 Suiten, Modernisierung von 12 Gästezimmern und Neugestaltung der Fassade
Frühjahr 2024	Modernisierung der Rezeption, des Bar-, Lobby- und Restaurantbereichs, Modernisierung eines Gästezimmers und Zubau Balkone

bis 2002



2005 bis 2022



ab 2022



ab 2024



Unser größtes Kapital sind **UNSERE MITARBEITERINNEN & MITARBEITER**

Folgende MitarbeiterInnen sind schon mindestens 2 Jahre im Team – darauf sind wir stolz:

Serviceleitung Stlv.	Maria Bachler	seit 2003
Küchenchef	Thomas Zelezny	seit 2008
Chef de Rang	Radka Polt	seit 2010
Assistenz der GF	Fabiola Maier	seit 2011
Frühstücksleitung	Evelyn Kogler	seit 2018
Küchenhilfe	Pavel Svoboda	seit 2018
Serviceleitung	Erika Walder	seit 2019
Sous Chef	David Köhler	seit 2021
Housekeeping	Marijeta Vrbanić	seit 2021
Chef de Partie	Kerstin Pfandl	seit 2022
Serviceleitung Stlv.	Daniel Kuntzsch	seit 2023
Rezeptionistin	Katy Jones	seit 2023
Rezeptionist	Simon Fellner	seit 2023
Rezeptionistin	Leonie Mayrl	seit 2023
Lehrling im Restaurant	Leon Holzer	seit 2023
Chef de Rang	Radovan Ranisavljev	seit 2024



Herzlich willkommen im Schweizerhof – seit 1920

Liebe Gäste,

seit mehr als 100 Jahren steht der Schweizerhof nun als **privat geführtes Hotel & Restaurant** für **ehrliche Gastfreundschaft** und **hochwertige Kulinarik** in gemütlicher und familiärer Atmosphäre.



Mit **aufmerksamem Service** durch unser **langjähriges Team**, der **idealen Lage** sowie **laufenden Verbesserungen** in Ausstattung und Leistungen wollen wir unseren Gästen ein gelungenes Urlaubserlebnis in unserer **schönen und sicheren Region** bieten. Unser Haus soll **ein Ort zum Wohlfühlen** sein. Dies gilt gleichermaßen für unsere Gäste als auch für unsere MitarbeiterInnen.

Qualität, Nachhaltigkeit und Regionalität sind für uns keine Trends, sondern schon lange **Eckpfeiler unserer Philosophie**. Auf Fertigprodukte und Geschmacksverstärker verzichten wir aus Überzeugung. Unser Rind-, Kalb- und Schweinefleisch ist aus Österreich und zum Großteil von unserer lokalen Metzgerei Huber. Sollten wir auch mal Fleisch aus dem Ausland beziehen, sind das Spezialitäten und kein Billigfleisch. Unser Wild, das garantiert aus Tirol oder dem benachbarten Pinzgau ist, wächst vorwiegend am Hahnenkamm oder Kitzbüheler Horn auf und wird uns vom heimischen Jäger geliefert. Diverse Milchprodukte beziehen wir von Berg Bauer und unsere Freiland Eier bringt uns Jungbauer Hannes am Weg zu seiner Arbeit vorbei. Obst und Gemüse beziehen wir je nach Saison von den Tiroler Gemüsebauern aus Thaur bei Innsbruck, was aber natürlich nicht ganzjährig möglich ist. Unser Kartoffelbauer hingegen beliefert uns das ganze Jahr über mit österreichischen Bio-Produkten. Brot und Gebäck beziehen wir von der Bäckerei Linsinger in Oberndorf. Auch bei der Auswahl unserer Handwerker und sonstiger Dienstleister achten wir selbstverständlich auf eine nachhaltige Zusammenarbeit und eine möglichst lokale Auswahl.

Wir wünschen Ihnen **eine schöne Zeit in unserem Haus** und guten Appetit.

**Dominik
Schwarzenberger**
Hoteldirektor

**Siegfried
Maier**
Hotelier

Fabiola Maier
Assistenz der
Geschäftsleitung

**Thomas
Zelezny**
Küchenchef

und das gesamte Mitarbeiterteam

