



Hotel***
Gasthof
'Zum Hias'
RUSSBACH • SALZBURGER LAND



Ein herzliches „Grüß Gott“ beim Hias!

Unter dem Motto „Klein aber Fein“ sehen wir es als Verpflichtung, Ihnen liebe Gäste Ihre wohlverdienten Urlaubstage so angenehm wie möglich zu gestalten. Ob Single oder als Familie, lassen Sie sich von der Freundlichkeit unseres Teams verwöhnen. Als **Genuss Wirt** möchten wir Ihnen besonders die regionalen Produkte der Genuss Region Tennengauer Almkäse schmackhaft machen. Von hier oben aus genießt man einen herrlichen Panoramablick auf das gediegene Alpendorf Rußbach, die umliegende Bergwelt des Tennengebirges, des Gosaukamms mit seiner mächtigen Bischofsmütze sowie den Donnerkogel (Salzburger Dolomiten). Wir wünschen Ihnen einen erlebnisreichen und erholsamen Aufenthalt bei uns in Rußbach!

Ihre Familie Rettenbacher!



Hartl's Tennengauer Almjause

(Vakuum verpackt) ab € 8,50

Beinhaltet Selbstgeräuchertes und Tennengauer Almkäse.

(Hausgeräuchertes: Schinkenspeck und Wurst).

(Geräucherte Wurstausswahl: Rind, Schwein, Lamm oder Rössl).



ZIMMERPREISE & ANGEBOTE im Sommer 2012

HOTEL* Berggasthof „Zum Hias“**

Zimmer im Komfort

5 Zimmer Junior Suite 28 m², für 1-5 Pers. mit Du/WC getrennt, teilweise verschiebbare Trennwand neben Doppelbett und Sitzgruppe, bzw. Kinderschlafplatz. Radio, Haarfön, TV, teilweise Balkon.

Bergfrühling: 01.05.12 bis 15.07.12

€ 35,50 Pers./Tag

Sommer: 15.07.12 bis 15.08.12

€ 37,50 Pers./Tag

Herbst: 15.08.12 bis Ende Oktober 2012

€ 35,50 Pers./Tag

GÄSTEHAUS Pension Rettenbacher***

Zimmer im Standard

7 Zimmer 20 m² für 1- 4 Pers. mit Du/WC, Haarfön, TV, Aufenthaltsraum mit kleiner Kaffeeküche, Kühlschrank und Spielecke;

Bergfrühling: 01.05.12 bis 15.07.12

€ 32,50 Pers./Tag

Sommer: 15.07.12 bis 15.08.12

€ 34,50 Pers./Tag

Herbst: 15.08.12 bis Ende Oktober 2012

€ 32,50 Pers./Tag

Inklusivleistungen:

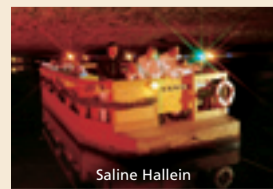
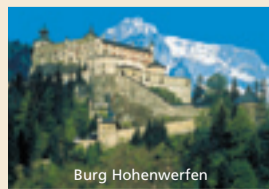
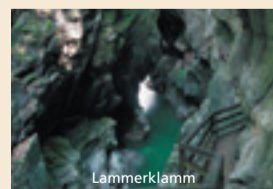
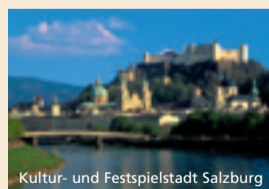
- **Genuss-Frühstücksbuffet** ab 07.30 - 10.00 Uhr
- **Schlemmer-Halbpension:** dazu € 14,00 p.P./Tag, 3 Menüs zur Wahl
- **Kräuter-Sauna** täglich von 16.00 - 21.00 Uhr
- **Swimmingpool** und **Sonnenterrasse**
- **Jungbrunnenweg-Kräuterlehrpfad**



Hausgemachtes und Wohltuendes für den Körper

- **Hartl's Tennengauer Almjause** ab € 8,50
- **Hausgemachte Marmelade**
 - Marille, Erdbeer, Waldheidelbeer, Holunder, Apfelmarmelade € 4,50
- **Hartl's Selbstgemachtes Kräutersalz** € 3,50 bis 12,00
- **Selbstgebrannte Bauernschnäpse**
 - Marille, Williams 1/2l € 13,00 1l € 23,00
 - Obstler 1/2l € 11,00 1l € 19,00
- **Hausgemachter Holunderblütenlikör 0,25 Liter 22%** € 8,50
- **Hausgemachter Heidelbeerlikör 0,25 Liter 22%** € 8,50
- **Blaufränkisch "Jungbrunnen" Lukas Markowitsch** € 9,00
- **Grüner Veltliner "Jungbrunnen" Winzer Krems** € 9,00
- **Bittschwamms Magenbitter wirkt sofort** € 10,80
- **Selbstgesammelter Johanniskrauttee** € 2,50 bis 5,00
- **Johanniskraut Creme** € 7,50
- **Arnika Gold Creme** € 7,50
- **Propolis Creme** € 9,80
- **Murmeltier Creme** € 10,60
- **Fußbalsam Creme** € 11,80
- **Teebaumbalsam Creme** € 18,80
- **Royal Plus Basenpulver auf natürliche Art** € 31,80
- **Immuvit CH23 Flasche** € 3,50

Lohnende Ausflugsziele in der nahen Umgebung!



WINTERZAUBER bei Freunden



Sport, Spaß und romantische Märchenwelt

Es gehört für viele unserer Gäste aus dem In- und Ausland einfach zum Winter - Skifahren in den österreichischen Alpen. Die Skiregion Dachstein West-Rußbach, Gosau und Annaberg bietet allen Skifahrern und Snowboardern 140 km bestens präparierte Pisten auf 780 - 2.100 m Seehöhe und Schneesicherheit bis nach Ostern. Für jene, die es ein wenig ruhiger wollen bieten 70 km Langlaufloipen, Schneeschuhwanderungen oder eine romantische Pferdeschlittenfahrt eine reizvolle Alternative.

GESUNDHEITSURLAUB im Salzburger Land



Kathi Rettenbacher, die Genuss Wirtin vom Berggasthof "Zum Hias" höchstpersönlich, kennt sich wie keine Zweite mit Kräutern aus. Sie weiß bei jedem „Wehwechen“ den richtigen Kräutertee und den richtigen Gesundheitstrank oder das passende Pulver aus der **Tepperwein Collection** von Prof. Kurt Tepperwein.



KULINARISCHES aus Küche und Keller



Naturküche für Gourmets, typisch österreichische Küche und der Imbiss für den kleinen Hunger - dafür ist das Restaurant Berggasthof „Zum Hias“ in Rußbach und im ganzen Lammertal bekannt.

Die gesunde Küche liegt der Familie Rettenbacher sehr am Herzen. Genuss Wirt „Hartl“ mit Sohn Alex, die beiden Spitzenköche des Hauses, sorgen für wahre Gaumenfreuden.

Zu einem erstklassigen Essen gehört natürlich der passende Wein in höchster Qualität - empfohlen vom Genuss Wirte-Sohn Leo.



ZIMMERPREISE & ANGEBOTE im Winter 2011/12

HOTEL*** Berggasthof „Zum Hias“

Zimmer im Komfort

5 Zimmer Junior Suite 28 m², für 1-5 Pers. mit Du/WC getrennt, teilweise verschiebbare Trennwand neben Doppelbett und Sitzgruppe, bzw. Kinderschlafplatz. Radio, Haarfön, TV, teilweise Balkon.

Advent: 01.12. bis 18.12.11 / 08.01. bis 22.01.12

€ 40,50 Pers./Tag

Winterferien: 22.01. bis 04.03.12

€ 45,50 Pers./Tag

Winterausklang: 04.03. bis Ende April 2012

€ 40,50 Pers./Tag

Weihnachten: 18.12.11 bis 08.01.12

€ 46,50 Pers./Tag

GÄSTEHAUS Pension Rettenbacher***

Zimmer im Standard

7 Zimmer 20 m² für 1- 4 Pers. mit Du/WC, Haarfön, TV, Aufenthaltsraum mit kleiner Kaffeeküche, Kühlschrank und Spielecke;

Advent: 01.12. bis 18.12.11 / 08.01. bis 22.01.12

€ 36,50 Pers./Tag

Winterferien: 22.01. bis 04.03.12

€ 40,50 Pers./Tag

Winterausklang: 04.03. bis Ende April 2012

€ 36,50 Pers./Tag

Weihnachten: 18.12.11 bis 08.01.12

€ 41,50 Pers./Tag

Inklusivleistungen:

- **Genuss**-Frühstücksbuffet ab 07.30 - 10.00 Uhr mit hausgemachten Spezialitäten
- **Schlemmer**-Halbpension: 17.00 - 21.00 Uhr dazu € 14,00 p.P./Tag, 3 Menüs zur Wahl
- Kräuter-Sauna täglich von 16.00 - 21.00 Uhr
- Bademantel (€ 5,00) für Ihre Urlaubszeit
- Gratis Skibustransfer
- Gratis Kinderbetreuung im Russbacher „Spatzennest“
- Gratis-Verleih von Schlitten, Tellerbob und Eisstock



Familie Kathi und Hartl Rettenbacher
A-5442 Rußbach am Pass Gschütt
Saag 51
Tel.: 00 43(0)62 42/220
Fax: 00 43(0)62 42/363-12
info@zumhias.at
www.zumhias.at

So finden Sie zu uns!

