



LIEBE BRANDLHOF FREUNDE!

Wir freuen uns, Ihnen wieder spannende Einblicke rund um den Brandlhof zu geben – mit vielen Neuigkeiten, inspirierenden Projekten und unvergesslichen Momenten.

Ein ganz besonderes Highlight wirft bereits seinen Schatten voraus: Unser Neubau World of Congress nimmt Gestalt an und wird ab Jänner 2026 neue Maßstäbe für Veranstaltungen setzen. Doch nicht nur das – auch intern tut sich einiges: Unser neues Mitarbeiter-Restaurant mit gemütlicher Teamlounge schafft Raum für Austausch, Erholung und neue Ideen.

Weiters erwarten Sie wie immer aktuelle News aus dem Brandlhof, tolle Events, und vieles mehr, das unser Haus lebendig und einzigartig macht. Mit Leidenschaft, Innovationsgeist und viel Liebe zum Detail gestalten wir die Zukunft des Brandlhofs – für unsere Gäste genauso wie für unser Team.

Bleiben Sie gespannt – wir freuen uns schon jetzt auf ein Wiedersehen im Pinzgau!

Ihre Birgit Maier & Alexander Strobl
mit Thomas Bauer sowie dem Brandlhof-Team

WORLD OF CONGRESS - DIE ZUKUNFT DER EVENTKULTUR

Seit Jahrzehnten ist das Hotel Gut Brandlhof eine erstklassige Adresse für außergewöhnliche Veranstaltungen. Ob Tagungen, Kongresse, Produktpräsentationen oder stilvolle Gala-Dinner – wir bieten maßgeschneiderte Eventlösungen, die begeistern. Unsere vielseitigen Räumlichkeiten, modernste Technik und ein umfassendes Serviceangebot sorgen dafür, dass jedes Event zu einem besonderen Erlebnis wird.

Doch wir ruhen uns nicht auf unserem Erfolg aus – ganz im Gegenteil: Mit einer Investition von 17 Millionen Euro eröffnen wir im Jänner 2026 das „World of Congress“ – ein hochmoderner Veranstaltungsbereich, der Events auf ein völlig neues Level hebt! Mit unserem visionären Neubau erweitern wir nicht nur unsere Kapazitäten, sondern setzen auch neue Maßstäbe in Sachen Design, Technik und Nachhaltigkeit.

Ganz ohne Störung des Hotelbetriebes.



ABSCHLAGEN UND WOHLFÜHLEN

Die Golfsaison am Hotel Gut Brandlhof hat begonnen! Seit dem 04. April 2025 ist unser 18-Loch Championship Course entlang der malerischen Saalach wieder für Sie geöffnet. Eingebettet in die atemberaubende Kulisse des Salzburger Landes, bietet unser Golfplatz sowohl für Profis als auch für Freizeitsportler ein unvergleichliches Spielerlebnis.



GOLFOVORTEILE FÜR GÄSTE

Golfliebhaber kommen im Hotel Gut Brandlhof voll auf ihre Kosten: Freuen Sie sich auf 50 % Ermäßigung auf das Greenfee, exklusive Startzeiten für ein stressfreies Spiel, vergünstigte Konditionen in zahlreichen Partner-Golfclubs und einen praktischen, hoteleigenen Caddyraum.



18-LOCH GOLFPLATZ

Erleben Sie puren Golfgenuss auf dem 18-Loch Championship Course inmitten einer einzigartigen Bergkulisse entlang der Saalach – mit großzügiger Driving Range, Übungsgelände, Leihschlägern, E-Carts und regelmäßigen Turnieren für jedes Spielniveau.



KULINARISCHE AUSZEIT

Genießen Sie eine ausgezeichnete Küche in unserer einkehr im Golfclub Gut Brandlhof mit Blick auf das beeindruckende Bergpanorama und die Driving Range - ideal für Golfer, Wanderer und Genießer. Verwöhnen Sie sich mit Spezialitäten aus der Brandlhof-Küche in einem modernen Ambiente.



GOLFEN MIT HUND

Golfspaß für Zwei- und Vierbeiner: Mit einem eigens umgebauten E-Golf-Cart inklusive aufrollbarer Markise, Lounge-Polster, feuchtigkeitssaugender Hundematte, Wasser- und Futterschüssel, Leckerlis, Spielzeug und Kühlbox für frisches Wasser wird jede Runde zum gemeinsamen Erlebnis.

PERFEKTION IN JEDER FACETTE

Nichts wird dem Zufall überlassen – in jedem Detail steckt durchdachte Planung. Von der ersten Vision über die Konzeption bis hin zur finalen Umsetzung setzt der Brandlhof konsequent auf langjährige, regionale Partner und höchste Qualitätsstandards. Auch bei der Gestaltung der Innenräume spiegelt sich diese Sorgfalt wider: Mit einem feinen Gespür für Design und Funktionalität wurden sämtliche Elemente bewusst gewählt, für eine Atmosphäre, die Eleganz und Komfort vereint. Unser Ziel ist es, unseren Gästen nicht nur einen Aufenthalt, sondern ein rundum stimmiges Erlebnis zu bieten.



SPATENSTICH



Am 24. März 2025 war es soweit – der Spatenstich, begleitet von ORF Salzburg, wurde gesetzt und der Startschuss in eine spannende neue Ära fiel! Wir bauen für noch mehr Komfort, ein noch schöneres Ambiente und ein unvergleichliches Gästelerlebnis. In den kommenden Monaten wird es bei uns geschäftig, doch keine Sorge: Unsere herzliche Gastfreundschaft bleibt unverändert und unser Betrieb uneingeschränkt. Wir halten Sie auf dem Laufenden und freuen uns darauf, Sie bald im neuen World of Congress zu begrüßen!



UNENDLICHE FLEXIBILITÄT

In den kommenden Monaten entstehen lichtdurchflutete Eventräume, die Flexibilität und Ästhetik perfekt vereinen. Mit 24 Seminarräumen, 8 Eventlocations und 450 Hektar Fläche ist der Brandlhof ein Hotspot für Meetings und Events. Der neue Seminarbereich bietet modernste Technik, maximale Flexibilität und ideale Voraussetzungen für kreative Veranstaltungsformate.



INNOVATIVE ARCHITEKTUR

Moderne Trennwände und Technik schaffen maßgeschneiderte Konzepte, während bodentiefe Fenster eine besondere Atmosphäre erzeugen. Die Durlum Diamond Tubes im Foyer sorgen mit ihrem innovativen Tageslichtsystem für eine lebendige Lichtdynamik. In den Seminarräumen passt sich das Licht automatisch an Tageslicht, Sonneneinstrahlungswinkel und Lichtfarbe an.



NACHHALTIG TAGEN

Mit unserer Grundwasserkühlung bleibt der neue Congressbereich effizient temperiert – ohne klimaschädliche Kältemittel. Gleichzeitig setzen wir auf mehr Natur: Begrünte Dächer und sickerfähige Wege reduzieren die versiegelte Fläche auf 350 m² und schaffen 1.250 m² neue Grünflächen. Ein Gewinn für Umwelt, Mikroklima und das Gesamtbild. Grün gedacht. Nachhaltig gemacht.



AUTOMOTIVE EVENTS

Neben unseren bestehenden befahrbaren Locations erweitern wir unser Angebot um innovative Raumkonzepte. Sie wurden speziell für Fahrzeugpräsentationen und anspruchsvolle Events entwickelt und bieten modernste Technik sowie ideale Bedingungen für beeindruckende Inszenierungen. So entstehen perfekte Voraussetzungen für unvergessliche Events.

24 Räume mit flexibler Raumgestaltung durch mobile Wände

4.000 m² Seminar- & Tagungsräume mit individueller Ausstattung

17 Millionen Euro Investitionssumme

BRANDLHOFFER BEFÖRDERUNGEN



Es gibt schöne Neuigkeiten aus verschiedenen Bereichen unseres Hauses: Laura aus dem Housekeeping übernimmt die Position der stellvertretenden Hausdame. Mit ihrem Engagement, ihrem Blick fürs Detail und ihrer herzlichen Art sorgt sie täglich dafür, dass sich unsere Gäste rundum wohlfühlen.

Manuela steigt zur neuen Spa-Leitung auf. Ihre langjährige Erfahrung, ihre Leidenschaft für Wellness und ihre hohe Serviceorientierung machen sie zur idealen Besetzung, um unseren Spa-Bereich weiterhin zu einem Ort der Ruhe und Erholung zu machen.

Auch im Küchenteam gibt es spannende Veränderungen: Wisarut Srisakorn übernimmt die Position des Chef de Partie, Phanklang Kiattisak die des Sous Chefs. Beide bereichern unsere Küche mit Fachwissen, Kreativität und viel Leidenschaft für den Beruf – und tragen dazu bei, unsere Gäste kulinarisch zu verwöhnen.

Wir freuen uns über diese tollen Entwicklungen und wünschen Laura, Manuela, Wisarut und Phanklang viel Freude, Erfolg und Motivation in ihren neuen Rollen!

NEUES FÜR UNSER TEAM



Nicht nur unsere geschätzten Gäste dürfen sich über spannende Neuerungen freuen – auch für uns Brandlhofer weht ein frischer Wind! Mit großer Vorfreude nehmen wir unser Mitarbeiter-Restaurant in Angriff und schaffen gleichzeitig eine moderne Teamlounge, die neue Maßstäbe setzt.

Das neu gestaltete Restaurant wird künftig der ideale Ort für köstliche Mahlzeiten, entspannte Pausen und geselliges Beisammensein sein – ein Ort, an dem sich unsere Brandlhofer rundum wohlfühlen können. Gleichzeitig bieten wir unserem Team mit der neuen Teamlounge einen Rückzugsort, der Ruhe, Kreativität und Inspiration vereint. Hier entsteht Raum für innovative Ideen, wertvolle Erholung und einen offenen Austausch unter Kolleginnen und Kollegen.

Unser Ziel ist es, nicht nur ein modernes Ambiente zu schaffen, sondern auch eine Atmosphäre, die Gemeinschaft stärkt, das Wohlbefinden fördert und neue Impulse setzt. Wir freuen uns auf eine noch bessere Zukunft im Brandlhof!

UNVERGESSLICHE NEUJAHRSFEIER

Vielen Dank an die 300 Gäste, die mit uns den Jahreswechsel gefeiert haben! Unsere Küchenchefs und ihr Team verwöhnten uns mit einem 6-Gang-Galadinner, begleitet von erlesenen Weinen und Champagner. Die Bands „Silvastic“ und „die Chefpartie“ sorgten für ausgelassene Stimmung und die Fotobox war ein Highlight für tolle Erinnerungsfotos. Traditionell eröffnete der Wiener Walzer das Neue Jahr. Gestartet wird der Tag dann mit einem Schnapsperl und mit den Schützen. Reservieren Sie jetzt Ihr Zimmer für Silvester 2025-2026 – wir freuen uns auf Sie!



Die Brandlhofer Weihnachtsfeier am 01. Dezember war ein absolutes Highlight!

Mit einer spannenden Tombola, einer lustigen Fotobox und einem faszinierenden Zauberer wurde der Abend zu einem unvergesslichen Erlebnis. Ein besonderes Highlight war die Ehrung unserer langjährigen Kollegen, die durch ihren Einsatz und ihre Leidenschaft unser Team bereichern.

Ein herzliches Dankeschön an unser Team, unsere Partner und jeden Einzelnen für die großartige Unterstützung – ohne Euch wäre dieser Abend nicht so besonders gewesen!



MERCEDES-BENZ GOLF & DRIVE



Im Januar veranstalteten wir das Mercedes-Benz Golf & Drive Event mit Alexandra Försterling. Unsere Golf-Profis Markus von Knoerzer, Ulrich Drescher und Emilian Biechely unterstützten die Teilnehmer im Indoor-Trainingsbereich. Alexandra Försterling gab maßgeschneiderte Unterrichtseinheiten, während Markus von Knoerzer Einblicke in die Schwunganalyse gab. Der zweite Tag bot ein Fahrsicherheitstraining mit den neuesten Mercedes-Benz-Modellen. Ein erfolgreiches Wochenende!



MEHR ALS NUR ARBEIT

Bei unseren Brandlhofern wird Teamgeist aktiv gelebt. Das Hotel stellt regelmäßig Angebote bereit, die den Zusammenhalt stärken und frischen Schwung in den Alltag bringen – wie am 10. April beim Schnuppertraining mit Armin Dutzler. Mit Know-how und Charme zeigte er effektive Core-Übungen, erklärte die Training-Platzwahl und förderte gezielt die Muskulatur.

Solche Aktionen sind oft der Startschuss für weitere gemeinsame Erlebnisse – vom gemütlichen Essen bis zur Virtual-Reality-Session. Denn genau diese Momente machen aus Kolleginnen und Kollegen ein echtes Team.

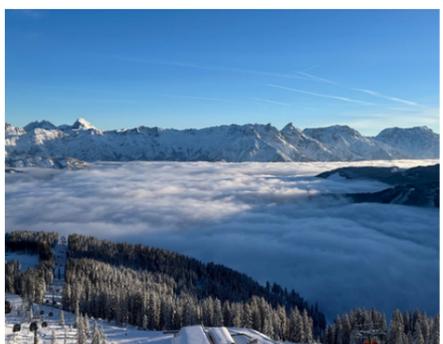


NEUER GLANZ IN DER WASCHKÜCHE

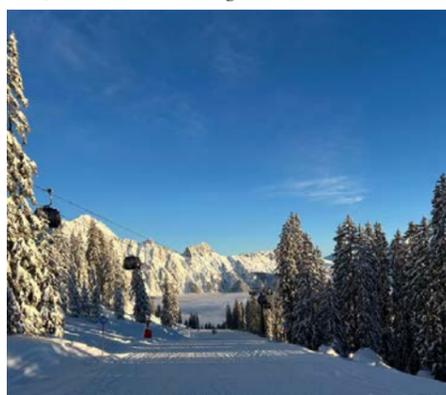
Im Hotel Gut Brandlhof legen wir großen Wert auf Qualität und Effizienz – auch hinter den Kulissen. Deshalb wurde unsere Waschküche kürzlich umfassend renoviert und mit modernster Technik ausgestattet. Seit 2025 waschen wir unsere Bettwäsche direkt im Haus – für noch mehr Kontrolle bei Hygiene und Wäschepflege. Ein besonderes Highlight ist unsere neue Bügelmaschine, die perfekte Ergebnisse liefert und die Arbeitsabläufe für unser Housekeeping-Team spürbar erleichtert. Mit der Modernisierung können wir unsere hohen Standards in Hygiene und Wäschepflege nachhaltig sichern – für den Komfort unserer Gäste und optimale Arbeitsbedingungen für unser Team. Ein weiterer Schritt, um unseren Service kontinuierlich zu optimieren!



WINTERZAUBER AM BRANDLHOF



Unsere Winterzeit war einfach bezaubernd! Die kalte Jahreszeit hat alles um uns herum in einen Ort der Gemütlichkeit verwandelt, mit funkelnden Lichtern und einer festlichen Atmosphäre. Wir haben viele unvergessliche Momente zusammen erlebt und sind dankbar für diese besondere Zeit. Jetzt blicken wir voller Vorfreude auf die kommenden Monate und alles, was noch vor uns liegt.



SKI WM 2025

Zur Ski-Weltmeisterschaft 2025 durften wir am Brandlhof zahlreiche spannende Gäste begrüßen, darunter Unternehmen wie Reiselwelt, Travel Birds und viele mehr.

Besonders freuten wir uns über den Besuch internationaler Spitzensportler: Neben dem Swiss Ski Team waren auch Clément Noël mit der französischen Mannschaft sowie Athletinnen und Athleten aus Kanada und den USA bei uns zu Gast. Die Top-Sportler absolvierten ihre Trainings bei uns und beeindruckten mit außergewöhnlichen Leistungen.

Ein besonderes Highlight war der Empfang von James Crawford, Alexander Cameron und seinem Team, die beim Hahnenkammrennen großartige Erfolge feierten: James erreichte den 1. Platz, Alexander den 3. Platz. Es war uns eine große Ehre, diese talentierten Sportler bei uns willkommen zu heißen!

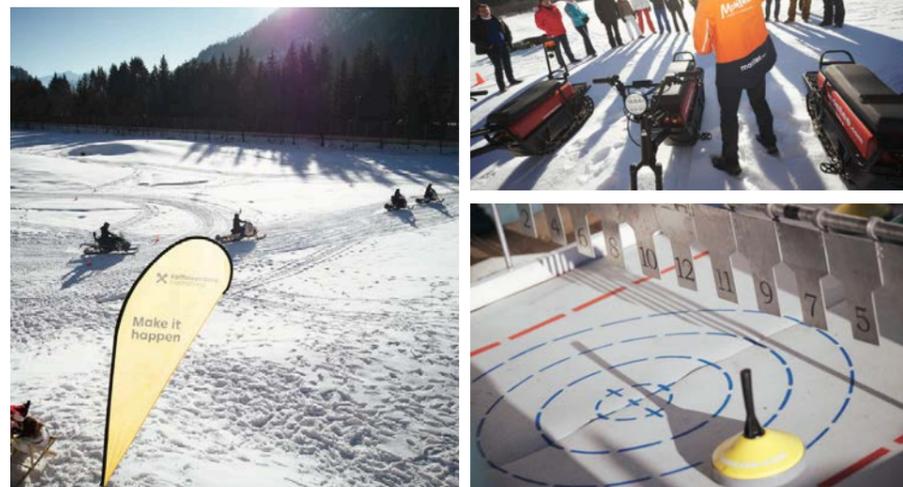


Im Bild: Hoteldirektor Thomas Bauer, James Crawford und Cameron Alexander

RAIFFEISEN INTERNATIONAL

Wir durften Raiffeisen International bei uns im Hotel Gut Brandlhof willkommen heißen. Während ihres Aufenthalts erkundeten die Teilnehmer die verschneite Landschaft auf Snowmobiles, testeten die innovativen E-Moonbikes und lieferten sich spannende Duelle beim Eisstockschießen. Diese Aktivitäten förderten den Zusammenhalt und sorgten für unvergessliche Erlebnisse.

Wir bedanken uns herzlich für Ihren Besuch und freuen uns auf ein Wiedersehen!



KARRIERE UND AUSBILDUNG IM BRANDLHOF



Christina, unsere HR-Verantwortliche, hatte die Gelegenheit, den Brandlhof beim Job-Speed-Dating des AMS Zell am See als attraktiven Ausbildungsbetrieb vorzustellen. In persönlichen Gesprächen konnte sie den Schülern die verschiedenen Lehrberufe näherbringen und ihnen die Karrieremöglichkeiten im Brandlhof aufzeigen. Dabei erklärte sie, welche Voraussetzungen für eine Ausbildung wichtig sind und welche Chancen der Brandlhof in der Region bietet.

An einem weiteren Tag durften wir auch die Schüler der Polytechnischen Schule Saalfelden bei uns willkommen heißen. Sie erhielten einen spannenden Einblick in die vielseitige Arbeitswelt unseres Hotels – von der modernen Küche über die Restaurants bis hin zum Penthouse. Es war eine inspirierende Erfahrung für alle Beteiligten, und wir hoffen, einige der Schüler in der Zukunft als neue Brandlhofer bei uns begrüßen zu dürfen.

REZEPT AUS DER BRANDLHOF-KÜCHE



Für die Marinade:

- 1,5l Rotwein
- 30g frischer Thymian
- 2 Lorbeerblätter
- 6 Stangen Sellerie, in Ringe geschnitten
- 4 Karotten, in Scheiben geschnitten
- 2 Zwiebeln, gewürfelt
- 4 Knoblauchzehen

Für das Coq au Vin:

- 8 Maishendlteile
- 200g Pancetta oder Speck, gewürfelt
- Olivenöl
- 20 Frühlingszwiebeln oder kleine Schalotten, halbiert
- Salz, schwarzer Pfeffer
- 150ml Portwein
- 20ml Sherry-Essig
- 150ml Brandy
- 2 Päckchen kleine braune Champignons
- 1l Rinderbrühe

COQ AU VIN, 4 PORTIONEN

Zubereitung:

- Marinade herstellen, aufkochen, reduzieren & abkühlen lassen
- Hähnchen und Pancetta marinieren
- Backofen vorheizen auf 180°, Fleisch abtupfen, salzen/pfeffern, Marinade passieren
- Pancetta anbraten, dann Hähnchen anbraten
- Zwiebeln karamellisieren, ablöschen & reduzieren
- Pilze anbraten, nicht zu viele auf einmal
- Alles zusammenfügen, Brühe aufgießen, aufkochen, dann 1,5 Stunden im Ofen schmoren
- Fleisch herausnehmen, Sauce einkochen, Fleisch und Pilze zurückgeben
- Mit Petersilie garnieren, servieren

COCKTAIL EMPFEHLUNG

GRAPPA & FRAGOLA

- 4cl Grappa
- 2cl Erdbeersirup
- 1 Limette
- ½ Ginger Beer



NEUE TELEFONANLAGE

Ende letzten Jahres haben wir einen wichtigen Schritt in Richtung Innovation gemacht und unsere Telefonanlage auf den neuesten Stand gebracht. Mit der modernen Technologie gewährleisten wir schnellere und reibungslosere Kommunikationswege – sowohl intern im Team als auch im Kontakt mit unseren Gästen. Die neue Telefonanlage wurde von der Firma STARFACE, die uns bereits seit Jahren als Gast begleitet, geliefert. Diese Verbesserung trägt zur Optimierung unserer Abläufe bei und sorgt dafür, dass wir besser auf die Wünsche und Bedürfnisse unserer Gäste eingehen können.



PRÄSENZ AUF MESSEN



Wir im Brandlhof legen großen Wert darauf, immer in engem Austausch mit unseren Gästen zu stehen. Deshalb sind wir regelmäßig auf Messen wie der BIZ sowie bei Workshops von RTK Round Table Konferenzhotels und dem Salzburg Convention Bureau vertreten. Diese Veranstaltungen bieten die perfekte Gelegenheit, neue Ideen und spannende Angebote direkt mit Ihnen zu teilen. Ob es um innovative Konzepte oder exklusive Angebote geht, wir freuen uns, Ihnen persönlich begegnen zu können.

BRANDLHOF EXPERIENCE DER SUPERLATIVE



Das Penthouse im alpinen Stil entspricht ganz dem Motto des Brandlhofes: „Size that inspires“. Auf 170m² Wohnfläche exklusive einer 20m² Dachterrasse lässt es sich entspannt wohnen. Das Penthouse ist ein vollausgestattetes Wohnerlebnis. Von den zwei Schlafzimmern mit eigenen Badezimmern über ein Wohnzimmer mit Panoramablick bis zu einem privaten Spa Erlebnis, das Penthouse bietet alles was das Herz begehrt.

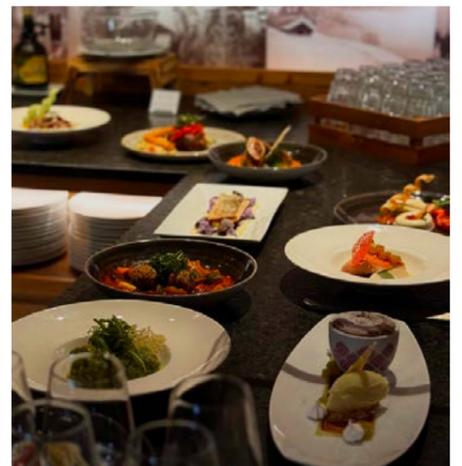
Highlights:

- Master-Schlafzimmer mit Sauna, Badewanne & Balkon
- Wohnzimmer mit Kamin & Bergpanorama
- Terrasse mit gemütlichen Liegemöbeln
- Design-Küche mit Esstisch für genussvolle Abende



KULINARISCHE NEUHEITEN IM APRIL

Im April haben unsere Küchenchefs die neuen À-la-carte-Speisen präsentiert! Mit viel Leidenschaft und Kreativität wurden frische Zutaten, raffinierte Kombinationen und kulinarische Highlights auf die Teller gezaubert. Ob herzhaft oder fein abgestimmt – unsere Gäste dürfen sich auf eine abwechslungsreiche Speisekarte freuen, die Genuss auf höchstem Niveau verspricht.



KOMMUNAL WIRTSCHAFTSFORUM

Wie sieht die Gemeinde der Zukunft aus? Beim Kommunalwirtschaftsforum 2025 im Brandlhof wurde nicht nur darüber gesprochen – es wurde nachgedacht, diskutiert, vernetzt und vor allem gestaltet. In Keynotes und Workshops wurden zentrale Themen wie Digitalisierung, Klimaschutz, Energie und kommunale Sicherheit aufgegriffen. Vertreter aus Verwaltung, Politik und Wirtschaft entwickelten gemeinsam konkrete Ideen für lebenswerte Gemeinden. Wir danken Ihnen herzlich für Ihre Teilnahme und freuen uns schon auf das nächste Mal!



Social Media: @kommunal.events / www.kommunalwirtschaftsforum

GUEST MOBILITY TICKET

Seit dem 01. Mai 2025 können alle Übernachtungsgäste im Brandlhof das neue Guest Mobility Ticket nutzen – direkt beim Check-in verfügbar. Dieses Ticket ermöglicht die freie Fahrt mit allen öffentlichen Verkehrsmitteln im Salzburger Land während Ihres gesamten Aufenthalts.

Ein Highlight für Familien: Der Bus hält direkt vor der Tür und bringt Sie bequem zum neuen Fort Kniepass in Unken – ein ideales Ziel für einen spannenden Ausflug.

Vorteile auf einen Blick:

- Kostenlose Nutzung aller öffentlichen Verkehrsmittel im Salzburger Land während Ihres Aufenthalts.
- Direkter Zugang zum neuen Fort Kniepass in Unken – perfekt für Familienausflüge.
- Einfache Handhabung: Ticket als Wallet oder PDF direkt beim Check-in.
- Nachhaltige Mobilität für einen umweltbewussten Urlaub.



NEU:
ab Mai 2025
Das Guest
Mobility Ticket

PRODUKTEMPFEHLUNG AUS UNSEREM VIVID SPA



Im Hotel Gut Brandlhof trifft Erholung auf höchste Qualität – bis ins Detail. Ein Beispiel ist das Swiss Color Derma SR Hyaluronic Refresh Spray, das Sie exklusiv im Vivid Spa erleben können.

Dieses erfrischende Meerwasser-Spray mit Hyaluronsäure und Vitamin C ist mehr als nur Hautpflege – es ist Teil des ganzheitlichen Wohlfühlkonzepts, das den Brandlhof ausmacht. Es spendet intensive Feuchtigkeit, stärkt die Schutzbarriere und sorgt für einen frischen, gesunden Teint. Ideal nach dem Saunagang, der Massage oder als Abschluss eines aktiven Tages in den Bergen. Ein Sprühnebel genügt – und Sie spüren, was uns besonders macht: Aufmerksamkeit, Qualität und ein Gespür für das gewisse Extra.

Genießen Sie das Beste für Ihre Haut – exklusiv im Hotel Gut Brandlhof.

TENNIS GET AWAY - JULIAN KNOWLE

Ende letzten Jahres durften wir ein ganz besonderes Event im Hotel Gut Brandlhof begrüßen: das EXCLUSIVE GETAWAY – TENNIS & SPA! Von Donnerstag bis Sonntag trainierten die Teilnehmer mit Julian Knowle, US Open Sieger, in intensiven Tennisstunden in kleinen Gruppen. Neben dem sportlichen Programm genossen unsere Gäste drei Übernachtungen mit reichhaltigem Frühstücksbuffet, exquisite 4-Gänge-Abendmenüs und pure Entspannung im 3000 m² großen Vivid Spa. Ein unvergessliches Erlebnis für Tennisbegeisterte und Genießer – wir freuen uns auf die nächste Ausgabe!



CUPRA

Cupra war in diesem Jahr bei uns im Brandlhof zu Gast und präsentierte eine beeindruckende Auswahl an Fahrzeugmodellen, die die Herzen aller Autoenthusiasten höherschlagen ließen. Neben der Ausstellung der neuesten Modelle sorgte das Team mit spektakulären Drift-Vorführungen im ÖAMTC Fahrtechnikzentrum für unvergessliche Momente und begeisterte die zahlreichen Gäste mit ihrem Können und ihrer Leidenschaft.

Die Veranstaltung bot nicht nur einen faszinierenden Einblick in die innovative Welt von Cupra, sondern schuf auch eine besondere Atmosphäre voller Dynamik, Emotion und Fahrspaß. Sie war ohne Zweifel eines der Highlights des Jahres und bleibt allen Beteiligten in bester Erinnerung.

Wir möchten uns herzlich für dieses außergewöhnliche Event bedanken sowie für die hervorragende Zusammenarbeit und das große Engagement, das es ermöglicht hat, ein solch einzigartiges Erlebnis auf die Beine zu stellen.

Mit großer Vorfreude blicken wir auf zukünftige gemeinsame Projekte und eine weiterhin erfolgreiche, inspirierende Partnerschaft!



NEUER PROSHOP IM GC BRANDLHOF



Sie möchten bestens ausgestattet in die Golfsaison starten? Dann schauen Sie in unseren neuen Proshop All4Golf im Golfclub Gut Brandlhof.

Ob aktuelle Golfmode, hochwertige Ausrüstung oder stilvolle Accessoires – hier finden Golferinnen und Golfer alles, was das Herz begehrt.

Unser Sortiment: Marken wie J.Lindeberg, Adidas, FootJoy, Ecco, Daily Sports, Lacoste, Cross Sportswear, Alberto, Falke, Galvin Green und Röhmisch warten auf Sie.

Erleben Sie vom 30. Mai bis 01. Juni 2025 ein Wochenende voller Golf, Kultur und Genuss.

Freuen Sie sich auf zwei Übernachtungen mit Frühstück, ein Golfturnier oder eine Alpaka-Wanderung, Gourmetdinner und Lesungen.



Genießen Sie den Brandlhof Cup von 15. bis 17. August 2025 – mit Golf, feiner Kulinarik und Livemusik. Zwei Übernachtungen mit Frühstück, ein Turnier samt Players' Night und ein stilvolles Dinner sorgen für ein rundum gelungenes Wochenende.



FOLGEN SIE UNS



www.brandlhof.com

www.brandlhofer.com

Instagram

Facebook

Youtube

Hotel Gut Brandlhof GesmbH & Co OG
Hohlwegen 4 - 5760 Saalfelden - Österreich
Tel. +43 (0)6582 7800-0 - Fax DW-598
office@brandlhof.com -
www.brandlhof.com

IMPRESSUM

Medieninhaber, Eigentümer, Verleger, Inhalt: Hotel Gut Brandlhof GesmbH & Co OG, Redaktion & Gestaltung: Marketing-Team Brandlhof - Druck: Latzer Grafik & Druck, Fotos: Hotel Gut Brandlhof, Foto Lebesmühlbacher, Mr. Offenblende, Saalfelden Leogang Touristik GmbH: Michael Geißler, Matthias Heschl, eap.t | GMR, Julian Knowle, RTK, BIZ, Wealthyadventure, hansevisuals, B3D, Foto Klausbauer, Fort Knepass, Österreichischer Kommunal-Verlag GmbH. Satz- und Druckfehler sowie Änderungen vorbehalten.