



HOTEL GREIF

VERY PERSONAL

DESIGNHOTEL MIT EIGENER BACKSTUBE

Hausgemachtes und Südtiroler Spitzenprodukte zum Frühstück

Südtirol hat sich bis weit über seine Grenzen hinaus als Genussland einen Namen gemacht. Sterneprämierte Restaurants, einflussreiche Chefköche und eine wahre Vielfalt an Spitzenprodukten von Apfel bis Wein machen das Land in den Bergen zu einer kulinarischen Topadresse.

Auch das Greif will seine Gäste schon beim Frühstück in den Genuss der besten Produkte des



Landes bringen, mit Muntermachern, die den Start in den Tag verschönern. Dazu gehören Bio-Honig von heimischen Imkern, gesunde Müslimischungen, cremiger Südtiroler Joghurt, über 15 Brotsorten, der beste Schinken und Speck der Stadt, Bio-Säfte und Käse vom nahen Rittner Berg und - nicht zu vergessen - der berühmte Cappuccino und Latte Macchiato, alternativ zu den vielen Teesorten.

Was den anspruchsvollen Greif-Gästen wohl aber am besten in Erinnerung bleibt, sind die hausgemachten Marmeladen und die Kreationen aus der eigenen Backstube, wo die Kuchen und der berühmte Apfelstrudel

von den Mitarbeitern des Greif zubereitet werden. Und so duftet es schon am frühen Morgen im ganzen Haus abwechselnd nach Linzer Schnitte, Schokoladenkuchen, Wiener Guglhupf oder Früchteschnitten. Je nach Saison werden Orange, Marille, Waldbeeren, Zwetschgen und Preiselbeeren zu Marmelade eingekocht.

Auch für Gäste mit Laktose-Intoleranz oder Zöliakie wird im Greif aufs Beste gesorgt. Die sprichwörtliche Südtiroler Gastfreundschaft zeigt sich in jeder Geste – und das fängt schon „very personal“ beim Frühstücksbuffet am Morgen an.