

# HOTEL GARDENA GRÖDNERHOF



Relais Et Chateaux Hotel  
Gardena Grödnerhof  
Familie Bernardi

Vidalongstraße 3  
I-39046 St. Ulrich

Telefon 00 39 04 71 / 79 63 15  
Telefax 00 39 04 71 / 79 65 13

[www.gardena.it](http://www.gardena.it)

Wer seinen Urlaub in einem fürstlichen Ambiente verbringen möchte, hat mit dem Hotel Gardena Grödnerhof sicher die beste Wahl getroffen. Erhaben mitten im quirligen „Urtijei“ gelegen, wie St. Ulrich in der ladinischen Landessprache heißt, stellt das mit Türmen, Erkern und Giebeln bewehrte Gebäude das erste Haus am Platze dar und strahlt bei aller Weit- und Weltläufigkeit doch etwas Intimes, Privates aus, was durch

die herzliche Gastfreundschaft der Besitzerfamilie Bernardi noch unterstrichen wird. Komfort und stilvolle Ästhetik überall, das gilt für die elegante Hotelhalle mit den großzügig angeordneten Sitzgruppen, den Lesebereich, den Wintergarten, die Bar und die Habana Lounge für Raucher, aber auch für die traumhaft schön eingerichteten Suiten und Zimmer, die alle über einen Balkon verfügen und teilweise sogar mit Kachel- oder



Tiroler Ofen ausgestattet sind. In allen Bereichen des Hauses gilt die Devise: Wir verwöhnen den Gast. Das trifft natürlich auch auf den herrlichen Spa- und Wellnessbereich zu, eine Oase der Entspannung und ein Tempel der Erholung. Hier lässt sich Kraft und Energie für den Alltag tanken: Hallenbad mit Wasserfall, verschiedene Saunas, Dampfbad, Fitnessraum und natürlich eine luxuriöse Beauty-Abteilung bringen Körper und Geist

in harmonischen Einklang. Neben Vitalität und Schönheit ist es Lebensfreude, die ein gelungener Urlaub vermittelt. Und für diese wird im Hotel Gardena Grödnerhof ebenfalls gesorgt. Im Winter sind es geführte Schneeschuhwanderungen oder Skitage mit eigenem Skilehrer, im Sommer Alm- und Bergwanderungen durch die wunderschönen Dolomiten, z. B. auf die eigene wildromantische Almhütte, wo auf Wunsch Grillpick-



# HOTEL GARDENA GRÖDNERHOF



nicks oder zünftige Marenden auf hungrige Wanderer warten oder Weindegustationen durchgeführt werden. Geführte Reittouren, Gipfelbesteigungen und Klettertouren sind weitere der vielen angebotenen Aktivitäten. Außerdem ist das Hotel Partnerhotel des nahe gelegenen Golf Club Kastelruth-Seiser Alm mit einer 18-Loch-Golfanlage. Auch Kinder kommen im Hotel Gardena auf ihre Kosten und werden sich nie langweilen. Abends stimmen sich die Gäste bei einem Apéritif an der Piano-Bar auf die weiteren Genüsse ein: Küchenchef Hubert Fischnaller und sein Team bereiten den Gästen Gourmet-Erlebnisse in den stilvollen Speisesälen oder der Tiroler Bauernstube.

Wer sich etwas ganz besonders Gutes tun will, diniert abends in den unbeschreiblich schönen, elegant-gemütlichen Anna-Stuben, wo sich Hauben- und Sternekoch Armin Mairhofer die Ehre gibt und seinen Gästen unvergessliche Stunden bereitet. Die Anna-Stuben gehören mittlerweile zu den meistprämierten Gourmet-Restaurants, und zwar nicht nur in Südtirol – hier werden Gaumenfreuden zu einem Fest für sämtliche Sinne.

## Rote Peperonicremesuppe mit Chili und Minzeispraline

### Zutaten

#### Suppe

5 rote Peperoni  
3 reife Fleischtomaten  
3 Schalotten  
2 Knoblauchzehen  
Salz, Zucker, Olivenöl, etwas Chili  
2 gelbe Peperoni  
2 Zucchini

#### Eis

350 ml Milch  
150 ml Sahne  
50 g Zucker  
120 ml Eigelb  
1 Hand voll Minzblätter  
Salz

### Zubereitung

Für die Peperonicremesuppe die roten Peperoni entkernen, waschen und mit den Tomaten in grobe Stücke schneiden. Schalotten schälen, in Ringe schneiden und mit dem Knoblauch, den roten Peperoni und den Tomaten in Olivenöl weich dünsten. Salz und Zucker dazugeben,

knapp bedeckt mit Wasser aufgießen und zugedeckt weich kochen. Durch die flotte Lote drehen und durch ein feines Sieb passieren; eventuell abschmecken, leicht mit Chili würzen und warm stellen.

Die gelben Peperoni mit einem Sparschäler schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Zucchini mit der Aufschnittmaschine längs in feinste Scheiben schneiden, diese kurz in kochendem Wasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und sofort trocken tupfen. Kleine Ringformen mit Olivenöl benetzen und mit je einem Zucchiniastreifen auslegen. Die gelben Peperoniwürfel in einer Pfanne mit Olivenöl solange knackig dünsten bis das Fruchtwasser verdampft ist, danach abschmecken. In die Formen füllen, etwas andrücken und bei Raumtemperatur erkalten lassen.

Für die Eismasse Eigelb und Zucker schaumig schlagen und in die kochende Milch rühren. Sahne dazugeben und auf ca. 80 °C erhitzen, mit den Minzblättern 5 Minuten ziehen lassen. Leicht salzen, durch einen Sieb passieren, erkalten lassen und in der Eismaschine frosten. In der Mitte eines tiefen Tellers den Peperoni-Sockel anrichten, eine Eispraline darauf setzen, mit der heißen Peperonicremesuppe umgießen und sofort servieren.

