



**B**eindruckende eintausend Quadratmeter Wellness-Bereich: hier findet garantiert jeder Besucher seinen individuellen Weg zur völligen Entspannung. Das Hotel Albion verwöhnt seine Gäste mit verschiedenen Saunen und Bädern, einem türkischen Dampfbad, einem Tepidarium, Entspannungsduschen und einer Poollandschaft mit einem atemberaubenden und wohl einzigartigen Blick auf St. Ulrich. Beim Willkommensaperitif informiert das zu-



vorkommende Personal über die Angebote des Beautybereichs ALAUNA mit Private SPA und seine wohltuenden Behandlungen. Nach dem Sport auf dem hauseigenen Tennisplatz (auch bei Flutlicht), auf der Bocciabahn oder im Cardio Fitness-Studio tanken Hotelgäste hier gerne wieder Kräfte auf. Kulinarisch verführt die Hotelküche zur „Sinnesreise durch die Welt der mediterranen und alpinen Aromen“. Frisch und leicht wird gekocht, Kräuter aus dem Hotelgarten werden schonend verarbeitet und verleihen der Alpinküche ihr gewisses Etwas. Die Karte mit speziellen Angeboten an gluten-

oder laktosefreien Gerichten nennt sowohl Südtiroler Spezialitäten als auch italienische Klassiker und setzt sich zum Ziel, Leichtigkeit mit Bodenständigkeit zum Genuss der Feinschmecker zu kombinieren. Die Panorama Rum- und Zigarrenlounge lädt nach dem Schlemmen zum Verweilen ein. Auch die lichtdurchfluteten, freundlichen Zimmer und Suiten vermitteln das großzügige Ambiente des Hotels Albion. Natürliche Materialien dominieren das geradlinige alpine Design, der Duft nach Holz vermittelt wohlige Wärme und bereichert das luxuriöse Wohnerlebnis.



#### SO RESERVIEREN SIE:

##### Adresse:

##### Hotel Albion

Pineisstraße 38  
I-39046 St. Ulrich

##### Telefon:

0039/04 71/70 00 42

##### Telefax:

0039/04 71/70 01 23

##### Inhaber:

Stefan Rier

##### Öffnungszeiten:

Anfang Dezember bis Ostern,  
Mitte Mai bis Mitte November

##### Sitzplätze:

120

##### Garten/Terrasse:

80 Sitzplätze

##### Kreditkarten:

Mastercard, Visa, AmEx, Diners, EC-Cash

##### Internet:

[www.albionhotel.net](http://www.albionhotel.net)



\* siehe Hinweis Editorial

## Degustationsmenu

Die pochierte Makrele  
auf Gurkensalat, Tomaten, roten Zwiebel und Ziegenkäse

\*\*\* . \*\*\*

Das Tartar vom Hirsch und Apfel  
auf Rotwein- Himbeer und gemischten Sprossen

\*\*\* . \*\*\*

Die Tagliolini Bandnudeln  
auf kanadischem Hummer

\*\*\* . \*\*\*

Einen körnigen Risotto  
mit Kürbis und frischen Steinpilzen

\*\*\* . \*\*\*

Das Birnensorbet mit Calvados  
und Quittenragout

\*\*\* . \*\*\*

Ein Kalbsfilet, in Bergkräutern gegart  
und Rindsfilet mit Pfeffersauce  
Beilagen Allerlei

\*\*\* . \*\*\*

Die Dessertvariation:  
eine Kreation des Küchenchefs