

Hiasl's Stubn

RESTAURANT – SERFAUS



EHRlich
NATÜRLICH
GENIESSEN





*Willkommen im à la carte Restaurant
Hiasl's Stubn, dem Rastplatz für
kulinarische Köstlichkeiten
aus unserer Heimat.*



Familie Kirschner

Jemanden zu Gast haben, heißt, für sein Glück zu sorgen, solange er unter unserem Dache weilt. Alle Speisen in unserem Restaurant werden frisch zubereitet, damit wir Ihnen die bestmögliche Qualität bieten können. Aufgrund der liebevollen Zubereitung kann es zu kurzen Wartezeiten kommen und daher bitten wir um ein wenig Geduld. Wir wünschen einen Guten Appetit und einen schönen Aufenthalt.



ALLERGENE

In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMV angeführten Allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.

A – Gluten, **B** – Krebstiere, **C** – Ei, **D** – Fisch, **E** – Erdnuss,
F – Soja, **G** – Milch, **H** – Nüsse, **L** – Sellerie, **M** – Senf,
N – Sesam, **O** – Sulphite, **P** – Lupinen, **R** – Weichtiere



*Welcome to the à la carte restaurant
Hiasl's Stubn, the rest stop for culinary
delights from our local.*



*Benvenuti nel nostro ristorante à la carte
Hiasl's Stubn, l'area di sosta per
delizie culinarie e cucina locale.*

The Kirschner Family

To have someone as a guest means to be responsibility for his or her enjoyment as long he or she is spending time under our roof. All of the selections served in our restaurant are freshly prepared so that we can provide you with the best possible quality. Due to the caring preparation, there might be a short wait. Therefore we ask for your patience.

We wish you Bon Appetit and we hope that you enjoy your stay.

Ospitare qualcuno significa prendersi cura della sua felicità finto che si trova sotto il nostro tetto. Tutti i piatti del nostro ristorante sono preparati al momento in modo da garantire la migliore qualità possibile. Pertanto, potrebbero esserci brevi tempi di attesa e quindi vi chiediamo di pazientare un pochino.

Vi auguriamo buon appetito e un piacevole soggiorno!

ALLERGENS / ALLERGENI

In our restaurant, meals are prepared with all of the allergens included in Appendix II of the European Food Regulation. Unintended cross-contamination is possible. /

Nel nostro locale vengono serviti piatti con tutti gli allergeni elencati nell'allegato II dell'LMV, non si può escludere una contaminazione incrociata non intenzionale.

A – glutine, **B** – crustaceans, **C** – egg, **D** – fish, **E** – peanut, **F** – soya, **G** – milk, **H** – nuts, **L** – celery, **M** – mustard, **N** – sesame, **O** – sulphites, **P** – lupins, **R** – molluscs

A – Glutine, **B** – Crostacei, **C** – Uova, **D** – Pesce, **E** – Arachidi, **F** – Soia, **G** – Latte, **H** – Noccioline, **L** – Sedano, **M** – Senape, **N** – Sesamo, **O** – Solfiti, **P** – Lupini, **R** – Molluschi

REGIONALE ZULIEFERER

Bei der Auswahl unserer Produkte und Zutaten legen wir unser Hauptaugenmerk auf regionale Zulieferer und Bauern mit qualitativ hochwertigen Produkten. Mit folgenden Partnern arbeiten wir zusammen:



www.dakommtsher.at

FLEISCH

Rindfleisch -
Thomas Kirschner sowie diverse Bauern aus dem Tiroler Oberland und Handl Tyrol
Huhn -
Steirisches Maishuhn / Gentechnikfrei von Tschiltsch Geflügel - bezogen durch Handl Tyrol
Schweinefleisch
Steirerfleisch (SteirerGlück) bezogen durch Handl Tyrol

FISCH

aus Frankreich bezogen von FA Neuraüter Frisch (Ötztal Bahnhof)

SCHNECKEN

www.kaiserschnecke.at

MILCH & JOGURTH

Gesslbauer Hans Pitl (Ladis)

KÄSE

Komperdell Alpe Serfaus bevorzugt aus der Region

BUTTER

Butter - Tirol Milch

EIER

Fisser Goggala (Fiss)

BROT

Bäckerei Althaler Heinrich (Serfaus)

KARTOFFELN

Scharmer Andreas (Obermieming)

HONIG

Daniel Vögele (Serfaus),
Hubert Achenrainer (Kaunertal),

EIS

Dolce Vita (Hohenems)

GEMÜSE UND SALAT

Josef Norz (Kemanten),
bevorzugt regional bezogen durch FA Obst Winkler (Ötztal Bahnhof)

GERSTE

Reinhard Achenrainer (Fiss)

SCHNAPS

Ossi Achenrainer (Fiss)

BIER

Mohrenbräu (Dornbirn) / Zillertalbirer

REGIONAL SUPPLIERS

When choosing our products and ingredients, our main focus is on regional suppliers and local farmers with high quality products. We proudly cooperate with the following partners:



MEAT

Beef - Thomas Kirschner and other local farms and Handl Tyrol
Chicken - Steirisches Maishuhn / Gentechnikfrei von Tschiltsch Geflügel
referred by Handl Tyrol
Pork - Steirerfleisch (SteirerGlück)
referred by Handl Tyrol

FISH

from France obtained from FA Neuratner Frisch (Ötztal Bahnhof)

SNAILS

www.kaiserschnecke.at

MILK & YOGURT

Gesslbauer Hans Pitl (Ladis)

CHEESE

Komperdell Alpe Serfaus preferred from the region

BUTTER

Butter - Tirol Milch

EGGS

Fisser Goggala (Fiss)

BREAD

Bakery Althaler Heinrich (Serfaus)

POTATOES

Scharmer Andreas (Obermieming)

HONEY

Daniel Vögele (Serfaus),
Hubert Achenrainer (Kaunertal),

ICE CREAM

Dolce Vita (Hohenems)

VEGETABLES AND LETTUCE

Josef Norz (Kemanten),
preferably regionally sourced by FA Obst Winkler (Ötztal Bahnhof)

BARLEY

Reinhard Achenrainer (Fiss)

SCHNAPPS

Ossi Achenrainer (Fiss)

BEER

Mohrenbräu (Dornbirn) / Zillertalbiere

FÜR DEN ERSTEN HUNGER

FOR THE FIRST HUNGER / PER LA PRIMA FAME



GEMISCHTER BROTKORB – € 6,10 (A, C, E, F, G, H, N, P)

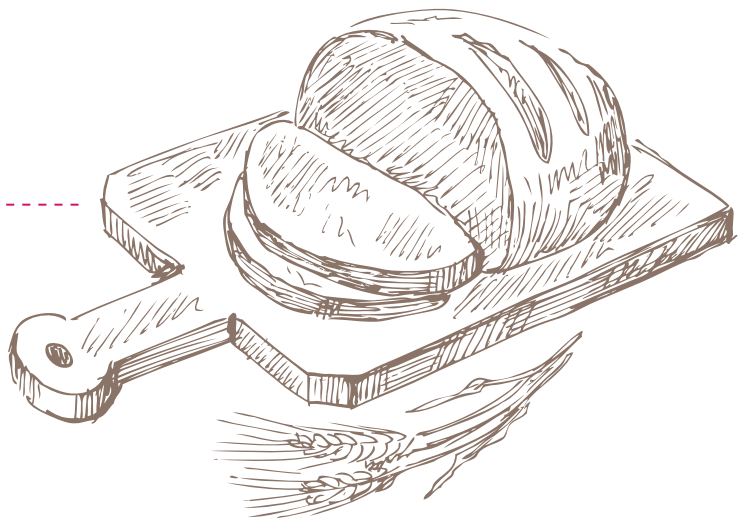
MIXED BREAD BASKET / CESTINO DI PANE MISTO

mit Grammelschmalz / with Lard / con lardo – € 2,90 (G, M, L)

oder Butter *vegetarisch* / or butter *vegetarian* / o burro *vegetariana* – € 2,90 (G)

KNOBLAUCHBROT – € 7,60 (A, C, D, F, G, M, N)

GARLIC BREAD / PANE ALL'AGLIO



VORSPEISEN

STARTERS / ANTIPASTI

BEEF TARTARE – € 23,90 (A, C, F, G, M, O)

TARTARE DI MANZO

mit Toast, Butter und klassischen Garnituren / with toast, butter and classic sets /
con pancarré, burro e accompagnamenti classici

ZIEGENKÄSE *vegetarisch* – € 18,90 (A, E, G, H, M, N)

GOAT CHEESE *vegetarian* / FORMAGGIO DI CAPRA *vegetariana*

mit mariniertem Vogerlsalat und karamellisierten Nüssen /
with marinated salat and caramalized nuts /
con lattughella marinata e noci caramellate

SCHNECKEN – € 16,40 (A, C, D, F, G, M, R)

SNAILS / LUMACHE

mit Kräuterbutter gratiniert und Toast Brot / with garlic butter gratinated and toast bread /
con burro gratinato alle erbe e pane tostato

G'SUNDES UND KNACKIGES

HEALTHY AND CRISPY / SALUTARE E CROCCANTE

KLEINER SALATTeller *vegetarisch* – € 8,30
SMALL SALAD PLATE *vegetarian* / INSALATA PICCOLA *vegetariana*

vom Buffet / from buffet / dal buffet

(Allergene laut Mappe vom Buffet / Allergens according to the folder from the buffet / Allergeni indicati al buffet)

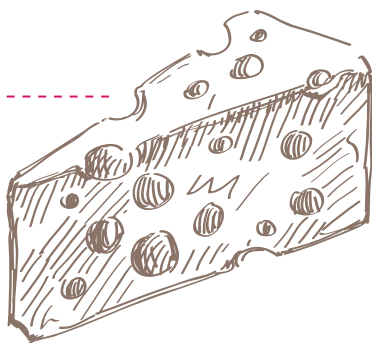
GROSSER SALATTeller *vegetarisch* – € 12,90
BIG SALAD PLATE *vegetarian* / INSALATA GRANDE *vegetariana*

vom Buffet / from buffet / dal buffet

(Allergene laut Mappe vom Buffet / Allergens according to the folder from the buffet / Allergeni indicati al buffet)

CEASAR SALAD – € 21,40 (A, C, D, G)

mit gebratenem Hühnerfilet / with fried chicken fillet / con petto di pollo alla griglia



TIROLER HIRTENSALAT

TYROLEAN SHEPHERD'S SALAD
INSALATA DEL CONTADINO TIROLESE

**Eisbergsalat, Erdäpfel, Speck, Almkäse, Zwiebel,
Brotwürfel und Tomaten / vegetarisch möglich**

*Iceberg lettuce, potatoes, bacon, alpine cheese,
onions, bread cubes and tomatoes / vegetarian possible*

*Insalata iceberg, patate, speck, formaggio di montagna,
cipolle, crostini di pane e pomodori / su richiesta vegetariano*

€ 19,50 (A, C, G, N)



AUS DEM SUPPENTOPF

OUT OF THE SOUP POT/ LE NOSTRE ZUPPE



RINDERKRAFTSUPPE (A, F, L)

BEEF SOUP / ZUPPA DI MANZO

MIT GRIEßNOCKERL / with semolina dumplings / con polpettine al semolino – € 6,50 (A, C, G)

MIT FRITTATEN / with fritats / con frittata a striscioline – € 6,50 (A, C, G)

MIT BACKERBSEN / with baked peas / con pasta reale da brodo – € 6,50 (A, C, G)

MIT KASPRESSKNÖDEL / with pressed cheese dumpling / con canederli al formaggio – € 7,50 (A, C, G)

MIT LEBERKNÖDEL / with liver dumpling / con canederli al fegato – € 7,50 (A, C, G)

KNOBLAUCHSUPPE vegetarisch – € 7,80 (A, G, L)

GARLICSOUP vegetarian / ZUPPA ALL'AGLIO vegetariana

mit Brotwürfel und Sahne /

with bread cubes and cream / con crostini di pane e panna

TOMATENCREMESUPPE vegetarisch – € 7,80 (G, L)

CREAM OF TOMATO SOUP vegetarian / CREMA AL POMODORO vegetariana

mit Sahne / with cream / con panna



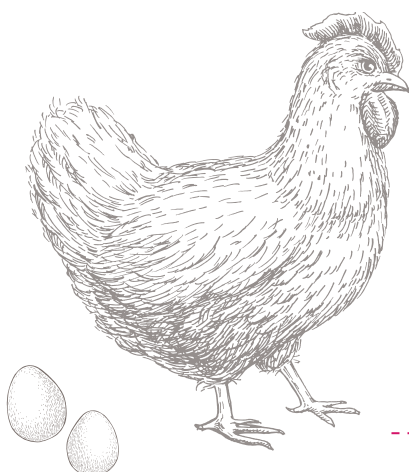
GULASCHSUPPE – (A, F, G, L, M)

Rindfleisch, Erdäpfelwürfel und Brot /beef, potato, cubes and bread /
Manzo, dadini di patate e pane

kleine Portion / small portion / porzione piccola – € 8,20

große Portion / big portion / porzione grande – € 9,10

FISSER GOGGALA



*Die frische Bergluft und die saftigen Wiesen machen sich bezahlt.
Glückliche Hühner in artgerechter Haltung,
das ist Qualität, die man einfach schmeckt.*

*The fresh mountain air and the lush meadows pay off.
Happy chickens in species-appropriate husbandry,
that's quality you can simply taste.*

*La fresca aria di montagna e la succosa erba danno i loro frutti.
Galline felici allevate in modo appropriato, garantiscono la qualità che
vien fuori mangiando le nostre uova.*

HIASL'S KLASSIKER

CLASSICS / I CLASSICI



WIENER SCHNITZEL – € 21,50 (A, C, F, G, N)

WIENER SCHNITZEL (FRIED BREADED ESCALOPE) /
COTOLETTA ALLA VIENNESE DI MAIALE

*gebackenes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Preiselbeeren /
fried pork with French fries and cranberries /
con patate fritte e marmellata di mirtillo*

HAUS CORDON BLEU – € 24,90 (A, C, F, G, N)

HOUSE CORDON BLEU / CORDON BLEU FATTO IN CASA

*mit Speck und Bergkäse gefülltes, gebackenes Schweineschnitzel mit Preiselbeeren und Petersilienerdäpfel /
with bacon and mountain cheese filled, fried pork schnitzel with cranberries and parsley potatoes /
cotoletta di maiale ripiena con speck e formaggio di montagna con
marmellata di mirtillo e patate al prezzemolo*

TIROLER GRÖSTL – € 19,90 (C, G)

*herzhaft gewürzte, gebratene Erdäpfel mit Rindfleisch, Speck, Zwiebeln und Spiegelei vom Fisser Goggala /
heart seasoned, fried potatoes with beef, bacon, onions and fried egg from Fisser Goggala /
patate in padella con carne di manzo, speck, cipolla e uovo all'occhio di bue di Fisser Goggala*

KASSPATZLN – € 19,90 (A, C, G)

vegatarisch / vegetarian / vegetariano

*Spätzle mit Vorarlberger Käsemischung, Röstzwiebel und Schnittlauch /
spatzle (small dough dumplings) with vorarlberger cheese mixture, fried onions and chives /
spätzle con mix di formaggi di vorarlberg, cipolle croccanti ed erba cipollina*

SCHLUTZIS – € 19,40 (A, C, G)

vegatarisch / vegetarian / vegetariano

*Teigtaschen mit Spinatfülle, brauner Butter und Parmesan /
filled dumplings with spinach, brown butter and parmesan cheese /
pasta ripiena tipo ravioli con spinaci, burro scuro e parmigiano*

RINDERSTREIFEN STROGANOFF – € 29,90 (A, C, F, G, M, L, O)

BEEF STRIPS STROGANOFF / TAGLIATA DI MANZO ALLA STROGANOFF

mit Spätzle / with spätzle (small dough dumplings) / con spätzle

HIASL'S KLASSIKER

CLASSICS / I CLASSICI



HIASL'S GRILLTELLER – € 27,90 (A, C, G, M, O)

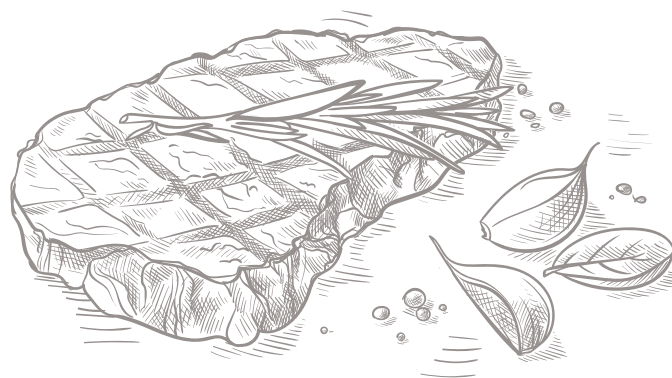
HIASL'S GRILL PLATE / GRIGLIATA MISTA HIASL

*Kurzgebratenes vom Rind, Schwein und Huhn begleitet mit Speck, Zwiebel, Würstl und Pommes frites /
pan-fried from beef, pork and chicken with bacon, onions, sausage and French fries /
grigliata con manzo, maiale e pollo con speck, cipolla frita, wurstel e patatine fritte*

WILDRAGOUT – € 28,00 (A, C, F, G, L, O)

DEER RAGOUT / RAGÚ DI SELVAGGINA

*mit Pilze, Serviettenknödel, Rotkraut /
with mushrooms, napkin dumplings, red cabbage /
con funghi, canederli di pane bianco e cavolo rosso*



*Gabi empfiehlt
Gabi recommends
Gabi consiglia*



GABRIELA PFANDL

**Schweinemedallions vom Grill mit
Spätzle und Champignonsauce /**

*pork medallions from the grill with
spaetzle and champignon
mushroom sauce /*

*Medaglioni di maiale alla griglia
con spätzle e salsa champignon*

€ 24,90 (A, C, F, G, L, M)

LACHSFORELLENFILET – € 25,90 (D, F, G, L, M)

SALMON TROUT FILLET /
FILETTO DI TROTA SALMONATA

*mit Rahmspinat und Erdäpfel /
with cream spinach and potatoes /
con crema di spinaci e patate*

ALPENBURGER – € 22,90 (A, C, G, M, O)

ALPINE BURGER /
HAMBURGER DELLE ALPI

*mit Karotten-Krautsalat, Tomaten, Rindfleisch,
Käse und Speck mit Pommes frites /*

*with carrot-coleslaw, tomatoes, beef,
cheese and bacon with French fries /*

*con insalata di carote, pomodori, carne di manzo,
formaggio, speck e patatine fritte*

VEGETARISCH & VEGAN

VEGETARIAN & VEGAN / VEGETARIANO E VEGANO



RISOTTO VON DER FISSER IMPERIAL GERSTE *vegetarisch/ vegan möglich*

RISOTTO FROM THE FISS IMPERIAL BARLEY *vegetarian/ vegan possible*

RISOTTO CON ORZO IMPERIALE DI FISS *vegetariano / su richiesta vegano*

mit marinierten Wildkräutersalat und Parmesan / with marinated wild herb salad an parmesan cheese
con insalata di erbe selvatiche e parmigiano

– € 19,50 (A, F, G, L, M)

PIKANTE CURRY GEMÜSE-WOKPFANNE *vegan – € 19,90 (A, E, F, H, L, N, O)*

SPICY CURRY VEGETABLE-WOK PAN *vegan*

PADELLATA WOK DI VERDURINE PICCANTI AL CURRY *vegano*

mit Cashewnüssen und Jasminreis / with cashew nuts and jasmine rice /
con anacardi e riso basmati



SPINATKNÖDEL *vegetarisch – € 18,90 (A, C, F, G, L, O)*

SPINACH DUMBLINGS *vegetarian*

CANEDERLI AGLI SPINACI *vegetariano*

mit Gorgonzolasauce / with Gorgonzola sauce / con salsa al gorgonzola

HIASL'S WASSER / HIASL'S WATER / ACQUA HIASL



Soda, Holunder, Limette, Minze, Ingwer /
soda, elder, lime, mint, ginger /
acqua gassata, sciroppo di sambuco, lime, menta, zenzero

0,4l – € 6,40



AUF VORBESTELLUNG

ON PRE - ORDER / SU PRENOTAZIONE



SCHWEIZER KÄSEFONDUE *vegetarisch* – pro Person € 34,90 (A, F, G)
SWISS CHEESE FONDUE *vegetarian* /
FONDUTA SVIZZERA AL FORMAGGIO *vegetariano*

*klassisch mit Brotwürfel und Früchten /
classic with bread cubes and fruits /
classico con cubetti di pane e frutta fresca*

FONDUE CHINOISE



**Suppenfondue mit Rind, Schwein, Huhn dazu Dipsaucen,
Pommes frites, Knoblauchbrot und Grill Gemüse /**

*soup fondue with beef, pork, chicken and dip sauces,
French fries, garlic bread and grill vegetables /*

*fonduta con zuppa con carne di manzo,
maiale, pollo con varie salse,
patatine fritte, pane all'aglio e verdure alla griglia*

pro Person € 39,90 (A, C, F, G, L, M)

Highlight für Gruppen



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

FOR OUR SMALL GUESTS / PER I NOSTRI OSPITI PIÙ PICCOLI



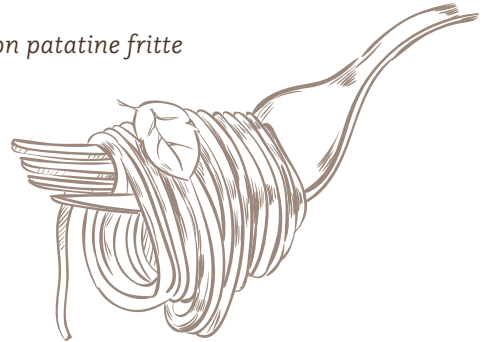
FRANKFURTER WÜRSTEL – € 7,90

FRANKFURTER SAUSAGE / WURSTEL

vom Grill mit Pommes / from the grill with French fries / alla griglia con patatine fritte

SPAGHETTI – € 9,50 (A, C, G, L)

*Bolognese oder Tomatensauce / Bolognese or tomato sauce /
Bolognese o con sugo al pomodoro*



MARILLENPALATSCHINKEN – € 7,20 (A, C, F, G, O)

FILLED APRICOT PANCAKES / OMELETTE CON MARMELLATA DI ALBICOCCHE

mit Staubzucker / with powdered sugar / con zucchero a velo

KINDER WIENER SCHNITZEL – € 12,10 (A, C, F, N, G)

CHILDREN'S WIENER SCHNITZEL / COTOLETTA ALLA VIENNESE PER BAMBINI

mit Pommes / with French fries / con patatine fritte



Claudia empfiehlt

Claudia recommends

Claudia consiglia



KINDER GRILLTELLER

CHILDREN'S GRILL PLATE

GRIGLIATA MISTA PER BAMBINI

*mit Pommes und Cocktailsauce /
French fries and cocktail sauce /
con patatine fritte e salsa cocktail*

€ 16,90 (A, C, G, M, O)

CHICKEN NUGGETS – € 12,10 (A)

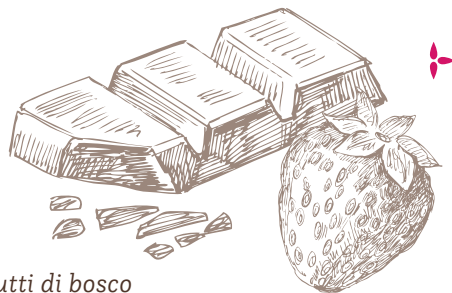
mit Pommes / with French fries / con patatine fritte

FISCHSTÄBCHEN – € 12,10 (A, C, D, M)

FISH STICKS / BASTONCINI DI PESCE

mit Pommes / with French fries / con patatine fritte

DESSERT



TOFFIFEE 2.0 – € 16,90 (A, E, G, H, O)

mit Nüssen und Beeren / with nuts and berries / con noci e frutti di bosco

HAUSGEMACHTE BUCHTELN – € 11,90 (A, C, G)

HOME MADE BUCHTELN (A YEAST PASTRY) / MINI BRIOCHE FATTE IN CASA

mit Vanillesauce / with vanilla sauce / con salsa alla vaniglia

APFEL- ODER TOPFENSTRUDEL – € 6,50 (A, C, G)

APPLE- OR CURD STRUDEL /

STRUDEL DI MELE O AL FORMAGGIO FRESCO TIPO RICOTTA

mit Sahne / with whipped cream / con panna – € 7,60

mit Vanilleeis und Sahne oder Vanillesauce / with vanilla ice cream and whipped cream or vanilla sauce /
con gelato alla vaniglia oppure salsa alla vaniglia – € 9,30

FRISCHER KAISERSCHMARRN (A, C, G, O)

mit Fisser Goggala (Eier), Zwetschenröster ca. 25 min. Wartezeit /
with Fisser Goggala (eggs), plum roaster ca. 25 min. waiting time /
con uova di Fisser Goggala, prugne saltate in padella, tempi di attesa ca. 25 min.

kleine Portion / small portion / porzione piccola – € 15,90

große Portion / big portion / porzione grande – € 17,90

KÄSETELLER – € 23,70 (A, F, G, H, N, M, O)

CHEESE PLATE / PIATTO DI FORMAGGI

ausgewählte heimische Käsesorten mit Gelee, Brot und Butter / selected local cheese with jelly, bread
and butter / selezione di formaggi locali con gelatina dolce, pane e burro



EISBECHER ICE CREAM CUP / GELATI



Leckere Eisbecher findet ihr in unserer Eiskarte /
cream card you can find delicious ice creams /
nel nostro menù dedicato troverete ampia
scelta di deliziosi gelati



WIE ALLES BEGANN



Unser Familienbetrieb ist Stück für Stück gewachsen



„Herzlich willkommen in unserer „Hiasl's Stubn“!
Auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen einen
Einblick in unsere Familie und die Geschichte unseres
Hotels geben. In der zweiten Generation führen wir
nun diesen Familienbetrieb mit großer Leidenschaft
weiter. Unser oberstes Ziel ist es, dass Sie sich bei uns
wohlfühlen und glückliche Erinnerungen in
unserem Haus sammeln.

Familie Kirschner



CHRONIK UNSERES HAUSES

1987: Errichtung des Restaurants „Hiasl's Stubn“
auf der grünen Wiese.

1992: Erweiterung und Umstellung auf
Hotelbetrieb mit großzügigem Umbau der Küche.

1998: Bau der Après Ski Bar „bambam“,
die unser Angebot bereichert.

2002: Vergrößerung des Wintergartens und
Neugestaltung des Speisesaals.

2003: Weitere Zubauten erfolgen.

2010: Renovierungen im Stammhaus und kompletter
Neubau des Hotels sowie unserer „bambam“ Bar.

2015: Schaffung von elf schönen und komfortablen
Zimmern im Mitarbeiterhaus Serfaus.
Vollendung des neuen Mitarbeiterhauses Anton's
Acker am Oberdorfweg mit siebzehn neuen Zimmern.

2017: Restaurant „Hiasl's Stubn“ erhält nach
30 Jahren ein neues Gesicht. Abschluss des Projekts
Terrasse mit bedienerfreundlichen Fensterscheiben
und Meissl Schirmen.



unten: Hiasls Stubn vor dem Umbau
2009/2010



NEWS HOTEL GABRIELA



Die Natur gibt uns Kraft die Natur treibt uns an



DIE NATUR GENIESSEN KRAFT TANKEN

Nicht nur unsere Gäste schätzen die Schönheit unserer Berge – auch wir verbringen gerne Zeit in der Natur, um neue Energie zu tanken und kreative Ideen sprießen zu lassen. Gelegentlich statten wir auch unseren Kühen auf der Alm oder im Stall einen Besuch ab.



Genießen Sie den köstlichen Käse, der aus der frischen Milch unserer glücklichen Kühe hergestellt wird! In unserem Hotel Gabriela haben Sie die Möglichkeit, diesen besonderen Käse zu erwerben und ihn täglich bei unserem liebevoll zubereiteten Wohlfühlfrühstück zu kosten. Lassen Sie sich von den herzhaften Aromen und der Qualität unserer regionalen Produkte verwöhnen!



FAMILIE KIRSCHNER



REINHARD

*Chef und
Speedrekordhalter.*

*„I bin gera mit die
Leit zama.“*



**„DES SEIN
MIAR“**



CLAUDIA

*Juniorchefin und
Italo-Tirolerin mit Herz.*

*„Hinter jedem großen Mann
steht eine starke Frau mit
Fingerspitzengefühl.“*



GERALD

*Juniorchef, Weltenbummler
und Herr der Töpfe.*

*„Wer auf Reisen war,
sieht das Leben anders.“*



GABI

*Von der Tellerwäscherin
zur Hotelchefin.*

*„Man kann viel gemeinsam
schaffen, wenn man
zusammenhält.“*



JASMIN

Die gute Fee für alle Fälle.

**OMA
MARIA**

*Unsere gute Seele im
Hotel! Mit ihrer fröhlichen
Art bringt sie Licht und
Wärme in unser Haus.
Sie liebt es, unsere Gäste
herzlich zu begrüßen und
ihnen hilfsbereit zur Seite
zu stehen.*



**OPA
MARTIN**

*leider hat uns unser
Opa/Vater im
Jahr 2022 verlassen.*



Gabriela

SERFAUS ★★★★★



TOP LAGE!
direkt bei der Seilbahn



KOSTENLOSES
SKIDEPOT



INKLUSIVE
WELLNESS

DAS FAMILIÄRE WOHLFÜHLHOTEL IN SERFAUS

*The family feel-good hotel in Serfaus.
L`hotel a conduzione familiare a Serfaus.*



Buchen Sie jetzt Ihren nächsten Urlaub bei uns.

Book your next holiday now with us.

Prenotate subito la vostra prossima vacanza.



Follow us on
Social Media

www.gabriela-serfaus.at

Gabriela

APPARTEMENTS



UNSERE WUNDERSCHÖNEN APPARTEMENTS

Our beautiful apartments
I nostro meravigliosi appartamenti



Wir freuen uns auf Sie!

We look forward to seeing you!

Non vediamo l'ora di vedervi!

Familie Kirschner



Hiasl's Stubn
RESTAURANT – SERFAUS



Schia,
dass då
bisch.

Vielen Dank,
für Ihren Besuch.

*Thank you very
much for visiting us.*

www.hiaslstubn.at