

**DATEN UND FAKTEN**  
**Naturhotel Leitlhof, Südtirol/Italien**



<b>Kategorie</b>	Vier-Sterne-Superior-Hotel
<b>Lage</b>	Innichen im Hochpustertal im UNESCO-Weltnaturerbe Dolomiten, Südtirol/Italien
<b>Öffnungszeiten</b>	Ende Mai bis Anfang November und Anfang Dezember bis Ende März
<b>Inhaber</b>	Stephan Mühlmann
<b>Zielgruppen</b>	Naturliebhaber Klimabewusste Genusswanderer Feinschmecker Wellnessurlauber Skifahrer Sportlich Aktive Aktive Senioren Familien Alleinreisende Hundebesitzer
<b>Zimmertypen</b>	62 Zimmer gesamt, davon: 41 Doppelzimmer 17 Suiten 4 Einzelzimmer
<b>Restaurant</b>	mediterrane Küche und Südtiroler Spezialitäten mit eigenen Produkten
<b>Frühstück</b>	vitales Frühstücksbuffet mit regionalen Spezialitäten
<b>Marende</b>	gehaltvolle Südtiroler Zwischenmahlzeit mit Schüttelbrot, Kaminwurzeln, Speck und Käse sowie Essigsauerm und Süßem
<b>Weinkeller</b>	Wein-Spezialitäten v. a. aus Südtirol und hausgemachte Liköre
<b>Hotelbar und Lounge</b>	Panoramafenster mit Blick auf den Sonnenuntergang in der UNESCO-Weltnaturerbe-Region Dolomiten
<b>Wellness &amp; Spa</b>	2.000 m <sup>2</sup> großer Wellnessbereich: Panoramahallenbad, Erlebnisduschen, Kneippbecken, Außensaunen, Finnische Sauna, Türkisches Dampfbad, Kräutersauna, Solebad, Heukraxe und Panorama-Ruheraum Verschiedene Arten von Massagen Wellness-Bäder Anwendungen für Paare Behandlungen für Gesicht, Körper, Hände und Füße mit Pflegeprodukten aus der Region (u. a. Südtiroler Produktlinie „Dr. Joseph“)
<b>Fitnessraum</b>	45 m <sup>2</sup> großer Fitnessraum mit Geräten von Technogym und Blick auf die Bergkulisse der Dolomiten
<b>Freizeitaktivitäten</b>	<b>Sommer</b> Wandern, Radfahren, Klettern, Nordic Walking, Kneippen, Sommerrodelbahn „Funbob“  <b>Winter</b> Skifahren, Skitouren, Schneeschuhwandern, Langlaufen, Rodeln, Pferdeschlittenfahrten

<b>Nachhaltigkeit/Umweltschutz</b>	klimapositiv energieautark dank hoteleigenem Holzblockheizkraftwerk (30 % Holz aus dem eigenen Wald, 70 % aus Nachbarswäldern) regionale Zulieferer natürliche Materialien bei der Ausstattung des Hotels Kräuter und Gemüse vorwiegend aus dem Garten eigener landwirtschaftlicher Betrieb „Mühlhof“ mit Fokus auf biologische Angus-Rinderzucht Shuttlebus ins Zentrum von Innichen und zum Skilift u. v. m.
<b>Auszeichnungen</b>	World Travel Award in der Kategorie „Europe’s Leading Green Hotel“ (2016, 2021 und 2022) u. a.
<b>Anreise</b>	<p><b>Bahn</b>          Innichen ist Haltestelle bekannter Reisezüge,          auf Wunsch Gratis-Hotelshuttle vom Bahnhof</p> <p><b>Auto</b>          Von Norden kommend über die Brennerautobahn          (A22) über den Brennerpass zur Autobahnausfahrt          Brixen/Pustertal, von dort auf der Staatsstraße 49 ins          Hochpustertal bis nach Innichen (San Candido). Von          Lienz sind es 43 km bis Innichen.</p> <p><b>Flugzeug</b>          Bozen (115 km)          Innsbruck (130 km)          Treviso (170 km)          Venedig (180 km)          Verona (260 km)</p>
<b>Atto Suites &amp; Cuisine</b>	<p><b>Neu ab Mai 2022:</b>          Eröffnung des Hauses Atto Suites &amp; Cuisine          im Dorfkern von Innichen mit vier Ferienwohnungen,          einer Penthouse-Suite sowie Restaurant/Terrasse</p>
<b>Kontakt</b>	<p><b>Naturhotel Leitlhof</b>          Marion Comploi          Pustertalerstraße 29          39038 Innichen/Südtirol          Italien          +39 0474 913440  <a href="mailto:info@leitlhof.com">info@leitlhof.com</a>  <a href="http://www.leitlhof.com">www.leitlhof.com</a></p> <p><b>Atto Suites &amp; Cuisine</b>          Färberstraße 6          39038 Innichen/Südtirol          Italien          +39 0474 431431  <a href="mailto:info@attosuites.com">info@attosuites.com</a>  <a href="http://www.attosuites.com">www.attosuites.com</a></p>

## **PRESSEKONTAKT**

AHM Kommunikation Lachener Straße 4 D-86911 Diessen am Ammersee [www.hermann-meier.de](http://www.hermann-meier.de)  
 Isabella Modl + 43 650 2209980 [isabella.modl@hermann-meier.de](mailto:isabella.modl@hermann-meier.de)  
 Jessica Thalhammer +49 8807 21490-15 [jessica.thalhammer@hermann-meier.de](mailto:jessica.thalhammer@hermann-meier.de)