

A stylized, monochromatic illustration of a linden branch with several leaves and a long, curved seed pod (samara) extending from the center. The illustration is rendered in a light gray tone against a dark gray background.

LINDEN WIRT

DESIGNED BY NATURE



Wald

Der Wind duftet nach Holz sowie Pilzen. Moospolster dämpfen den Schritt. Naturschauspiele für alle Sinne finden im Bayerischen Wald ständig statt. Manchmal bietet er großes Spektakel, oft kleine, feine Impressionen. Bis über die tschechische Grenze erstreckt sich seine Mittelgebirgs-Landschaft wie ein Meer aus baumbestandenen Wogen. Hunderte Quadratkilometer bestimmt sie gleichmäßiges Auf und Ab, dem Eiszeit-Gletscher den letzten Schliff gaben.



„Schattierungen in Grün“

Im Sommer gruppieren sich unterschiedlichste Grünschattierungen unter blauem Himmel mit Wolken von Weiß bis Hellgrau. Während der kalten Monate versinken Berg und Tal wochenlang unter einer dicken Schneeschicht, die Geräusche wie in Watte packt. Bei wechselhaftem Wetter sorgen nach Regengüssen zarte Nebelschwaden für magische Stimmung. Der Bayerische Wald hat viele Gesichter – je nach Jahres- und Tageszeit oder Witterung. „Unser Zuhause ist einfach malerisch“, schwärmt Christian Geiger. Als Bub musste er beim Baumfällen und Holzrücken helfen, weil sein Vater außer Hotelier auch Landwirt und Waldbauer war. Auf andere Weise lernte er seine Heimat beim Skifahren,

Mountainbiken und Wandern mit Gästen kennen. Dabei erlebt er immer wieder das Gleiche: „Am Anfang reden und fragen alle viel. Nach einer Stunde wird die Gruppe stiller und konzentriert sich auf Naturschönheiten am Wegesrand.“ Wie Auerhahn-Balzgesänge, herabsegelnde Buchenblätter, deren Tanz einer geheimen Choreographie gleicht. Oder Eiskristalle, die in der Wintersonne glitzern.



„Urkraft Wald“

Mit Wasser hat Waldbaden nichts zu tun. Statt dessen wirkt die Luft inmitten vieler Bäume wahre Wunder. Wer in sie eintaucht, profitiert von der Wirkung der Terpene. Mit diesen Substanzen kommunizieren Pflanzen untereinander. Aber auch das menschliche Immunsystem reagiert auf sie: Natürliche Killerzellen steigen an und werden aktiver, Stresshormone nehmen ab. Darüberhinaus kommt die Psyche auf ihre Kosten: Naturgenuss lindert Schmerzen, hebt die Stimmung und hilft genauso gegen Ängste wie bei Panikattacken und Krisensituationen. In Japan ist Waldbaden unter dem Namen „Shinrin-yoku“ deshalb seit Jahrzehnten ein bewährtes Therapeutikum. Auch hierzulande wird immer bekannter, wie wohltuend es ist: Wissenschaftler erforschen das heilende Band zwischen Mensch und Natur; Clemens G. Arvey widmete ein ganzes Buch dem „Biophilia-Effekt“. Für den Biologen war das eine Rückkehr zu uraltem Wissen. „Unser evolutionäres Zuhause ist die Natur, wir sind mir ihr verwoben“, resümiert er. „Bäume dienen unseren Vorfahren als Schutz- und Schattenspender, als sichere Schlafplätze, als Ort der ungestörten Nahrungsaufnahme und häufig als Nahrungsquelle“. Wer im Wald unterwegs ist, nimmt das alles meist nur unbewusst wahr. Steigern lassen sich heilsame Wirkung und Erholungseffekt beim meditativen Wandern. In seinem gleichnamigen Guide plädiert Therapeut Norbert Parucha dafür, sich der Natur mit mehr Achtsamkeit zu nähern. „Wald ist eines unserer wertvollsten Ökosysteme – langlebig, hochproduktiv und sich selbst erneuernd“, macht er klar und schreibt weiter: „Bäume sind Brücken zwischen Himmel und Erde. Sie wecken in uns einerseits den Wunsch nach Verwurzelung, andererseits die Sehnsucht nach einer Verbindung mit der Spiritualität.“ Auch für Maria Geiger hat



Zahllose Quellen speisen im Bayerischen Wald Bäche, deren Plätschern überall Wegbegleiter ist. Eine von ihnen versorgt das Hotel Lindenwirt mit kristallklarem, frischem Wasser.

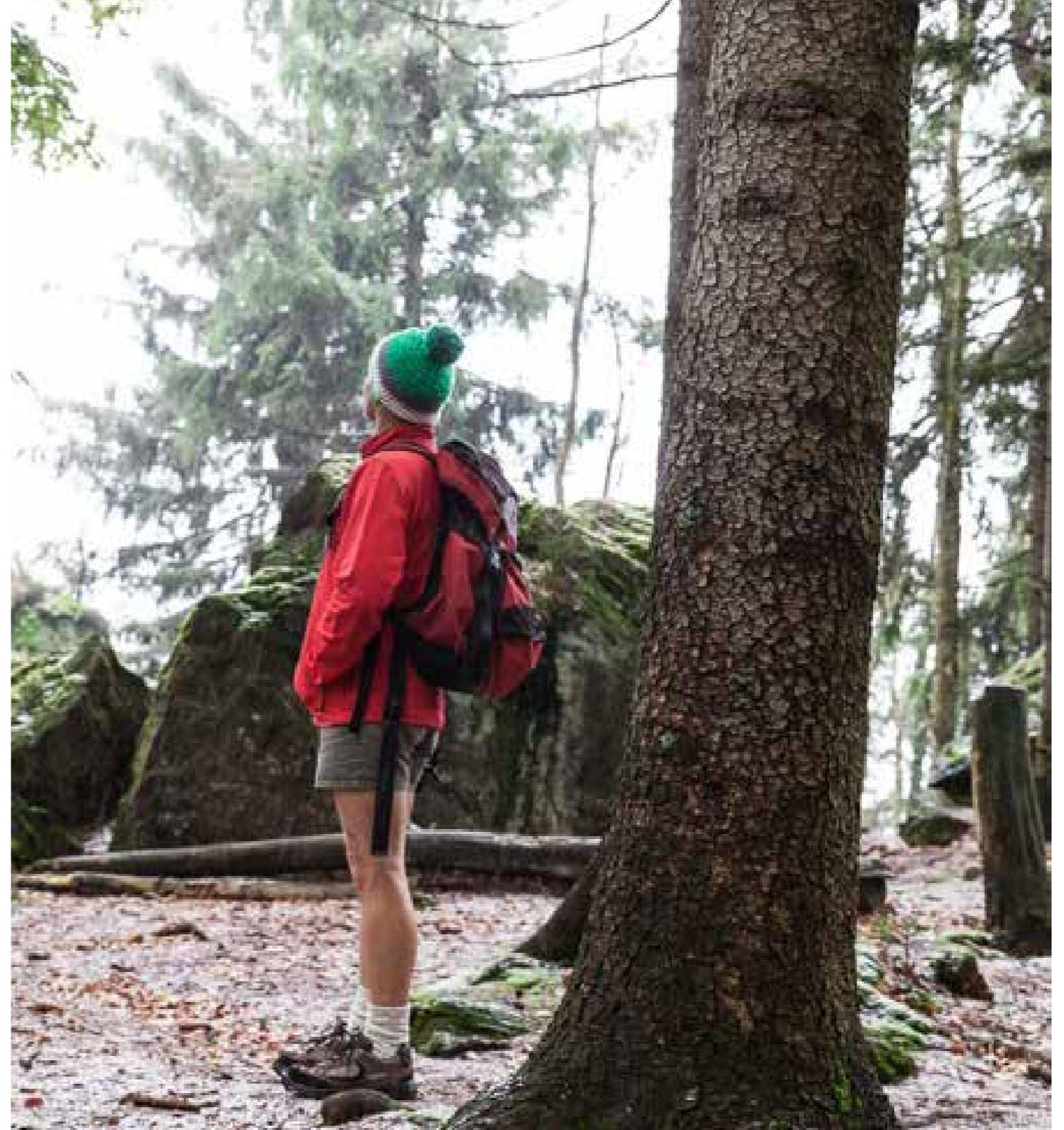
der Wald eine besondere Bedeutung: Schon als Kind merkte sie sich folgenden Spruch aus „Sissi“-Filmen: „Wenn Du einmal im Leben Kummer und Sorgen hast, dann geht mit offenen Augen durch den Wald. Und in jedem Baum und in jedem Strauch, in jeder Blume und in jedem Tier wird Dir die Allmacht Gottes zum Bewusstsein kommen und Dir Trost und Kraft geben.“



Zu Fuß, auf Skiern oder mit dem Rad: Reinhard Weikl ist rund ums Jahr im Bayerischen Wald unterwegs. „Hier finde ich alles, was ich für meine Lieblings-Sportarten brauche“, begeistert sich der in Bodenmais Geborene. „Sanfte Hänge und breite Täler sind genauso dabei wie steile Anstiege und Gipfel mit Aussicht“. Als Kind war die Natur in der Umgebung seines Heimatorts für ihn „ein schöner Spielplatz“. Später zog er erst privat, dann als Führer für seine Firma Tolltours immer weitere Kreise. Dabei ist es ihm wichtig, nicht ständig „Vollgas zu geben“. Statt dessen möchte er selbst offene Augen für die vielfältige Pflanzen- und Tierwelt haben, aber genauso andere auf sie aufmerksam machen. „Meinen Teilnehmern erkläre ich zum Beispiel, welche Kräuter im Wald wachsen und wie man sie für Salate oder Saucen verwenden kann.“ Höhepunkte sind für ihn Übernachtungen unter freiem Himmel, die er für kleine Gruppen an schön gelegenen Stellen organisiert. „Die Stille und die Stimmen der Waldbewohner zu hören, einen Sonnenaufgang zu sehen – das sind auch für mich besondere Erlebnisse.“

Mit offenen Augen unterwegs

Reinhard Weikl ist schon viel gereist. Aber zuhause im Bayerischen Wald, den er auch Gästen des Hotels Lindenwirt zeigt, findet er es am schönsten.





der Mensch

An einem Ort verankert sein, dort seinen eigenen Weg finden und sich immer wieder neu ausrichten: Diese Entwicklung haben Maria und Christian Geiger durchlaufen. 2003 übernahm sie als Paar das Hotel Lindwirt. Erst mit behutsamen Veränderungen, dann im umfangreichen Stil prägten beide die besondere Philosophie ihres Refugiums. Bewusster Genuss wird hier groß geschrieben: eingebettet in Natur pur, Erleben im Hier und Jetzt – egal ob gesunde Küche, Wohlfühl-Ambiente mit ausgewählten Materialien oder ganzheitliche Wellness im BadeHaus und TILIA Spa.

Maria und
Christina Geiger.
Hand in Hand
arbeiteten sie an
ihrer Vision...



„Wir leben Naturnähe.“



Selbst geschlagen. aus dem eigenen Forst ist im Hotel Lindenwirt ein wichtiger Energielieferant – egal ob für flackernde Kaminfeuer oder die Heizung

Alles begann mit dem elterlichen Bauernhof, wo Alois Geiger noch mit Pferden pflügte. Dann kam eine Wirtschaft dazu, später Gästezimmer. Im Lauf der Zeit wurde der Lindenwirt allmählich zu einem florierenden Hotel. Doch mit Anfang fünfzig übergab er als Senior an die nächste Generation. „Das ist der Lauf der Dinge. Man muss an morgen denken“, sah er ein. „Wichtig ist, die Wurzeln nicht zu kappen. Und dass unser Haus trotz Veränderungen bei sich bleibt“. Nie geträumt hätte er von den Plänen, die sein Sohn und die Schwiegertochter seither verwirklichen. Doch ihnen hinein zu reden ist nicht sein Ding. Während sie auf ihre Art in die Fußstapfen der Familie treten, packt er selbst im Hintergrund nach besten Kräften mit an: Eigenes Quellwasser und eigenes Holz sind ihm schon lange wichtig. Fichten und Buchen werden im Wald geschlagen, zum Anfeuern der Kamine gespalten und für die Heizung gehäckselt. „Die Arbeit geht nicht aus“, sagt der Allrounder und Herr über 33 Hektar Wald. Abends liebt er im Lindenwirt den Kontakt mit Gästen an der Theke; bis 2015 saß er genau 41 Jahre im Drachselsrieder Gemeinderat.



„Ohne den Wald könnte ich gar nicht sein“



Viel Holz und sanfte Farben sorgen für Wohlfühlatmosphäre. Räume werden so zu Ruheinseln, die ohne Reizüberflutung das Abschalten und Regenerieren erleichtern

Von außen nach innen...

Die hohe Linde vor der Tür gab dem Hotel seinen Namen. Neben ihr rinnt unablässig frisches Wasser in einen alten Brunnen. Die Natur der Umgebung wird aber auch von draußen nach drinnen geholt. Frisches Grün und Blattmotive geben dem Refugium Charme und Charakter. Warmes Holz und silbergrauer Granit finden in der Architektur an vielen Stellen Verwendung. Gradlinig-modern reduziert sie überflüssige Reize und lässt Gäste rasch zur Ruhe kommen. Fenster erlauben von der Rezeption bis zur Sauna Panorama-Blicke auf den Bayerischen Wald. Auch Bilder und Zitate, die im Teppichboden eingewebt sind, sorgen für Natur-Bezüge. Was mit kleinen Eingriffen begann, ergänzte sich im Lauf der Jahre stilistisch immer mehr zu einem größeren Guss. „Stehenbleiben passt nicht zu unserer Philosophie“, erklären Maria und Christian Geiger. Auf eine individuelle Handschrift achten die beiden bis ins letzte Detail: Karaffen mit kristallklarem Wasser aus ihrer Privatquelle, das auch aus allen Hähnen im Haus fließt, stehen rund um die Uhr für Gäste bereit. 50 Prozent des Energieverbrauchs wird mit Hackschnitzeln aus dem eigenen Wald erzeugt. Abfälle werden getrennt und umweltgerecht entsorgt. Alle Beleuchtungskörper sind und werden auf LED umgestellt, um den Energieverbrauch zu senken. Im TILIA Spa kommt nur Naturkosmetik ohne Parabene und Zusatzstoffe zum Einsatz. Geputzt wird mit EM-Produkten: effektiven Mikroorganismen, die Oberflächen mit einem positiven Milieu



besiedeln und negativen Keimen den Kampf ansagen. Textilien wie Bett- und Tischwäsche sowie Servietten entsprechen Bio-Qualität und werden mit umweltfreundlichem Bio-Waschmittel gewaschen. Belohnung für ihr nachhaltiges Verhalten ist die Zugehörigkeit zum Hotel-Label Green Pearls® Unique Places, die rund um den Globus einen grünen Weg gehen. Und das gute Gefühl der zweifachen Eltern, ökologisch einen möglichst geringen Fußabdruck zu hinterlassen – für sie ihr persönliches Credo genauso wie „die Zukunft des Reisens“. „Wir möchten mit unserem Schaffen dazu beitragen, auch die Zukunft lebenswert und gesund zu gestalten“, macht Maria Geiger deutlich. „Bei uns ist ‚naturnah‘ kein Klischee, sondern wird ganz einfach gelebt. Sozusagen die ‚neue Ehrlichkeit‘, ohne jeglichen Pomp und Wellnesskitsch.“

„Momente der Stille“



Dreifaches Wasserreich:

Unter freiem Himmel kann man sich im Naturbadesee oder im neuen Edelstahlpool treiben lassen. Drinnen beschert das Erlebnisbad Entspannungs-Momente



der Genuss

Kulinarik ist für Maria und Christian Geiger Ausdruck dessen, was sie selbst leben und lieben. Im Rahmen der Dreiviertel-Verwöhpension servieren sie ihren Gästen bevorzugt gesunde Gerichte: möglichst regional, saisonal, frisch, aus hochwertigen Produkten und immer mit Sorgfalt ausgesucht.

Auch Traditionelles und Ursprüngliches wird dabei modern interpretiert. Das alles ist Teil ihres persönlichen Umdenkens, bei dem auch in der Küche Nachhaltigkeit und der wertschätzender Umgang mit Rohstoffen sowie Ressourcen eine wichtige Rolle spielen.



„Lindenwirt-Vital ist bei uns Lebenseinstellung...“

Nichts zu sich nehmen müssen, alles probieren können: Bei ihren Mahlzeiten im Lindenwirt haben Gäste die freie Wahl – vom Frühstücks-Buffer morgens über einen Mittags-Imbiss mit Suppen und Salaten bis zum Fünfgänge-Menü am Abend. Mit gutem Gewissen satt essen können sie sich mit Gourmet Vital-Gerichten. Ganz ohne Dickmacher wie Raffinat-Zucker, Weißmehl oder industrielle Öle sowie Säurebilder setzt diese auf ausgewogene Kost auf rein natürliche Zutaten wie feinaromatische Urgetreide. Für den besonderen Geschmack sorgen neben heimischen, mediterranen und internationalen Gewürzen traditionelle Fermentations-Würzmittel wie Ume Su, die ebenso basisch wie enzymreich die Verdauung fördern. „Wir haben immer

schon auf gute Produkte geachtet“, blickt Maria Geiger zurück. „Bei uns gibt es heute alles nebeneinander. Denn wir sind experimentierfreudig, wollen aber niemanden vor den Kopf stoßen. Wer möchte, kann sich von uns inspirieren und motivieren lassen – frei nach dem Motto ‚In Maßen genossen ist alles gut‘.“ Auch für Veganer, Allergiker oder Gäste mit Laktose- oder Gluten-Unverträglichkeiten wird in ihrem Hotel natürlich mit geeigneten Gerichten gesorgt.



Kulinarisch kommt im Lindenwirt jeder Gast auf seine Kosten. Experimentierfreude sorgt für viel Abwechslung



Bircher Müsli

(10 Portionen)

2 Liter Hafermilch
500g Haferflocken
100g Sultaninen
320g Agavendicksaft
200 ml Sojasahne
200g Sojajoghurt
120g gemahlene Nüsse
1 kg Früchte

Zimt, Mandeln &
vanille nach Belieben

Alles gut miteinander
vermengen und über
Nacht kühl stellen





Direkt aus der eigenen Quelle:
Klares Wasser steht überall im Hotel bereit. Denn regelmäßiges Trinken ist eine Säule der Gesundheit.



Bewusste Ernährung ist für Heidi Unger eine hochwirksame Medizin. Nach der Devise „Du bist, was und wie Du isst“ lernte die Leiterin des TILIA Spa im Lauf ihres Lebens, sich achtsamer um ihren Körper zu kümmern. „Wir brauchen lebendes Vollkorn, frisches Gemüse und Kräuter, gute Gewürze. Unsere übliche Kost enthält zu viel Säure, ist damit unausgeglichen und in vielerlei Hinsicht Gift“, ist ihr heute klar. „Aber die meisten Menschen geben die Verantwortung für sich ab und glauben eher an Pillen, als auf ihre innere Stimme zu hören“. Für sie persönlich war früher folgende Kombination fatal: Arbeit bis zum Umfallen, private Sorgen, keine Zeit, um in Ruhe zu essen. „Migräne, Schlafstörungen, Gewichtszunahme“ – mir ging es sehr schlecht“, so ihr Resümee. Nach einer Darmentgiftung und -sanierung wechselte Heidi Unger deshalb zu veganer und vegetarischer Kost. Ein „neuer Mensch“ wurde sie auch durch den Verzicht auf Gluten und die Beschäftigung mit basischer Ernährung. Dieses erworbene Wissen gibt sie gerne an Gäste weiter. Missionieren möchte sie aber keinen. Beim Lindenwirt darf jeder nach seiner Façon glücklich werden.

„Du bist, was Du isst“





Aufstrich für Gemüse, Kartoffeln und Steaks (vier Personen):

Sechs Esslöffel Quark und Sahne mischen, alternativ kann man auch Sojajoghurt verwenden. Circa vier Esslöffel Leinöl dazu geben und verrühren, bis das Ganze zu einer homogenen Masse wird.

Danach mit Salz, Pfeffer, Kurkuma, Ingwer, Meerrettich und Knoblauch würzen.

Zum Schluss viele frische Kräuter je nach Jahreszeit untermischen.

Dieses Rezept basiert auf der Eiweiß-Öl-Kost nach Dr. Johanna Budwig. Ihr Hauptaugenmerk liegt auf der Auswahl naturbelassener Lebensmittel und der Versorgung des Organismus mit notwendigen Nährstoffen wie essentiellen Fett- und Aminosäuren, Vitaminen, Mineralstoffen, Spurenelementen sowie sekundären Pflanzenstoffen.

„Regionales stärken“

In der Küche des Lindenhofes wird verarbeitet, was zur Jahreszeit passt und aktuell angeliefert wird. Frühmorgens fährt der Biobäcker vor. Ihm folgt fünf mal pro Woche ein Händler für frisches Obst, Kräuter und Gemüse. Öko-Weidewirter kommen von Familie Obermeier aus der Oberpfalz, das Wild schießen einheimische Jäger, Eier legen freilaufende Hühner. Auch bei den Standardprodukten investieren Maria und Christian Geiger in wohlschmeckende, gesunde Besonderheiten: Dinkel- ersetzt Weizenmehl, rosafarbenes Himalaya-Salz die weiße, raffinierte Variante. Alle Tees haben Bio-Qualität. Suppen sind dank Sojasahne oder Kokosmilch frei von Laktose. Gebraten wird mit hochwertigem Raps- und Oliven-Öl oder Palmfett, im Ofen gegart gerne behutsam auf Niedrigtemperatur. Tag für Tag werden so bis zu 150 Gäste verwöhnt. Nicht selten möchten sie die verwendeten Rezepte wissen – ein Lob für das Küchen-Team, das auch bei Hochbetrieb funktioniert wie eine gut geölte Maschine.

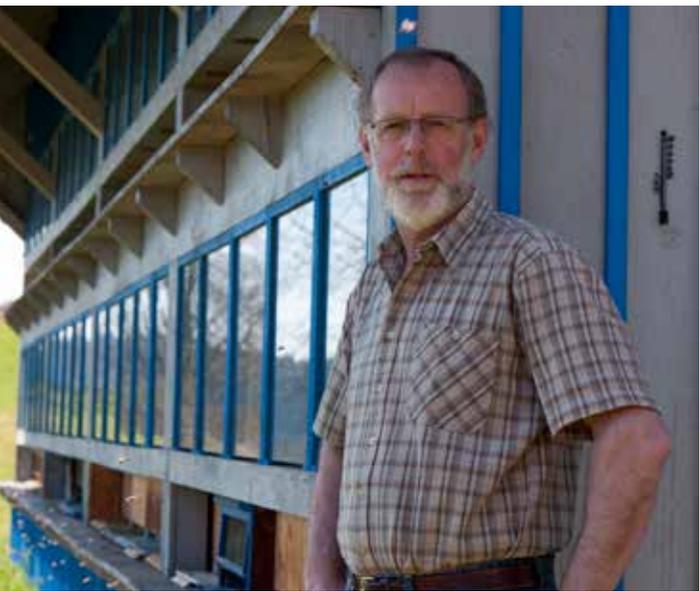


Immer passend zur Jahreszeit bestimmen Produkte von ausgesuchten Lieferanten, was in der Küche des Hotels zubereitet wird



Produkte

Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute liegt so nah? Wann immer möglich, werden im Lindenwirt Produkte aus der Region verwendet. Brot, Semmeln, Honig, Schnaps, Wurst und Wild kommen gleich aus der Umgebung. Geht es um besondere Spezialitäten, reicht sein Netzwerk aber auch noch weiter.



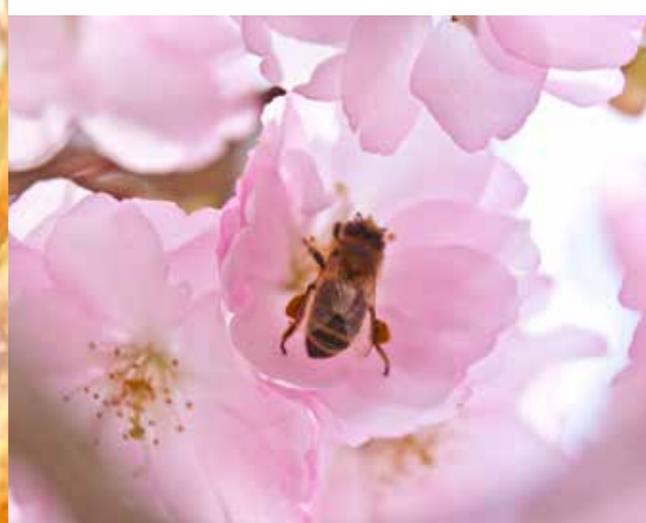
Von seinem Vater hat Alois Weps die Liebe zu den Bienen und seine ersten Völker übernommen. 40 davon schwärmen mittlerweile im Frühjahr und Sommer für den passionierten Imker rund um Drachselsried aus. Schwerbeladen transportieren die nützlichen Insekten danach an pelzigen Höschen das in ihre Stöcke zurück, was es als Tracht gerade am meisten gibt: erst Nektar und Pollen von blühenden Obstbäumen, später die der wild wachsenden Beeren; danach sind Wiesenblumen in Hülle und Fülle an der Reihe. Besonderheit für die emsigen Tierchen und ihren Besitzer ist Honigtau, den Blattläuse

auf den zartgrünen Spitzen der Fichten und Tannen von sich geben. Von allen Mitbringseln seiner zigtausend Bienen verwendet Alois Weps nur einen Teil, der geschleudert und im Keller in Gläsern gelagert wird – von goldgelb durch Löwenzahn bis zu dunkelbraun-glänzend direkt aus dichtem Nadelwald. „Honig ist wie pures Gold“, begeistert sich Weps, der ganz ohne Werbung auskommt. Treue Stammkunden sind nicht nur Hotels wie der Lindenvirt. Per Post beschickt er Fans in ganz Deutschland. Neugierige bringt er mit wöchentlichen Führungen auf den Geschmack: Zweieinhalb Stunden dürfen sie Königinnen bestaunen, hören fleißige Völker summen und bekommen das Wunder ihrer Organisation und Orientierung erklärt. Als Vorsitzender des örtlichen Imkervereins gibt er sein Wissen aber auch an andere weiter. Trotz aller Arbeit möchte Weps nicht auf seine Lieblingstiere verzichten. „Meine Bienen bringen mich ganz schnell in die Ruhe – egal wie anstrengend mein Arbeitstag als Brillenoptikschleifer und Schichtführer bei Rodenstock in Regen war.“

„Honig ist wie pures Gold.“



Ende April beginnen die Bienen von Alois Weps mit dem Ausschwärmen. Bis Oktober sind sie als Nektar- und Pollen-Sammlerinnen inmitten von Natur pur unterwegs.



***„Bienen sind ein Wunder
an Organisation.“***

**Selbst geschleuderter,
sortenreiner Honig** ist für
Holger Weps eine Selbst-
verständlichkeit. Denn er
weiß genau, welche Tracht
seine Völker jeweils
heimtragen haben.

„Gute und sorgsam hergestellte Lebensmittel sind uns wichtig.“

Brot und Semmeln kommen täglich frisch aus den Öfen der Viechtacher Biobäckerei Laumer. Der kleine Familienbetrieb existiert seit über 380 Jahren und hat sich traditioneller Backkultur verschrieben. Heutzutage verwendet er nur regionale Zutaten aus kontrolliert-biologischem, regionalem Anbau und lässt seine Getreide von Dinkel bis Weizen keimen. Dieser Vorgang erhöht den Nährwert und verbessert die Bioverfügbarkeit der Mineralstoffe und Vitamine für den Darm.

Mit Leidenschaft destilliert werden die **Spirituosen** bei Liebl aus Bad Kötzing. Williamsbirne-, Apfel- und Waldbrombeer-Brände sind genauso im Angebot wie Frucht- und Kräuterliköre und Bayerwald Spezialitäten auf der Basis aus Enzian und Bärwurz. Besonderheiten mit internationalem Flair sind Bavarian Rum, Wodka und Single Malt Whisky namens Coillmór, was so viel bedeutet wie Großer Wald.

Erklärtes Lieblingsgetränk von Chefin Maria Geiger ist der Dry Gin aus weichem Quellwasser, Wacholder und weiteren, handverlesenen Zutaten von Ingwer bis Koriander.

Bergbauern aus der Gegend zwischen Zugspitze und Watzmann beliefern die Molkerei Berchtesgadener Land. Seit Generationen betreiben sie in Familienbetrieben entlang des Grünlandgürtels der Alpen kleine Höfe ohne Massentierhaltung oder Intensivdüngung. Egal ob **Milch, Butter, Sahne oder Quark**: Alle Erzeugnisse garantieren höchsten Genuss, in dem die Kraft saftiger Wiesen und natürlicher Kräuter steckt.

Leinsaat ist ein wertvoller Lieferant von ernährungsphysiologisch wichtigen Stoffen. In einem schonenden Verfahren wird er für Lucia's Natürlich(t) zu bekömmlichem Crunch verarbeitet, dessen Geschmack sich besonders gut in Quark und Yogurt entfaltet. Beim Lindenwirt steht er morgens gleich neben dem warmen, basischen Frühstücksbrei und einem Schüssel mit verzehrfertig-cremigem Bircher Müsli in einer Extra-Ecke des Buffets.

In wenige Kilometer entfernten Bodenmais produziert die Schlemmermetzgerei Einsle

Schinkenspezialitäten, Speck und Wurstwaren. Seit über 100 Jahren verbinden Kunden den Namen der Schlemmermetzgerei Einsle aus Bodenmais mit Frische und kontrollierter Qualität. Am Mittwoch, dem Bayerischen Tag, dürfen ihre Weißwürste mit einem Weißbier beim Lindenwirt nicht zum Frühstück fehlen.

Heidi und Harald Wohlfahrt aus Weißenberg in der Oberpfalz haben sich seit 1990 auf die traditionelle Herstellung von **Käse** spezialisiert. Bio-**Kuhmilch** als Hauptzutat beziehen sie von zwei Bauern vor Ort. Außerdem verarbeiten sie auch **biologische Schaf- und Ziegenmilch**. Ergebnis sind Köstlichkeiten, die im eigenen Keller reifen und mehrfach mit Preisen ausgezeichnet wurden – angefangen bei Amtsschimmel-Brie bis Sennerstolz.

Aus den besten Anbaugebieten von Afrika über Asien bis Lateinamerika bezieht die 1975 gegründete Handelsorganisation Gepa unterschiedlichste Kaffeesorten, die überwiegend **ökologisch angebaut und fair gehandelt** werden. Für aromatisch-vollmundigen Kakao unter dem Motto „Göttertrank aus fernen Ländern“ gelten die gleichen Anforderungen und Qualitätsmerkmale.



Von Brot über Fleisch bis zu Spirituosen: Jedes einzelne Produkt ist von sorgsam ausgewählter Qualität.

„das Gefühl von Geborgenheit...“



Angekommen.

Außen eingebettet in den Bayerischen Wald, innen ebenso behaglich wie komfortabel eingerichtet: Das Hotel Lindwirt möchte, dass sich seine Gäste angekommen fühlen



LINDEN WIRT

Das Refugium

DESIGNED BY NATURE



Refugium Lindenwirt
Christian Geiger e.K.
Unterried 9

D-94256 Drachselsried/Bayerischer Wald

Tel.: +49 (0) 9945 9510

Fax: +49 (0) 9945 9512 99

info@hotel-lindenwirt.de