



## Sommerurlaub nach „Post-Art“

**In der Post am Arlberg in Lech erleben Gäste die vier Elemente Wasser, Erde, Feuer und Luft auf besondere Art und Weiße für unvergessliche Tage fernab der Wintersaison**

*München / Lech am Arlberg, 17. April 2024* – Die Region Lech-Zürs am Arlberg ist als Wintersport Destination weltweit bekannt und beliebt. Doch auch in den Sommermonaten zieht es immer mehr Urlauber in die österreichische Berglandschaft. Keine Menschenmassen, milde Temperaturen, unberührte Natur mit zahlreichen Bergbächen, und die Dichte an charmanten Berghütten, zu denen die schönsten Wanderwege führen, sind nur einige Gründe, warum sich ein Sommerurlaub in Lech lohnt. Der Traditionsgasthof „Post“ ist das ideale Domizil, um die vier Elemente Wasser, Erde, Feuer und Luft, auf „Post-Art“ zu erleben. Weitere Informationen unter [postlech.com](https://postlech.com).

Das Element **Wasser** steht für Reinheit und Sauberkeit, was sich auch in der Beauty- und Spa-Welt der Post widerspiegelt. Schwimmen im Außenpool, Entspannen in der finnischen Sauna oder eine Auszeit im Sole-Dampfbad mit Außengrotte – hier lassen Gäste ihre Gedanken wie auf einer Welle davontreiben und genießen ruhige und entspannte Stunden.

Krafttanken, durch die Energie, die die **Erde** gibt – dafür sorgen Themenwanderungen oder (E)-Bike-Touren: Am Arlberg stehen unzählige Möglichkeiten für den perfekten Urlaub während der warmen Jahreszeit zur Verfügung. Besonders für Familien ist das die perfekte Gelegenheit, den Alltag hinter sich zu lassen und die gemeinsame Zeit auszukosten.

Herr über das Element **Feuer** ist in der Post der Chef hinter dem Herd, Michael Rieser. In insgesamt vier Restaurants verwöhnt er seine Gäste mit Gerichten wie Wiener Schnitzel und Angus-Burger. In der Jägerstube haben Gourmets die Möglichkeit, ein sechsgängiges Gourmetmenü zu bestellen, während in der Kutscherstube ein ganz individuell zusammengestelltes Fondue auf den Tisch kommt. Michael Rieser überzeugt mit einer Kombination aus traditionell französischer und alpenländischer Küche, die von Gästen aus aller Welt geschätzt wird.

Auf 1.400 Meter kommt natürlich auch das Element **Luft** ins Spiel. Inmitten der imposanten Bergwelt lohnt es sich auf jeden Fall, einmal ganz tief durchzuatmen und dann durchzustarten. Unzählige Wanderwege, Bike-Touren, Trailrunning allein oder in der Gruppe, Golf auf neun Plätzen – und das sind nur die beliebtesten Aktivitäten. Abseits von Trubel und Hektik zieht es vor allem Aktivurlauber im Sommer in die Berge. Für alle, die ohne lange Wanderungen ganz nach oben wollen, sind im Sommer sechs Bergbahnen geöffnet.



### **Über Relais & Châteaux Hotel Gasthof Post**

Das Fünf-Sterne Haus Relais & Châteaux Hotel Gasthof Post liegt wie im Bilderbuch, eingebettet in die Bergwelt und umgeben von einem blühenden Alpengarten in Lech am Arlberg. Im Winter wie im Sommer ist die Post ein Traumziel für Skisportler, Bergabenteurer und Golfer. Erholungssuchende finden im großzügigen Spa Ruhe und Entspannung. Wie kaum ein anderer Ort, zeichnet sich die Post durch die harmonische Verbindung aus Familientradition, die bis in das Jahr 1937 zurückreicht, und modernem Stil aus. Die Gastgeber Sandra und Florian Moosbrugger empfangen Gäste in ihren 46 individuell eingerichteten Zimmer und Suiten sowie dem exklusiv im Winter buchbaren Chalet Säge. Kulinarisch verwöhnt der Tiroler Küchenchef Michael Rieser die Gäste mit ausgesuchten Gaumenfreuden. Weitere Informationen unter [postlech.com](http://postlech.com).

Die Bildrechte liegen bei der Post Lech. Alle Fotos dürfen nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung unter Nennung von Post Lech verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist ausdrücklich untersagt.

#### Buchungskontakt:

Gasthof Post GmbH & Co KG  
Familie Moosbrugger  
Dorf 11  
6764 Lech am Arlberg  
Tel.: +43 (0) 55 83 22 06 0  
[info@postlech.com](mailto:info@postlech.com)  
[postlech.com](http://postlech.com)

#### Presse- und Fotoanfragen:

segara Kommunikation® GmbH  
Aline Vitzthum  
Harmatinger Straße 2  
D-81377 München  
Tel.: +49 (0) 89 552 797 60  
[aline@segara.de](mailto:aline@segara.de)  
[www.segara.de](http://www.segara.de)