

Wirt des Monats

Lärchenstüberl

Geigenbühelstraße 790, 6100 Seefeld
Telefon 05212 2383 oder 0676 843004 238
E-Mail: restaurant@marcati.at
www.marcati.at/restaurants/laerchenstueberl



's urige Restaurant in Seefeld

Das Lärchenstüberl in Seefeld lockt seine Gäste seit den 90er-Jahren mit idyllischem Charme und echter Tiroler Gastlichkeit an. Und wer sich in den gemütlichen Stuben, auf der Sonnenterrasse oder gleich auf der Blumenwiese vor dem Haus niederlässt, kann sich der genussvollen »Entschleunigung« nicht mehr entziehen.

Anfang der Neunzigerjahre wurde dieses damals schon über 300 Jahre alte Haus im Zillertal abgebaut, um dann auf dem

Seefelder Geigenbühel wieder in voller Pracht »aufzuerstehen«. Die vier urigen Stuben des Lärchenstüberls ermöglichen vielfältige menschliche Begegnungen – vom romantischen Dinner zu zweit bis hin zu Hochzeiten, Familien- oder Firmenfeiern – im Lärchenstüberl kann man umgeben von Wiesen und Wäldern gesellige Stunden erleben. Tiroler Köstlichkeiten, die vorwiegend mit Zutaten aus der Region gekocht werden, stehen ebenso auf der Speisekarte wie Wild-

Spezialitäten aus der heimischen Jagd. Dazu kann man ausgesuchte Weine genießen. Mit der Marke »Tiroler Wirtschaftshaus« will sich das Lärchenstüberl zudem die Ursprünglichkeit bewahren und doch die Kultur der heutigen Zeit mit einbinden.

„Gerne stehen wir jederzeit für Reservierungen oder Anfragen für Ihr Fest zur Verfügung - wir freuen uns auf Sie!“ Reservierungen telefonisch Tel. 05212/2383 oder per E-Mail: restaurant@marcati.at



Für Sie geöffnet:
Dienstag bis Sonntag von 11:00 - 14:30 Uhr
und 18:00 - 22:00 Uhr, Montag Ruhetag!

Zipfer
1858
MARKE

Das Besondere genießen!

Ischia
OST GEMÜSE TROPISCHE TRENNPRODUKTE
www.ischia.at

IHR TIROLER PARTNER FÜR KALTEANLAGEN UND KLIMATECHNIK

SPARER

EDMUND SPARER KLIMA & KÄLTETECHNIK GMBH
DORFWEG 9 AMPASS 6070
KÄLTE@SPARER.COM WWW.SPARER.COM
HOTLINE: +43 512 347018

TOSHIBA PREMIUM PARTNER

erfolgsbilanz der volksbank

Mit dem besten Ergebnis der Firmengeschichte konnte die Volksbank Tirol Innsbruck-Schwaz AG das Geschäftsjahr 2015 abschließen und die Ertrags- und Kapitalstärke einmal mehr unter Beweis stellen. Das Ergebnis der gewöhnlichen Geschäftstätigkeit (EGT) wurde nach der Verdoppelung 2014 im Vorjahr neuerlich um 56,5 % gesteigert und auch die Eigenmittel wurden auf knapp 155 Mio. Euro deutlich aufgestockt.

Durchschnittlich verfügen Österreichs Banken über eine Kernkapitalquote von 12,2 %, die Volksbank Tirol Innsbruck-Schwaz AG erzielte bei dieser Kennzahl den Wert von 25,2 % und belegt damit

einen Spitzenplatz im Ranking der kapitalstärksten Banken Österreichs. „Die hervorragende Kapitalausstattung bedeutet Sicherheit für unsere Kunden und ist eine solide Basis für ein gesundes Kreditwachstum in der Zukunft“, resümieren die Volksbank-Vorstände Anton Fuchs (am Foto l.) und Markus Hörmann (r.) über den Jahresabschluss 2015. Zurückzuführen ist das Ergebnis (vor allem auch bei den Wertpapiergeschäften) vor allem auf die hohe Professionalität und Qualität der Volksbank im Anlagegeschäft. So wurden im vergangenen Jahr zahlreiche Kunden aktiv angesprochen, ihre Wertpapierdepots zu optimieren, vorhandene Kursgewinne zu realisieren, beispielsweise Rentenscheine mit geringen Ertragsperspektiven rechtzeitig zu verkaufen oder Aktienfonds gezielt umzuschichten. Auch das Produktionsvolumen bei den Wohnbaukrediten erreichte 2015 einen historischen Höchststand und wurde um 7% gesteigert.



Foto: Volksbank Tirol Innsbruck-Schwaz AG © Holy

beliebte reiseabende

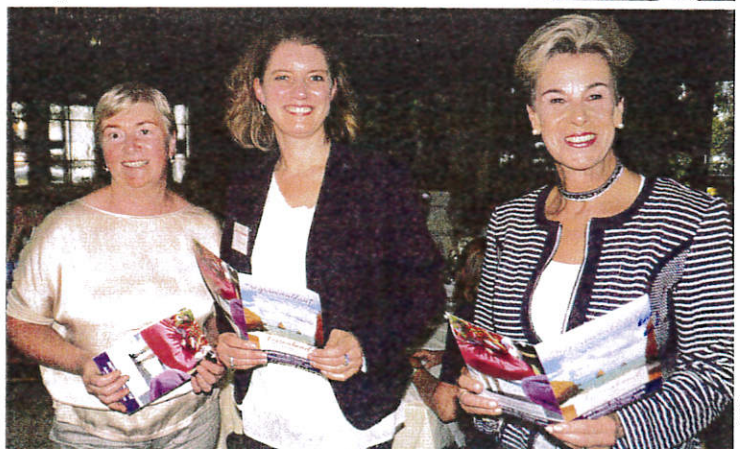
Bereits zum 2. Mal lud Dietrich Touristik zu einem unterhaltsamen Reiseabend mit Informationen zu den Highlights des heurigen Reisejahres in den Tirolerhof, diesmal wurden eine Rundreise im Baltikum und die Sonderflüge Bilbao-San Sebastian & Lissabon/Algarve präsentiert.

„Die Kombination von kurzer Information mit den kulinarischen Grüßen aus den Reiseländern und dem anschließenden Smalltalk mit unseren Reiseleiterinnen kommt sehr gut an,“ freut sich Constanze

Dietrich von Dietrich Touristik. Diesmal gab es Chorizo (spanische Salami) oder Sakotis (Baumkuchen aus Litauen) zu verkosten.

1 Ines Stangl von Dietrich Touristik bediente die Computerpräsentation,

2 v.l. Andrea Kaufmann, Constanze Dietrich und Karin Folterbauer informierten die Gäste über die Reisen



Fotos: Offer