

EXPERIENCE HOTEL SU GOLOGONE

Sardinien · Oliena



Unsere Meinung:

Eine Welt für sich. Das Hotel Su Gologone befindet sich im Herzen Sardinien zwischen roten Geranien, einem azurblauen Himmel, Hortensien, Bougainville und Kaktusfeigen. Das gesamte Hotel ist eine Ode an die Tradition, Kunst, Kultur und an das raue und gleichzeitig süsse Gebiet des Supramonte. Jedes Detail steht für die Echtheit dieses Terrains: die Einrichtungen und die Materialien sind im pursten Sinn sardisch, ausgewählt zwischen Wacholder, antiken Keramiken, Terrakotta, weissen Wänden und violetten Einlegearbeiten, das Azurblau aus der natürlichen Farbe, die für die traditionellen Kleider in Oliena verwendet werden. Dieser Ort ist die Essenz der sardischen Kultur: unberührte Natur, antike Bräuche und Sitten, eine Meisterküche und grosse Gastfreundschaft. Jedes Zimmer stellt einen Teil der sardischen Identität dar, ein kleines Kunsthandwerk, ziseliert auf Lebensmomente und Mühe der geduldigen Tuchweberinnen, Nomadenhirten, geschickten Künstlern. Die Zimmer sind eine Reihe an Überraschungen und kleiner Wunder, die eine Entdeckung ganz bestimmt Wert sind. Mit viel Liebe zum Detail wurde die grosse Villa in den Bergen von der Besitzerin Giovanna in ein einzigartiges Refugium voller Kunst und Tradition verwandelt. Jede Ecke im Hotel, jeder Platz wurde liebevoll gestaltet und genutzt und so findet man so wundervolle Plätze wie die Terrasse der Wünsche

Haben Sie Fragen? 📞 [+39 0709 649500](tel:+390709649500) ✉ info@highlife.at

oder die Terrasse der Träume.

Das Hotel bietet viele verschiedene Aktivitäten und Erlebnisse an, die aus Ihren Ferien etwas ganz besonderes machen: verschiedene Kunst- und Handwerkskurse / unterschiedliche Restaurants / Weinverkostungen / Verkostung sardischer Spezialitäten / Kochkurse / Kino unter Sternen / Astronomie-Abende / sardische Folklorevorstellungen / Wanderungen (zum Teil geführt) / Ausflüge mit Landrover oder Quad / Fahrradverleih

Su Gologone Experience: z.B. Dine-Around in verschiedenen Restaurants im Hotel, Sonnenuntergangsausflug zum Monte Corradi, Olivenölverkostung, Weinverkostung, sardische Musik- und Folkloreabende, Astronomieabende, verschiedene Kunst- und Handwerkskurse, Kino unter Sternen, verschiedene Bars und versteckte Loungebereiche, Kochkurse, Wanderungen, Ausflüge mit dem Jeep oder Quad.

Kulinarik im Hotel Su Gologone

Hauptrestaurant: Die sardische Küche drückt eine einfache Lebenseinstellung aus, die von Käse, gebratenem Fleisch, Pane Carasau, handgemachten Nudeln, Olivenöl und unverwechselbaren Weinen geprägt ist. Im Su Gologone sind die Mahlzeiten mit den Düften und Aromen von Barbagia gesättigt. Unser Frühstück (mit geringem CO₂-Ausstoß) ist ein köstliches Angebot an Oliena-Honig, Konserven, Käse und Wurstwaren sowie unserem eigenen Brot und Gebäck. Mittag- und Abendessen haben ebenfalls lokalen Charakter. Genießen Sie Maccarones de Busa (handgemachte Bucatini) und Culurgiones (Ravioli, gefüllt mit Ricotta aus der Region), Porceddu Allo Spiedo (am Spieß gebratenes Spanferkel) und Seadas al Miele (Honigkrapfen). Mahlzeiten bei uns werden Erinnerungen sein, die verweilen!

A-la-carte-Restaurant: Das Restaurant des Su Gologone befindet sich auf einer Terrasse mit herrlichem Blick und Zimmern, die mit sardischem Kunsthandwerk dekoriert sind. Auf unserer Speisekarte finden Sie klassische Barbagia-Gerichte. Ein Großteil der Produkte stammt direkt aus unserem eigenen Bauernhof und Gemüsegarten. Neben dem Restaurant verkauft der Hotelladen sardische Gerichte zum Mitnehmen sowie lokales handwerkliches Geschirr und Besteck.

Nido del Pane: das Brotnest liegt im Herzen des Hotels. Hier können Sie sehen, wie sardische Frauen, typisch olienaisch gekleidet, seit Jahrhunderten Brot backen. Sie bereiten verschiedene lokale Spezialitäten wie Pane Carasau (ein knuspriges, hauchdünnes Fladenbrot) zu. Wenn es fertig ist, kann es unter allen geteilt werden. Glasvitrinen veranschaulichen die Kunst der sardischen Brote: solche, die für besondere Anlässe hergestellt wurden, solche, die den Heiligen gewidmet sind, und sogar Brot, das für Kinder gebacken wurde. Die Kiefer, die im Zentrum des Nido del Pane wächst, hat auch eine eigene Geschichte...

Haben Sie Fragen?  [+43 5523 649500](tel:+435523649500)  info@highlife.at

High Life Reisen AG · [Impressum](#) · [AGB](#) · [Datenschutz](#)

Corte De Su Re: im Königshof ist die Zeit wirklich stehen geblieben. Die für den Boden und die Steinsäulen verwendeten Ziegel stammen aus dem 17. Jahrhundert; Die Holztische sind mit typisch sardischen Koffern geschmückt. und die vibrierend farbigen Platten sind emailliertes Eisen. Von Juni bis September können die Gäste an zwei Abenden pro Woche (oder auf Anfrage für Partys) in die kulinarischen Traditionen Sardinien eintauchen: die uralten rustikalen Techniken zum Backen von Brot und Spießbraten. Sie werden von Kerzenlicht empfangen, wenn Sie auf einem Teppich aus Wildkräutern spazieren, der ein intensives Parfüm verleiht. Die Atmosphäre ist magisch.

HOTELDETAILS

ZIMMER

Juniorsuiten & Suiten



Haben Sie Fragen?  [+43 5523 649500](tel:+435523649500)  info@highlife.at

High Life Reisen AG · [Impressum](#) · [AGB](#) · [Datenschutz](#)

Deluxe & Deluxe Emotion



LAGE



Haben Sie Fragen? [+43 5523 649500](tel:+435523649500) info@highlife.at

High Life Reisen AG · [Impressum](#) · [AGB](#) · [Datenschutz](#)