

Dirndl & Dirndlblüte im Pielachtal

Lassen Sie sich verzaubern von Schönheit und Geschmack



Die strahlende Blütenpracht der Dirndlblüte ist die regionale Besonderheit des Dirndltales im zeitigen Frühjahr. Die Dirndl blühen bereits im März, jedenfalls lange vor dem Austreiben der Blätter. Damit sind sie die erste Blütenpracht im sonst noch optisch kargen Frühjahr.

Ankunft im Naturhotel Steinschalerhof:

Begrüßung, Getränke nach Wunsch.

Einführungsvortrag zur Dirndlblüte: Vortrag mit Bildern und vielem Wissenswertem zur Dirndl – der regionalen Markenpflanze. Vielerlei schmackhafte Produkte werden aus den gesunden Dirndln im Tal gemacht. Verteilung von Dirndlinfo (Dirndlinfokarten mit Dirndlkern) an die Teilnehmer.

Anschließende kurze Busfahrt um die blühenden Dirndln bequem vom Bus aus zu sehen. Auch in unmittelbarer Nähe des Restaurants gibt es Dirndlstauden zu bewundern.

(Programmdauer ca. 1,5 Stunden).

Beim Mittagessen werden Sie die kulinarischen Genüsse der „Steinschaler Wildkräuter- und Regionalküche“ genießen. Regionales und g'schmackiges Essen mit biologischen Produkten und regionalem Fleisch sind dem Steinschalerhof ein besonderes Anliegen.

Besonderes Highlight neben der Wildkräuterküche sind saisonale, regionale, vegane und vegetarische Speisen.

Möglichkeiten für den Nachmittag:

- * Steinschaler Naturgärten: kleiner Spaziergang zu blühenden Dirndlstauden.
- * Kardinal König ist hier in Warth geboren - Vortrag möglich
- * Kurze Busfahrt zum Skywalk
- * Besuch des Mariazellerbahnmuseums in Kirchberg
- * Fahrt mit der romantischen Mariazellerbahn
- * Wildkräuterschaukochen

Wahlweise auch gemütlicher Nachmittag mit Ziehharmonika oder DJ Felix mit gemütlicher Schunkelmusik, Kaffee und Kuchen oder Heurigenjause.

Abfahrt nach Hause

Maximale Teilnehmerzahl bis 250 Personen

Anreise mit Mariazellerbahn möglich

Bausteine:

- * Dirndlvortrag mit Bildern
- * Naturvortrag mit Bildern und Kostproben (zB. essbare Wildkräuter)
- * Dirndlverkostung - informativ und köstlich
- * Verkostung sortenreiner Birnenmoste

Ihre Ansprechpartnerin: Frau Annemarie Weiss: 02722 - 2281

Viele
Möglichkeiten!
Nächtigen Sie -
und genießen
Stressfrei!



**Kosten und
Genießen Sie!**
Lassen Sie sich's
schmecken!

- * Dirndlmarmelade - die Vitamin C - Bombe
- * Dirndloliven - die fettfreie Olive!
- * Dirndlsaft - der gesunde, köstliche Saft
- * Dirndlcremehonig - zwei Spitzenprodukte in einem
- * Dirndlschokolade - die süße Verlockung
- * Dirndllikör - genial von der Fruchtigkeit
- * Dirndlschnaps - klassischer Edelbrand der Region
- * Dirndl - Geschenkkorb - regionales Geschenk für viele Anlässe
- * Besoffene Dirndl - der I-Punkt für Desserts



Dirndlprosciutto



Kompetente Beratung und Buchung
Ihr Partner bei der Reiseplanung im Dirndltal

Familie Weiß

Wildkräuterhotel Steinschalerhof

Telefon: 02722 2281 - weiss@steinschaler.at - Warth 20, A - 3203 Rabenstein

www.steinschaler.at - www.steinschalerwiki.at - www.hunde-hotels.at