

Steinschaler Gärten

Wildkräuter in Garten und Küche

Erleben Sie
den Naturgarten
und genießen
Sie mit allen
Sinnen!

Erster GenussGarten der
GENUSS REGION ÖSTERREICH



Naturgarten - GenussGarten

Ihr Ausflug ins Dirndltal:

Besuchen Sie diesen außergewöhnlichen Bio-Naturgarten!
Verbringen Sie einen interessanten Tag im Steinschalerhof,
genießen Sie die Küche mit ihren köstlichen Wildkräutern und
auch mit vegetarischen Speisen.

Der Steinschaler Biogarten ist ein Naturgarten mit sehr hoher
Vielfalt durch naturnahe Bewirtschaftung auf biologischer Basis.
„Mit der Natur gärtnern“ heißt, mit möglichst wenigen Eingriffen
den Garten zu betreuen. Damit wird viel unnütze Arbeit
eingespart.

Entdecken Sie diese Naturgärten mit einer kompetenten
Gartenführung!

Themen zur Auswahl u.a.:

- * faules Gärtnern
- * kulinarische Wildkräuter
- * Naturgarten - Prinzipien

Bei unseren Gartenführungen erhalten Sie viele wertvolle
und arbeitssparende Tipps für Ihren eigenen Garten. Jeder
Garten macht viel Arbeit, aber es kann vieles sinnvoll und
arbeitssparend reduziert werden. Vor der Gartenführung haben
Sie die Möglichkeit einer Jause / Kaffee zur Stärkung. Das
Abenteuer beginnt dann mit einer informativen Einführung zum
Thema noch im Saal. Danach geht es weiter in die Praxis. Vom
Schaugarten über Produktionsgarten für Kräuter, Wildkräuter,
Gemüse, Blumen und Salate, zum Wassergarten (Steinschaler
Teiche) bis zum Nostalgiegarten. Sie sehen die Hauptgärten des
Steinschalerhofes

Steinschaler
Gärten
Erster GenussGarten der
GENUSS REGION ÖSTERREICH



Gartenflächen:
ca. 32.000 m² im Steinschalerhof
ca. 1.000 verschiedene Pflanzen
* Bio zertifiziert
* Strikte Naturgarten - Bewirtschaftung

Dauer der Naturgartenführung mit
der Einführung: ca. 1 – 2,5 Std.
Leiter: DI **Johann Weiß** oder **Gartenleiterin Frieda**

Interessant und
schön!

„Faules Gärtnern“
ist Arbeitsersparnis
durch Naturmethoden



Die **Steinschaler Gärten** sind nicht architektonisch angelegte Grünbereiche. Dynamisch, wie der ganze Hotelbetrieb, sehen sie immer ein bisschen anders
aus, wechseln saisonal ihr Aussehen und ihre Gestalt und werden von Jahr zu Jahr artenreicher und strukturell vielfältiger.

Wildkräuterschaukochen

mit Gartenführung

Ein unterhaltsamer, genussreicher Baustein
rund um Wildkräuter

Neben dem Kennenlernen einiger Wildkräuter und dem lustigen, gemeinsamen Kochen nehmen die Teilnehmer praktische Informationen zu Wildkräutern für die eigene Küche mit. Der Steinschalerhof hat eine jahrzehntelange Tradition beim Kochen mit Wildkräutern. Erstaunt und interessiert sind die Teilnehmer immer über den guten Geschmack der gesunden Wildkräuter.

Neue „Geschmacksdimensionen“ bei Wildkräuterverkostung
Ein fixer Bestandteil jeder Wildkräuterführung und jedes Wildkräuterkochkurses. Tasten Sie sich an die unglaublichen Geschmäcker der Wildkräuter heran. Verkostet werden die saisonalen Wildkräuter in roher Form, um den Ursprungsgeschmack kennen zu lernen. Natürlich gibt es dazu Erläuterungen der einzelnen Kräuter und deren Küchenanwendungen.

Steinschaler
Küche
Die Wildkräuterspezialisten



Wildkräuterverkostung



Wildkräutersalat



Unser Motto:
**Genussvoll,
„grün“ und Gusto
machend!**

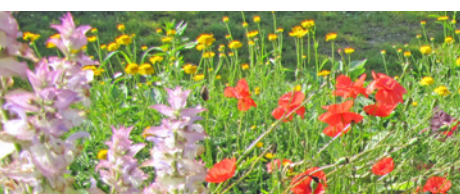


Ihr Stützpunkt im Dirndltal

Wildkräuterhotel Steinschalerhof

...liegt mit dem PKW nur ca. 50 Minuten von Schönbrunn entfernt, an der idyllischen Mariazellerbahn im Dirndltal. Es ist aus einem typischen Mostviertler Vierkanthof entstanden und verwöhnt Sie mit regionaler Küche (ausgezeichnet mit der „Grünen Haube“), liebevoll eingerichteten Zimmern, Steinschaler Gastfreundschaft und abwechslungsreichem Freizeitangebot bei uns im Dirndltal.

Eine sehenswerte Attraktion für Ihren Ausflug sind die naturnahen Gärten des Wildkräuterhotels Steinschalerhof. Die Natur-Gartenanlagen sind - wie sich das für einen auf Nachhaltigkeit ausgerichteten Betrieb gehört - multifunktionell und eng verbunden mit dem Betriebsalltag der Hotels. Hier wird sehr vieles von dem, was im Restaurant, in der Küche gebraucht wird, erzeugt: Gemüse, Wildkräuter und Dekoblumen. Hohe Biodiversität ist dabei ein wichtiger Punkt. Ca. 1.000 Pflanzenarten in diesen wunderbaren Naturgärten zu finden.



Entdecken Sie diese einzigartigen Naturgärten bei einer der vielen verschiedenen und kompetenten Gartenführungen!

Steinschaler Küche - *regional und bio, auch bei vegan & vegetarisch!*

Die Steinschaler Küche basiert auf zwei Säulen:

- * regionales Fleischangebot nach klassischen und geschmackvollen Rezepten
- * vegetarische und vegane Speisen mit vielen Bio - Wildkräutern und frischem Gemüse - g'schmackig nach kreativen Rezepten

Bei unseren veganen Gerichten verarbeiten wir die Kräuter und Gemüse unserer Biogärten mit pflanzlichen Zutaten. Wir achten auf genfreien und österreichischen Ursprung z.B.: für Tofu und Seitan. Mit veganen Desserts, Eis oder Parfaits wird die beachtliche Palette von veganem Essen abgerundet. Gäste mit Unverträglichkeiten (Laktose, glutenfrei, ...) sind herzlich willkommen - Es ist vorgesorgt! Sagen Sie uns Ihre Wünsche.

Kompetente Beratung und Buchung
Ihr Partner bei der Reiseplanung im Dirndltal

Wildkräuterhotel Steinschalerhof

Familie Weiß

Telefon: 02722 2281

weiss@steinschaler.at - Warth 20, A - 3203 Rabenstein

www.steinschaler.at - www.steinschalerwiki.at

www.hunde-hotels.at

Genießen Sie Ihren Aufenthalt!

Nächtigen Sie in einem unserer mit Liebe zum Detail eingerichteten Zimmer, einem romantischen Gartenhaus oder im Steinschaler Dörfli.

Neben vielen interessanten Ausflugszielen, Wander- und Mountainbikestrecken, die Sie auch mit der Mariazellerbahn erkunden können, stehen Ihnen auch viele Möglichkeiten offen, Ihre private oder geschäftliche Feier, Seminar oder Urlaub mit uns zu einem unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen!



Attraktive Ausflugsziele

- * Mariazellerbahn
- * Dschungelparcours
- * Nixhöhle
- * Steinschaler Dörfli
- * Stift Lilienfeld
- * Schallaburg



Sie finden uns im Dirndltal

