

Werbung

Landgasthof Hotel-Restaurant Herbst: Das gemütliche Haus mitten im steirischen Vulkan- und Thermenland

Das traditionelle Hotel und Restaurant Herbst in Feldbach, Gniebing 15, liegt direkt an der Schloßerstraße und kann so manches bieten: Essen, trinken, schlafen, Urlaub machen, Feste feiern, erfolgreich tagen. Nicht nur mit guter bodenständiger steirischer Küche sondern auch mit klassischen internationalen Spezialitäten wird der Gast im Hause Herbst verwöhnt. Auch

saisonbedingte Spezialitäten, wie frischer Spargel oder Forelle und Lamm, sowie leichte Küche stehen auf dem Küchenplan und auf Wunsch wird der passende Wein von heimischen und internationalen Winzern gereicht. Zur Entspannung bietet sich eine der vielen Ausflugsmöglichkeiten, zum Beispiel nach Schloss Kornberg an. Infos unter Tel: 03152/2741, www.herbst.co.at



Kürbischhof Koller: Ausgezeichnet im Rahmen des Lucullus 2002

Spezialitäten rund um den Kürbis - für besondere Leistungen auf dem Gebiet der Kulinarik erhielt der Kürbischhof Koller die Auszeichnung im Rahmen des Lucullus 2002. Der kleine landwirtschaftliche Betrieb Koller liegt inmitten des südoststeirischen Thermenlandes, der auf eine jahrzehntelange Tradition im Anbau von Kürbissen zurückblicken kann.

Mit neuen innovativen Produkten beliefert der Kürbischhof Koller gut sortierte Feinkostläden Österreichs mit dem beliebtesten Kürbiskernpesto, Kürbis-Chutney und einigem mehr. Aber auch für das „klassische“ echt steirische Kürbiskornel bekam der Kürbischhof Koller die Bewertung „Sehr Gut“ in der Zeitung „Konsument“. Infos: www.kuerbischhof-koller.at

Kürbischhof Koller
Spezialitäten rund um den Kürbis!

- Kürbiskniffel
- Kürbiskernöl
- Knabberkerna
- individ. Geschenkarrangements
- Kürbiskernpesto
- Kürbischutney

Weinberg 78, 8350 Feiring
03153/3414
www.kuerbischhof-koller.at
bauer@kuerbischhof-koller.at

Geheimtip für Genießer: Das Landgasthaus Fürnschuss

Der Familienbetrieb Fürnschuss mitten im idyllischen Markt Kirchbach verwöhnt seine Gäste das ganze Jahr. Jetzt zum Frühling beginnt steht eine große Auswahl an Spargelgerichten mit frischem Marchfelder Spargel auf der Speisekarte. In den Sommermonaten von Mitte Juni bis Mitte August werden im schön angelegten Gastgarten des Hauses Fürn-

schuss jeden Freitag kulinarische Spezialitäten, italienische oder griechische Buffets bzw. Grillabende geboten. Musikalische Begleitung verfeinert reizvoll die Abende. Steirische Hausmannskost, hausgemachte Torten und köstliche Eiskreationen sowie vorzügliche steirische und burgenländische Weine runden die Speisekarte ab.

Landgasthaus FÜRNSCHUSS
www.fuernschuss.at

8082 Kirchbach 44
Tel.: 0 31 16/22 22
Fax: 0 31 16/21 033

Donnerstag Ruhetag
Eigener Gastgarten

www.fuernschuss.at
Landgasthaus fürnschuss.at

ganz einfach kulinarisch

MasterCard, Visa, Eurocard

Reicher Ernte in aller Munde

Reicher in Mahrensdorf, der Bauernhof im steirischen Thermenland, ist längst kein Geheimtipp mehr, aber Garant für täglich frische Früchte und Gemüse. Edler Spargel, frisch gestochen und von unachahmlichem Geschmack, ist eine der Spezialitäten des Direktvermarkters Reicher, nahe Feiring. Private Haushalte und renommierteste Restaurants - ob mit oder ohne Haube - gehören zum

verlesenen Kundenkreis des ambitionierten Landwirtes. Wird in den nächsten Wochen ein G'riss um köstlichen Spargel sein - die Nachfrage ist größer als die Ernte - so sind Ende Mai schon wieder die ersten süßen Früchte des Jahres, die Erdbeeren, reif. Selbstgepfückt oder in dekorativen Körbchen, bereichern sie jede Mahlzeit. Himbeeren und Kürbisse vervollständigen die Ernte eines Jahres bei Reicher.

reicher

JETZT! FRISCHER SPARGEL

FAMILIE REICHER
MAHRENSDORF 5
8350 FEIRING
TEL.: 03157/2446
FAX: 03157/30046
HANS@REICHER-SPARGEL.AT
WWW.REICHER-SPARGEL.AT