

Veredelung am Land

Bei einer Fahrt durch die Voralpen, im hügeligen Melktal, siehst du Kühe, Schafe und Straussen weiden, und wie deren Produkte veredelt werden. Zugleich erfährst du in der letzten Meeresecke von NÖ interessantes über die Entstehung der Alpen. Geschmack u. Genuss bieten die ausgezeichneten Küchen der Region.

- + Betriebsführung + Verkostung (Bio Hofkäserei oder Straussenhof)
- + Natur- und Landschaftsvermittlung
- + Mittagessen (Gasthof oder gewerbl. Heuriger)
- + Besuch der Ausstellung in Neubruck
- + Führung durch die Ausstellung

Tipp: Zieh dich bequem an, nimm dir eine wetterfeste Jacke und ev. einen Einkaufskorb mit.

Schwierigkeitsgrad: leicht

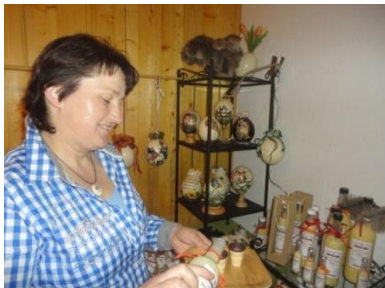
Kosten:	Gruppenangebot ab 20 Personen	
	€ 41,- pro Erwachsenen	€ 24,- pro Kind
	€ 4,10 Mostviertel Tourismus	€ 2,40
	€ 12,50 Eintritt LA	€ 6,00
	€ 12,- Essen	€ 7,50
	€ 7,50 Betriebsbesichtigung einer LW	€ 4,50
	€ 4,90 Natur u. Landsch. – Vermittlung	€ 3,60

E-Mail: office@gasthof-hueber.at
office@mostheuriger.net
info@enner.at
sakn.halmer@aon.at
fmhoebarth@aon.at



Melktaler Hofkäserei

Biohof Enner Grub 6,
3281 Oberndorf an der Melk
Tel. 07483/410
E-Mail: info@enner.at



Straussenhof Halmer

Baumbach 1
3281 Oberndorf an der Melk
Tel. 07483/404
E-Mail: sakn.halmer@aon.at



Natur- u. Landschaftsvermittler Höbarth Franz Pledichen 3

3281 Oberndorf an der Melk
Tel. 0664/73499545
E-Mail: fmhoebarth@aon.at



Gasthof Hueber

3282 St. Georgen an der Leys 18

Tel. 07482/46206

E-Mail: office@gasthof-hueber.at



Mostheuriger (gewerblich) Wurzenberger

Oberhub 6

3281 Oberndorf an der Melk

Tel. 07483/7558

E-Mail: office@mostheuriger.net

Veredelung am Land

Produktiv

Kreativ

Geschichtlich

Kulinarisch

Bodenständig

Im Melktal