

Mostviertel

Eisenstraße-Wirte

Kulinarik rund um das ÖTSCHER:REICH

Das volle
Leben
entdecken!



Mit Unterstützung von Land und Europäischer Union



LE 14-20

Umschulung für den Deutschen Raum



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



VORWORT



Liebe Gäste und Genießer!

Die Eisenstraße-Wirte sind die erste Adresse, um in die Kulinarik der Eisenstraße Niederösterreich einzutauchen. Sie kombinieren Bodenständig-Traditionelles mit leichter, frecher Küche und servieren rund ums Jahr saisonale Köstlichkeiten.

Neben den hohen Qualitätskriterien spricht ein weiterer Punkt für die bunt gemischte Gastronomen-Runde: Die Eisenstraße-Wirte sind Botschafter der Region, sie wissen spannende Geschichten zu erzählen und haben stets auch einen Geheimtipp parat.

Der vorliegende Folder ist in Kooperation mit den ÖTSCHER:REICH-Produzenten entstanden. Bereits zur Niederösterreichischen Landesausstellung 2015 schlossen sich regionale Produzenten zusammen, um regionale Naturprodukte unter einer gemeinsamen Marke zu vertreiben. Jetzt feiert die ÖTSCHER:REICH Kulinarik ein Comeback. Zu den pikanten und feinen Spezialitäten aus dem Mostviertel zählen etwa würzige Würstel sowie fruchtige Säfte, Liköre und Honige.

Eisenstraße-Wirte und ÖTSCHER:REICH-Produzenten verbindet das Streben nach höchster Qualität und nach einem authentischen kulinarischen Erlebnis.

Viel Spaß beim Schmökern!



Markus Stadler & Peter Jagersberger
Sprecher der Eisenstraße-Wirte



INHALT

01	Gasthof Teufl	4
02	Schliefaufhof	6
03	Landgasthaus Stadler	8
04	Gasthaus Kummer	10
05	Schlosswirt	12
06	Gasthaus Kerschbaumer	14
	Übersichtskarte	16
07	Gasthof „zum goldenen Hirschen“	18
08	Restaurant-Landhotel Zellerhof	20
09	Alpenhotel Ensmann	22
10	Rettensteinerhof - Wirtshaus Hilbinger	24
11	Gasthof Jagersberger	26
	ÖTSCHER:REICH Produkte und Produzenten	28



Busse willkommen



Catering



Gastgarten



Spielplatz/Spielecke



Gästezimmer



Alle Eisenstraße-Wirte sind zertifizierte radfreundliche Betriebe!



01 GASTHOF TEUFL

Kirchenwirt mit vielen Talenten

Martin und sein Mascherl, das gehört zusammen wie Teufl und Top-Wirt. Mit der feschen Fliege alleine würde der Purgstaller allerdings nicht Jahr für Jahr die Tester der NÖ Wirtshauskultur überzeugen. Es ist vielmehr seine gastronomische Grundhaltung, die da lautet: Regionalität pur. Auf Most aus bäuerlicher Produktion, frisch gepresste Fruchtsäfte und Fleisch vom örtlichen Fleischhauer setzt Martin Teufl seit Jahren. Daneben ist er g'standener Kirchenwirt mit vielen Talenten.

So etablierte er den Gasthof Teufl als erstes Mostviertler WEINWirtshaus, das mit edlen und ehrlich kalkulierten Tropfen sowie speziellen Menüs und Verkostungen erfreut. Ein besonderes Plus ist der prall gefüllte Veranstaltungskalender mit saisonalen Schwerpunkten.

Martin Teufl ist Wein-Virtuose. Seine Weinkarte liest sich wie das Who is Who der heimischen Winzerszene. Der Chef hilft kundig bei der Wahl des richtigen Tropfens.



Kontakt

Kirchenstraße 9
3251 Purgstall an der Erlauf
T 07489/2322
office@gasthof-teufl.at
www.gasthof-teufl.at



Öffnungszeiten

Mittwoch – Samstag: 8 – 24 Uhr
Sonntag & Feiertag: 8 – 16 Uhr
Ruhetage: Montag & Dienstag





02 SCHLIEFAUHOF

Feste feiern, wie sie (ge)fallen

Im Kleinen Erlauftal pflegt Familie Obermüller ausgesprochene Gastlichkeit mit hohem Bezug zur Region. Rund ums Jahr werden saisonale Köstlichkeiten serviert, zum Teil von Bio-Betrieben. Der Schliefauhof hat sich als „Eventgasthof“ für Jung und Alt einen Namen gemacht. Im Festsaal ist Platz für 400 Personen und das kommunikative und herzliche Team findet für jeden Anlass die richtige Ambiente – von der edlen Hochzeitstafel bis zum Jugendball. Reisende genießen den Komfort der großzügigen Gästezimmer, sogar eine Hochzeitssuite steht zur Verfügung.

Als Wirte, wie sie im Buche stehen, sind Juniorchefin Nicole und Vater Hans Obermüller nie um eine herz-erfrischende Geschichte verlegen. Im Schliefauhof ist Gemütlichkeit Trumpf.

Heiraten im Schliefauhof: Hans Obermüller gilt als perfekter Hochzeitsmann, sein Team sorgt mit viel Liebe für eine herrlich dekorierte Tafel. Auch für andere Feste eine Topadresse.



Kontakt

Schliefauf 19, 3263 Randegg
T 07487/5002
office@schliefauhof.at
www.schliefauhof.at



Öffnungszeiten

Mittwoch & Donnerstag: 17 – 22 Uhr
Freitag, Samstag & Sonntag: ab 9 Uhr
Feiertage: 9 – 15 Uhr
Ruhetage: Montag & Dienstag

Veranstaltungen gegen Voranmeldung auch außerhalb der Öffnungszeiten möglich





03 LANDGASTHAUS STADLER

Einkehren & Wohlfühlen in Reinsberg!

Mit viel Liebe zum Detail führen Sabrina und Markus Stadler den Familienbetrieb in Reinsberg in vierter Generation. In der Küche beweist Koch Markus ein großartiges Händchen für innovativ-bodenständige Gerichte, verfeinert mit einer Vielfalt an Kräutern aus den hauseigenen Gärten – während Sabrina ein magisches Auge für Interieur und Design hat. Die Stärken der beiden spürt man im neuen Zubau: Das „Liebstöckl“ bietet Raum für besondere Anlässe und führt das Landgasthaus Stadler in eine neue Ära. Kulinarische Genießer erleben im Landgasthaus Stadler Kochkunst in TOP-Qualität, Produkte aus der Region und charmantes Service.

TIPP: Genießen Sie die hauseigenen Kracherl oder die außergewöhnlichen Themenveranstaltungen – zum Beispiel in Verbindung mit der Reinsberger Kultur.

Unsere Stärken: Kreative Kräuterküche nach Hildegard von Bingen. Gemütliches Ambiente mit jungem Flair im Herzen des Mostviertels.

Catering für alle Anlässe.

Neu: unser Zubau „Liebstöckl“



Kontakt

Reinsberg 21
3264 Reinsberg
T 07487/2373
office@gasthausstadler.at
www.gasthausstadler.at



Öffnungszeiten

Dienstag, Mittwoch, Freitag & Samstag:
9.30 – 13.30 Uhr & ab 17 Uhr
Sonntag & Feiertag: 9 – 14 Uhr
Ruhetage: Montag & Donnerstag





Das Whiskeystüberl entstand 2008 und ist der ideale Platz für kleine Feiern (bis 12 Pers.).
Das Ambiente ist fein und bodenständig.
Edle Tropfen dürfen genauso wenig fehlen wie G'schichtln des Chefs. Ein Erlebnis!

04 GASTHAUS KUMMER

Köstliches unterm grünen Baum

„Nur Qualität macht Genuss möglich“: Dieser Leitsatz ist über der Ausschank zu lesen – und diese Einstellung spürt der Gast in jeder Faser des Grestner Traditionsbetriebs. Chefin Renate Kummer hat viel Gespür für regionale Küche.

Die Stube schmücken Bilder einer örtlichen Künstlerin, im Gastzimmer glänzen Naturholz- und Eisenelemente. Der Gastgarten (mit wettergeschütztem Plätzchen und großem Spielplatz) spielt alle Stückerl, im Sommer wird hier jeden Freitag „von mild bis wild“ gegrillt. Dabei kommt Peter Kummers Leidenschaft zur Geltung, Wild gilt überhaupt als Spezialität des passionierten Jägers. Kummer ist Köstlichkeit unterm „grünen Baum“. Diesen Beisatz trägt das seit 1965 im Familienbesitz befindliche Haus auch im Namen. Im neu-errichteten Nebenhaus befinden sich direkt an der Kleinen Erlauf äußerst gemütliche Gästezimmer.



Kontakt

Badgasse 4
3264 Gresten
T 07487/2361
kummer.gasthaus@aon.at
www.gasthaus-kummer.at

Öffnungszeiten

Dienstag – Samstag: 8 – 24 Uhr
Sonntag: 8 – 15 Uhr
Ruhetag: Montag

Gasthaus zum grünen Baum
Kummer





In einem Schloss einzukehren, hat immer etwas Besonderes. Beim Schlosswirt diniert man im sehr klassischen, zurückhaltenden Ambiente – mit Blick auf den historischen Innenhof.

05 SCHLOSSWIRT

Top-Küche – mit Freude serviert

Österreichische Klassiker, moderne Gerichte und vor allem Mostviertler Spezialitäten wie die famose Rahmsuppe mit Erdäpfel und Blunzn: Beim Schlosswirt kommen Genießer auf ihre Rechnung. Seit zehn Jahren führt Andreas Plappert sein „Wirts.Haus“ und er ist nie um eine kreative kulinarische Idee verlegen: Gastköche, Craftbeer-Festival, Theatermenüs, Mostviertler Feldversuche – der Schlosswirt ist seiner Zeit stets voraus und setzt auf Neues, bevor es zum allgemeinen Trend wird. Dabei verknüpft das Schlosswirt-Team Traditionelles und Modernes. Andreas Plappert, ein begnadeter Gastgeber, führt sein Wirtshaus im bezaubernden Ambiente von Schloss Rothschild. Viele Stammgäste schwören auf den Schlosswirt. Er ist anders und echt.

Tipp: Rechtzeitig reservieren!



Kontakt

Schlossweg 1
3340 Waidhofen an der Ybbs
T 07442/53657
wirtshaus.rothschild@aon.at
www.schlosswirt-rothschild.at



Öffnungszeiten

Montag – Freitag: ab 16 Uhr
Samstag, Sonntag & Feiertag: ab 10 Uhr





„K'wölb“ nennt Johannes Kerschbaumer seinen neuesten Streich: Eine ehemalige Stallung baute er zum stilvollen Saal um – mit „Wein-Wendeltreppe“, Bar und original-erhaltenem Gewölbe.

06 GASTHAUS KERSCHBAUMER

Traditionsbetrieb mit Blick auf den Sonntagberg

Nach Stationen im In- und Ausland kehrte Johannes Kerschbaumer in den elterlichen Betrieb an der Orts- grenze von Waidhofen an der Ybbs und Sonntagberg zurück. Seit Anfang 2015 leitet er das seit 1895 beste- hende Wirtshaus.

Das Gasthaus Kerschbaumer ist beliebter Veran- staltungsort für Versammlungen, Hochzeiten und Feiern, im Mittags- und à la carte-Geschäft setzt der Chef (Markenzeichen: ein dunkler Hut) auf Saisonalität und Regionalität. Landwirtschaftliche Produkte bezieht Johannes Kerschbaumer von umliegenden Bauern, Obst und Gemüse stammen zum Teil aus eigener Ernte. Was viele nicht wissen: Im Gasthaus Kerschbaumer wird köstliches Eis selbst produziert. Und sogar ein eigenes Kerschbaumer-Radtrikot gibt es, liegt doch der Betrieb direkt am Ybbstalradweg.



Kontakt

Unterpeller Straße 85
3340 Waidhofen an der Ybbs
T 07442/62246
info@gasthaus-kerschbaumer.at
www.gasthaus-kerschbaumer.at

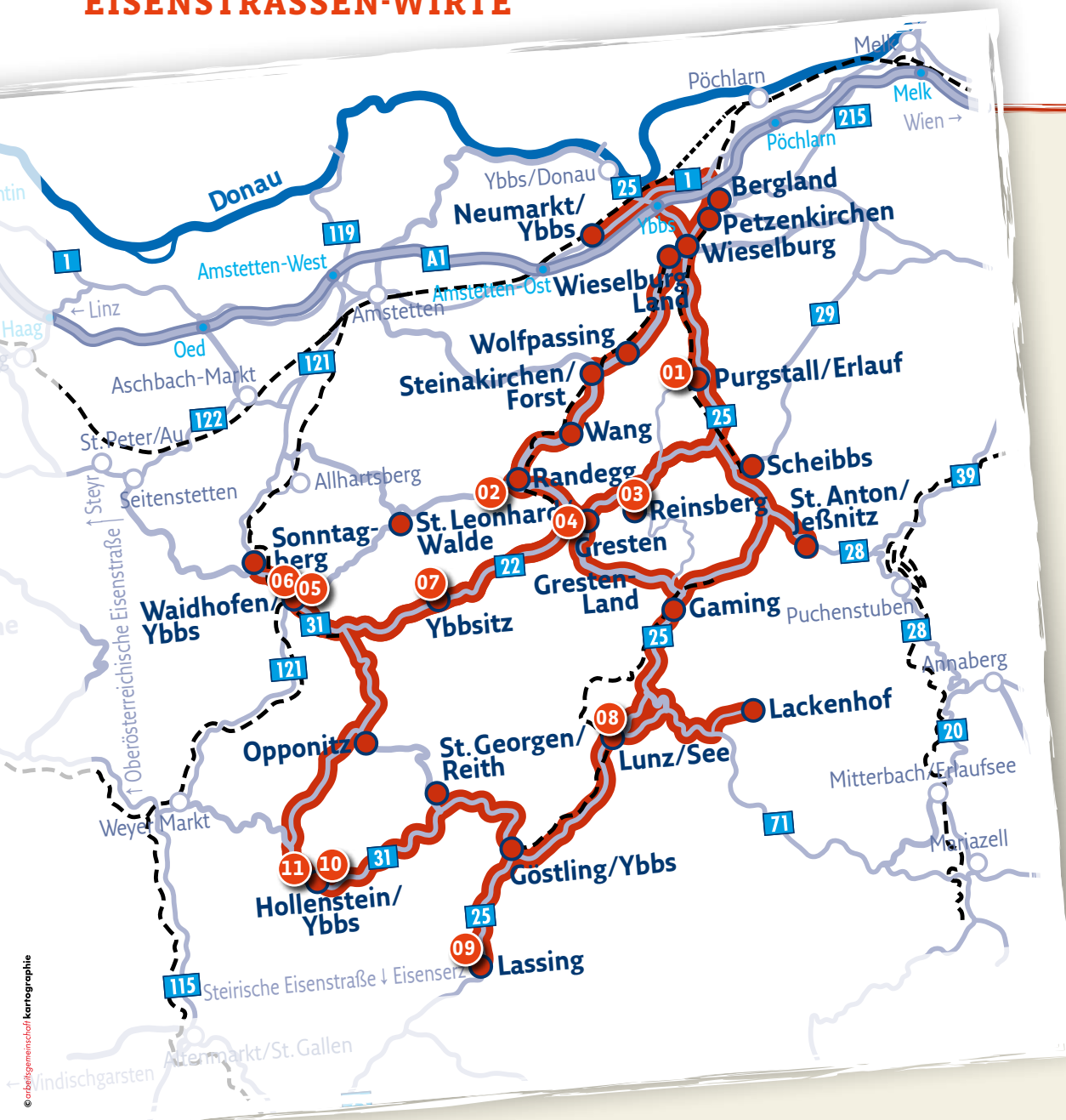
GASTHAUS
Kerschbaumer

Öffnungszeiten

Mittwoch: 9 – 18 Uhr
Donnerstag – Samstag: 9 – 21 Uhr
Sonntag & Feiertag: 9 – 17 Uhr
Ruhetage: Montag & Dienstag



ÜBERSICHTSKARTE EISENSTRASSEN-WIRTE



- 01 Gasthof Teufl
- 02 Schliefaufhof
- 03 Landgasthaus Stadler
- 04 Gasthaus Kummer
- 05 Schlosswirt
- 06 Gasthaus Kerschbaumer
- 07 Gasthof „Zum Goldenen Hirschen“
- 08 Restaurant-Landhotel Zellerhof
- 09 Alpenhotel Ensmann
- 10 Rettensteinerhof – Wirtshaus Hilbinger
- 11 Gasthof Jagersberger

www.eisenstrasse.at/wirte



Die Mehlspeisen und Torten im Gasthof „Zum Goldenen Hirschen“ werden von großen und kleinen Naschkatzen mit Begeisterung verschlungen. Am liebsten im Salettl.

07 GASTHOF „ZUM GOLDENEN HIRSCHEN“

Sonnige Spezialitäten

Der Gasthof „Zum Goldenen Hirschen“ liegt an einem Schlüsselpunkt – gleichzeitig an der Eisenstraße und direkt im Ortskern von Ybbsitz. Regionstypische Speisen wie der Schmiedemeilenteller oder die Eisenstraße-Pfanne weisen auf die beachtliche Historie des Wirtshauses hin: Seit 1750 schätzen Gäste den Goldenen Hirschen. Dieser Name verpflichtet, legendäre Wildgerichte zählen im Herbst zu den am häufigsten nachgefragten Spezialitäten.

Neben der gemütlichen Gaststube stehen ein Stüberl für kleinere Gruppen und ein Speisesaal für große Feste bereit. Besonders beliebt ist das „Vis-à-Vis-Gartl“ mit sonniger Terrasse über den Prollingbach und einem lichtdurchfluteten Salettl. Ferienwohnungen im Ybbsitzer Ortszentrum runden das Angebot ab.



Kontakt

Markt 9
3341 Ybbsitz
T 07443/86300
office@goldenerhirsch.info
www.goldenerhirsch.info



Öffnungszeiten

Mittwoch – Freitag: 10 – 14 Uhr & ab 17 Uhr
Samstag, Sonntag & Feiertag: ab 9 Uhr
Ruhetage: Montag & Dienstag





Der Zellerhof zählt zu den absoluten Radexperten in den Ybbstaler Alpen. Das hauseigene Ybbstalaradtaxi bringt müde Radler von A nach B. Auch E-Bikes können ausgeliehen werden.

08 RESTAURANT-LANDHOTEL ZELLERHOF

Wellness und Spezialitäten

Wenn es ein Gen für Hoteliers gibt, dann tragen es die Daurers in sich: Der Familienbetrieb in Lunz am See hat sich in den vergangenen Jahren zum regionalen Leitbetrieb entwickelt, der seine Stärken im Sommer und Winter ausspielt. Der Lunzer See liegt nur 400 Meter entfernt, auch das Skigebiet Maiszinken befindet sich in unmittelbarer Nähe.

Die neu eingerichteten Stüberl und Säle, der Gastgarten im Innenhof sowie das benachbarte Bergsee-SPA warten darauf, entdeckt zu werden. Busse und Gruppen sind herzlich willkommen. Die nächste Generation ist bereits voll in Fahrt: Küchenchef Patrick tischt Burger und Klassisches auf, Dominik Daurer leitet das Service mit Umsicht. Neben dem Restaurantbetrieb wird auch ein reichhaltiges Frühstücksbuffet angeboten.



Kontakt

Seestraße 5
3293 Lunz am See
T 07486/8450
M 0664/4420237
zellerhof@lunz.at
www.zellerhof-lunz.at

Zellerhof

Öffnungszeiten

ganzjährig täglich von 8 – 22 Uhr





**Honig vom Ensmann mundet vortrefflich.
Gesammelt von Bienen im Eisenwurzten-Gebiet.
Die bei Imker- und Abhof-Bewerben gewonnenen
Medaillen füllen ganze Schränke.**



09 ALPENHOTEL ENSMANN

Umgeben von saftigen Wiesen und tiefgrünen Wäldern

Das Alpenhotel Ensmann liegt direkt am Fuße des Hochkars, am Eingang zur Erlebniswelt Mendlingtal und unweit der Palfauer Wasserlochklamm. Gerichte rund um den Schafkäse, Honig aus eigener Imkerei, Ybbstalforelle oder vom heimischen Wild sind fixer Bestandteil der Speisekarte. Verschiedenste Tagesgerichte runden das saisonal abgestimmte Angebot ab.

Einen Platz an der Sonne finden Sie auf der wunderbaren Terrasse mit Blick auf die Gesäuseberge, im Café oder der gemütlichen Eustachiusstube. Im Restaurant mit offenem Kamin sind die Wappen alter Hammerherrenfamilien als Wandmalerei zu bestaunen. Geburtstag, Taufe oder Firmenfeier, lassen Sie sich von einem aufmerksamen Team verwöhnen!

Kontakt

Lassing 55
3345 Göstling an der Ybbs
T 07484/7014
hotel.ensmann@aon.at
www.alpenhotel-ensmann.at

*Alpenhotel
Ensmann
Lassing/Hochkar*

Öffnungszeiten

Mittwoch – Sonntag:
11.30 – 14 Uhr & 17.30 – 21 Uhr
Gruppen jederzeit gegen Voranmeldung.
Ruhetage: Montag & Dienstag





Die neu gestaltete Gaststube kombiniert ländliche Gemütlichkeit mit modernem Chic. Besondere Hingucker sind farbenprächtige Almfotos – und Kuhglocken.



10 RETTENSTEINERHOF - WIRTSHAUS HILBINGER

Von Kräutern und Kuhglocken

Was den Gasthof Rettensteiner so besonders macht? Da muss die Wirtin Eva Hilbinger nicht lange nachdenken. Mit Kräutern, Beeren und Gemüse aus dem eigenen Garten bereiten sie und ihre Mutter Marianne die Speisen zu. Schließlich isst das Auge mit und ein Ybbstaler Bauernsalat schmeckt fein garniert und herzhaft angerichtet gleich doppelt gut.

Das 1900 eröffnete Wirtshaus ist ein echter Familienbetrieb. Ihr Handwerk hat Eva Hilbinger u. a. im Hotel von Olympiasieger Patrick Ortlieb in Lech gelernt. Heute vermietet sie auch Zimmer und stellt Marmeladen, Nussbrand und Liköre her. Auf den Tisch kommt Biorind aus Hohenlehen.

Tipp für Feiern: Festsaal für bis zu 200 Personen.

Kontakt

Dorf 39
3343 Hollenstein an der Ybbs
T 07445/222
kontakt@wirtshaus-hilbinger.at
www.wirtshaus-hilbinger.at



Öffnungszeiten

Mittwoch – Samstag: 9 – 14 Uhr & 18 – 22 Uhr
Sonntag & Feiertag: 8 – 14 Uhr
Ruhetage: Montag & Dienstag





Weil ja bekanntlich die Kinder entscheiden, wo der Ausflug hingehet, bietet die Familie Jagersberger einen Spielplatz an und am nahegelegenen Bikepark am Königsberg gibt es einen Schilift und viele Möglichkeiten für ein Waldabenteuer.



11 GASTHOF JAGERSBERGER

Hochgenuss am Königsberg

Ein Skilift vor der Haustüre, der Kräutergarten nur einen kleinen Spaziergang entfernt und rundherum Wiesen und Wälder: Wer im Gasthof Jagersberger einkehrt, der bekommt als Vor- oder Nachspeise Natur pur. Denn der Betrieb von Marion und Peter Jagersberger liegt idyllisch am Königsberg, von der Hektik des Alltags abgeschirmt und dennoch leicht mit dem Auto oder Motorrad erreichbar. Regionale Qualitätsprodukte sind die Basis von Peters Küche.

Im Service bemühen sich Marion und ihr Team um freudestrahlende Gäste. Die rustikale Stube vermittelt heimelige Atmosphäre. Freundliche Doppel- und Familienzimmer stehen den Urlaubsgästen zur Verfügung. Ideale Raststätte bei Wander- und Mountainbike-Touren rund um den Bikepark Königsberg.

Kontakt

Sattel 4
3343 Hollenstein an der Ybbs
T 07445/374
kontakt@gasthof-jagersberger.at
www.gasthof-jagersberger.at

GASTHOF
Jagersberger

Öffnungszeiten

Montag, Dienstag, Freitag, Samstag, Sonntag: ab 9 Uhr
Ruhetage: Mittwoch & Donnerstag





ÖTSCHER:REICH – PIKANTES UND FEINES AUS DEM MOSTVIERTEL

Regionale Produkte aus dem Mostviertel

Bereits zur Landesausstellung 2015 „ÖTSCHER:REICH – Die Alpen und wir“ schlossen sich einige Mostviertler Produzenten zusammen, um regionale Naturprodukte unter einer gemeinsamen Marke zu vertreiben. Unter der Nutzung von Synergien entstand eine regionale Produktlinie mit einheitlicher Verpackung und einem Design mit Wiedererkennungswert. Die Produzenten leben mit ihrem klaren Bekenntnis zur Regionalität vor, wofür die ganze Produktlinie steht: für bodenständige, regionale Spezialitäten höchster Qualität – made in Mostviertel. Die Palette reicht dabei von schmackhaften (Wild-)würsteln über edle Liköre bis hin zu fruchtigen Säften.

Der Geschmack des Mostviertels

Die klare Verortung im Namen der Produkte soll vor allem auch das Image und die Akzeptanz von regionalen Produkten bei der heimischen Bevölkerung steigern. „Denn die Natur am Gaumen wird immer die beste Visitenkarte der Region sein“ erklären die ÖTSCHER:REICH-Produzenten.

Die ÖTSCHER:REICH-Produzenten und ihre Spezialitäten

- **Fa. Kainrath, Ybbsitz: Wildspezialitäten**
Hirsch-Beißer, Hirsch-Käsewurst, Wilde Chili www.kainrath.com
- **Robert Stöckl, Wolfsbach: Würstel**
Jausencabanossi, Käsewürzen, Bergteufel (scharf)
- **venuss®, Neumarkt an der Ybbs: Likör**
Walnusslikör aus grünen Walnüssen www.venuss.at
- **Leopold Schalhas, Wolfpassing: Honig**
Mostviertler Blütenhonig www.die-zeidler.at
- **Bioplatzl, Karlstetten: Bio-Apfelmus**
Muusi Apfel Natur & Muusi Bratapfel Natur www.bioplatzl.at
- **Angelika Raidl, Rabenstein/Pielach: Sirupe**
Holler-, Dirndl- und Lavendelblütensirup www.a-raidl.at
- **Obstparadies Seppelbauer, Amstetten: Fruchtsäfte**
Apfelsaft g'spritzt, Apfel-Johannisbeersaft g'spritzt
www.seppelbauer.at
- **Dirndlmanufaktur Fuxsteiner, Rabenstein/Pielch**
Dirndlmarmelade, Dirndl-Fruchtriegel, Dirndl-Chilisauce
www.fuxsteiner.at
- **Kahrer's Schafhof, St. Veit an der Gölsen**
Lampalwurst, Kasalampal, Lampanossi www.kahrers.at

www.oetscher-reich.at



Die Produkte sind außerdem bei folgenden ÖTSCHER:REICH-Produzenten und Verkaufsständen erhältlich:

ÖTSCHER:REICH-Produzenten

Kainrath Wildspezialitäten
Alte Poststraße 15, Ybbsitz www.kainrath.com

Bioplatzl
Obermamau 14, Karlstetten www.bioplatzl.at

Obstparadies Seppelbauer
Pittersberg 12, Amstetten www.seppelbauer.at

Verkaufsstellen

Naturpark-Zentrum Ötscher-Basis
Langenseitenrotte 140, Wienerbruck www.oetscher-basis.at

MostBirnHaus
Stift 14, Ardagger Stift www.mostbirnhaus.at

Haubiversum Petzenkirchen
Kaiserstraße 8, Petzenkirchen www.haubiversum.at

Gaumenfreu(n)de by LaMeraner
Keltenstraße 13, Pöchlarn www.gaumenfreu-n-de-ba-lameraner.at

SPAR Prauchner Pöchlarn, Gresten und Ybbsitz www.prauchner.at

EUROSPAR Bauer Wieselburg

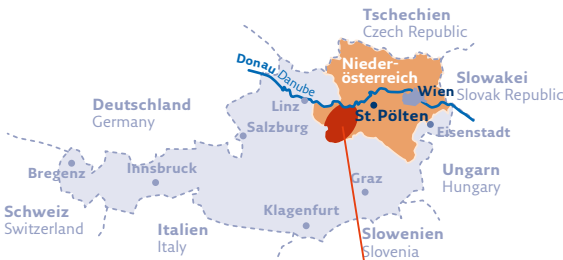
SPAR Markt Leyrer Steinakirchen

SPAR Steinecker Moden GmbH, Randegg

Nah & Frisch Kimmelbach



Der Eisenstraße Niederösterreich verbindet das sanfte Hügelland mit dem Mostviertler Alpen rund um Hochkar, Königsberg, Dürrenstein und Ötscher. Im „Land der Schwarzen Grafen“ ist die Magie des Schmiedens noch heute hautnah erlebbar. Naturliebhaber staunen über hohe Gipfel, tiefe Schluchten und stille Bergseen, während herzliche Gastgeber mit bodenständigen Genießereien den Gaumen verwöhnen. Mehr als 170 Ausflugsziele machen die Region zum Erlebnis für die ganze Familie.



Beratung und Prospekte
Mostviertel Tourismus
GmbH

Neubruck 2/10
3270 Scheibbs
T 70482/20 444
info@mostviertel.at
www.eisenstrasse.at/wirte
www.mostviertel.at

