



H o t e l

HOCHSCHOBER

„HochschoberN“ zu Hause Selbstgemachte Hochschober-Spezialitäten zum mit nach Hause nehmen

Liebe Gäste!

Wesentlicher Bestandteil der Hochschober-Urlaubsphilosophie – dem „HochschoberN“ – ist das kulinarische Angebot im Haus. So achten wir bei der Auswahl der Produkte und Zutaten besonders darauf, Ihnen Hochwertiges und Naturbelassenes präsentieren zu können. Sei es von regionalen Lieferanten, heimischen Bauern oder sogar aus eigener Produktion. Dass diese Lebensmittel nicht nur geschmacklich besonders gut sondern auch gesund sind, spricht für sich.

In der Liste der Hochschober-Spezialitäten zum mit nach Hause nehmen, haben wir eine Auswahl an kulinarischen Köstlichkeiten zusammengestellt, deren Herkunft wir Ihnen auch gerne vorstellen möchten:

- ✓ Der Topfen, das Joghurt und die Milchgetränke beim Jungbrunnen sowie der Holundersaft stammen vom Västlbauern aus Saureggen.
- ✓ Butterkäse, Glantaler und Vierbergekäse beziehen wir von der Familie Pirker vlg. Tschadamer aus dem Glantal.
- ✓ Unser Hausbrot, Nuss- und Dinkelbrot, sowie das Früchtebrot werden regelmäßig in der Buffetlandschaft von Dagmar Hofer gebacken. Das Biologische Getreide kommt von den Bauern aus dem Jauntal. Das Mehl wird in der Original Osttiroler Getreidemühle im Alpenpark gemahlen.
- ✓ Das Kamuth-, Grünkern- und das Amaranthbrot backt uns Marianne Leeb, ohne Sauerteig und ohne Germ (Backferment). Marianne Leeb ist auch für die köstlichen selbstgemachten Marmeladen am Frühstücksbuffet zuständig.
- ✓ Die Tolggn und das Vollwert- Kraftfrühstück aus Hafer und Weizen beziehen wir vom Nickelpaulehof aus Lendorf.
- ✓ Unser unraffiniertes und hochwertiges Karpaten-Kristallsalz ist ein reines Naturprodukt mit hoher Konzentration an Natriumchlorid und lebenswichtigen Microorganismen. Es stammt aus der Ukraine aus dem Ort Solotvino und wird dort immer noch händisch gewonnen.

Bitte geben Sie die Liste mit Ihren Bestellungen zwei Tage vor Ihrer Abreise an die Rezeption. Ihre Lebensmittel werden frisch zusammengestellt und es kann mitunter vorkommen, dass das eine oder andere Produkt (einige werden nur einmal wöchentlich geliefert) nicht lagernd ist. Bitte um Verständnis dafür - wir wünschen Ihnen einen guten Appetit beim „HochschoberN für den Magen“ daheim.

Ihre Familie Leeb und Klein

Name:

Zimmernummer:

Abreise am:

Aufgenommen von:

Zubereitet von:

Wurst und Fleischwaren

Von der Fleischerei Schader - Tamsweg

	Preis in Euro	Gesamt
Haussalami	kg 23,10	
Hirschsalami	kg 23,10	
Kräuterblock	kg 23,10	
Gekochter Schinken	kg 16,60	
Karreespeck	kg 22,80	
Schinkenspeck	kg 23,10	

Milchprodukte

Vom Tschadamerhof aus dem Glantal

	Preis in Euro	Gesamt
Butterkäse	kg 13,40	
Schnittkäse	kg 13,80	
Vierberge	kg 16,60	
Bauernbutter	kg 15,00	
Glundner	kg 15,60	

Vom Västlbauern aus Saureggen

	Menge	Preis in Euro	Gesamt
Topfen	kg	8,60	
Joghurt im Rexglas	liter	9,60	

Marmeladen und Honig

Selbstgemachte Marmeladen und Gelees je nach Saison von Frau Leeb aus Wernberg

	Glas	Preis in Euro	Gesamt
	ca. 220 g	5,00	

Andere spezielle Marmeladen und süße Leckereien

	Glas	Preis in Euro	Gesamt
Honig von Familie Garnitschnig		1 kg 15,80	
Hausgemachte Marmeladen		580 g 10,00	

Brot

Von Frau Hofer vlg. Graf Pauli-Bäurin – in der Buffetlandschaft gebacken

	Striezel	Preis in Euro	Gesamt
Hausbrot		1 Stück 7,50	
Früchtebrot		1 Stück 7,50	
Nussbrot		1 Stück 9,00	

Von Frau Marianne Leeb

	Stück	Preis in Euro	Gesamt
Kamutbrot		Stück 8,50	
Amaranthbrot		Stück 8,50	
Grünkernbrot		Stück 8,50	

Verschiedene andere Spezialitäten

	Menge	Preis in Euro	Gesamt
Tolgg		1 kg 7,60	
Körndleck		Stück 5,00	

Kontrolliert und gebucht von: