



# Schmankerlritt

#inmittensanfterHügel



*Kulinarik hoch zu Ross*





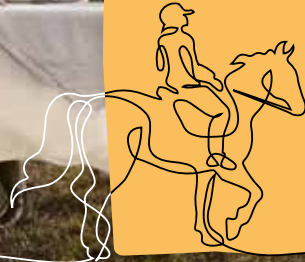
## Hausruckwald Schmankerlritt

*Eine kulinarische Entdeckungstour hoch zu Ross*

Entdecke die sanfte Hügellandschaft des Hausruckwalds und erlebe kulinarischen Genuss und regionale Schmankerl hautnah beim Erzeuger – sanft getragen von ausgeglichenen Islandpferden.

Der Hausruckwald ist ein Paradies für Pferdeliebhaber. Morgens beim ersten Pferdewiehern schon im Stall, wenige Schritte später bereits inmitten der schönen Natur. Unsere Natur stellt wertvolle Güter zur Verfügung, die Basis für hochwertige Produkte darstellen: selbstgemachte Wurst- und Fleischspezialitäten von artgerecht aufgewachsenen Tieren und knuspriges Brot frisch aus dem knisternden Holzofen. Mit Herz und Kreativität gebräutes Bier und prämierter Schnaps in scheinbar unendlich vielen Sorten - die Liste der kulinarischen Möglichkeiten könnte noch lange fortgeführt werden. Folge uns auf unserer Genuss-Entdeckungstour, triff regionale Produzenten und erfahre, wie der Hausruckwald schmeckt.

**Auf geht's!**



## Das ist DEIN Tag *im Hausruckwald!*

Bevor der Ausritt startet, beginnt der Morgen bei unseren Vierbeinern im Stall. Dort lernst du ganz entspannt dein Pferd kennen und ihr bereitet euch gemeinsam für den Tag vor. Dein Pferd ist nun gesattelt, dein Hausruckwald-„Binkler!“ gepackt und du kannst es kaum erwarten, endlich loszureiten?

**Dann folge uns zu unseren Kulinarikstationen.**

STATION

1

### BROTZEIT



Vom Reiterdorf Ampflwang reiten wir in den Nachbarort Zell am Pettenfirst, wo schon der Duft von frisch gebackenem, knusprigem Brot aus dem Holzofen in der Luft liegt. In der Schaubackstube der „Meisterbäckerei Neudorfer“ erleben wir den ersten Genussmoment des Tages. Bei einem ausgiebigen Brunch erfahren wir Interessantes rund um die vielfach ausgezeichneten Backwaren, gelebte Nachhaltigkeit und gesellschaftliche Verantwortung der Familie Neudorfer.

Produktinfos: [die-baekerei.at](http://die-baekerei.at)

STATION

2

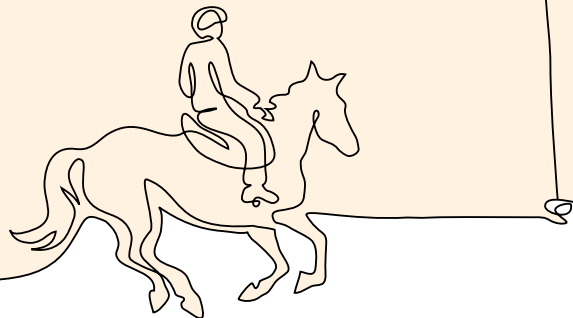
### FRUCHT MIT GEIST



Was wäre der Hausruckwald ohne Hochprozentigem? Die Tradition des Schnapsbrennens gehört seit jeher zu unserer Kultur und wird bis heute noch in vielen Bauernhöfen fortgeführt. Bei unserer nächsten Station erwarten uns die vielfach prämierten Schnapsspezialitäten von Familie Maringer, deren ausgezeichnetes Sortiment wir kennen lernen und verkosten.

Produktinfos:

[schnaps-maringer.at](http://schnaps-maringer.at)





100% RIND

3  
STATION

Anschließend erreichen wir eine Rinderfarm mit kleinem, aber feinem Verkaufsladen. Wir dürfen selbst Hand anlegen und unser eigenes Produkt für eine traditionelle Hausruckwald Jause erzeugen. Anschließend lädt uns Familie Holl zur Verkostung ihrer besonderen Wurst- und Fleischschmankerl, die zu 100% aus Rindfleisch bestehen, in den gemütlichen Gastgarten ihres ehemaligen Gasthauses „Wirt in Edern“ ein.

Produktinfos: Anita Holl, +43 (0) 676 3500 319



Bei der letzten Station unserer kulinarischen Entdeckertour lassen wir den Tag mit einem gemeinsamen Abendessen und einer Verkostung kreativer, handgemachter Biersorten vom jungen Braumeister Martin Stockinger ausklingen.

Produktinfos: [dadeichtherr.at](http://dadeichtherr.at)

STATION

4

EIN MUNDVOLL GENUSS



## Prost, Mahlzeit & Hau'ruck

„Da Deichtherr“ überrascht mit einzigartigen Aromen wie Maracuja, Banane und Rose und verleiht seinem „Bier vom Pettenfirst“ eigenen Charakter. Wir lernen auch HAU'RUCK – Das Hausruckwald Bier kennen und genießen jeden Schluck. Dazu gibt es ein saftiges „Schweinsbrat!“ – ein Gericht, das im Hausruckwald das ganze Jahr über Saison hat. **Spätestens jetzt wissen wir, wie der Hausruckwald schmeckt.**

\*Individuell zukaufbar und nicht in der Pauschale enthalten! Bei den Kulinarikstationen sind Änderungen vorbehalten - wir informieren dich ehestmöglich.



### Geheimtipp für Genießer:

Bei allen Stationen hast du die Möglichkeit, für deinen Genuss zuhause einzukaufen\*. Deine „Beute“ wird dir zum Hausruckhof geliefert und steht am Abend an der Rezeption zur Abholung bereit.

## Wissenswertes zum Ausritt

Wir stellen dir gerne ein Islandpferd für deinen Schmankerlritt zur Verfügung (im Preis inbegriffen). Du kannst auch mit deinem eigenen Pferd mitreiten. Lass dich vom Hausruckhof dazu beraten!

### Preisinformation:

€ 235,- inkl. Leihpferd und Verköstigung bei den Kulinarikstationen

### Start & Ziel:

Reitzentrum Hausruckhof

Hausruckstraße 6 - A-4843 Ampflwang im Hausruckwald

☎ +43 7675 24210 -✉ info@reitzentrumhausruckhof.at

www.reitzentrumhausruckhof.at

**Termine: 18.09.2021 / 25.09.2021 / 02.10.2021**

**Treffpunkt: 08:00 Uhr | Ende: ca. 19:30 Uhr**

Maximale Gruppengröße: 15 Reiter + 1 Guide

### Sicher mit dem Pferd unterwegs!

Reitvoraussetzungen: Vorlage Reiterpass oder Probe-  
reitstunde am Vortag zur Überprüfung (+ € 20,-).

Bitte beachten Sie, dass die Pferde max. 80 kg tragen.





## Genießer-Wochenende

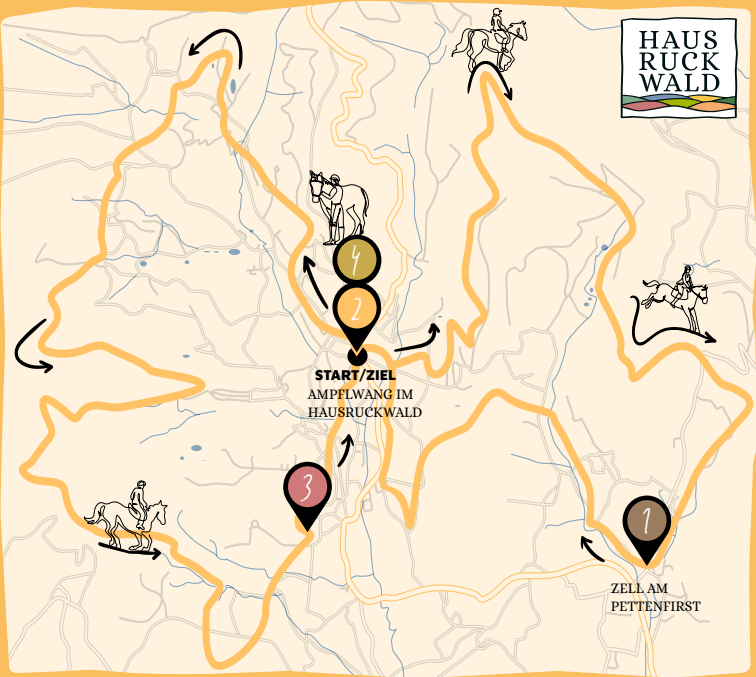
**Du möchtest noch mehr Abenteuer erleben?** Verlängere deinen Aufenthalt und verbringe ein abwechslungsreiches Genießer-Wochenende im Hausruckwald: beim Reiten und Wandern durch die sanfte Hügellandschaft, bei Action und Fun-Sport im Hausruckpark oder beim Entspannen werden Urlaubsträume wahr.

### **Buche dein Genießer-Wochenende im Hausruckhof:**

2 Nächte (Freitag bis Sonntag) mit erweiterter Halbpension inkl. Schmankerlritt mit Leihpferd, Eintritt Erlebnisbad und Ortstaxe  
**Doppelzimmer/Person: € 399,-**  
**Einzelzimmer/Person: € 429,-**

Der Schmankerlritt ist auch mit anderen Angeboten kombinierbar. Zusätzliche Reitstunden am An- und Abreisetag können direkt gebucht werden.

**Infos zu dieser und anderen Unterkünften und Angeboten:**  
[www.tourismus-hausruckwald.at](http://www.tourismus-hausruckwald.at)



## TOURISMUSVERBAND HAUSRUCKWALD

Graben 8 - 4840 Vöcklabruck - Österreich - ☎ +43 (0)7672 26644

✉ info@tourismus-hausruckwald.at - www.tourismus-hausruckwald.at



### Projekt-Ansprechpartner:

Ursula Thaller ~ ☎ +43 676 4800900 ~ ✉ thaller@tourismus-hausruckwald.at

Bernadette Nagl ~ ☎ +43 660 3839340 ~ ✉ nagl@tourismus-hausruckwald.at