



Gasthof Jagersimmerl Grünau im Almtal (Gmunden)



Nahe des Almsees gelegen, lädt unser Gasthof zum Entspannen und Wohlfühlen ein. Die Möbel der 6 Zimmer und 5 Junior-Suiten sind großteils vom Hausherrn liebevoll gefertigt. In heimeligen Gaststuben mit Kachelofen wird man mit einer Vielfalt aus Küche und Keller verwöhnt.

Forellenzucht, glasklarer Bach hinterm Haus mit Liegewiese, Kinderspielplatz, Gastgarten, Fahrräder, Garagen, Zigarren, Sauna, Solarium.

Unser kulinarischer Schwerpunkt liegt auf den Wildgerichten - teilweise aus eigener Jagd -, hausgeräucherter Hirschschinken, sowie Forellen und Saiblinge aus dem eigenen Fischteich.

Unsere Produkte beziehen wir aus der Region. Die Bio-Produkte kommen vom Großhandel Pfeiffer. Unser Rindfleisch bekommen wir vom Ort durch die Fleischerei Moser-Lankmeier, Eier vom Mizelli Scharnstein sowie Wild, Forellen und Saiblinge aus Eigenjagd bzw aus dem eigenen Fischteich beim Haus. Wir haben auch hausgeräucherten Speck und Schinken vom Hirsch.

Wir haben Platz für max. 48 Personen. Für Gruppen haben wir eine Menükarte, die per Fax oder Mail zum bequemen Vorbestellen ist. Der Reiseleiter und der Fahrer sind bei rechtzeitiger Anmeldung frei. Termine für Gruppen: Mo, Mi bis Fr, evtl Sa.

Unser Gasthof eignet sich besonders gut als Ausgangspunkt für Wanderungen z.B. zum Almsee (Wanderweg 1 Std. 30 Min.), zum Cumberland Wildpark oder zu Bergtouren im Toten Gebirge.

Öffnungszeiten: Öffnungszeiten: Mitte Dezember bis Mitte Oktober Ruhetag: Di

Kontaktadressen:

Anbieter:

Gasthof Jagersimmerl

Habernau 6, 4645 Grünau im Almtal

Tel.: +43 (7616) 8505

Fax.: +43 (7616) 8505 -33

e-Mail: office@jagersimmerl.at

Web:<http://www.jagersimmerl.at>

Tourismusverband:



Tourismusverband Grünau im Almtal

Im Dorf 17, 4645 Grünau im Almtal

Tel.: +43 (7616) 8268

Fax.: +43 (7616) 8895

e-Mail: gruenau@almtal.at

Web:<http://www.gruenau-almtal.at>

OÖNachrichten

LANDSCHAFTEN
FÜR LEIDENSCHAFTEN



Diesen oder ähnliche Tipps findest du unter www.ausflugstipps.at