

 **Ristorante Pizzeria Al Castello (Straßburg)**



**Ansprechperson:** Svetlana Kirilova

**Adresse:** Schloss Straßburg, Schlossweg 6, 9341 Straßburg

**Tel. Nr.:** +43 (0) 660/6910770

**E-Mail:** gerald.glanzer@gmx.net

**Öffnungszeiten Sommer:** März – 20. Dezember, Dienstag - Freitag 11:30 – 14:00 Uhr, abends 17:00 – 21:00 Uhr; Samstag, Sonntag 11:30 – 21:00 Uhr; Montag Ruhetag

**Öffnungszeiten Winter:** Jänner und Februar geschlossen.  
Montag Ruhetag, am Sonntag wird Reservierung erbeten.

**Kurzbeschreibung:** Wir sind ein authentisches italienisches Restaurant in den alten Gemäuern des Schlosses Straßburg.

**Das servieren wir:** Italienische Küche mit frischen Kräutern.

**Unser Kräuterbezug:** Die gartenfrischen Kräuter aus dem Schlossgarten geben unseren italienischen Speisen die perfekte Würze.

 **Gasthof Kronenwirt (Gurk)**



**Ansprechperson:** Ulrike Ebner

**Adresse:** Domplatz 8, 9342 Gurk

**Tel. Nr.:** +43 (0) 4266/8237

**E-Mail:** office@kronenwirt.at

**Web:** www.kronenwirt.at

**Öffnungszeiten Sommer:** geöffnet von 08:00 – 22:00 Uhr, Mittwoch/Donnerstag Ruhetag.

**Öffnungszeiten Winter:** geöffnet von 08:00 – 22:00 Uhr, Mittwoch/ Donnerstag Ruhetag.

Geöffnet auch an Feiertagen – Reservierung erbeten, auch am Wochenende.

**Kurzbeschreibung:** Der Kronenwirt ist ein Familienbetrieb mit Herz und Leidenschaft für die Natur. Wir legen besonderen Wert auf unseren grünen Daumen und kochen nach den Rezeptbüchern von Mutter, Oma und Uroma.

**Das servieren wir:** Zu allen Jahreszeiten wird mit Gemüse, Kräutern und Obst aus dem eigenen Garten nach überlieferten Familienrezepten gekocht. Auch im Winter verwenden wir unser Gemüse aus dem Weckglas nach Oma`s Rezept.

Probieren Sie die einmaligen „Kronenwirt Kräuterzauber Nudel“ – gefüllt mit Kärntner Sonnalm-Topfen und all den „Zauberkräutern“ aus dem Garten und den umliegenden Wiesen und Wäldern!

**Unser Kräuterbezug:** Unsere Lieblingskräuter sind Schafgarbe (Frauenkraut) und Ringelblume (im Essen, in Öl für innerlich und äußerlich). Die Kräuter aus unserem eigenen Kräutergarten verwenden wir einerseits für den Kochtopf, andererseits stellen wir damit aber auch Kräuter- und Obstessig, Kräutersalze, Liköre und Marmeladen her. Die Produkte bieten wir in unserer Schauvitrine zum Kauf an – Sie können ein Stück des Gurktaler Kräuterparadieses mit nachhause nehmen!

 JUFÄ Stiftscafé & Restaurant (Gurk)



**Ansprechperson:** Thomas Stranner

**Adresse:** Domplatz 11, 9342 Gurk

**Tel. Nr.:** +43 (0) 5/7083-600

**E-Mail:** gurk@jufa.eu

**Web:** [www.jufa.eu/hotel/gurk](http://www.jufa.eu/hotel/gurk)

**Öffnungszeiten:** *Café:* 07:00 – 22:00 Uhr, *Restaurant:* 07:00 – 10:30 Uhr (Frühstück), 12:00 – 14:00 Uhr & 18:00 – 22:00 Uhr (Warme Küche)

**Kurzbeschreibung:** Neues Hotel mit Restaurant und Café unmittelbar neben dem berühmten Dom zu Gurk.

**Das servieren wir:** Zu einem besonderen Erlebnis wird das kulinarische Angebot, das mit traditioneller Kärntner Küche, verfeinert mit regionalen Kräutern, besticht. Besonders beliebt ist das sonntägliche Brunch-Buffer von 11:00 – 14:00 Uhr, bei dem es neben einem herzhaften Frühstücksangebot auch Kärntner Låxn, preisgekröntem Gurktaler Speck und Bio-Eier gibt. Ein besonderer Tipp als Digestif in unserem Café ist mit Sicherheit der „Gurktaler sour“, die erfrischende Variante des bekannten Kräuterlikörs.

**Unser Kräuterbezug:** Für unser Team ist jedes Kraut ein Lieblingskraut und schließlich hat schon Pfarrer Kneipp behauptet: „Der Weg zur Gesundheit führt durch die Küche und nicht durch die Apotheke“. Das ganze Jahr über werden frische Kräuter in der Küche verwendet, eine Kräuterteebar steht den Besuchern zur Verfügung. Wandmalereien, Kräuterbilder und Dekoration im Restaurant, Rezepte und Kräuterliteratur samt Tipps und Wirkungsweisen runden den Kräuter-Reigen ab.

 **Gasthof „ZUM KRAMER“ (Gurk/Pisweg)**



**Ansprechperson:** Franz Plieschnegger

**Adresse:** Pisweg 2, 9342 Gurk

**Tel. Nr.:** +43 (0) 680/1211869

**E-Mail:** info@gurk-pisweg.at

**Web:** www.hotel-kramer.at

**Öffnungszeiten:** Freitag – bis Dienstag ab 10:00 Uhr, Sonntag ab 09:00 Uhr, um Tischreservierung wird gebeten. Mittwoch und Donnerstag Ruhetag.

**Kurzbeschreibung:** Als „Genuss Wirt Kärnten“ legen wir Wert auf hohe Qualität und nachvollziehbare Herkunft von kärntnerischen und österreichischen Produkten. Eingebettet zwischen Wiesen und Wäldern liegt unser Betrieb auf 1000m Seehöhe. Hier finden Sie auf naturbelassenen Hängen und Weiden eine große Vielfalt an verschiedenen Kräutern, die wir unter anderem auch in unserer Küche veredeln.

**Das servieren wir:** Wir verwöhnen Sie in unserem Restaurant mit erlesenen Kräutergerichten und essbaren Blumen, auf Wunsch servieren wir Ihnen einen Kräuteraperitif und als krönenden Abschluss einen Gurktaler Alpenkräuter.

**Unser Kräuterbezug:** Unser Lieblingskraut ist die Brennnessel, da sie den Frühling einläutet und zur Entgiftung, Entschlackung und Vitalität beiträgt. Der Gast kann Kräuter in unserem neu angelegten Kräutergarten, im Wintergarten und in der Natur sehen, schmecken und riechen. Wir stellen Kräutersirupe, Kräuternessige, Kräuteröle und Pestos im eigenen Betrieb her.



**Ansprechpersonen:** Dietmar und Annette Kogleck

**Adresse:** Marktplatz 9, 9344 Weitensfeld

**Tel. Nr.:** +43 (0) 4265/7461

**E-Mail:** info@gurktalerhof.at

**Web:** www.gurktalerhof.at

**Öffnungszeiten:** Mittwoch - Sonntag 08:00 – 02:00 Uhr, Küche von 11:00 bis 14:00 Uhr und von 18:00 – 21:00 Uhr; Montag und Dienstag Ruhetag.

**Kurzbeschreibung:** Unseren mit dem Kärnten Qualitätssiegel ausgezeichneten Familienbetrieb zeichnen Liebe zum Detail und abwechslungsreiche Kreationen aus der bodenständigen und gesunden Landesküche aus. Besonderen Pfiff bekommen unsere Speisen durch die Würze mit Wildkräutern - wir bieten auf Anfrage auch Kräuter-Kochkurse an.

**Das servieren wir:** Entdecken Sie unsere Speisekarte: hier finden sich ganz spezielle Kräuterspeisen. So können Sie z. B. unser Gurktaler Cordon Bleu, gefüllt mit Gurktaler Luftgeselchtem Speck und Glundner Käse in knuspriger Kräuterpanier verkosten. Oder lieber fleischlos? Dann probieren Sie unsere Erdäpfel-Wildkräuternudel mit Salbeibutter, unsere Kräuterspätzle oder die Kräuter Frittaten!

**Unser Kräuterbezug:** In unserem eigenen Garten und im Hochbeet gedeihen unterschiedlichste Kräuter, mit denen wir unsere Speisen veredeln. Salbei, Rosmarin und Thymian zählen zu unseren Lieblingskräutern.



Gasthaus Kirchenwirt (Weitensfeld/Zammelsberg)



**Ansprechperson:** Barnabas Stromberger

**Adresse:** Zammelsberg 11

**Tel. Nr.:** +43 (0) 4265/375 oder +43 (0) 664/5322929

**E-Mail:** barnabas.stromberger@aon.at

**Öffnungszeiten:** 07:00 – 20:00 Uhr, ganzjährig geöffnet, Aufkochen auf Bestellung (bitte vorher anmelden).

**Kurzbeschreibung:** Wir sind ein gutbürgerliches Landgasthaus direkt in Zammelsberg am Dichterhain gelegen. Im Sommer lockt eine Terrasse mit Aussicht und im Winter eine Kunsteisbahn.

**Das servieren wir:** Auf Bestellung servieren wir gutbürgerliche Kärntner Küche und stärken hungrige Wanderer mit unserer Jause.

**Unser Kräuterbezug:** Unsere Hausmannskost, die wir auf Bestellung zubereiten, wird mit regionalen Kräutern verfeinert. Schmecken Sie die Nudelminze in den Kärntner Kasnudeln oder genießen Sie die mit Kräutern verfeinerte Kärntner Brettljause!

 Buschenschenke Hanebauer (Weitensfeld/Zammelsberg)



**Ansprechperson:** Johann Krassnig

**Adresse:** Edling 4, 9344 Weitensfeld

**Tel. Nr.:** +43 (0) 4265/622

**E-Mail:** jkrassnig@aon.at

**Web:** hanebauer.awm.at

**Öffnungszeiten:** *Frühjahr 2019:* 27.4 – 10.6. von Donnerstag bis Sonntag täglich ab 14:00 Uhr.

*Sommer 2019:* 22.6 – 8.9.2019 von Dienstag bis Sonntag täglich ab 14 Uhr, Montag Ruhetag.

*Herbst 2019:* 19.9. – 27.10 von Donnerstag bis Sonntag täglich ab 14:00 Uhr.

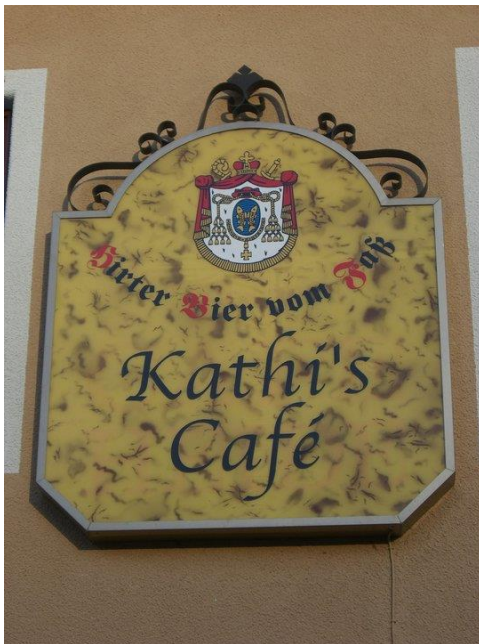
Am 1.5 und am 10.6 (Pfungstmontag) geöffnet.

**Kurzbeschreibung:** Wir sind eine traditionelle Buschenschenke am Zammelsberg mit Blick auf die wunderschöne Bergwelt rundum. Der Hanebauer bietet mit einer überdachten Laube, schattigem Sitzgarten und Spielplatz für Kinder die richtige Kombination für einen Besuch.

**Das servieren wir:** Eine wahre Gaumenfreude unter unseren vielen Spezialitäten ist der Gurktaler Luftgeselchte Speck. Den Geschmack und die Würze des hauseigenen Kräutertopfens machen die frischen Kräuter aus dem Garten aus!

**Unser Kräuterbezug:** Die Geschmacksverfeinerung wird in der hofeigenen Produktion mit regionalen Kräutern durchgeführt. Für unsere Produkte haben wir schon einige Goldmedaillen erhalten.

 Kathi`s Café (Glödnitz)



**Ansprechperson:** Katharina Plieschnegger

**Adresse:** Hemmastraße 1, 9346 Glödnitz

**Tel. Nr.:** +43 (0) 4265/8138 oder +43 (0) 664/1780960

**E-Mail:** mlercher@gmx.net

**Öffnungszeiten:** Montag – Sonntag 09:00 – 02:00 Uhr, Dienstag Ruhetag

**Kurzbeschreibung:** Direkt neben dem Gemeindeamt Glödnitz finden Sie unser Café, im Sommer lädt eine Terrasse zum Verweilen ein.

**Das servieren wir:** Als gesunder Happen zwischendurch bietet sich unser spezieller Veggie-Burger, verfeinert mit Kapuzinerkresse oder Giersch – je nach Jahreszeit, an. Auch unsere hausgemachten Mehlspeisen werden teilweise mit Kräutern verfeinert: Haben Sie schon unseren schmackhaften Spinatkuchen probiert?

**Unser Kräuterbezug:** Wir verwenden Kräuter sowohl für die Gerichte unserer kleinen Speisekarte als auch für die Veredelung unserer Süßspeisen.



 **Gasthof Hochsteiner (Glödnitz)**



**Ansprechperson:** Heidi Hochsteiner

**Adresse:** Laasstraße 9, 9346 Glödnitz

**Tel. Nr.:** +43 (0) 4265/8132

**E-Mail:** pension.hochsteiner@aon.at

**Web:** www.pension-hochsteiner.at

**Öffnungszeiten:** Montag Ruhetag, täglich geöffnet von 09:00 – 22:00 Uhr, warme Küche von 11:00 – 14:00 Uhr und 17:00 – 21 Uhr. Warme Gerichte außerhalb der festgelegten Uhrzeiten auch auf Vorbestellung.

**Kurzbeschreibung:** Seit über 60 Jahren sind wir um das Wohl unserer Gäste bemüht. In unserem authentischen Landgasthof mit viel Liebe zur Natur und unseren Bauern bewirten wir Sie gerne und punkten mit hoher Qualität und Bodenständigkeit.

**Das servieren wir:** Verkosten Sie unsere Spezial-Gartenkräutersuppe und andere Schmankerln, die wir marktfrisch zubereiten.

**Unser Kräuterbezug:** Wir kochen mit Kräutern aus den eigenen Hochbeeten und bereiten g´schmackige Gerichte damit zu.