



### Das Echte spüren\*

Mehr als die Hälfte der Salzburger Landwirtschaft arbeitet als Biobauern. Bewusstes Wirtschaften mit der Natur, Tiere und Umwelt respektieren sowie das Handwerk zur Herstellung unverfälschter Lebensmittel kann man beim Salzburger Bauernherbst kennenlernen. Erntefeste, das HeuArt Festival, kulinarische Entdeckungsreisen, der Besuch in einer Käserei und die Entdeckung von Brauchtum und Traditionen. Der Spätsommer bietet in Salzburg und Salzburger Land dazu reichhaltige Programme. Hier verstecken sind innovative Ideen, die umgesetzt werden möchten.

<b>1. Tag</b>	<b>Ankommen und Entdecken</b>
---------------	-------------------------------

Ankunft in St. Virgil und Check in

- |           |   |
|-----------|---|
| 17:15 Uhr | Aperitif auf der Terrasse bei Schönwetter<br>Begrüßung und kurze Führung durch das Haus   |
| 18:00 Uhr | <b>Abendessen</b> serviert in unserem Parkrestaurant  |
| 20:00 Uhr | Möglichkeit zur Teilnahme an der Filmvorführung „Salzburg im Schatten der Felsen“ in St. Virgil und gemütlicher Ausklang an unserer Bar |

<b>2. Tag</b>	<b>Das Echte entdecken und spüren</b>
---------------	---------------------------------------

- |             |   |
|-------------|---|
| Ab 7.30 Uhr | Salzburger Biofrühstück mit besten Produkten aus Landwirtschaft und fairem Handel.  |
| 10.00 Uhr   | Beginn der <b>Stadtführung</b> zu den Stätten traditionellen Meisterhandwerks – Lassen Sie sich von einer unserer Stadtführerinnen überraschen von der Bürger- und Handwerksstadt mit ihren engen Gassen, Durchhäusern und beschaulichen Winkeln. |
| 12:00 Uhr   | Mittagessen in der Stadt (fakultativ)   |
| 14:00 Uhr   | Abfahrt zum Loasterbauern oder einem anderen <b>Partner</b> von St. Virgil, wo Regionalität und Bodenständigkeit noch gelebt werden. Führung und Verkostung   |

- 18:30 Uhr **Abendessen** in St. Virgil
- 20:00 Uhr **„Wir sind Selbermacher“** Unter diesem Motto steht der heutige Abend, an dem Sie einiges über das ehrliche Handwerk des Kochens in St. Virgil hören können. Wir kochen täglich frisch, verwenden nur in wenigen Ausnahmen Fertigprodukte und orientieren uns an den Schätzen der regionalen Küche.
- Danach gemütlicher Ausklang in unserem Parkcafé

<b>3. Tag</b>	<b>Bauernherbst – Brauchtumsveranstaltung</b>
---------------	---

- Ab 7.30 Uhr Salzburger Biofrühstück mit besten Produkten aus Landwirtschaft und fairem Handel.
- 10.00 Uhr Abfahrt ins Salzkammergut zu einer Veranstaltung aus dem umfangreichen Programm des Bauernherbst – der 5. Jahreszeit im Salzburger Land. Seit 25 Jahren von Mitte August (16.8.) bis Anfang November ein Fest der Begegnung und des Genusses. Hier hat man die Möglichkeit das traditionelle bäuerliche Leben bei Handwerksvorführungen, Wanderungen, Kochkursen, Erntedankfesten, Almadrien und Brauchtumsveranstaltungen kennenzulernen.  
<https://holiday.salzburgerland.com/blsalzburg/de/event/list?liSerialEvents=6B6F16DE-F2FC-46EE-97FD-1789C3006FAC%2Ce52c993e-41d4-430d-9d73-65ed8ffb4411%2C97ff7d93-16f8-459c-a681-2214f6895857>
- \* 110 Euro für die Gruppe unter besonderen Voraussetzungen refundieren lassen! Fragen Sie uns bitte danach!**
- 18.30 Uhr **Festliches Abschiedsessen im Parkrestaurant**
- Und danach Möglichkeit zum gemütlichen Ausklang in unserem Parkcafé

<b>4. Tag</b>	<b>Stadt Salzburg und Heimreise</b>
---------------	-------------------------------------

- Ab 7.30 Uhr Salzburger Biofrühstück mit besten Produkten aus Landwirtschaft und fairem Handel.
- 10.00 Uhr Möglichkeit die Stadt Salzburg nochmals auf eigene Faust zu entdecken, zu bummeln, zu flanieren ...
- Danach treten Sie gemütlich voller Eindrücke die Heimreise an

## **Unser Angebot für Sie – Inklusivleistungen:**

- 3 Übernachtungen mit Salzburger Biofrühstück
- 2mal serviertes 3-Gang-Menü
- 1mal festliches Abschiedsessen
- Begrüßungscocktail und Betthupferl
- Begrüßung durch VertreterIn des Hauses
- Filmvorführung „Salzburg im Schatten der Felsen“
- Nutzung Kapelle/Clubraum
- Kl. Kunst- und Architekturführung
- Stadtführung Salzburg
- Besuch und Verkostung beim Kooperationspartner
- Vortrag – Wir sind Selbermacher

**315 Euro**

**\* 110 Euro für die Gruppe unter besonderen Voraussetzungen refundieren lassen! Fragen Sie uns bitte danach!**