



Seminare
TAGUNGEN
INCENTIVES
FIRMENFEIERN



2024

Das Garten-Hotel & Nachhaltigkeit	4 - 13
Seminarräume & Technik	14 - 21
Seminarpakete & Preise	22 - 23
Kulinarisches Angebot	24 - 31
Energiekicks	32 - 33
Feste & Feiern	34 - 37
Incentives & Betriebsausflüge	38 - 39
Rahmenprogramme	40 - 47
Urlaub im Garten-Hotel	48 - 49
Geschäftsbedingungen	50 - 51

Im Sinne einer besseren Lesbarkeit der Texte wurde entweder die männliche oder weibliche Form von personenbezogenen Hauptwörtern gewählt. Dies impliziert keinesfalls eine Benachteiligung des jeweils anderen Geschlechts. Frauen und Männer mögen sich von den Inhalten gleichermaßen angesprochen fühlen. Wir danken für Ihr Verständnis.



Ochsenbergers "Green Meetings"



Genussvoll & nachhaltig tagen im Grünen






*Nur wer selbst brennt, kann ein
Feuer in anderen entfachen.*

Augustinus Aurelius

Die Leidenschaft für unsere schöne Branche teilen wir tagtäglich mit unserem 60-köpfigen Team, den 12 engagierten Teamleitern und allen motivierten Kollegen. Was für eine Freude, dass auch mittlerweile unsere Tochter Patrizia als Konditormeisterin mit im Boot ist und die Leitung der Patisserie im Haus übernommen hat. Sie kombiniert handwerkliches Geschick, Kreativität, Konditorenkunst, kompromisslose Qualität und viel Nachhaltigkeit – das Ergebnis sind überraschende Geschmackserlebnisse und feine Kreationen, die nach Natur schmecken.

Auch die Snacks der Seminar-Kaffeepausen tragen ihre Handschrift und da ist viel Liebe drin – wir kredenzen leichte Happen, damit unsere Seminargäste wach und konzentriert bei der Arbeit sind.



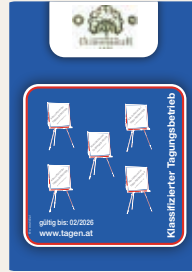


Wir sehen uns als „Rahmen“ Ihrer Tagung – unser Reservierungsteam informiert, plant und organisiert im Voraus und ist auch während Ihrer Veranstaltung vor Ort Ihre Ansprechperson. Für Ihr Wohlbefinden und für Ihren Genuss sorgt die ganze Mannschaft mit viel Kompetenz und mit der echten, ehrlichen, herzlichen Gastlichkeit. Wir gestalten unsere unternehmerische Arbeit verantwortungsvoll, denken an morgen und treffen bewusste Konsumententscheidungen – unser Ziel ist es, die wunderschöne Natur rund um uns zu schützen und den Fußabdruck zu verkleinern. Eine große Freude bereiten uns die Umweltgedanken der zahlreichen Firmen, die uns mittlerweile genau deswegen buchen, weil es als umweltzertifiziertes Hotel unser Auftrag ist, Seminar- und Tagungsaufenthalte so nachhaltig wie möglich zu gestalten. Schön, wenn Sie sich schon bald (wieder) auf unsere „green deals“ einlassen!

*Die Gastgeber
Isabell und Peter Ockersbergel
& das Gästehotel-Team.*



Auszeichnungen & Zertifizierungen



DAS GARTEN-HOTEL OCHENSBERGER WURDE 2023 ZUM 11. MAL MIT DEM GOLDENEN FLIPCHART AUSGEZEICHNET UND ZÄHLT MIT DER BESTNOTE VON "5 FLIPCHARTS" ZU DEN BESTEN SEMINARHOTELS IN ÖSTERREICH.

Als Grundlage zählen die Ergebnisse im MICEadvisor, der Bewertungsplattform von „Tagen in Österreich“, in die das Feedback von Auftraggebern, Trainern und Seminarveranstaltern einfließt. Vielen Dank für die unzähligen positiven Bewertungen!



Wir leben unsere Werte und geben sie weiter, daher sind wir sehr dankbar für unsere Auszeichnungen und Zertifizierungen.

“

Im Garten-Hotel Ochsenberger wird auf höchstem Niveau gearbeitet und aktuelles Wissen rund ums Gehirn in Wort und Tat umgesetzt. Als Seminartrainerin genieße ich hier jedesmal einen umfangreichen Service mit der persönlichen Note, den ich sonst nirgends so kenne. Viele kleine Details bereiten uns vor aufs Lernen und unterstützen, damit Seminare bestens gelingen und nachhaltig wirken. Die köstliche Seminarverpflegung sorgt für viel Genuss und alternative Zutaten nach den neuesten Erkenntnissen der Ernährung steigern die Lernfähigkeit, erhöhen die Belastbarkeit und bringen lösungsorientiertes Denken.

Angelika Pinter.

Diätologin, Business-Coach, Buchautorin

© Horst Schalk | Intouch



“

*Bei allem, was man tut, das Ende zu bedenken,
das ist Nachhaltigkeit.*

Eric Schweitzer

SEIT 14 JAHREN SETZT DAS GARTEN-HOTEL OCHENSBERGER AUF NACHHALTIGKEIT UND UMWELTSCHUTZ.

Innovationen und Umweltbewusstsein, das Erhalten der natürlichen Ressourcen, ein umweltbewusstes und soziales Wirtschaften mit höchsten Qualitätsstandards und ein hohes Maß an Regionalität stehen hier harmonisch im Einklang. Die erneute Auszeichnung mit dem Österreichischen und Europäischen Umweltzeichen bei der Reklassifizierung 2023 bekräftigt das Engagement. Das Ergebnis ist eine Rekordpunktzahl für überdurchschnittliche Leistungen.





Das Garten-Hotel Ochensberger als Vorreiter in Sachen Nachhaltigkeit & Umweltbewusstsein.

NATÜRLICHE MATERIALIEN

Das Garten-Hotel setzt auf natürliche Materialien von heimischen Firmen und erreicht beeindruckende Werte bei der Wärmedämmung in seinen Gebäuden. Die LED-Beleuchtung im gesamten Haus reduziert den Energieverbrauch erheblich.

NACHHALTIGE PARTNERSCHAFTEN

Das Garten-Hotel arbeitet mit Lieferanten zusammen, die auf Nachhaltigkeit setzen, und bietet verpackungsreduzierte Lebensmittel, Fairtrade- und Bio-Lebensmittel, sowie umweltzertifizierte Reinigungs- und Waschmittel. 100% Ökostrom ist eine Selbstverständlichkeit.

HAUSEIGENE DELIKATESSENSERIE "STEIERNESSE-SELECTION"

Diese wird vom Küchenchef persönlich aus natürlichen Zutaten der Region kreiert und produziert. Vieles davon ist auch am vitalen Frühstücksbuffet zu finden.

GESUNDHEIT UND WOHLBEFINDEN

Das Garten-Hotel Ochensberger bietet seinen Gästen Raumduft durch rein ätherische Öle und sorgt für eine ausgewogene Seminarverpflegung mit "Brainfood", um geistige Power und Wohlbefinden zu steigern.

TAGUNGSRÄUME

Alle Tagungsräume bieten direkte Zugänge in den Seminargarten und die über 4500 m² große Streuobstwiese. Verwendet werden energieeffiziente Geräte mit "Energy Star Zertifikat", sowie zertifizierte Papierwaren.

ELEKTROSMOG UND STRAHLENREDUKTION

Das Hotel investiert in die Reduzierung von Elektromog, Wasseradern und Erdstrahlen, um die Gesundheit seiner Gäste zu schützen.

VERANTWORTUNGSVOLLE ABFALLWIRTSCHAFT

Das hoteleigene Abfall-Wirtschaftssystem sorgt für eine optimale Mülltrennung und -reduzierung.

RESSOURCEN SCHONUNG

Durch einen kontrollierten Wasserverbrauch wird die kostbare Ressource Wasser geschont.



© Stefan Gessl

“

Der Garten, der erweiterte Lebensraum wird immer wertvoller. Umso wichtiger ist es, die ökologischen Zusammenhänge wieder zu verstehen und zu integrieren – diesen mehr Licht zu geben. Im Garten-Hotel Ochsenberger ist spürbar, dass nicht nur das Raumgefühl im Hotel wichtig ist, sondern das Leben der Natur rundherum der einladende Rahmen für Gäste ist. Hier wird naturnah gearbeitet und damit das Rundherum wertschätzend hervorgehoben, ein neuer Wohlfühlstandard.

Angelika Ertl.

Biogartenexpertin, GF Oliva Reisen, Buchautorin, ORF-Moderatorin auf „Steiermark heute“ und „heute leben“.

Next nature - eins mit der Natur

Auf über 4500 m² Grünfläche erstreckt sich die hauseigene Streuobstwiese mit zahlreichen Apfelbäumen. Zur Erntezeit können Sie nach Lust und Laune durch den Obstgarten flanieren, naschen und ernten. Die früh blühenden Obstbäume und Beerensträucher sind eine wertvolle Insektenweide und locken somit auch eine Reihe von Nützlingen an.

Ob Dachbegrünung, Kraftgarten oder Streuobstwiese, der ökologische Umgang mit der Natur besitzt im Garten-Hotel einen hohen Stellenwert. Durch den Verzicht auf Torf, chemisch-synthetische Pestizide und Dünger wird ein schonender Umgang mit den Böden sichergestellt und die Artenvielfalt in der unmittelbaren Lebensumgebung gefördert.



Das Garten-Hotel ist Klimahero 2024

GEMEINSAM FÜR EINE GRÜNERE ZUKUNFT

Wald4Leben, ein Klimaschutzunternehmen aus dem Waldviertel, hat sich der Wiederaufforstung von durch den Borkenkäfer zerstörten Waldflächen verschrieben. Österreich, als eines der walddreieichsten Länder Europas, spielt eine entscheidende Rolle im globalen Klimaschutz, da Wälder nicht nur Sauerstoff produzieren, sondern auch CO₂ binden.

Mit dem Paket „Klimahero“ von Wald4Leben, leistet das Garten-Hotel einen Beitrag zum Klima- und Artenschutz. Es beinhaltet die Pflanzung von fünf Laubbäumen und fünf Nadelbäumen durch das erfahrene Team von Wald4Leben. Diese Bäume dienen nicht nur als CO₂-Speicher, sondern tragen auch zur Erhaltung der Artenvielfalt bei. Zusätzlich zu den Bäumen beinhaltet das Paket eine Bienenstockpatenschaft, eine 50m² große Blühfläche und einen Nistkasten. Diese Maßnahmen sind darauf ausgerichtet, die natürlichen Lebensräume für Vögel, Bienen und andere wichtige Insekten zu fördern.

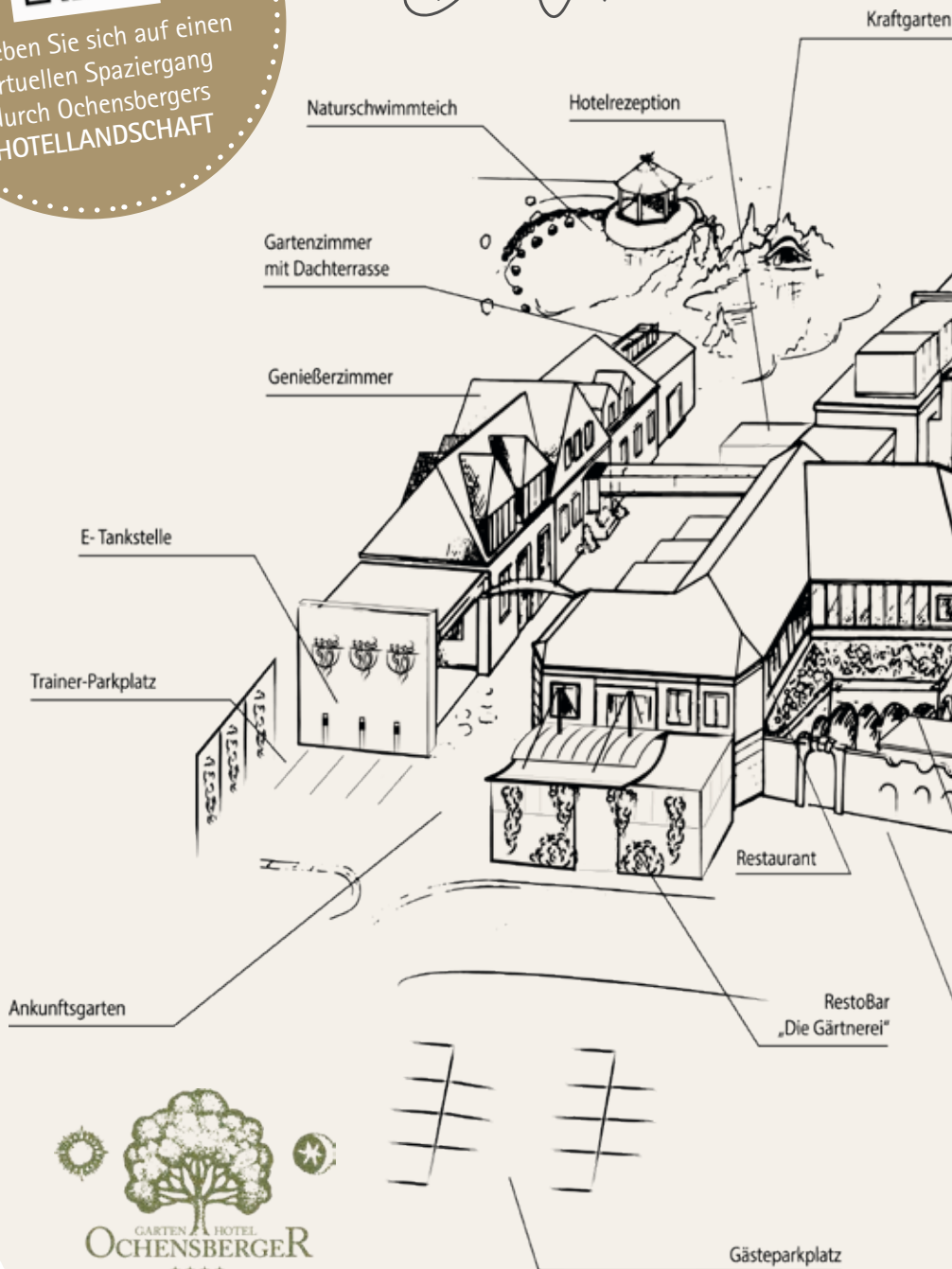
Mehr Infos: www.wald4leben.at





Begeben Sie sich auf einen
virtuellen Spaziergang
durch Ochsenbergers
HOTELLANDSCHAFT

Die Hotellandschaft



Daten & Fakten



NATUR

- 1 ha Hotellandschaft mit Kraftgarten und Naturschwimmteich (2500 m²)
- naturbelassene Streuobstwiese (4.500 m²) für Outdooraktivitäten
- Seminarhof mit Pauseninseln und möbliertem Seminargarten

HOTEL & TAGUNGEN

- 63 facettenreiche Zimmer (117 Betten)
- 4 Tagungsräume für 6 bis 130 Personen
- Banketträume (bis 200 Personen)

KULINARIK

- À-la-carte-Restaurant (150 Pers.) mit Terrasse (20 Pers.) und Gastgarten (35 Pers.)
- RestoBar DIE GÄRTNEREI - Eventlocation (50 Pers.) und kreativer Platz für After-Business-Gespräche
- Weinbar (20 Pers.): abgeschlossener Bereich für ein Get-together

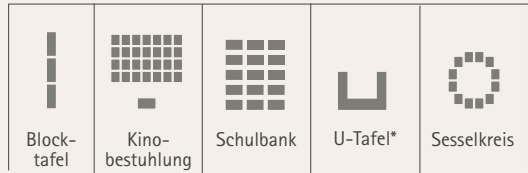
WELLNESS

- Hotel-Spa STEIERNESSE "Adults only" (über 1.000 m²) mit Indoor-Pool, Saunen, Fitnessraum, Relaxbar und Außenterrassen
- Massagen, Körperbehandlungen, internationale Heilmethoden

ANKUNFTSGARTEN

- 3 Ladestationen für E- oder Hybrid-Fahrzeuge
- Hotelparkplatz (130 kostenlose Stellplätze)

Jagungsräume



Seminarraum	Größe m ²	Breite	Länge	Höhe		Max. Personenanzahl pro Raum			
Gartenland	146	9,3	15,7	3,5	40	130	74	30	40

teilbar in:

Gartenland I	86	9,3	9,2	3,5	28	80	40	24	30
Gartenland II	60	8,3	7,2	3,5	18	60	25	20	20

Weinland	70	6,35	11	3	18	60	28	20	20
-----------------	----	------	----	---	----	----	----	----	----

teilbar in:

Weinland I	35	6,35	5,5	3	12	20	12	10	10
Weinland II	35	6,35	5,5	3	12	20	12	10	10

Hügelland- & Wiesenland	93	6	15,5	3	-	52	28	28	38
------------------------------------	----	---	------	---	---	----	----	----	----

teilbar in:

Hügelland	42	6	7	3	16	20	18	12	14
Wiesenland	51	6	8,5	3	18	32	24	14	20

*Bestuhlung nur an der Außenseite

Bei Seminarbestuhlungen mit mehr Abstand halbiert sich die max. Personenanzahl pro Raum

Raummieten

Seminarraum	Halbtagsmiete bis zu 4 Stunden	Ganztagsmiete ab 5 Stunden
Gartenland	700 €	995 €
Gartenland I	405 €	580 €
Gartenland II	235 €	345 €
Weinland	335 €	475 €
Weinland I	190 €	255 €
Weinland II	170 €	235 €
Hügel- & Wiesenland	450 €	640 €
Hügelland	210 €	305 €
Wiesenland	245 €	360 €



Seminarraum Gartenland



Seminarraum Weinland

Ihre Ansprechpartner



ANNA KOSCHUH, Direktionsassistentin
ANDREAS HOFER, Reservierungs- und
Veranstaltungsleiter



Seminarraum Wiesenland



Lounge



Seminarraum Hügelland



Tagungslandschaft Übersichtsplan



Moderne Technik & Ausstattung

ERSTKLASSIGE TECHNISCHE GRUNDAUSSTATTUNG OHNE AUFPREIS:

Ochsenbergers Mehrwert



FERDINAND HABERHOFER, unser Haustechniker, ist verantwortlich für die optimale Einstellung der Technik, unterstützt die Trainer bei der Ankunft und kümmert sich um den technischen Support während Ihrer Seminartage bei uns.

- Alle Räume mit großer Fensterfront, mit Blick und Zugang in den Seminargarten
- Individuell steuerbare Klimaanlage und Raumbelüftung
- Segmentweise steuerbare und dimmbare Beleuchtung
- Ausreichend Boden- und Wandsteckdosen mit Verlängerungskabel und Kabelabdeckungen
- Teilw. Starkstromanschluss
- Sonnenschutz- und Verdunkelungsmöglichkeiten
- Flipcharts und geprüfte Stifte
- Beamer
- Drahtlose Übertragung von Laptop zu Beamer
- Presenter und Laserpointer
- Leinwände, mobile Pinnwände und Nadelkissenclips, Wandschienen
- TV, CD- und DVD Player
- Notizblöcke und Kugelschreiber
- Gut bestückte Moderatorenkoffer
- Rednerpult
- Mobile Bühne
- Mediensteuerung im Raum Gartenland durch iPad-Visualisierung: elektronische Leinwandsteuerung, Verdunkelung, Beschattung, Dimmbarkeit der Leuchtmittel, individuelle RGB-Farbabstimmung, flächige Beschallung
- WLAN Zugang im gesamten Hotel



Genussvolle Inklusivleistungen

OCHENSBERGERS KULINARIK

- Feinschmeckerfrühstück vom Buffet mit Front-cooking Station
- À-la-carte-Restaurant mit Gastgarten und Terrasse
- RestoBar DIE GÄRTNEREI: Beliebter Platz für die Kommunikation "after-business" - auch als Eventlocation buchbar
- Weinbar mit Vinothek: abgeschlossener Bereich für ein Get-together. Unser Tipp mit Spaßgarantie: Karaokeanlage

OCHENSBERGERS HOTELSTANDARDS

- Facettenreiche Zimmer (23-28 m²) teilw. Balkon oder Terrasse
- Flauschiger Bademantel, Badepantoffel und Wellnesstasche am Zimmer
- Bade- und Saunatücher im Hotel-Spa
- Kostenloser Hotelparkplatz
- WLAN-Hotspot im gesamten Hotel kostenfrei nutzbar
- Hotelgelände, Seminarzone, Restaurant und Gartenanlage für Personen mit körperlichen Einschränkungen und Rollstuhlfahrer leicht zugänglich
- 3 Ladestationen für E- oder Hybridfahrzeuge gegen Gebühr

OCHENSBERGER FIT & VITAL

- Fitnessraum mit Technogym-Geräten
- Hoteleigene Crossbikes & E-Bikes
- Freie Nutzung der Nordic-Walking-Stöcke

- Direkte Anbindung an das weit verzweigte Radnetz
- Beschilderte Laufmeilen und Walkingrouten rund ums Haus
- 30% Greenfee-Ermäßigung für den Golfclub Gut Freiberg (3 km Entfernung)

OCHENSBERGERS NATUR

- Kraftgarten: Gartenlandschaft auf über 2.500 m² mit Naturschwimmteich, strohgedecktem Entspannungspavillon, Holzterrassen, lauschige Plätze mit hochwertigen Liegen, Meeresluftinhalatorium, Koiteich, Meditationsplatz

OCHENSBERGERS HOTEL-SPA STEIRNESS "ADULTS ONLY"

- Freie Benützung des bezaubernden Hotel-Spa STEIRNESS auf über 1.000 m²
- Beheiztes Schwimmbad mit Whirliegen und Massagedüsen
- Hochwertiges Saunaerlebnis mit vier Saunen
- Panorama-Liegebereiche mit Außenterrassen
- Raum der Stille mit Wasserbetten
- Relaxbar mit gesunden Erfrischungen und Leseecke
- Massagen, Körperbehandlungen und internationale Heilmethoden



ZUSATZLEISTUNGEN
FÜR SEMINARGÄSTE
MIT ÜBERNACHTUNG



Zimmer-Upgrade und
Willkommensgruß für
Seminartainer
und Organisator



Doppelzimmer zur
Einzelbenützung
für alle Teilnehmer
nach Verfügbarkeit



Freie Benützung des
Wellnessbereiches auf
über 1.000 m² auch noch
am Abreisetag



Seminarpakete

GANZTAG (ab 4 Stunden) ohne Nächtigung

- 2 Kaffeepausen mit energiereichen Snacks
- Mittagessen (3-gängiges Wahlmenü*)

Tagespreis	67 €
Tagespreis PLUS	77 €

HALBTAG (bis 4 Stunden) ohne Nächtigung

- 1 Kaffeepause mit energiereichen Snacks
- Mittagessen (3-gängiges Wahlmenü*)

Tagespreis	56 €
Tagespreis PLUS	66 €

GANZTAG (ab 4 Stunden) mit Nächtigung

- 1 Nächtigung inkl. Buffetfrühstück
- 2 Kaffeepausen mit energiereichen Snacks
- Mittagessen (3-gängiges Wahlmenü*)
- Abendessen (4-gängiges Wahlmenü)

Preis im EZ	179 €
PLUS Preis im EZ	196 €
Preis im DZ	159 €
PLUS Preis im DZ	176 €

HALBTAG (bis 4 Stunden) mit Nächtigung

- 1 Nächtigung inkl. Buffetfrühstück
- 1 Kaffeepause mit energiereichen Snacks
- Mittagessen*

	3-gängiges Wahlmenü	4-gängiges Wahlmenü
Preis im EZ	148 €	156 €
PLUS Preis im EZ	159 €	167 €
Preis im DZ	128 €	136 €
PLUS Preis im DZ	139 €	147 €

PLUS Preise beinhalten Kaffee & Tee vor Seminarbeginn und ganztags während des Seminars, sowie alle alkoholfreien Tischgetränkewährend der Mahlzeiten im Rahmen des Seminarpaketes.

Alle Seminarpakete inklusive:



Seminarraum mit Technik
und persönlicher
Seminarbetreuung



Regionale Natursäfte,
Mineralwasser und
Aqua-Vit Leitungswasser
im Seminarraum

BEGLEITPERSONEN WILLKOMMEN!

Als Begleitung genießen Sie die Übernachtung ganz privat zum ermäßigten Businesspreis inkl. Buffetfrühstück.

Preis im DZ	99 €
-------------	------

GEMEINSAM FÜR NACHHALTIGKEIT & KLIMASCHUTZ



Mit Ihrer Buchung werden auch Sie zum Klimahero und leisten einen wichtigen Beitrag zum Klima- und Artenschutz.

Mehr Infos dazu auf Seite 11.



Wald4Leben
BÄUME FÜR DIE ZUKUNFT

*Je nach Seminarbelegung und gesamter Personenanzahl im Haus bieten wir Ihnen das 3-gängige Mittagsmenü in Buffetform

Alle Preise pro Person inkl. MwSt und aller gesetzlicher Abgaben, exklusive Nächtigungsabgabe von 2,50 € pro Person / ÜN.



Wichtige Preisinformation:
Bei gesonderter Rechnungslegung und /
oder Einzelrechnung wird ein Zuschlag für
den Mehraufwand von EUR 3,- pro Person
/ Rechnung verrechnet. Alle Preise sind
gültig ab einer Mindestteilnehmeranzahl
von 6 Personen. Bei weniger Teilnehmern
verrechnen wir eine anteilige Raummiete.
Ihre Räumlichkeiten stehen Ihnen jeweils
eine Stunde vor und nach der
Veranstaltung zur Verfügung.

Seminarpausen

NACHHALTIG, REGIONAL &
HAUSGEMACHT

Genussmomente in unseren Seminarpausen. Ob pikant gefüllte Brandteigkrapfen, Wraps, Energy Balls oder klassische Biskuitroulade – bei uns schmeckt man die Region in jedem Bissen.

Neben den wirkungsvollen "Energiekicks", die Ihnen zu körperlicher Fitness während Ihres Seminars verhelfen, möchten wir Ihnen auch während Ihrer Pausen eine ausgewogene Ernährung für mehr Energie bieten. Mit vielen genussvollen Zutaten erreichen Sie mit "Brainfood" geistige Power, Motivation, Steigerung Ihrer



Mit vielen
vegetarischen &
veganen
Alternativen




Lernfähigkeit, Erhöhung der Belastbarkeit, Flexibilität und lösungsorientiertes Denken.

Wir haben unser Wissen gemeinsam mit der Diätologin, Angelika Pinter von der Firma biolog – präventive Gesundheitskonzepte, und Fitness- & Ernährungsexperte Toni Klein, vertieft und werden unsere Erfahrungen gerne für Sie anwenden.

Appetit auf mehr?
Informieren Sie sich über die erfolgreichen Experten und deren Fachwissen auf www.biolog.at und www.toniklein.com.





Kombinieren Sie Ihre Pause
mit einem ENERGIEKICK –
der schnelle Weg zu Ihrer
Kraftquelle



Erhöhte Gedächtnisleistung
und Konzentrationsfähigkeit



Öffnung für Neues und
verbesserte Aufnahmefähigkeit



Förderung der Kommunikation,
Motivation und Kreativität



HAUSBRANDT

TRIESTE 1892

Höchste Kaffee-Qualität in unseren Pausenzonen

Was für ein Kaffee! Man schmeckt's wenn's Hausbrandt ist. Beste sortenreine Kaffees werden mit Sorgfalt und Leidenschaft verarbeitet. Eine Ikone des Geschmacks, die sich immer treu geblieben ist, die sich immer wieder neu erfunden hat, die sich mit Ideen und Inspirationen bereichert hat und dabei die außergewöhnliche Ausstrahlung beibehalten hat, die sie ewig aktuell macht.

Hoher Genussfaktor mit ausgezeichnete Kulinarik

WINZERABEND

Genussreiche Alternative zum Abendessen im Restaurant. Geführt von einem steirischen Winzer inkl. kommentierter Weinverkostung mit 6 Proben. Winzerporträt, interessante Weingespräche und viel Wissenswertes zum Thema Wein. Zu den Weinen passend, servieren wir Ochsenbergers Genusspanorama als 6-gängiges Feinschmeckermenü mit regional-saisonalen Zutaten, exklusiv serviert auf den einzigartigen Holzfass-Kunstwerken von BarrelArt.

6-gängiges Genusspanorama	65 €
Weinverkostung mit 6 Proben	23 €
Winzerbeitrag	170 €

WEINVERKOSTUNG

Weinverkostung mit Schwerpunkt Steiermark. Als alkoholfreie Alternative bieten wir Ihnen eine Verkostung der besten steirischen Natursäfte von Traubensaft über Pfirsich, Weichsel, Marille bis zu Johannisbeere.

6 Proben Wein inkl. Brot	23 €
6 Proben Saft	18 €

KÄSEVERKOSTUNG VOM ARZBERGER STOLLENKÄSE

Lassen Sie sich von uns in eine faszinierende Genusswelt des Käses entführen. Erfahren Sie Interessantes über den mehrfach ausgezeichneten Arzberger Stollenkäse, der im ehemaligen Arzberger Silberstollen reift.

Preis pro Person	14,50 €
------------------	---------

BarrelArt

www.barrelart.at





“

„Wir haben einen hohen Anspruch an ein kompetentes und herzliches Service und möchten unseren Gästen eine genussvolle Zeit schenken.“

Georg Lorenz & Nicole Pfister

Restaurantleitung

Restaurantleitung Stv.

STURM & MARONI

Herbststimmung und Genuss beim Maronibraten am offenen Feuer mit frischem Sturm aus der Region.

Preis pro Person 14 €

GINVERKOSTUNG

Diese moderne Spirituose zählt aktuell zu den beliebtesten weltweit. Dabei ist Gin weitaus mehr als nur ein einfacher Wacholderschnaps. Aber wo kommt er her, was steckt dahinter, und wie wird aus purem Gin mit den aromagibenden "Botanicals" ein trendiger Mix?

Dauer ca. 2-3h

Preis pro Person/4 Proben 30 €

FÜR DEN GENUSS ZUHAUSE

Unsere hauseigene Delikatessen-Selection "Steirness" wird von unserem Küchenchef Johann Unger persönlich mit viel Können und Liebe hergestellt. Rein kommt nur das Beste aus der Region. Und neben absolutem Genuss tut man gleichzeitig auch Gutes. 50 Cent pro verkauftem Produkt spenden wir für einen wohltätigen Zweck in der Region.





Genusspanorama auf "BarrelArt"

Inspiziert von Geschichte, Wertbeständigkeit und Nachhaltigkeit erleben Sie Genuss von einer neuen, kulinarisch-kunstvollen Seite.

BarrelArt sind handgefertigte Einzelstücke, die aus den edlen Hölzern von Weinfässern mit 150 bis zu 200 Jahre alter Geschichte entstehen, neu belebt und veredelt werden. Jedes dieser Fässer erhält durch BarrelArt ein „Second Life“ mit neuer Bedeutung.

Wir kombinieren die beliebte saisonal-regionale Kulinarik mit der faszinierenden Holzweinfasskunst und servieren ein

6-gängiges Feinschmecker-Menü exklusiv auf den Kunstwerken von BarrelArt, gefertigt und veredelt von Gerhard Weber aus St. Ruprecht.

Menüpreis pro Person	65 €
Weinbegleitung pro Person	23 €

BarrelArt
www.barrelart.at



FINGERFOOD-STEHBUFFET

buchbar ab 25 Personen

- Cremesuppe vom Muskatkürbis mit Camelinaöl
- Rinderfiletspießchen auf Spinatgnocchi
- Lachsforellenfilet mit Selleriecreme und Pesto
- Hühnerbruststreifen mit Kräuter Couscous
- Praline vom Almziegenkäse mit warmem Kürbissalat
- Polentaschnitte mit Rahmpilzen
- Gefüllte Frischkäse-Nudeltaschen mit Blattspinat
- Marinierte Tomaten mit Rucola und Pinienkernen
- Käferbohnenbällchen mit Rotweinzwiebel
- Frischkäse-Creme mit Erdbeeren
- Schokoladenkuchen
- Hausgemachter Apfelstrudel

Preis pro Person 35 €

BARBECUE-BUFFET

buchbar ab 25 Personen

Bei Schönwetter mit Grillstation im Garten.

Vorspeisen

- Beef Tartare vom Pöllautaler Jungrind
- Mit Kräuteröl marinierter Kalbsrücken
- Geräucherte Lachsforelle von der Kulmer Fischzucht aus der Haslau, mit Limette und Petersiliencreme
- Pralinen vom St. Kathreiner Almziegenkäse mit marinierten Safran-Äpfeln

Suppe

- Kaltschale mit saisonalen Zutaten

Hauptgerichte von den Front-cooking-Stationen

- Rib-Eye Steaks aus dem Smoker
- Saftig-knuspriger Braten vom Vulkanland-Schweinsbrüsti
- Gegrillte Filets von der Kulmer Fischzucht aus der Haslau
- Weizer Berglammkeule im "Big Green Egg" gebraten

Beilagen

- Rosmarin-Braterdäpfel
- Mediterranes Gemüse mit Ochsenbergers Gartenkräuter
- Pilzrisotto mit würzigem Bergkäse und Rucola
- Cremige Gnocchi mit Jungzwiebel und sonnengetrockneten Paradeisern

Desserts

- Marinierter Früchtesalat mit Gartenminze
- Schokoladenmousse mit Beerenragout
- Gebackene Topfenschnitte
- Sorbetvariation

Preis pro Person 59 €



Buffetbeispiele - Zutaten ändern sich je nach Saison und Marktangebot.



Die kulinarische Philosophie

REGIONALITÄT, EINE HOMMAGE AN DEN „GARTEN“ ÖSTERREICHS

Geht es um nachhaltige Ernährung, stehen bei uns saisonal-regionale Produkte und die ehrliche Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten aus der Umgebung an erster Stelle. Heimische Spezialitäten, in der Sonne gereift, und direkt vor der Haustür geerntet, von den Landwirten großgezogen – das schmeckt man! Und weil unsere Gäste und auch wir es lieben, verbinden wir das Ganze mit den besten mediterranen Zutaten von unseren Nachbarländern, denen wir mit Fairness und Toleranz begegnen.

KULINARIUM STEIERMARK

„Wo die Steiermark draufsteht, ist die Steiermark drin“ – dieser Leitfaden ist ein Gütesiegel aller Mitgliedsbetriebe von „Kulinarium Steiermark“, die sich mit hochwertigen, regionalen Lebensmitteln in ihren Kreationen als Botschafter des guten Geschmacks präsentieren. Heimische Lebensmittel, saisonelle Zutaten, traditionsbewusste Gastlichkeit und der nachhaltige Gedanke sind nur 4 von 10 Genussversprechen, die das Garten-Hotel seinen Gästen macht!



Die Räumlichkeiten

LANDHAUS, GLASHAUS,
"DIE GÄRTNEREI", APFELLAND

Die facettenreichen Restaurantbereiche sind im modernen Landhausstil eingerichtet. Südländisches Flair versprüht die Restaurantterrasse und der Gastgarten an der Streuobstwiese.





Zu jedem
Seminarpaket
buchbar

Energiekicks - der schnelle Weg zu Ihrer Kraftquelle

Gemeinsam mit unseren Mental- und Fitnessexperten haben wir für Sie individuelle buchbare Module kreiert, um Ihre Gäste aktiv durch den Seminartag zu begleiten: Ein Wechsel von Spannung und Entspannung, Konzentration und Stille im Geist, höchste Leistung und Ruhe.

In nur 20 Minuten stärken Sie mit gezielten Übungen das Potential Ihrer Seminarteilnehmer - unsere Energiekicks verhelfen zu mehr Tatkraft und Motivation während des Seminartages.

Die Übungen werden ohne Kleidungswechsel direkt im Seminarraum oder auch gerne im Seminargarten durchgeführt. Dabei legen unsere Therapeuten großen Wert auf Individualität, unabhängig von der Tageszeit.

VORTEILE UND POSITIVE EFFEKTE

- Erhöhte Gedächtnisleistung und Konzentrationsfähigkeit
- Der Fokus auf das Wesentliche wird gestärkt
- Öffnung für Neues und verbesserte Aufnahmebereitschaft
- Förderung der Kommunikation, Motivation und Kreativität
- Besserer Energiefluss und aufhellende psychische Wirkung
- Mehr Beweglichkeit von Körper und Geist



Buchbare Energiekicks

BRAINPOWER

Powerkick am Morgen

Mit Hilfe einer powervollen Sauerstoffdusche stärken wir unser Atembewusstsein und fördern somit die Konzentration und Aufnahmefähigkeit. Stichwort „Business-Yoga“ im Stehen und Sitzen – unkompliziert und einfach werden Körperstellungen "Asanas" ausgeführt und unser Durchhaltevermögen gestärkt. Gezielte Handhaltungen "Mudras" dienen Ihrer Gesundheit. "Brain Power": durch spezielle Übungen nähern wir uns unseren persönlichen Grenzen.

GEHEIME SCHÄTZE

Ein Spiel mit unseren Energielinien

Nach dem Mittagessen ist die beste Zeit, um die Energie aufzufrischen und neue Herausforderungen zu meistern! Erleben Sie spielerisch die Dynamik der Bewegung in der Gruppe, klopfen und schütteln Sie blockierte Energie ab und holen Sie sich maximale Aufmerksamkeit zurück. Die Magie von faszinierenden Mobilisationsübungen durch Selbstmassagen an spezifischen Druckpunkten am Kopf, im Gesicht und Ohr aktivieren Ihren Geist! Eine Klangreise entlang der Energielinien!

PAUSENKICK

Auf in die nächste Runde

Fühlen Sie sich müde, angeschlagen und unkonzentriert? Mit einem speziellen Mix aus Bewegung, Atmung und Verbundenheit mit der Natur aktivieren wir unsere wichtigsten Energiezentren, die Chakren und erhellen unsere Stimmung. Spüren Sie, wie die Konzentration zurückkehrt, und Sie sich für Neues öffnen!

ENTSPANNUNGS- & POWERHÄPPCHEN

Fit & Frei

Pausen sind kein Luxus! Ob früh morgens, mittags oder am Nachmittag. Spüren Sie Spannungen im Nacken- und Rückenbereich? Gemeinsam mit der Gruppe stellen wir uns auf unseren Partner ein; wir lassen uns aufeinander ein und vertrauen uns. Mit Teamwork kräftigen, strecken und dehnen wir unsere müden Muskeln, atmen uns frei, minimieren Erschöpfung und sammeln neue Kräfte.

Dauer je Energiekick ca. 20 Min

Preis pro Gruppe	125 €
------------------	-------

Für eine optimale Begleitung Ihres Seminares mit maximaler Produktivität empfehlen wir einen Energiekick morgens, mittags und nachmittags:

3 Energiekicks à 20 Min.	315 €
--------------------------	-------



Jipp

"AFTER BUSINESS"
Vital-aktiv Massage

40 Minuten 59 €



Für Ihr genussreiches Fest

Erfrischend anders zeigt sich die stilvoll gestaltete RestoBar „DIE GÄRTNEREI“ mit bezaubernd floraler Atmosphäre und luftiger verglaster Raumfläche. Ein Treffpunkt für anspruchsvolle Genussmenschen mit ungezwungener Ausgehmmentalität.

Hier ist ein Ort, wo heimische Zutaten auf mediterrane Akzente treffen, wo farbenfrohe Drinks den Geist beleben, wo Besonderheiten selbstverständlich sind – da ist Platz für 60 Personen.

EXKLUSIV UND UNGESTÖRT

Die RestoBar "Die Gärtnerei" können Sie auch exklusiv für Ihre Veranstaltung oder Feier bis 60 Personen mieten. Für noch mehr Platz steht Ihnen auch ein Faltpavillon im Freien zur Verfügung.





WEIHNACHTSZEIT

Für Ihr genussvolles Rahmenprogramm wird DIE GÄRTNEREI liebevoll dekoriert und bietet einen zauberhaften und charmanten Charakter für Ihre Weihnachtsfeier.

REGIONALE HANDWERKSKUNST-AUSSTELLUNG

Neben dem kulinarischen Genuss und der modernen vielfältigen Aperitifkultur, stellen regionale Künstler Ihre schönen, einzigartigen Werke aus und bieten sie zum Verkauf an.

DIE GÄRTNEREI steht das ganze Jahr über in floraler Pracht – diese Natürlichkeit und die regionalen künstlerischen Elemente lassen diesen Ort zur besonderen Event-location werden.



PETRA HÜTTER, Meisterfloristin, ist verantwortlich für die gesamte Dekoration und Floristik im Garten-Hotel. Sie ist auch Ihre Ansprechperson für außergewöhnlichen Tischschmuck & Blumenkreationen für Ihre Feier.





Weihnachtsfeiern

Wenn es in Ihrem Unternehmen etwas zu feiern gibt, finden in unseren Bankett-räumen bis zu 200 Personen Platz. Wir haben für Sie die schönsten kulinarischen Vorschläge – vom schmackhaften Menü bis zum genussreichen Themenbuffet – und die besten Ideen für Ihr unterhalt-sames Rahmenprogramm parat. Unser Bankett-Team kümmert sich gerne um Ihre Wünsche.

Kombinieren Sie für Ihre Weihnachtsfeier unser kulinarisches Angebot mit stim-mungsvollen Zusatzleistungen:

STIMMUNGSVOLLER ADVENTEMPfang

In der liebevoll weihnachtlich geschmück-ten "Gärtnerei" empfangen wir unsere Gäste mit köstlichem Punsch oder Glüh-wein. Stimmen Sie sich beim Maronibraten auf Ihre Feier ein und lauschen Sie dem Knistern des offenen Feuers.

LICHTERL & GEDICHTERL

Eine Wanderung führt Sie durch St. Ruprecht/Raab zum spirituellen Kraftplatz der Friedensgrotte. In der Kirche lauschen Sie den weihnachtlichen Klängen der Blä-ser und lassen sich verzaubern von Gedich-ten und Geschichten, die zum Innehalten, Nachdenken und Besinnen einladen.

Dauer: ca. 45 Minuten

HARFENMUSIK

Feine ausgewählte Harfen-Musik zum Genießen und Verweilen – ob zu delikaten Weinen, zum Empfang oder zum mehrgän-gigen Galamenu

SAXSOLO

Ingo Herzmaier sorgt als Solo-Saxophonist für eine klangvolle Umrahmung Ihres ganz besonderen Empfanges.

Preise auf Anfrage

Weihnachtsmenü auf *Barrel* Art

Unser Menüvorschlag gilt als Anregung für Sie. Unser detailliertes Weihnachtsangebot finden Sie online auf www.ochensberger.at oder in einem persönlichen Gespräch mit unserem Bankett-Team.

PREIS

6-gängiges Menü	65 €
-----------------	------

Weinbegleitung 6 klassische Weine	23 €
--------------------------------------	------



Knusprige Pilzteigrolle

auf fermentiertem Wurzelgemüse und Kraut, dazu Honig-Senf-Dressing



Mousse vom hausgeräucherten Entenbrüstchen

mit Birnen, Chili, Vogerlsalat und Focaccia



Schaumsuppe von roten Rüben

mit Limette



Pochierte Roulade vom Bio Gebirgssaibling

mit Röstpilzen, karamellisiertem Wintersalat und Knuspererdäpfel



Duett vom Kalb

mit geschmortem Backerl und Filet, dazu Selleriecreme und Brioche-Chip



Gebackenes Eierlikör-Parfait

mit Mandarinen-Ragout



Incentives & Firmenausflüge



Gemeinsame Erlebnisse und außergewöhnliche Events schaffen positive Erinnerungen und stärken die emotionale Bindung der Mitarbeiter an das Unternehmen. Motivieren Sie Ihr Team, fördern Sie den Teamgeist und verbessern Sie mit unvergesslichen Momenten nachhaltig das Betriebsklima!

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl Ihrer Incentives und organisieren die Programmpunkte Ihres Betriebsausfluges ganz individuell und maßgeschneidert. Gemeinsam stellen wir Ihr Team in den Mittelpunkt – mit Erlebnissen, die begeistern!

Wir haben Ihnen 2 Musterbeispiele mit Besichtigungen, Verkostungen und genügend Zeit für den Genuss im Hotel zusammengestellt. Die Möglichkeiten für Ihre Abläufe und Programmideen sind in der Oststeiermark sehr facettenreich – egal, ob Sie in ein Abenteuer reisen möchten, lieber die Natur & Kultur kennenlernen, oder Ihren Mitarbeitern einfach nur eine gemütliche Auszeit mit kulinarischen Genüssen bereiten möchten – unser Veranstaltungsteam unterstützt Sie mit viel Erfahrung und kreativen Ideen bei der Organisation!



Bereits ab einer Übernachtung ist die Oststeiermark GenussCard mit vielen kostenlosen Ausflugszielen inkludiert.

OSTSTEIRISCHE GENUSSTOUR mit 1 Übernachtung

Tag 1:

- Almenland Imkerei Kreiner
- Weizer Schafbauern
- Mittagessen
- Anreise im Hotel
- Empfang mit prickelndem Aperitif im Kraftgarten oder der RestoBar DIE GÄRTNEREI
- Winzerabend: Geführte Weinverkostung durch einen Winzer mit 6 Proben und einer 6-gängigen Speisenfolge mit steirischen Gustohappen
- Karaoke für Singfreudige

Tag 2:

- Gemeinsames Buffetfrühstück
- Abreise
- Steirerkraft Kernothek
- Aroniahof





OSTSTEIRISCHE ERLEBNISTOUR mit 1 Übernachtung

Tag 1:

- Almerlebnispark Teichalm
- Mittagessen in der Latschenhütte
- Almenland Stollenkäse
- Anreise im Hotel
- Empfang mit prickelndem Aperitif im Kraftgarten oder der RestoBar DIE GÄRTNEREI
- Echt Steirisch gustieren mit 6 oder 9 Gängen

Tag 2:

- Gemeinsamer geführter Powerkick mit unseren Mental- und Fitnessexperten im Apfelgarten – erwecken Sie Ihre Lebensgeister!
- Gemeinsames Buffetfrühstück
- Check out
- Erlebnisbuilding mit dem „Mario Kart Battle“ – ein Highlight das Spaß macht und den Teamgeist stärkt
- Mittagessen
- Abreise



WEITERE IDEEN, MIT DENEN SIE IHREN BETRIEBSAUSFLUG AUFPEPPEN KÖNNEN:

- Edelbrand- oder Ginverkostung
- Sturm & Maroni (saisonbedingt)
- Fingerfood- oder BBQ Buffet
- Geführte E-Bike Touren mit zertifiziertem Guide
- Golfschnuppern
- Verschiedenste Teambuilding-Maßnahmen mit hohem Spaßfaktor
- Ballonfahrt
- Eisstock- oder Asphalt-schießen
- Wanderung durch die längste Schlucht Österreichs – die Raabklamm
- Besichtigung des Katerlochs
- Buschenschankabend
- Führungen und Verkostungen in regionalen Betrieben und Manufakturen

Preise auf Anfrage



Aktive Rahmenprogramme & Teambuilding



ALLTAG RAUS – ALPAKAS REIN!

Mit den Alpakas vom Hohenkoglhof

Durch ihren ruhigen und friedlichen Charakter helfen uns Alpakas sehr rasch auf andere Gedanken zu kommen und die Natur bewusst zu genießen.

TIERISCHE KENNENLERNSTUNDE

Bei einer Führung lernen Sie die Alpakas in einer offenen Begegnung näher kennen.

Dauer: 1 Stunde

ENTSPANNUNGSEINHEIT AUF DER ALPAKAWEIDE

In Ruhe lernen Sie die Tiere kennen und machen es sich auf der Wiese gemütlich. In einer geführten Traum-/ Fantasiereise können sie den stressigen Alltag hinter sich lassen und die Ruhe des Oststeirischen Hügellandes genießen.

Abschließend können die Tiere in einer offenen Begegnung gefüttert werden.

Dauer: 1,5 Stunden

ALPAKA-WANDERUNG

Während der geführten Wanderung mit Alpakas durch Wälder und über Wiesen kommen Sie zur Ruhe und spüren innere Ausgeglichenheit – ein ganz besonderer Genuss. Start/Ziel in ca. 4 km Entfernung vom Hotel

Dauer: 2,5 Stunden, 4 – 10 Teilnehmer



TAU-LAUF IM APFELGARTEN

Wecken Sie Ihre Lebensgeister und laufen Sie morgens mit unseren Therapeuten im taunassen Gras. Nach einem Beinguss starten Sie fit in den Tag.

Dauer: 30 Minuten

GEFÜHRTE E-BIKE-TOUREN

mit zertifiziertem E-Bike Guide

Bei den geführten Touren steht neben dem Fahrspaß auch das Naturerlebnis im Vordergrund: Lernen Sie auf den vielen Radwegen die schönsten Plätze der Region kennen.

Halbtagestour

Dauer: 3 Stunden inkl. Pausen

Tagestour

Dauer: 6 Stunden inkl. Pausen

GOLFEN IM GOLFCLUB GUT FREIBERG

Nur fünf Autominuten vom Hotel entfernt befindet sich der 18-Loch-Golfplatz Gut Freiberg. 18-Loch-Greenfee, Montag bis Sonntag und Feiertags

Unsere Hotelgäste erhalten 30% Greenfee-Ermäßigung!

GOLF-SCHNUPPERKURSE

Das besondere Kennenlernerlebnis auch für Nichtgolfer! Inklusive Golfpro, Leihschläger und Rangebälle (30% Greenfee-Ermäßigung bereits berücksichtigt). Dauer: 2-3 Stunden

Preise auf Anfrage



Teambuildings

LIZIS AROMAWORKSHOPS

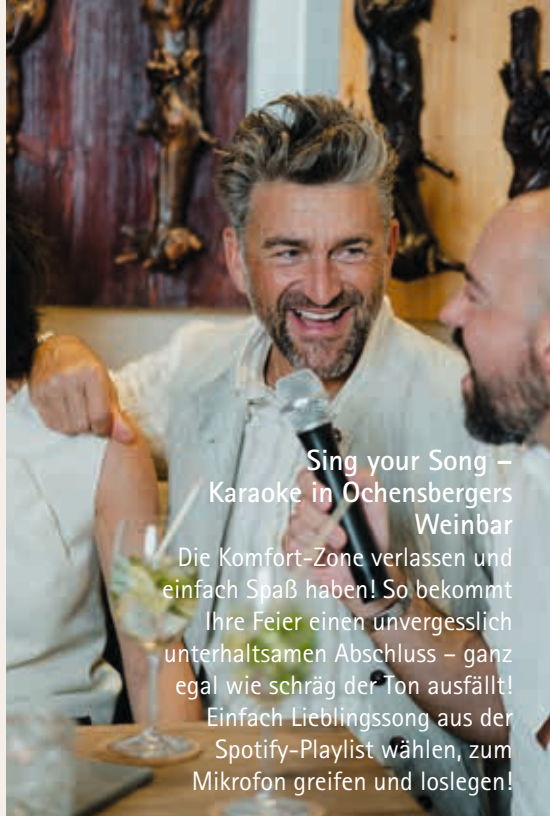
Das Gute liegt so nah! Ob aus Österreich oder den umliegenden Nachbarländern, alle Produkte wurden von kleinen Manufakturen mit sehr viel Sorgfalt und Leidenschaft hergestellt.

DUFTREISE MIT ATEMEDITATION

Geführte Fantasiereisen mit naturreinen ätherischen Ölen und sanfter Atemmeditation. Dient der Entschleunigung und geistigen Erholung um wieder einen Fokus setzen zu können. Dauer: 40 Minuten

WORKSHOP AROMATHERAPIE

Aromatherapie im Alltagseinsatz mit Fokus auf spezielle Themen (z.B. Psyche, Konzentration, Familie etc. oder vorgegebenes Thema). Dauer: 2 Stunden



Sing your Song – Karaoke in Ochsenbergers Weinbar

Die Komfort-Zone verlassen und einfach Spaß haben! So bekommt Ihre Feier einen unvergesslich unterhaltsamen Abschluss – ganz egal wie schräg der Ton ausfällt! Einfach Lieblingssong aus der Spotify-Playlist wählen, zum Mikrofon greifen und loslegen!



GLASBLÄSER WORKSHOP MARCHRI

Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt der Glasbläserei. Entdecken Sie die Magie, wie aus glühendem Glas wundervolle Formen entstehen und erleben Sie die Freude, eigene Meisterwerke zu schaffen. Dieser Workshop schafft nicht nur eine Pause vom Alltagstrubel, sondern auch eine inspirierende Umgebung, um das Team enger zusammenzubringen. Dauer: 3 Stunden

Preise auf Anfrage



TEAMBUILDING MIT REALLIFE MARIO KART UND VIRTUAL REALITY

Ein individuelles Teambuilding-Erlebnis mit Real-Life Mario Kart, Virtual Reality und Anwendungen für den Arbeitsalltag. Die 5er Teams lösen zum Beispiel einen Kriminalfall in der VR (Virtuelle Realität) oder gehen mit ferngesteuerten Mario Karts auf Luftballonjagd.

Dieses nostalgische Highlight macht unendlich Spaß und schafft ein unvergessliches Teamerlebnis. Durch den interaktiven Charakter der einzelnen Erlebnisbuilding-Aufgaben wirken teambildende Kräfte und manifestieren sich in einer nachhaltigen Stärkung der Beziehungsstrukturen untereinander. Den wirkungsvollen Transfer des Erlebten in den Arbeitsalltag sichern partizipative Workshops im Anschluss. Teamazing, unser Eventpartner bietet auch Mission Impossible, Team Music Clip, Maze Race und andere kreative Ideen an, die Geschicklichkeit und Teamwork



TEAMBUILDING, MENTAL- & KOMMUNIKATIONSTRAINING

René Kohlfürst bietet Outdoor-Teambuilding für bis zu 40 Teilnehmer an. Mit Fokus auf individuelle Stärkung und Teamzusammenführung werden Persönlichkeiten inspiriert, motiviert und gestärkt. Die Trainings bieten erlebnisorientierte Übungen für langanhaltenden Teamgeist und nachhaltige Werte. Zudem bietet er Indoor-Business-Mental- & Kommunikationstrainings, maßgeschneidert auf Unternehmen, um Gesundheit, Kooperation und Kommunikation zu verbessern. Die Trainings beinhalten praktische Übungen, Humor und zielen auf Themen wie Burnout-Prävention, Zufriedenheit am Arbeitsplatz und den Umgang mit Stress. Entfachen Sie mit René Kohlfürst die Kraft des Teams und die kommunikative Weiterentwicklung im Unternehmen.



WANDERUNG DURCH DIE LÄNGSTE SCHLUCHT ÖSTERREICHS – DIE RAABKLAMM

Das 17 km lange Naturschutzgebiet mit wildromantischem Charakter und einer einzigartigen landschaftlichen Vielfalt bietet bizarre Felsformationen, eindrucksvolle Steganlagen und prachtvolle Weichholzauen.

Wanderführungen durch die Raabklamm.
Dauer: 2–2,5 Stunden

ERLEBNIS KATERLOCH

„Geht nicht gibt's nicht!“ ist die Devise des Forscherehepaars Hofer. Die Entdecker des Katerlochs lebten insgesamt eineinhalb Jahre lang 100 m unter der Erdoberfläche. Mit bloßen Händen bewegten sie hunderte Tonnen von Gestein und legten den unterirdischen Schatz frei. Lernen Sie mit einer Führung, von April bis Oktober, die tropfsteinreichste Schauhöhle kennen. Möglichkeit zum Mentaltraining nach vorheriger Rücksprache und Angebot.

Dauer: ca. 2 Stunden, ab 4 Personen

BOGENSCHIESSEN

Mit Trainer geführter 3D Parcours inkl. Ausrüstung und Einschulung

Dauer: 3 Stunden



EISSTOCK-/ASPHALTSCHIESSEN

Kommentiertes Stockschießen auf der Asphaltbahn oder am Naturteich im Winter – 100 m vom Hotel entfernt.
Getränkebestellung in der urigen „Stockhütte“.

Kulinarische Erweiterung Ihres Programms mit steirischem Backhendl und Erdäpfel-salat oder im Herbst mit Sturm & Maroni.

BALLONFAHRT ÜBER DEM „GARTEN ÖSTERREICHS“ – DER OSTSTEIERMARKE

Andere Eindrücke unserer schönen Region erleben Sie auf einer Fahrt hoch über dem oststeirischen Hügelland. Neue Weitblicke für einen erlebnisreichen Seminartag! Inklusive „Ballontaufe“ und Urkunde. Dauer: ca. 4 Stunden

Preise auf Anfrage.

Kulinarische Rahmenprogramme

OSTSTEIRISCHER BUSCHENSCHANKABEND

ca. 5 km vom Hotel entfernt. Urig steirisch sind die rustikal eingerichteten Familienbetriebe. Hier werden der eigene Wein, hausgemachte Säfte und kalte Jausenspezialitäten angeboten.

Genießen Sie z.B. ein Schmankerlbuffet mit vielerlei kalten Köstlichkeiten und süßen Überraschungen, begleitet von einem Ziehharmonikaspieler, der mit Musik und Gesang viel Stimmung in die Runde bringt, oder einer Weinverkostung im Weinkeller gewölbe.



BESICHTIGUNG VON EDELBRAND- BETRIEBEN AN DER APFELSTRASSE

mit Edelbrandverkostung, Abakus-
präsentation, Brothappen und 1/8 l Wein

HÜTTERS GENUSSVINOHEK WEINVERKOSTUNG UND KAFFEEFÜHRUNGEN

Kaffee aus den besten Kaffeeländern der Welt, wird in der Vinothek geröstet. Jeder Schritt vom Rösten bis zur Verpackung wird in Handarbeit persönlich erledigt und kann bei einer Führung beobachtet werden.





WEIZER SCHAFBAUERN

Erlebnis- und Schaukäserei der Weizer Schafbauern 7 km vom Hotel entfernt. Die neue Erlebnistour bietet ein spannendes und informatives Programm rund um das Thema Schaf. In fünf Stationen entdecken Sie viel Wissenswertes: direkte Einblicke in die Produktions- und Reiferäume, Überblick über Herstellungsprozess verschiedener Schafmilchprodukte, Erlebnistour mit Verkostung. Probieren Sie die Käseveredelung und nehmen Sie Ihre eigene Kreation mit nach Hause.



STEIRERKRAFT KERNOTHEK

Nur 2 km vom Hotel entfernt entdecken Sie die Welt des Kürbis und erleben die Kürbiskernölproduktion hautnah in der Ölmühle. Verkosten Sie die neuesten Produkte, zapfen Sie Ihr eigenes Kürbiskernöl frisch vom Tank, oder verschenken Sie steirische Schmankerl für jeden Geschmack! (Gruppenführungen ab 10 Personen)

Preise auf Anfrage



Ganz privat ins Garten-Hotel

GENUSSVOLL URLAUBEN IM "GARTEN ÖSTERREICHS"

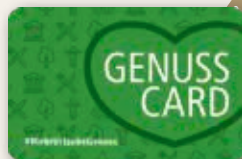
Auch für Ihre persönlichen Urlaubstage finden Sie im "Ochsenberger" einen kraftspendenden Rückzugsort, um neue Energien zu tanken. Die mediterrane Hotellandschaft ist kein Hotel von der Stange – aber ein Sehnsuchtsort mit viel Ausstrahlung und Naturbelassenheit. Das zauberhafte Hotel-Spa STEIERNESSE "Adults only" auf über 1000m² mit der Bade- und Saunalandschaft wird ergänzt von zeitgeistigen, wohltuenden Behandlungen. Ihr grünes Naturwunder erleben Sie im „Kraftgarten“ mit Naturbadeteich. Die kulinarischen Kreationen sind mit 2 Falstaff Gabeln ausgezeichnet und die inkludierte GenussCard bietet kostenlose Eintritte, Führungen und Verkostungen bei über 250 Ausflugszielen.

HOTELPREIS mit Frühstück im DZ

Preis pro Person je nach
Zimmerkategorie ab ab 100 €

OCHENSBERGERS URLAUBSPAKETE

Entdecken Sie die Vielfalt der Oststeiermark mit Ochsenbergers individuellen Urlaubspaketen. Ob aktiver Entdecker, Genießer, Kurzurlauber oder Romantiker – das Garten-Hotel bietet für jeden Urlaubstypen das perfekte Angebot. Erkunden Sie beim Wandern oder Radfahren die malerischen Landschaften. Genießen Sie die regional-saisonale Kulinarik und entspannen Sie im Hotel-Spa STEIERNESSE "Adults only".



ZU DEN
URLAUBSPAKETEN



STIERNE S[®]
Wellness hautnah an der Steiermark.

Für ein gutes Einverständnis – unsere GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Mit Ihrer schriftlichen Bestätigung unserer fixen Reservierung versichern wir Ihnen die zugesagte Buchung in unserem Haus.

Stornofrist der gesamten Veranstaltung

Storno ... klingt nicht angenehm und ist es auch nicht, weder für Sie, noch für uns. Schade, wenn Zimmer und Räume frei bleiben, obwohl andere Gäste gerne gekommen wären. Trotzdem gibt es manchmal Gründe, eine Reservierung abzusagen. Ein kostenloser Rücktritt Ihrer Veranstaltung ist bis sechs Wochen vor Ihrer geplanten Ankunft möglich. Bitte teilen Sie uns Ihre Stornierung oder die Reduzierung der Personenanzahl schriftlich mit.

Bei einem späteren Rücktritt verrechnen wir von Ihren gebuchten Leistungen:

- 6–4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn: 20 %
- 4–2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn: 50 %
- 2 Wochen – 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 75 %
- Ab 2 Tagen vor Veranstaltungsbeginn: 100 %

Darüber hinaus gelten die österreichischen Hotelvertragsbedingungen, Gerichtsstand Weiz. Bei Nichtanreise/no show eines Teilnehmers verrechnen wir 100% der gebuchten Leistungen.

Stornofrist der gebuchten Zimmer

Wenn Sie Ihre gebuchte Personenanzahl um mehr als 30% verringern, verrechnen wir das Arrangement der ausgefallenen Teilnehmer nach unseren angegebenen Stornozeiträumen. Geringfügige Änderungen der Personenanzahl sind bis 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn kostenlos. Spätere Rücktritte stellen wir mit 100% Stornogebühr Ihrer gebuchten Leistungen in Rechnung.

Seminartrainer und –teilnehmer Stornoversicherung

Ihre Seminarveranstaltung können Sie auch versichern. Die Europäische Reiseversicherung bietet eine Stornoversicherung für Trainer und TeilnehmerInnen, die den Vortragenden und auch die Seminargäste zukünftig bei Absage oder Abbruch des Seminars schützt.

Rechnungslegung

Bei Bedarf senden wir Ihnen eine Woche vor Veranstaltungstermin eine Vorab-Rechnung mit den gebuchten Leistungen. Bitte teilen Sie uns Ihre Details, die genaue Teilnehmer- und Zimmeranzahl bis spätestens 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn mit. Diese Angaben gelten als Garantiezahl, die wir entsprechend den gebuchten Leistungen verrechnen. Den Mehraufwand bei einer höheren Personenanzahl verrechnen wir zusätzlich.

Seminarraum & Technik

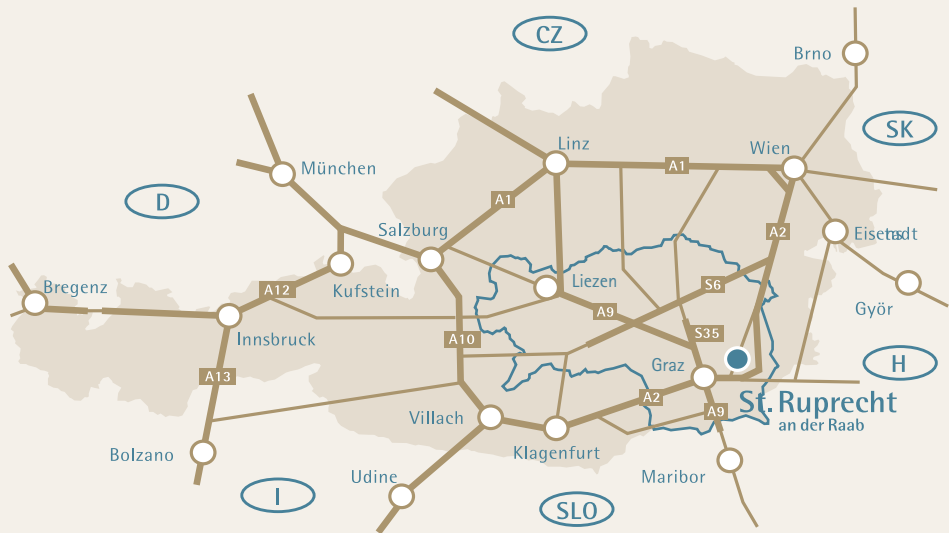
Für Beschädigungen und Verlust der Einrichtung und des Inventars während des Aufenthaltes haftet der Veranstalter.

Alle Preise inkl. Mwst. und aller gesetzlichen Abgaben gelten bis auf Widerruf.

Newsletter

Wir verwenden Ihre Daten für die Kommunikation mit Ihnen und halten Sie über Neuigkeiten und aktuelle Angebote auf dem Laufenden. Maximal einmal pro Monat senden wir Ihnen unseren Newsletter zu, den Sie jederzeit wieder abbestellen können.

Der Weg zu uns



Sie erreichen uns aus allen Richtungen über die A2, die von Wien nach Villach führt, und fahren in Richtung Graz-Gleisdorf (Abfahrt Gleisdorf West) – St. Ruprecht/Raab.

Von Norden kommend (Salzburg, Deutschland)
Schnellste Verbindung: über Passau oder Salzburg in Richtung Wels (A1) – Abfahrt Voralpenkreuz in Richtung Liezen-Graz (A9) – Gleisdorf (A2)

Kürzeste Verbindung: über München in Richtung Salzburg (A10) – Abfahrt Radstadt auf die Ennstal Bundesstraße (B320) bis nach Liezen – Graz (A9) – Gleisdorf (A2)

IMPRESSUM:

Für den Inhalt verantwortlich: Garten-Hotel Ochsenberger GmbH

Fotos: Garten-Hotel Ochsenberger, die Mosbacher's, TV St. Ruprecht, Iris Bloder, Joachim Otter, Karl Schrotter, Bernhard Bergmann, cmvisuals, Steiermark Tourismus / ikarus.cc, Michaela Begsteiger, Wolfgang Hummer, Paul Stanzenberger, Andreas Flaggli, Simages Photography, Druck: Universitätsdruckerei Klampfer



Garten-Hotel Ochensberger GmbH

Untere Hauptstraße 181
8181 St. Ruprecht/Raab, Austria
T. +43 3178 / 51 32-0
T. +43 3178 / 51 32-4
gartenhotel@ochensberger.at

Buchungshotline:

T. +43 3178 / 51 32-64
Mo-Fr: 08:00-16:00 Uhr
reservierung@ochensberger.at
www.ochensberger.at