REGIONALE SLOWFOOD-KÜCHE VOM FEINSTEN

Küchenchef David Regenfelder tischt Klassiker aus regionalen Produkten von einheimischen Produzenten auf.

RAUCHKUCHEL-SPEZIALITÄTEN

Frisch geräuchert schmeckt es am besten! Ob Gemüse, Fisch oder Fleisch – es wird geräuchert wie annodazumal.

OFENFRISCHE PIZZEN UND HAUSGEMACHTE WAFFELN

Unser Pizzaiolo ist bekannt für seinen leichten Teig, typisch italienische Pizzakreationen und knusprige Waffeln.

ABHOLSERVICE – NEHMEN SIE IHRE SPEISEN EINFACH MIT NACH HAUS

Carolina Herberth und Sandra Rebentisch packen Ihre Speisen mit ganz viel Liebe in umweltfreundliches Geschirr.

TRATTLERS HOFLEUTE & FAMILIE FORSTNIG FREUEN SICH AUF IHREN BESUCH!

Familie Forstnig

Genuss- & Erlebnisreich durch den Sommer

ERLEBNISPROGRAMM (MIT ANMELDUNG)

DIENSTAG

11.00 Uhr **Fischen-Schnuppern** mit Angelmeister inkl. 1 Fisch

MITTWOCH

15.00 Uhr **Pizzabackkurs für Kinder***
18.00 Uhr **Lederhosen-Mittwoch** mit Quetschn-Musik
20.30 Uhr **Fackelwanderung** mit Pferden zur Einkehr*

DONNERSTAG

15.00 Uhr **Ponyfarm für Kinder*** mit Striegeln & Führen, Dauer ca. 1,5 Std.,
17.00 Uhr **Musik, Grill & Chill** mit Grillspezialitäten, Salat- & Beilagenbuffet und Live Musik mit Heinz

SAMSTAG & SONNTAG

12.00 Uhr **Ponyfarm für Kinder** mit Striegeln & Führen, Dauer ca. 1,5 Std.

ZU SPEZIELLEN TERMINEN

Samstags **Winzer am Berg**
19.00 Uhr Degustationsmenüs mit Weinbegleitung österreichischer Winzer

* mit Sonnenschein Card kostenlos!

TRATTLERS EINKEHR | Teichstraße 7 | 9546 Bad Kleinkirchheim
+43(0)4240 8114 | einkehr@trattlerhof.at | trattlers-einkehr.at

Täglich geöffnet von 11.00 bis 22.00 Uhr | Warme Küche von 11.00 bis 21.30 Uhr | Im Mai, Oktober und November Montag Ruhetag
Wir bitten um Ihre Tischreservierung. Zudem bitten wir Sie die notwendigen Hygiene- und Verhaltensregeln einzuhalten.
Diese finden Sie unter www.trattlers-einkehr.at