

OKUSI POHORJA, Slovenija

Prava ideja za tridnevno kulinarčno doživetje
Okusite dobrote Pohorja. Doživite pristnost in tradicijo.



Nočitev v »štiblcih«, izvrstna hrana, ogled najstarejše cerkve na Slovenskem in najstarejše vinske trte na svetu, kovanje v 200 let stari kovačiji ter ogled rudnika z vlakom ali splavarjenje po reki Dravi vas vabijo, da jih doživite in si ustvarite nepozabne spomine.



Rotunda Svetega Janeza Krstnika

Najstarejša cerkev na slovenskem. Leta 1054 jo je posvetil papež Leon IX.



Hiša Stare trte

Hram vinske tradicije in kulture, na katerega procelju raste najstarejša trta na svetu.



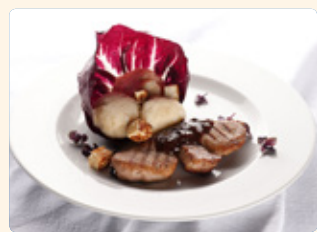
Podzemlje Pece

Rudarski vlak vas popelje v osrčje Pece, kjer se začne rudarsko popotovanje.



Koroška hiša Pri lipi, Muta

Mariborska cesta 12
2366 Muta
www.prilipi.si

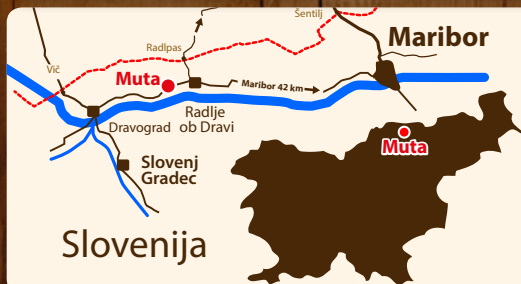


DOMAČIJA GORA POD LIPO 1859

Gora pod lipo
www.gorapodlipo.com



Kovačija Pri Kovačcu
www.prikovacu.si



Vabimo vas na doživetje regionalnih in hišnih dobrot, ki so jih kuhale že naše babice. Recepti so skrbno izbrani, kot tudi surovine, ki so pridelane v domačem okolju in na ekoloških kmetijah.



PONUDBA VKLJUČUJE:

Koroška hiša Pri lipi, Muta

2x nočitev z zajtrkom

- Aperitiv ob prihodu
- Koroški »javzn«
- Večerja

1.dan

Rotunda Janeza Krstnika, Muta

- Voden ogled

Hiša Stare trte, Maribor

- Voden ogled
- Pokušina treh izbranih vin

2.dan

Gora pod lipo, Tinjska Gora

- Pokušina hišnih dobrot

Kovačija Pri Kovaču, Janževski vrh

- Predstavitve kovaške dejavnosti
- Aperitiv in zeliščni sok
- Kovačeva večerja

3.dan

Podzemlje Pece, Mežica

- Z rudarskim vlakcem v osrčje Pece
- Knapovska »ižina«

CENA PONUDBE

namestitev v:

- Triposteljni sobi 184,90 €/osebo
- Dvoposteljni sobi 198,90 €/osebo
- Enoposteljni sobi 230,90 €/osebo

Ponudba je sestavljena za skupino od 6 do 14 oseb.

Bon

GRATIS degustacija
hišnih vin in penine na Gori pod lipo

Informacije in rezervacije
info@prilipi.si

Koroški »javzn«

- Repna župa z grumpi in trenta

Večerja: »Mizica pogrne se«

je kulinarčna zgodba Koroške hiše.

Naštete jedi so v glinastih posodah in jih vse naenkrat postrežemo na mize pred goste.

GLAVNA JED:

- Mežerli, okisana repica z bučnicami,
- File postrvi v koruzni moki, ajdova kaša z zelenjavo
- Svinjska ribica na žaru, slivova omaka, slani sirovi štruklji, sir z žara
- Jelen v sadni omaki, kruhova rulada, hruške na žaru z brusnicami

SLADICA

- Ajdovi štruklji z orehovim nadevom ter borovnicami
- Sladoleđ z bučnim oljem in praženimi bučnimi semeni
- Kvočevi nudlni

Koroški zajtrk

Domača kiblflajš, salame, siri, sezonske marmelade, maslo, paštete, koroški črni kruh, beli kruh, zeliščni čaj, bezgov sok, kava in mleko.

Pokušina hišnih dobrot

Degustacijski 4 –hodni meni izbranih sezonskih jedi in doživetje pristne pohorske zgodbe v Gori pod lipo.

Kovačeva večerja

- Na leseni deski postrežene kmečke dobrote in rženi kruh iz krušne peči
- Glavna jed je pripravljena na način starodobnih kovačev, kjer je različno meso s krompirjem in zelenjavo pečeno na velikem kurišču pod železnim zvonom
- Sladica iz pohorskih gozdov

Knapovska »ižina«

- Jurčkova juha in edavi žganki
- Japkin štrudl



Slowenien

DIE GESCHMÄCKE VON POHORJE

Die richtige Idee für ein dreitägiges kulinarisches Erlebnis
Erleben Sie Gaumenfreuden, Echtheit und Tradition von Pohorje.



Übernachtung im »Štiblc«, exzellente Kulinarik, Besichtigung der ältesten Kirche in Slowenien und der ältesten Weinrebe der Welt, Schmieden in einer 200 Jahre alten Schmiede sowie Besichtigung einer stillgelegten Mine mit einem Bergwerkzug laden Sie zu einem unvergesslichen Erlebnis ein.



Rotunde des Johannes des Täufers

Die älteste Kirche Sloweniens. 1054 wurde sie vom Papst Leon IX. eingeweiht.



Das Haus der Alten Rebe

Haus der Weinkultur und -tradition, an dessen Fassade die älteste Weinrebe der Welt wächst.



Petzens Unterwelt

Mit einem Bergwerkzug werden sie ins Herz der Petzen gebracht, wo die Bergwerk-Reise beginnt.



Koroška hiša Pri lipi, Muta

Mariborska cesta 12
2366 Muta
www.prilipi.si



DOMAČIJA GORA POD LIPO

1859

Gora pod lipo
www.gorapodlipo.com



Kovačija Pri Kovaču
www.prikovacu.si



Kommen Sie und erleben Sie regionale hausgemachte Gaumenfreuden, die schon unsere Großmütter gekocht haben. Alle Rezepte sind sorgfältig ausgelesen, dasselbe gilt auch für alle Zutaten, die in heimischer Umgebung auf Bio-Bauernhöfen angebaut werden.



DAS ANGEBOT UMFASST:

Kärntner Haus Pri lipi, Muta

2x Übernachtung mit Frühstück

- Aperitif bei Ankunft
- Kärntner javzn (Jause)
- Abendessen

1.Tag

Rotunde des Johannes des Täufers, Muta

- Führung

Das Haus der Alten Rebe, Maribor:

- Führung
- Verkostung dreier ausgelesenen Weine

2.Tag

Gora pod lipo, Tinjska Gora

- Verkostung von der Gaumenfreuden des Hauses

Schmiede Pri Kovaču, Janževski vrh

- Aperitif und Kräutersaft
- Des Schmiedes Abendessen

3.Tag

Petzens Unterwelt, Mežica:

- Bei dem Bergwerkzug ins Herz der Petzen
- Knapovska ižina (das Knappen-Mittagessen)

Preis des Arrangements:

Mit Unterbringung im:

Dreibettzimmer	184,90 €/Person
Doppelzimmer	198,90 €/ Person
Einzelzimmer	230,90 €/Person

Das Angebot ist zusammengesetzt für Gruppen von 6 bis 14 Personen.

Gutschein

Freizeit
Messe
2016

GRATIS Hauswein- und
Sektverkostung in Gora pod lipo

Bei Reservierungen auf
info@prilipi.si

Kärntner »javzn« (Jause)

- Kartoffelsuppe mit Grammeln und »Trenta«.

Abendessen: »Tischlein deck dich«

ist die kulinarische Geschichte des Kärntner Hauses. Die aufgezählten Gerichte werden alle auf einmal auf den Tisch vor den Gast serviert.

DAS HAUPTGERICHT:

- Mezerli und Kartoffelsalat mit Kürbiskernen
- Forellenfilet im Maismehl, Buchweizenbrei mit gegrilltem Gemüse
- Schweine-Lachsfilet vom Grill, Pflaumensoße, gesalzene mit Topfen gefüllte Štruklji, gegrillter Käse
- Hirsch mit Obstsoße, Brotroulade, gegrillte Birnen mit Preiselbeeren

DESERT:

- Buchweizen-Štruklji mit Walnussfüllung und Heidelbeeren und Eis mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen
- Kvočevi nudlji (Teigtaschen mit getrockneten Birnen)

Kärntner Frühstück

Hausgemachtes Kübelfleisch, Salami, Käse, Saison-Marmeladen, Butter, Pastete, Kärntner Schwarzbrot, Weißbrot, Kräutertee, Holundersaft, Kaffee und Milch.

Verkostung von Gaumenfreuden des Hauses

4-Gänge-Degustationsmenü mit ausgewählten Saisongerichten und das Erlebnis einer echten Pohorje-Geschichte in Gora pod lipo.

Des Schmiedes Abendessen

Auf einem Holzbrett servierte bäuerliche Gaumenfreuden und Buchweizenbrot aus einem echten Bauernofen. Das Hauptgericht ist auf die Art der alten Schmiede vorbereitet, wobei verschiedene Fleischarten zusammen mit Kartoffeln und Gemüse auf einer großen Feuerstelle unter einer Eisenglocke gebraten werden. Nachtisch aus den Wäldern des Pohorje-Gebirges.

Knapovska »ižina« (das Knappen-Mittagessen)

- Steinpilzsuppe und Buchweizensterz