



Schönes Ambiente ...

In unserem schönen Gastraum kann man gemütlich Pause machen oder auch ausgelassen feiern.



In unserer Küche ...

wird frisch gekocht und gebacken. Es entstehen viele g'schmackige regionale Spezialitäten, z.B. unser Topfenstrudel.



FAMILIE BAYER Lurgbauerhütte

Geöffnet von Mai – Oktober, kein Ruhetag
Nur zu Fuß erreichbar.

Ganztägig warme und regionale Speisen
mit Produkten aus unserer Bio-Landwirtschaft
Übernachtungsmöglichkeiten
für mehr als 20 Personen

Käse-Verkauf:

Lurgbauerhütte am Ameisbühel / Schneealm:
von Mai – Oktober täglich
Telefon: 0676 / 633 54 56

Ab Hof-Verkauf am Bauernhof in
8691 Altenberg a.d. Rax 23, nach telefonischer
Vorbereitung: 0676 / 633 54 56

e-mail: sennerei@lurgikas.at
homepage: www.lurgikas.at



AT-BIO-301
Österreich-Landwirtschaft

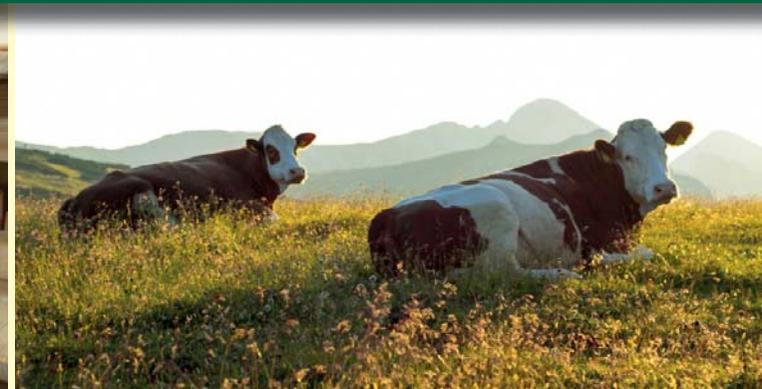


Bio-Alm-Käse vom FAMILIE BAYER Lurgbauer

Bio-Käserei & Sennerei Lurgbauerhütte
am Ameisbühel / Schneealm
Bio-Bauernhof • Altenberg a.d. Rax



lurgikas.at



Unsere Produkte

Zu unseren beliebten Produkten zählen Bergkäse, Halbhartkäse, Schnittkäse, Weichkäse, Frischkäse, frischer Topfen, Joghurt, Butter und vieles mehr ...



Schönes Ambiente in der Gaststube und in den Zimmern

Der Neugestaltung unserer Räume haben wir viel Aufmerksamkeit zugewendet - mit viel Liebe ins Detail ...

Wir sind BIO

Auf unserem Biohof in Altenberg a.d. Rax und auf unserer Alm arbeiten wir im Einklang mit der Natur – der Kerngedanke bei der ökologischen Wirtschaftsweise ist ein möglichst geschlossener und natürlicher Kreislauf zwischen Mensch, Tier und Natur. Es werden keine chemischen-synthetischen Dünge- und Pflanzenschutzmittel verwendet.

In der biologischen Landwirtschaft wird großen Wert auf einen bewussten und verantwortungsvollen Umgang mit den natürlichen Ressourcen gelegt. Boden, Wasser und Luft werden geschützt und geschätzt, die Bodenfruchtbarkeit wird gefördert und die Artenvielfalt bleibt erhalten. Diese ökologische Wirtschaftsweise spiegelt sich in unseren Produkten durch den einzigartigen Geschmack wider, der unter anderem seinen Ursprung in der Artenvielfalt der Almwiesen mit seinen einzigartigen Gräsern und Kräutern hat.

Unsere Produkte werden ausschließlich aus Rohmilch hergestellt, um die Lebensenergie, die bei einer Pasteurisierung verloren ginge, zu erhalten.

Wer Wert auf echte und hochwertige Lebensmittel mit vollem Geschmack legt, trifft mit den Produkten von unserem Biohof die richtige Wahl.

Martin Bayer, dem die Führung des Betriebes obliegt, arbeitet nach seinem ideologischem Leitsatz:

„Wir haben die Erde nicht von unseren Eltern geerbt, sondern von unseren Kindern geliehen!“

FAMILIE BAYER Lurgbauerhütte

Übernachtung mit Komfort ...

Schöne, komplett neu eingerichtete Zimmer, die teilweise mit dem Wenatex-Schlafsystem ausgestattet sind.



- zwei Doppelzimmer mit Wenatex-Schlafsystem

weitere Schlafmöglichkeiten ...

- ein 6-Bettzimmer mit Doppelbett und 2 Stockbetten
- zwei 4-Bettzimmer mit Doppelbett und 1 Stockbett
- ein Doppelzimmer



lurgikas.at

