

Die Dirndl - unsere besondere Frucht

Dirndl (Cornus mas) ist die Frucht des Tales. Der Geschmack von Dirndlfrüchten lässt sich nur schwer beschreiben. Schon gar nicht, wenn man dazu eine andere Obstart im Vergleich erwähnt. Frische, vollreife Dirndlfrüchte muss man einfach gekostet haben (ab Mitte August). Tun Sie dies im Spätsommer im Dirndltal!

Diese sympathische und wohlschmeckende kleine Frucht des gelben Hartriegels ist, ein Geschenk unserer Vorfahren. Diese haben die Dirndl bereits vor Jahrtausenden gefördert und kultiviert.

Probieren Sie den Geschmack und nutzen Sie die Vielfalt der Produkte aus der regionalen Markenfrucht - **der Dirndl**. In Deutschland wird sie auch Kornelkirsche genannt.



Sehenswert, genussvoll & gesund!

Regionale Dirndlprodukte

zum Mitnehmen für Freunde, Familie und Mitarbeiter

- * **Dirndlmarmelade** - die Vitamin - C - „Bombe“
- * **Dirndloliven** - die fettfreie, genussvolle Olive!
- * **Dirndlsaft** - der gesunde, köstliche Saft
- * **Dirndlcremehonig** - zwei Spitzenprodukte in Einem
- * **Dirndlschokolade** - die süße Verlockung
- * **Cornas** - fruchtiger Dirndlgeschmack
- * **Dirndllikör** - genial fruchtig und erfrischend
- * **Dirndlschnaps** - klassischer Schnaps der Region
- * **Dirndl - Geschenkkorb** - regionales Geschenk
- * **B`soffene Dirndl** - der I-Punkt für Desserts
- * **Dirndlstauden im Topf** - ganzjährig pflanzbar



Wildkräuterhotel Steinschalerhof

Restaurant & Hotel

Nächtigen Sie in einem mit Liebe eingerichteten, gemütlichen Zimmer. Zusätzlich gibt es auch romantisches Gartenhäuser mit Zaun und Genießerzimmer.

Viele interessante und optisch ansprechende Ziele, sowie Wander- und Mountainbikestrecken locken zur Bewegung in der Natur. Ein Ausflug mit der Mariazellerbahn bringt wunderbare Einblicke in die herrliche Landschaft. Diese ist als Wanderbahn gut zu nutzen.

Buchen Sie Ihre private Feier oder Ihr geschäftliches Event bzw. Seminar bei uns, um es zu einem Erfolg und unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen!

Ihr Partner im Dirndltal

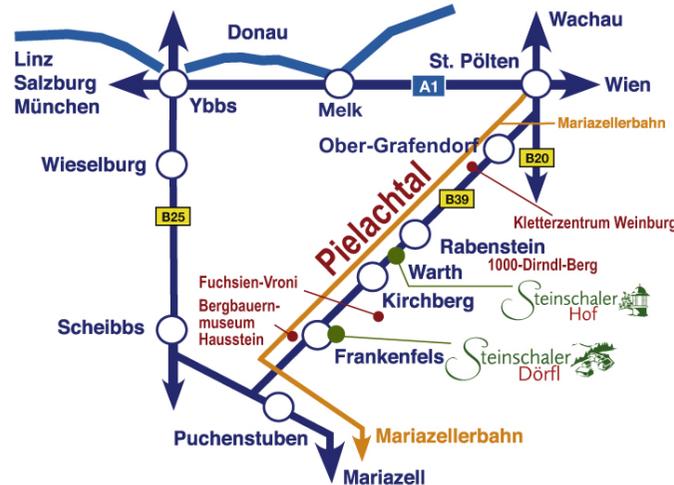
Wildkräuterhotel Steinschalerhof

Familie Weiss

Telefon: 02722 2281
weiss@steinschaler.at
Warth 20, 3203 Rabenstein

www.steinschaler.at
www.steinschalerwiki.at - das Steinschaler Lexikon
www.dirndlwiki.at

Sie finden uns im Dirndltal



Die Dirndl & Dirndlprodukte

Ihre vielen schmackhaft gesunden Seiten





Dirndlprodukte

für Sie im [Steinschaler Hofladen](#)

Zünftig und Vernünftig - das ist das Motto in den Steinschaler Naturhotels. Nach diesem Motto werden auch unsere Steinschaler Produkte erzeugt. Unsere Produkte aus den Steinschaler Gärten sind selbstgemacht. Als überzeugter regionaler Betrieb bieten wir Ihnen hochwertige Produkte aus der Region an. Im Steinschaler Hofladen ist es einfach, sich mit regionalen Souvenirs und Köstlichkeiten für zu Hause auszustatten.

Hier wird sehr vieles von dem, was im Hotelbetrieb in der Küche gebraucht wird, erzeugt: Gemüse, Wildkräuter, und Dekoblumen.



Dirndlstaude im Topf für Ihren Garten



Pflanzen Sie eine Dirndlstaude in Ihren Garten und genießen Sie dann die gesunden Dirndl-Früchte. Geeignet sind Dirndln für sonnige Stellen bis 1.200m Seehöhe.

Die getopfte Pflanze kann das ganze Jahr gesetzt werden. Im Hofladen verfügbar sind Dirndl von 40 cm bis über 200 cm Größe.

Dirndlschokolade für Kenner



Die Schokolade für wahre Genießer. Die fruchtige Dirndlfüllung ist eingehüllt in zarte Schokolade. Wahlweise sind dies Milch- oder Bitterschokolade.

Dirndlmarmelade - die Versuchung



Die beachtliche Palette der Steinschaler Marmeladensorten können Sie am Frühstücksbuffet probieren!

Der Star unter den Marmeladen ist natürlich im Dirndltal die Dirndlmarmelade. Eine köstliche, fruchtige nicht zu süße Marmelade aus der „Nationalfrucht“ des Tales, der Dirndl.

Weitere 50 Marmeladesorten!

Dirndlsaft - die gesunde Erfrischung



Diese Köstlichkeit der Dirndlfrucht im Glas wird klassisch mit Leitungswasser bzw. modern spritzig serviert.

Der Saft ist bis zu 1:11 verdünnbar. Genussvolle Anwendungen sind im Dirndl Royal, im Birnensekt bzw. beim Dessert einige Tropfen über das Eis.

Dirndlchutney - die Genuss Erfahrung



Dieser fruchtige Dirndlgenuss zu Vorspeisen oder Fleisch ist eine kulinarische Entdeckung.

Dieses Steinschaler Dirndlchutney erobert mehr und mehr auch vegane Speisen als Würze und Beigabe.

Mild oder Pikant - für viele Anwendungen!

Dirndloliven - die fettfreie Diät-Olive



Steinschaler „Dirndl Oliven“ sind in feinen Essig eingelegt um Ihnen die notwendige Zusatzwürze zum Fruchtgeschmack zu verleihen. Probieren Sie diese Oliven zu Salat oder Fleisch.

Die genussvollen Anwendungen dieser gesunden „Olive“ sind vielfältig. Dirndloliven werden auch die „Oliven des Nordens“ genannt. Dirndlstauden sind nicht mit den Olivenbäumen verwandt.

ideal für Ihren Genusssalat!

Cornas - der fruchtige Ansatz



Fruchtiger Dirndlgeschmack im Hochprozentigen. (33%)

Diese Kreation wurde von einem alten Steinschaler Hausrezept übernommen, und ist sowohl für Damen die es gerne fruchtig haben, als auch für Männer die es gerne aromatisch und süffig haben. Name kommt von: Cornus - Ansatz

Dirndlcremehonig - der süße Gesunde



Die fleißigen Bienen in den Steinschaler Gärten liefern den Blütenhonig der mit Dirndl zu cremigen Genusserlebnis vereint wird.

Gesunde Delikatesse fürs Frühstück und Naschkatzen.

Zwei Spitzenprodukte, Dirndl und Honig, in einem vereint!