



Mostviertel



Ihre Schatzsuche im Mostviertel





Auf den Spuren unentdeckter Schätze!

Begeben Sie sich auf eine Reise durch das Mostviertel und tauchen Sie ein in das Pielach- und Traisental. Entdecken Sie die außergewöhnliche Vielfalt an Ausflugszielen und genießen Sie die Gastfreundschaft kleiner Familienbetriebe. Lernen Sie unsere Region kennen und erleben Sie den bewussten Umgang mit unserer Umwelt und unseren Ressourcen mit allen Sinnen. Genießen Sie kulturelle Höhepunkte, ausgezeichnete Gastfreundschaft und Regionalität.

Holen Sie sich bei jedem Besuch einen Stempel auf Ihren Sammelpass und gewinnen Sie am Jahresende eine der begehrten Geschenkboxen, gefüllt mit regionalen Spezialitäten und Köstlichkeiten, sowie Eintrittskarten und zahlreichen Produkten der Partnerbetriebe.

Sie erhalten bei jedem Partnerbetrieb, bei dem Sie im Shop einkaufen, eine Eintrittskarte lösen, oder Essen/Getränke konsumieren einen Stempel. Für die Teilnahme am Gewinnspiel sind mindestens 5 Stempel erforderlich. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Sammeln!





World of Styx

Zertifizierte Naturkosmetik, Bio-Schokolade, selbst gebräutes Bier



Traditionelles Wissen, altbewährte Rezepturen und moderne Produktionsverfahren – begeben Sie sich mit uns auf eine Reise durch die World of Styx. Blicken Sie hinter die Kulissen des größten Naturkosmetik-Herstellers in Österreich und erleben Sie den Familienbetrieb hautnah.

Tauchen Sie ein in die Welt der Kosmetikherstellung, lassen Sie sich von köstlicher BIO-Schokolade aus unserer Schokoladenproduktion verführen oder verkosten Sie unser selbst gebräutes Bier im Ober-Grafendorfer Bahnhofsbrau.

Tipp:

- Pralinen-Workshop
- Bierbrauseminar
- Kräutergarten
- Workshops Naturkosmetik & Aromatherapie für Kinder und Erwachsene

Öffnungszeiten:

Der Shop ist ganzjährig Mo - Fr von 8:00 bis 12:30 Uhr und 13:00 bis 18:00 Uhr, sowie Samstag, Sonn- und Feiertags nach den Führungen für unsere Besucher geöffnet.

Führungen für Individualbesucher:

April - Oktober 2019,
Mi - So und Feiertags um 10:30 und 14:00 Uhr.

Führungen für **Gruppen** ab 20 Personen:
Ganzjährig, von Montag bis Sonntag nach Voranmeldung möglich.

Preise und Öffnungszeiten finden Sie unter www.betriebsführungen.at

Kontakt:

World of Styx – Betriebsführungen
Am Kräutergarten 6, 3200 Ober-Grafendorf
Telefon: +43 (0) 2747 3250-0
firnenbesichtigung@styx.at

Foto: © Mh6.at / Markus Gregory

Mh. 6

Nostalgie Dampflok & Museum

Der Bahnhof Ober-Grafendorf hatte immer schon eine große Bedeutung für die Mariazellerbahn, denn hier waren früher die Werkstätten für die Lokomotiven und Waggons untergebracht. Der Rundlokschuppen wurde 1918 mit der Übersiedelung der Drehscheibe vom Alpenbahnhof nach Ober-Grafendorf fertig gestellt.

2012 wurde der Schuppen unter Denkmalschutz gestellt. Er befindet sich heute in Privatbesitz und öffnet für interessierte Besucher seine Tore.

Der Eisenbahnclub Mh. 6 befassen sich in ihrer Freizeit mit verschiedensten Tätigkeiten an den Nostalgiefahrzeugen der österreichischen Schmalspurbahnen, im Besonderen der Mariazellerbahn. Der Club war für die mustergültige Restaurierung der Dampflokomotive Mh. 6 verantwortlich (M = Mariazellerbahn, h = Heißdampf, 6 = sechste Lok dieser Baureihe).



Eisenbahnclub Mh. 6

Die Restaurierung nahm fast 11.000 Arbeitsstunden in Anspruch. Besucher können neben Diesel- und Dampfloks auch Güterwägen der Mariazellerbahn besichtigen, sowie die Drehscheibe und den Rundlokschuppen. Erleben Sie die Faszination der Dampflokomotiven und tauchen Sie ein in die Geschichte der längsten Schmalspurbahn Österreichs.

Öffnungszeiten:

Mai - Oktober: Samstag 13:00 bis 17:00 Uhr.

Tipp:

- Fahrt mit der Dampflok Mh. 6
Termine finden Sie auf unserer Webseite. Führungen ganzjährig auf Anfrage!

Kontakt:

Eisenbahnclub Mh. 6
Werkstättenstr. 18, 3200 Ober-Grafendorf
heizhaus@mh6.at
www.mh6.at



Steinschalerhof

Wildkräuterhotel & Naturgarten



Entdecken Sie bei einer Führung unseren einzigartigen **Naturgarten** in der Region, in dem wir ganz ohne Chemie und Kunstdünger auskommen.

Die Vielfalt an Pflanzen lädt zum Verweilen und Erleben ein. Genießen Sie die von uns angebauten Wildkräuter, sowie Obst- und Gemüsesorten in unserer **regionalen Küche** und lassen Sie sich die kulinarischen Köstlichkeiten der Region auf der Zunge zergehen.

Oder wollen Sie lieber dem Koch bei der Zubereitung über die Schulter schauen? Dann laden wir Sie herzlich zum **Wildkräuter-Schaukochen** ein.

Unser **familiengeführtes Hotel** liegt eingebettet mitten im Pielachtal und ist der perfekte Ausgangspunkt zum Erkunden zahlreicher Ausflugsziele.

Durch die direkte **Anbindung an die Mariazellerbahn (ca. 150 m Fußweg)** lässt sich das wunderschöne Tal über den Ötscher bis nach Mariazell entdecken. Lassen Sie Ihre Seele baumeln und genießen Sie Ihren Aufenthalt bei uns in einem der **60 gemütlich eingerichteten Zimmer** in unserem Hotel. Gerne bieten wir Ihnen auf Wunsch Halb- oder Vollpension an. **Hunde** sind bei uns herzlich **willkommen** und gern gesehene Gäste.

Tipp für Gruppen:

- Wildkräuterschaukochen
- Dirndlverkostung
- Gartenführung „Fauls Gärtner“

Kontakt:

Wildkräuterhotel Steinschalerhof
 Warth 20, 3203 Rabenstein
 Telefon: +43 (0) 2722 2281
 office@steinschaler.at
www.steinschaler.at

Familie FuXsteiner

1. Dirndldestillerie & -Manufaktur



Der idyllisch gelegene **Bergbauernhof FUXSTEINER** wurde erstmals urkundlich 1112 erwähnt und befindet sich seit 1836 in Familienbesitz der Familie FuXsteiner.

Die uralten **Dirndlwildsträucher** mit fast schon biblischen Alter von bis zu **500 Jahren** am Hof, erzählen heute so wie damals wahre Geschichten und sind der Grundstein für die **Dirndlspezialitäten**.

Bei einer Führung erleben Sie Einblicke hinter die Kulissen unserer **Destillerie & Manufaktur**, wo mit Handarbeit & Herzblut hochwertige alte Obstsorten, insbesondere der Dirndlwildfrucht aus dem Pielachtal, zu edlen Tropfen, Marmeladen und Essigen veredelt werden.

Öffnungszeiten Ab-Hofladen/Destithek:
 Mi-Fr 8:00 bis 12:00 Uhr und 14:00 bis 17:00 Uhr, Samstag 8:00 bis 12:00 Uhr
 Son- und Feiertags gegen Voranmeldung

Foto: © Fam. FuXsteiner

Führungen für Gruppen (Barrierefrei): ganzjährig von Montag bis Samstag nach Voranmeldung möglich

Tipp: Führung „Von der Blüte ins Glas“ ab 10 Personen

- 500 jähriger Dirndlwildstrauch empfängt die Gäste
- Wissenswertes über die Wilden Dirndl'n
- Führung Dirndlmanufaktur & Dirndldestillerie
- Film „Von der Blüte ins Glas“
- Freie Verkostung von 20 Destillaten & Dirndlwildfrucht-Spezialitäten

Preis: € 6,-/Person

Kontakt:

Tradigistgegend 17, 3204 Kirchberg/Pielach
 Telefon: +43 (0) 2722 7408
 Mobil: +43 (0) 664 873 73 92
 brennerei@fuxsteiner.at
www.fuxsteiner.at



Mariazellerbahn

& Betriebszentrum Laubenbachmühle



Die Himmelstreppe, die modernen Garnituren der Mariazellerbahn, bringen Sie besonders komfortabel vom Dirndltal ins Ötscherreich. Besonders exklusiv reisen Sie im Panoramawagen 1. Klasse, der mit regionalen Schmankerln begeistert. Für alle Nostalgiefans ist der E-Nostalgiezug Ötscherbär sowie die Mh. 6 regelmäßig unterwegs – bei den Themenfahrten ist ein spannendes Programm für Klein und Groß garantiert!

Bistro Laubenbachmühle:

Regionaler Frühstücksgenuss, warme Mittagsgesichte, Snacks und Desserts im einzigartigen Ambiente inmitten des Betriebszentrums der Mariazellerbahn. Im Bistro werden allerlei Schmankerl aus der Region serviert. Im Sommer verweilen Sie auf der Sonnterrasse, während der Spielplatz nebenan die Kids begeistert.

Öffnungszeiten: täglich von 8 bis 15 Uhr, ab 1. Mai von 8 bis 17 Uhr

Betriebszentrum Laubenbachmühle:

Bei einer Führung durch das Betriebszentrum blicken Sie hinter die Kulissen der Mariazellerbahn. Sie besichtigen neben dem Bahnhof auch die Werkstätte, sowie die Betriebsführungszentrale und erfahren alles Wissenswerte über die Geschichte und Fahrzeuge der beliebten Schmalspurbahn (Voranmeldung ab 6 Personen).

Preisbeispiel Himmelstreppe:

Strecke St. Pölten – Laubenbachmühle

- Vollpreis € 10,30 / Person
- Kinder € 5,20 / Person

Tarif streckenabhängig, Ermäßigungen lt. Tarifbestimmungen
Betrieb Mariazellerbahn: täglich

Kontakt:

Betriebszentrum Laubenbachmühle
Laubenbachgegend 18, 3213 Frankenfels
NÖVOG Infocenter
Telefon: +43 (0) 2742 360 990-1000
info@noevog.at | www.mariazellerbahn.at

Foto: © NÖVOG-weinfranz.at, Gerstl, Mayerhofer

EIBL Jet

Sommerrodelbahn



40 km südlich von St. Pölten liegt auf 463 m Seehöhe der EIBL Jet Türrnitz. Insider sind sich einig: Wer's nicht ausprobiert ist selber schuld!

Der „EIBL Jet Türrnitz“ verspricht Freizeitvergnügen für die ganze Familie und mit dem Alpine Coaster ist der EIBL Jet eine der steilsten und attraktivsten Allwetterrodelbahnen Österreichs.

Bei jedem Wetter geht es mit Karacho den Berg hinunter, teilweise bis zu 7 Meter über dem Boden, durch Steilkurven, Wellen, Jumps und einen Kreisel. Dank Sicherheitsgurt, High Tech und Videokontrolle ist optimale Sicherheit gegeben.

Wir sind ein TOP Ausflugsziel im Bezirk Lilienfeld und darauf sind wir stolz!

Öffnungszeiten 2019:

27. April - 16. Juni: Samstag, Sonntag, Feiertag und Ferientage
17. Juni - 8. September: Täglich
9. September - 3. November: Sa, So, Feiertag und Ferientage von 9:00 bis 18:00 Uhr bei jedem Wetter.

Preise für Gruppenreisen auf Anfrage!

Preise Individualbesucher:

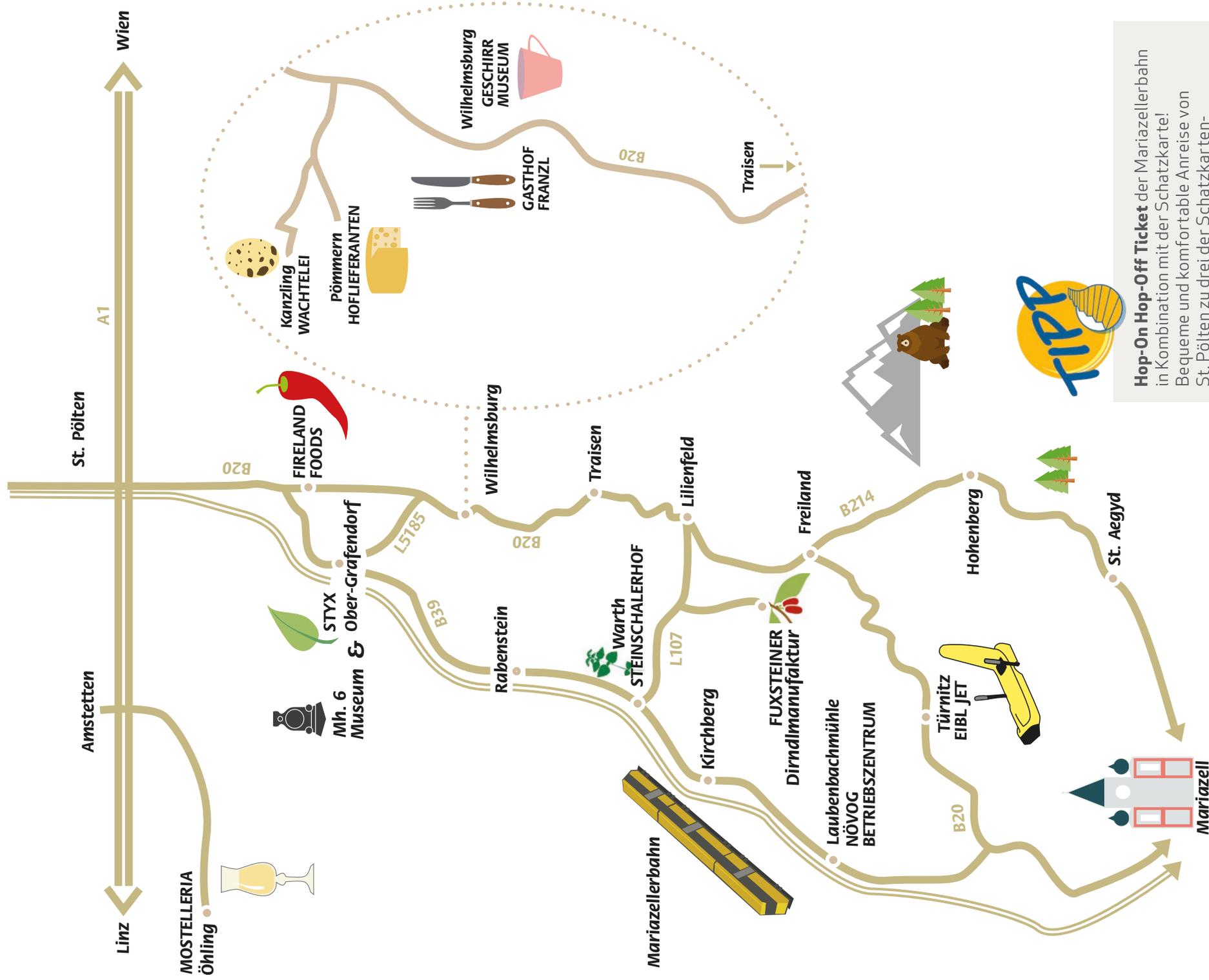
	Erw.	Kinder
1 Fahrt	€ 5,90	€ 3,30
5 Fahrten	€ 28,-	€ 15,70
10 Fahrten	€ 55,-	€ 30,70

Kontakt:

Eiblstraße 12A, 3184 Türrnitz
Telefon: +43 (0) 2769 8245
eibljet@eibllift.at
www.tuernitz.at

Foto: © Mostviertel Tourismus / schwarz-koenig.at

Wo Sie uns finden



Hop-On Hop-Off Ticket der Mariazellerbahn
in Kombination mit der Schatzkarte!
Bequeme und komfortable Anreise von
St. Pölten zu drei der Schatzkarten-
Ausflugsziele im Pielachtal!



Fireland Foods

die Chili Erlebniswelt



Herzlich willkommen im schärfsten Ausflugsziel Österreichs! Werfen Sie einen Blick hinter die Kulissen bei Anbau und Verarbeitung der schärfsten Chilisorten der Welt. Im Anschluss an die Führung folgt eine umfangreiche Produktverkostung (auch für Nicht-Scharfesser und Kinder geeignet). In den 1,5 Stunden erfahren Sie alles über das scharfe Gemüse – oder wussten Sie, dass Chilis keine Schoten sind?

Tauchen Sie ein in die Welt der Chilis und erleben Sie „Lifestyle mit Feuer unterm Hintern“.

Am eigenen landwirtschaftlichen Betrieb werden mittlerweile mehrere hundert Chilisorten kultiviert.

Öffnungszeiten Shop:

Mo - Fr 9:00 bis 18:00 Uhr,
Samstag 9:00 bis 17:00 Uhr

Individualführungen:

April - Oktober
Mo - Fr 14:00 Uhr, Sa 10:00 und 14:00 Uhr

Erwachsene: € 8,- / Person
Kinder von 6-16 Jahre: € 4,- / Person
Kinder unter 6 Jahren gratis

Gruppenführungen:

ganzjährig auf Anfrage ab 20 Personen.
Preis: € 6,- / Person

Mit der NÖ Card ist der Besuch in der Chili Erlebniswelt kostenlos.

Kontakt:

Fireland Foods GmbH
Teslastraße 10, 3100 St. Pölten
Telefon: +43 (0) 664 34 83 585
office@firelandfoods.at
www.firelandfoods.at

Foto: © Mostviertel Tourismus / schwarz-koenig.at

Wilhelmsburger Hoflieferanten



Die Wilhelmsburger Hoflieferanten veredeln Kuh- und Ziegenmilch zu schmackhaften bäuerlichen Lebensmitteln. Zu ihnen zählen 6 Bauernbetriebe aus dem oberen Traisental. Die Wilhelmsburger Hoflieferanten gelten als Vorreiter für Regionalität und Tierwohl: Die Kühe leben im 5* Sterne Kuhhotel mit ganzjährig geöffneter Joggingweide, Wellnessbürste und einem Chill-out-Bereich mit täglich frischem Stroh. Und diese Zufriedenheit und Gesundheit der Kühe schmeckt man in jedem Produkt. Die Milch der Bauern wird direkt in der eigenen Hofmolkerei zu Topfen, Jogurt, Käse und Schulmilch verarbeitet.

Öffnungszeiten Käseladen:

Mo-Do 08:00 bis 13:00 Uhr
Freitag 08:00 bis 19:00 Uhr

Erlebnis-Hof-Rundgang:

Gerne bieten wir Führungen durch unser 5* Kuhhotel und die Hofmolkerei an.

Sie erleben verschiedene Verarbeitungsschritte hautnah: von der Rohmilchannahme bis hin zum Abfüllen der Joghurts und dem Reifen des Käses. Gerne verpflegen wir Sie auch mit hofeigener Küche. Führungen für Busgruppen sind von Montag bis Samstag jederzeit möglich (bei Voranmeldung).

Erlebnis- und Genuss-Angebote:

- Erlebnis-Hof-Rundgang € 9,50 / Person (ab 30 Personen € 8,50 / Person)
- Erlebnis-Hof-Rundgang Kinder 6-14 Jahre € 5,50 / Person
- Warmes Genuss-Buffer € 15,- / Person
- Kalte Hoflieferanten-Platte inkl. Holzofen Bauernbrot € 10,- / Person
- Bauernhof-Frühstück € 10,- / Person

Kontakt:

Wilhelmsburger Hoflieferanten
Pömmern 4, 3150 Wilhelmsburg
Telefon: +43 (0) 2746 76 300
office@hoflieferanten.at



Genuss-Wirt Franzl

Pension. Gasthof. Catering.



Unsere Sissi heißt Petra, unser Franz heißt Leopold und beide zusammen FRANZL – ganz einfach! Besuchen Sie unseren Gasthof: Hier bekommen Sie bodenständige und saisonale Schmankerl im besten Sinne geboten! Im Sommer genießen Sie unser ausgezeichnetes Service im schattigen Gastgarten inmitten alter Kastanienbäume. In unserer Küche wird alles frisch gekocht, das ist unser Credo – und unsere Mission.

Unsere Produkte kommen aus der näheren Umgebung: Rindfleisch vom Onkel, Milch und Honig vom Schwager, Saft und Schnaps vom Kaiserhof, Käse und Topfen von den Wilhelmsburger Hoflieferanten.

Der Genuss-Wirt Franzl ist der perfekte Ausgangspunkt zum Besuch der Partnerbetriebe im Traisen- und Pielachtal. Erkunden Sie die Region mit einem unserer hauseigenen E-Bikes und genießen Sie die Gastfreundschaft in unserem kleinen Landhotel.

Öffnungszeiten:

Mo - Do ab 17:00 Uhr
Sonn- und Feiertag 8:00 bis 14:00 Uhr

Gruppen ab 25 Personen sind jederzeit nach Voranmeldung willkommen! Gerne erstellen wir ein Menüangebot oder fragen Sie nach unserer Buskarte.

Übernachtung:

DZ ab € 70,- inkl. Genuss-Frühstück
EZ ab € 40,- inkl. Genuss-Frühstück

E-Bike Verleih:

1 Stunde um genussvolle € 3,50
ein halber Tag um ambitionierte € 14,-
ein ganzer Tag um sportliche € 22,-

Kontakt:

Bahnhofstraße 27, 3150 Wilhelmsburg
Telefon: +43 (0) 676 931 61 00
Mobil: +43 (0) 664 401 41 83
office@gasthof-franzl.com
www.gasthof-franzl.com

Die Wachtelei

Es kommt nicht auf die Größe an



Unter diesem Motto bewirtschaftet die Familie Seeböck eine kleine Landwirtschaft im wunderschönen Alpenvorland bei Wilhelmsburg. Obwohl sich in der ersten Wachtelei Österreichs alles um die Wachtel dreht, findet man am Erlebnisbauernhof auch Hühner, Gänse, Enten, Puten, Ziegen, Schafe, Hasen, und Weideschweine. Selbstverständlich in Freilandhaltung.

Geboten werden Hofbesichtigungen und Verkostungen aller Produkte mit Filmpräsentation, ein Streichelzoo, Erlebniskinderspielplatz und ein Lehrpfad zum Thema Streuobstwiese. Am Gelände steht ein Wachtelerlebnisstadel für Seminare, Feiern und dergleichen bereit. Einkaufsmöglichkeiten im eigenen Hofladen.

Hofbesichtigung & Verkostungen sowie Einkaufsmöglichkeiten im Wachtelerlebnisstadel sind jederzeit auf Anfrage möglich.

Führungen für Gruppen:

Hofbesichtigung & Verkostung der Produkte mit Filmvorführung ab 10 Personen
Erwachsene: € 8,50 / Person
Kinder 6 bis 14 Jahre: € 4,50 / Person

Leider können wir die NÖ Card bei Gruppen nicht akzeptieren.

Kindergärten & Schulgruppen pro Kind 5,50 € inkl. Wachteleierspeise – nur gegen Voranmeldung. Dauer ca. 1,5 Stunden.

Kontakt:

Familie Manfred Seeböck
Kanzling 1, 3150 Wilhelmsburg
Telefon: +43 (0) 2746 26 845
Mobil: +43 (0) 664 40 64 978
office@diewachtelei.at
www.diewachtelei.at



Lilien-Porzellan

& Wilhelmsburger Steingut

Seit 2006 werden die **historischen Räumlichkeiten** der einstigen Lilien-Porzellan- und Wilhelmsburger Steingut-Produktion Stück für Stück adaptiert und der Öffentlichkeit zugänglich gemacht. 2007 wurde das **Wilhelmsburger Geschirr-Museum** mit über 700m² Ausstellungsfläche in der Winckhlmühle feierlich eröffnet, 2015 folgte das **Wilhelmsburger Steingut-Schaudepot** und seit 2016 besteht die Möglichkeit an **Porzellankursen** im Wilhelmsburger Keramik-Studio teilzunehmen. Ebenfalls werden Führungen durch die **historische Fabrik** mit der revitalisierten Wasserkraftanlage und der einstigen Werksküche angeboten.

Öffnungszeiten Geschirr-Museum

1. Mai bis 30. November 2019:
Mi - Fr 8:30 bis 12:00 und 13:00 bis 15:00 Uhr,
Samstag 8:30 bis 12:00 Uhr
Jeden 1. Sonntag im Monat sowie am 1. Mai und 26. Oktober von 8:30 bis 12:00 Uhr, an

allen weiteren Feiertagen geschlossen.
Spezialprogramm am 18. und 19. Mai 2019:
Museumsfrühling NÖ

Preise Besucher Museum:

Erwachsene: € 8,50 / Person
Senioren: € 7,50 / Person
Kinder 6-18 J.: € 4,50 (in den Sommerferien ist der Eintritt für Kinder bis 18 Jahre frei)

Gruppenangebot:

Für Gruppen stehen verschiedene **Konzept- und Kombiangebote** (Museum, Schaudepot, historische Fabrik, Wasserkraftanlage, Werksküche, Porzellankurs) zur Verfügung.
Preis: ab € 8,50 / Person

Kontakt:

Wilhelmsburger Geschirr-Museum GmbH
Färbergasse 11, 3150 Wilhelmsburg
Telefon: +43 (0) 2746 4644
office@daisyworld.at
www.daisyworld.at



Farthofers Mostelleria

Außen historisch, innen zeitgemäß, so präsentiert sich die denkmalgeschützte Mostelleria aus dem Jahr 1874. Namensgebend ist die Signature-Spezialität des Hauses, der Mostello. Rund um diesen schmackhaften Bio-Birnendessertwein bieten die Farthofers eine genussvolle Entdeckungsreise an. Die Beiden besitzen seit Herbst 2018 eine eigene Mälzerei, damit wird Spezialmalz für die neuen Whiskies erzeugt. All diese Spezialitäten gibt es vor Ort zu verkosten. Zu großer Bekanntheit gelangten Doris und Josef mit dem Gewinn der IWSC Trophy (International Wine and Spirit Trophy) für ihren O-Vodka als besten Wodka der Welt in der Kategorie 40 % Alkohol, unflavoured.

Öffnungszeiten:

April bis Oktober:
Mi - Sa 10:00 bis 12:00 und 13:00 bis 17:00 Uhr
November bis März:
Mi - Fr, 10:00 bis 12:00 und 13:00 bis 17:00 Uhr
Samstag 10:00 bis 12:00 Uhr



destillerie farthofer
est 1867

Individualbesucher:

Do-Fr 14:30 Uhr, Samstag 10:30 und 14:30 Uhr

Erwachsene:

Mostello-Tour: € 10,- / Person
Whisky-Tour: € 16,- / Person

Gruppen:

Preis ab 20 Personen:
Mostello-Tour: € 9,- / Person
Whisky-Tour: € 15,- / Person
(Nur nach Voranmeldung!)

Leider können wir die NÖ Card bei Gruppen nicht akzeptieren.

Kontakt:

MOSTELLERIA - Doris und Josef Farthofer
3362 Öhling 35
Telefon: +43 (0) 7475 53 674
office@destillerie-farthofer.at
www.destillerie-farthofer.at

Sammelpass

Sie erhalten bei jedem Partnerbetrieb, bei dem Sie im Shop einkaufen, eine Eintrittskarte lösen oder Essen/Getränke konsumieren einen Stempel.

Geben Sie den Sammelpass bei Ihrem letzten Besuch vor Ort ab oder senden Sie den Sammelpass ein, um am Gewinnspiel teilzunehmen. Es sind mindestens 5 Stempel notwendig um am Gewinnspiel teilzunehmen. Sie werden schriftlich nach der Ziehung verständigt. Keine Barablöse möglich. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

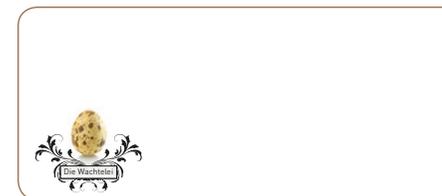
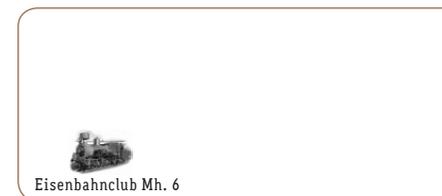
Einsendeschluss: 31.12.2019

Adresse:

Styx Naturcosmetic GmbH
 „Schatzkarte“
 Am Kräutergarten 6
 3200 Ober Grafendorf

Wir sind näher als Sie denken!

Anreise mit dem Auto, Bus oder Bahn:



ADRESSE NAME _____
 ANSCHRIFT _____
 MAIL _____
 TELEFON _____

Geben Sie den Sammelpass bei Ihrem letzten Besuch vor Ort ab. Abgabemöglichkeit/ Einsendeschluss für alle Betriebe ist der 31. Dezember 2019

MIT DER ABGABE DES SAMMELPASSES ERKLÄRE ICH MICH DAMIT EINVERSTANDEN VON DEN PARTNERBETRIEBEN INFOMATERIAL ODER NEWSLETTER ZU ERHALTEN.



Ihre Schatzsuche im Mostviertel
Mit freundlicher Unterstützung der Firma
STYX Naturcosmetic

www.mostviertel.at

