



SEMINARE
TAGUNGEN
INCENTIVES
FIRMENFEIERN

2023

2023



GARTEN & HOTEL
OCHENSBERGER
STEIERMARK

★ ★ ★

Inhalt



Garten-Hotel & Umwelt Seite 06–11



Seminarräume & Technik Seite 12–19

Seminarpakete & Preise Seite 20–21



Kulinarisches Angebot Seite 22–29



Energiekicks Seite 30–31



Feste & Feiern Seite 32–35

Incentives & Betriebsausflüge Seite 36–37



Rahmenprogramme Seite 38–45



Urlaub im Garten-Hotel Seite 46–47



Geschäftsbedingungen Seite 48

Das Coverbild zeigt ein Bild aus der Meisterhand von Wolfgang Hutter († 26.09.2014).

Als Schwager der Familie Ochensberger hatte er eine enge Bindung zum Garten-Hotel. Damit bringen wir die positiven Erinnerungen an ihn einmal mehr zum Ausdruck.

Im Sinne einer besseren Lesbarkeit der Texte wurde entweder die männliche oder weibliche Form von personenbezogenen Hauptwörtern gewählt. Dies impliziert keinesfalls eine Benachteiligung des jeweils anderen Geschlechts. Frauen und Männer mögen sich von den Inhalten gleichermaßen angesprochen fühlen. Wir danken für Ihr Verständnis.



genussvoll tagen

Hand in Hand mit der Natur





30 Jahre Garten-Hotel Ochsenberger

30 Jahre gemeinsames Tun, Aufbauen, Gestalten, Umsetzen, Weiterentwickeln, Vordenken liegen hinter uns und damit eine unglaublich spannende, herausfordernde Zeit mit vielen Höhen und so manchen Tiefen.

Seit über 10 Jahren verschreiben wir uns als umweltzertifiziertes Haus ganz besonders der Nachhaltigkeit und einer ökologischen Ausrichtung.

Innovationen und Umweltaspekte, das Erhalten der natürlichen Ressourcen, das menschliche Miteinander stehen im Garten-Hotel harmonisch im Einklang. Wir werden unseren grünen Gedanken noch verstärken – es ist unser Auftrag und obendrein unsere Herzensangelegenheit – etwas beizutragen, das bleiben wird.



Astrid und Peter Ochensberger mit allen TeamleiterInnen

Aber was ist für uns wichtig, um die aktuell fordernde Zeit gut zu überstehen?

Wir spüren heute einmal mehr, wie wichtig unsere Basis ist – unsere Grundfeste, die wir uns gemeinsam mit unserem Team aufgebaut haben, und die uns in den letzten Jahren zusammenschweiß. „In die Tiefe gehen“ heißt die Devise – so besinnen sich auch unsere Gäste oftmals zurück auf einfache Dinge und Kleinigkeiten haben einen noch größeren Wert.

Wir treffen gemeinsame Entscheidungen und halten durch. Diese Krise sehen wir auch als Chance, um neue Systeme und Wege für unsere Arbeit zu entwickeln und sinnvolle Aktivitäten zu setzen. Und wir werden weiterhin Gastgeber voller Leidenschaft mit einer großartigen Qualität sein.

„Gemeinsam einen Schritt voraus“ – in unserer schönsten Branche der Welt.

*Ihre Gastgeber Astrid und Peter Ochensberger
& das Garten-Hotel-Team.*



Auszeichnungen und Zertifizierungen

Wir leben unsere Werte und geben sie weiter, daher sind wir sehr stolz auf unsere zahlreichen Auszeichnungen und Zertifizierungen.



Das Garten-Hotel Ochsenberger wurde 2022 zum 10. Mal mit dem Goldenen Flipchart ausgezeichnet und zählt somit zu den besten Seminarhotels in Österreich.

Als Grundlage zählen die Ergebnisse im MICEadvisor, der Bewertungsplattform von „Tagen in Österreich“, in die das Feedback von Auftraggebern, Trainern und Seminarveranstaltern einfließt. Vielen Dank für die unzähligen positiven Bewertungen!



Als zertifiziertes Seminarhotel ist das Garten-Hotel von „Tagen in Österreich“ mit der Bestnote von „fünf Flipcharts“ bewertet.



falstaff
TRAVEL
HERVORRAGEND



TÜV
AUSTRIA



Umwelt & Verantwortung

Wir sehen unsere Gäste, Mitarbeiter und Lieferanten als Partner.
In diesem Verständnis pflegen wir einen respektvollen Umgang miteinander.



WOHLIGE WÄRME AUS BIOMASSE

WÄRMERÜCKGEWINNUNG AUS ABLUFT

LED BELEUCHTUNG IM GESAMTEN HAUS



HARMONISIERUNG VON ELEKTROSMOG, WASSERADERN UND ERDSTRAHLEN
IM GESAMTEN HOTEL

RAUMBEDUFTUNG MIT HOCHWERTIGEN, REIN ÄTHERISCHEN THERAPIEÖLEN

HAUSEIGENE DELIKATESSEN MIT REGIONALEN ZUTATEN OHNE KONSERVIERUNGSTOFFE

3 LADESTATIONEN FÜR E- ODER HYBRID-FAHRZEUGE

HOTELAUSSTATTUNG MIT HEIMISCHEN UND NATÜRLICHEN MATERIALIEN

HARMONISIERUNG VON ELEKTROSMOG, WASSERADERN UND ERDSTRAHLEN
IM GESAMTEN HOTEL

BEWUSSTER EINKAUF VON PRODUKTEN MIT UMWELTAUSZEICHNUNG



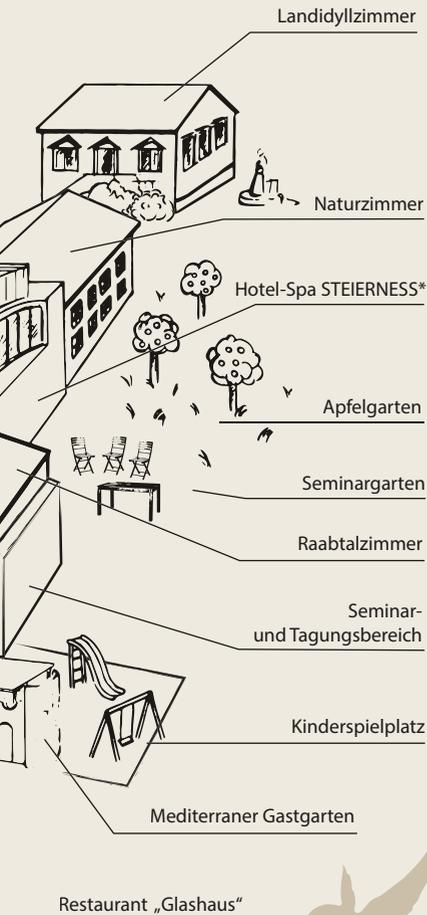
Ausgezeichnet mit dem österreichischen und europäischen Umweltzeichen legen wir großen Wert auf eine ökologische Ausrichtung und das spürt man in vielen Bereichen unseres Tuns und Handelns

Die Hotellandschaft

Virtual
Site-Inspection



Ochsenbergers Daten & Fakten



Natur

- 1 ha Hotellandschaft mit Kraftgarten und Naturschwimnteich (2500m²)
- naturbelassene Streuobstwiese (4.500m²) für Outdooraktivitäten
- Seminarhof mit Pauseninseln und möbliertem Seminargarten

Hotel & Tagungen

- 63 facettenreiche Zimmer (117 Betten)
- 4 Tagungsräume für 6 bis 130 Personen
- Banketträume (bis 200 Personen)

Kulinarik

- À-la-carte-Restaurant (150 Pers.) mit Terrasse (20 Pers.) und Gastgarten (35 Pers.)
- RestoBar DIE GÄRTNEREI - Eventlocation (50 Pers.) und kreativer Platz für After-Business-Gespräche
- Weinbar (20 Pers.): abgeschlossener Bereich für ein Get-together.

Wellness

- Hotel-Spa STEIERNES "Adults only" (über 1.000m²) mit Indoor-Pool, Saunen, Fitnessraum, Relaxbar und Außenterrassen
- Massagen, Körperbehandlungen, internationale Heilmethoden

Ankunftsgarten

- 3 Ladestationen für E- oder Hybrid-Fahrzeuge
- Hotelparkplatz (130 kostenlose Stellplätze)

Begeben
Sie sich auf Entdeckungs-
reise mit der virtuellen
360-GRAD-TOUR
durch das Garten-Hotel!
www.ochsenberger.at

Tagungs- Räume

				
Block-	Kino- bestuhlung	Schulbank	U-Tafel*	Sesselkreis

Seminarraum	Größe m ²	Breite	Länge	Höhe		Max. Personenanzahl pro Raum			
Gartenland	146	9,3	15,7	3,5	40	130	74	30	40

teilbar in:

Gartenland I	86	9,3	9,2	3,5	28	80	40	24	30
Gartenland II	60	8,3	7,2	3,5	18	60	25	20	20

Weinland	70	6,35	11	3	18	60	28	20	20
-----------------	-----------	-------------	-----------	----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

teilbar in:

Weinland I	35	6,35	5,5	3	12	20	12	10	10
Weinland II	35	6,35	5,5	3	12	20	12	10	10

Hügelland- & Wiesenland	93	6	15,5	3	-	52	28	28	38
------------------------------------	-----------	----------	-------------	----------	----------	-----------	-----------	-----------	-----------

teilbar in:

Hügelland	42	6	7	3	16	20	18	12	14
Wiesenland	51	6	8,5	3	18	32	24	14	20

*Bestuhlung nur an der Außenseite

Bei Seminarbestuhlungen mit mehr Abstand halbiert sich die max. Personenanzahl pro Raum



Seminarraum Gartenland

RAUMMIETEN FÜR GRUPPENRÄUME

Seminarraum	Halbtagsmiete bis zu 4 Stunden	Ganztagsmiete ab 5 Stunden
Gartenland	EUR 670,—	EUR 951,—
Gartenland I	EUR 390,—	EUR 555,—
Gartenland II	EUR 225,—	EUR 330,—
Weinland	EUR 320,—	EUR 450,—
Weinland I	EUR 180,—	EUR 245,—
Weinland II	EUR 160,—	EUR 225,—
Hügel- & Wiesenland	EUR 425,—	EUR 605,—
Hügelland	EUR 200,—	EUR 290,—
Wiesenland	EUR 235,—	EUR 340,—



Seminarraum Weinland



Ihre Ansprechpartner



Anna Koschuh, Direktionsassistentin
Andreas Hofer, Reservierungs- und
Veranstaltungsleiter

Seminarraum Wiesenland



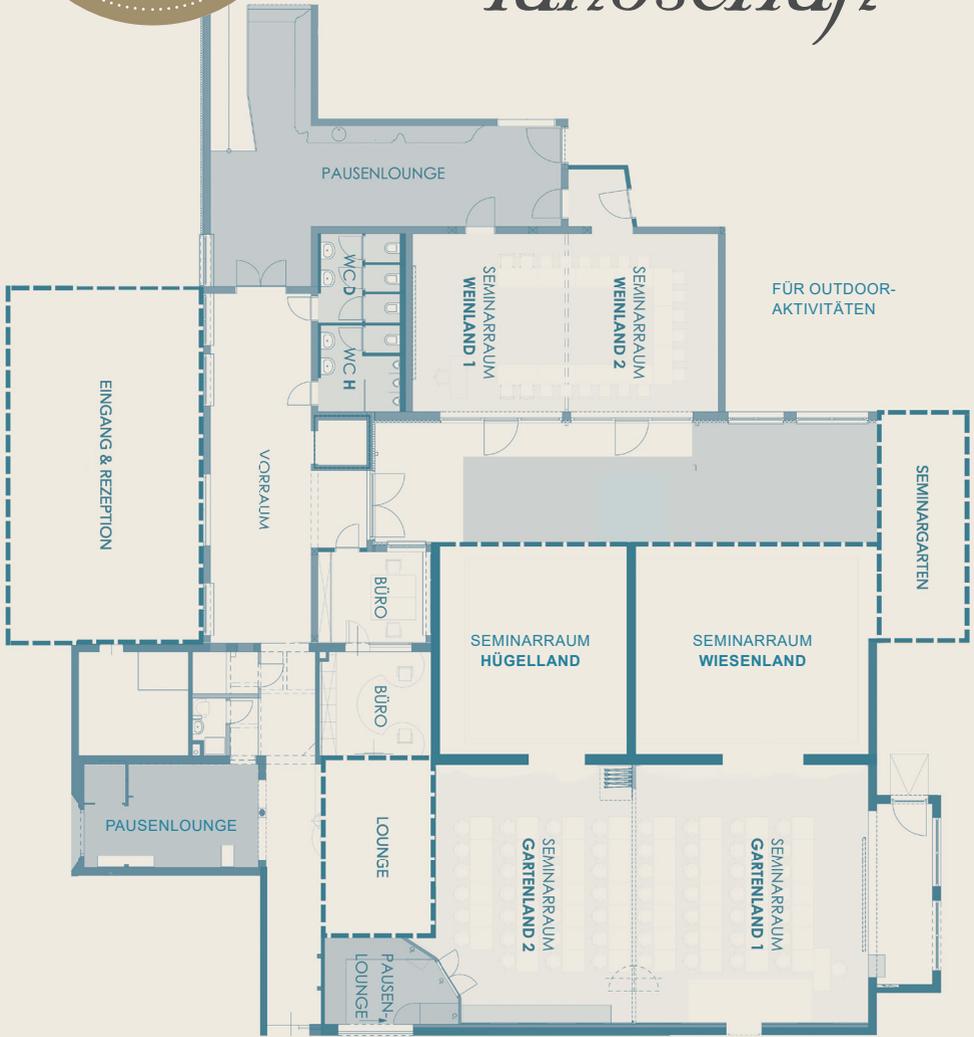
Seminarraum Hügelland



Virtual
Site-Inspection



Übersicht Tagungs- landschaft



Technik & Ausstattung

Moderne Technik für

*Hybrid
Meetings*

Ochensbergers Mehrwert:

Ferdinand Haberhofer, unser Haustechniker, ist verantwortlich für die optimale Einstellung der Technik, unterstützt die Trainer bei der Ankunft und kümmert sich um den technischen Support während Ihrer Seminartage bei uns.



Unsere Seminarräume mit erstklassiger technischer Grundausstattung ohne Aufpreis:



- Alle Räume mit großer Fensterfront, mit Blick und Zugang in den Seminargarten
- Individuell steuerbare Klimaanlage und Raumbelüftung
- Segmentweise steuerbare und dimmbare Beleuchtung
- Ausreichend Boden- und Wandsteckdosen mit Verlängerungskabel und Kabelabdeckungen
- Teilw. Starkstromanschluss
- Sonnenschutz- und Verdunkelungsmöglichkeiten
- Flipcharts und geprüfte Stifte
- Beamer
- drahtlose Übertragung von Laptop zu Beamer
- Presenter und Laserpointer
- Leinwände, mobile Pinnwände und Nadelkissenclips, Wandschienen
- TV, CD- und DVD Player
- Notizblöcke und Kugelschreiber
- Gut bestückte Moderatorenkoffer
- Rednerpult
- Mobile Bühne
- Mediensteuerung im Raum Gartenland durch iPad-Visualisierung: elektronische Leinwandsteuerung, Verdunkelung, Beschattung, Dimmbarkeit der Leuchtmittel, individuelle RGB-Farbabstimmung, flächige Beschallung
- WLAN Zugang im gesamten Hotel



*Freuen Sie
sich auf so
Vieles
inklusive*



Ochsenbergers Kulinarik

- Feinschmeckerfrühstück vom Buffet mit Front-cooking Station
- À-la-carte-Restaurant mit Gastgarten und Terrasse
- RestoBar DIE Gärtnerei: Beliebter Platz für die Kommunikation "after-business" – auch als Eventlocation buchbar
- Weinbar mit Vinothek: abgeschlossener Bereich für ein Get-together. Unser Tipp mit Spaßgarantie: Karaokeanlage

Ochsenbergers Hotelstandards

- Facettenreiche Zimmer (23–28 m²) teilw. Balkon oder Terrasse
- Flauschiger Bademantel, Badepantoffel und Wellnesstasche am Zimmer
- Bade- und Saunatücher im Hotel-Spa
- Kostenloser Hotelparkplatz
- WLAN-Hotspot im gesamten Hotel kostenfrei nutzbar
- Hotelgelände, Seminarzone, Restaurant und Gartenanlage für Personen mit körperlichen Einschränkungen und Rollstuhlfahrer leicht zugänglich
- 3 Ladestationen für E- oder Hybridfahrzeuge gegen Gebühr



Ochsenberger fit & vital

- Fitnessraum mit Technogym-Geräten
- Hoteleigene Crossbikes & E-Bikes
- Freie Nutzung der Nordic-Walking-Stöcke
- Direkte Anbindung an das weit verzweigte Radnetz
- Beschilderte Laufmeilen und Walking-routen rund ums Haus
- 30% Greenfee-Ermäßigung für den Golfclub Gut Freiberg (3 km Entfernung)

Ochsenbergers Natur

- Kraftgarten: Gartenlandschaft auf über 2.500 m² mit Naturschwimmteich, strohgedecktem Entspannungspavillon, Holzterrassen, lauschige Plätze mit hochwertigen Liegen, Meeresluftinhalatorium, Koiteich, Meditationsplatz,

Ochsenbergers Hotel-Spa STEIRNESS "Adults only"

- Freie Benützung des bezaubernden Hotel-Spa STEIRNESS auf über 1.000 m²
- Beheiztes Schwimmbad mit Whirlliegen und Massagedüsen
- Hochwertiges Saunaerlebnis mit vier Saunen
- Panorama-Liegebereiche mit Außenterrassen
- Raum der Stille mit Wasserbetten
- Relaxbar mit gesunden Erfrischungen und Lesecke
- Massagen, Körperbehandlungen und internationale Heilmethoden

Zusatzleistungen für Seminargäste mit Übernachtung



Zimmer-Upgrade und
Willkommensgruß für
Seminartrainer
und Organisator



Doppelzimmer zur
Einzelbenützung
für alle Teilnehmer
nach Verfügbarkeit



Freie Benützung des
Wellnessbereiches auf
über 1.000 m² auch noch
am Abreisetag

Eintritt in den Wellnessbereich ab 15 Jahren!



Seminarpakete

Alle Seminarpakete inklusive:



Seminarraum
mit Technik und
persönlicher
Seminar-
betreuung



regionale Natur-
säfte, Mineral-
wasser und
Aqua-Vit
Leitungswasser
im Seminarraum

GANZTAG (4–8 Stunden) ohne Nächtigung

- 2 Kaffeepausen mit energiereichen Snacks
- Mittagessen
- 3-gängiges Wahlmenü*

Tagespreis	EUR	65,—
Tagespreis PLUS	EUR	75,—

HALBTAG (bis zu 4 Stunden) ohne Nächtigung

- 1 Kaffeepause mit energiereichen Snacks
- Mittagessen
- 3-gängiges Wahlmenü*

Tagespreis	EUR	54,—
Tagespreis PLUS	EUR	64,—

GANZTAG (4–8 Stunden)

mit Nächtigung

- 2 Kaffeepausen mit energiereichen Snacks
- Mittagessen
- 3-gängiges Wahlmenü*
- Abendessen
- 4-gängiges Wahlmenü

Preis im EZ	EUR	171,—
Preis im DZ	EUR	151,—

PLUS Paket im EZ	EUR	187,—
PLUS Paket im DZ	EUR	167,—

HALBTAG (bis zu 4 Stunden)

mit Nächtigung

- 1 Kaffeepause mit energiereichen Snacks
- Mittagessen*

	3-gängiges Wahlmenü	4-gängiges Wahlmenü
Preis im EZ	EUR 141,—	EUR 149,—
Preis im DZ	EUR 121,—	EUR 129,—
PLUS Paket im EZ	EUR 152,—	EUR 160,—
PLUS Paket im DZ	EUR 132,—	EUR 140,—

PLUS Preise: beinhalten Kaffee, Tee, Natursäfte, Mineralwasser bei der Ankunft und während des Seminars in der Pausenzone und alle alkoholfreien Tischgetränke

*Je nach Seminarbelegung und gesamter Personenanzahl im Haus bieten wir Ihnen das 3-gängige Mittagmenü in Buffetform.





Begleitpersonen willkommen!



Das „Ochensberger“ als Begleitung ganz privat zum ermäßigten Businesspreis inkl. Buffet-Frühstück entdecken:

Preis im EZ	EUR	111,-
Preis im DZ	EUR	91,-

Wichtige Preisinformation:

Bei gesonderter Rechnungslegung und/oder Einzelrechnung wird ein Mehraufwandszuschlag von EUR 2,- pro Person verrechnet. Alle Preise sind gültig ab einer Mindestteilnehmeranzahl von 6 Personen.

Bei weniger Teilnehmern verrechnen wir eine anteilige Raummiete. Ihre Räumlichkeiten stehen Ihnen jeweils eine Stunde vor und nach der Veranstaltung zur Verfügung.



Mit vielen
vegetarischen und
veganen
Alternativen aus
frischen, regionalen
Zutaten

Seminar- Pausen

Pausen sind kleine, effektive Erholungseinheiten, die zu mehr Konzentration und Motivation verhelfen.

Neben den wirkungsvollen "Energiekicks", die Ihnen zu körperlicher Fitness während Ihres Seminars verhelfen, möchten wir Ihnen auch während Ihrer Pausen eine ausgewogene Ernährung für mehr Energie bieten. Mit vielen köstlichen Zutaten erreichen Sie mit "Brainfood" geistige Power, Motivation,

Steigerung Ihrer Lernfähigkeit, Erhöhung der Belastbarkeit, Flexibilität und lösungsorientiertes Denken.

Wir haben unser Wissen gemeinsam mit der Diätologin, Angelika Pinter von der Firma biolog - präventive Gesundheitskonzepte, und Fitness- & Ernährungsexperte Toni Klein, vertieft und werden unsere Erfahrungen gerne für Sie anwenden.

Appetit auf mehr?

Informieren Sie sich über die erfolgreichen Experten und deren Fachwissen auf www.biolog.at und www.toniklein.com.



*mehr
Infos auf
Seite 30*

Kombinieren Sie Ihre Pause mit
einem Energie-Qi-Kick

Wirkung & Nutzen

erhöhte Gedächtnisleistung und
Konzentrationsfähigkeit



Öffnung für Neues und
verbesserte Aufnahmefähigkeit



Förderung der Kommunikation,
Motivation und Kreativität

Höchste Kaffee-Qualität in unseren Pausenzonen

Was für ein Kaffee! Man schmeckt's
wenn's Hausbrandt ist. Beste sorten-
reine Kaffees werden mit Sorgfalt und
Leidenschaft verarbeitet. Eine Ikone des
Geschmacks, die sich immer treu ge-
blieben ist, die sich immer wieder neu
erfunden hat, die sich mit Ideen und
Inspirationen bereichert hat und dabei
die außergewöhnliche Ausstrahlung
beibehalten hat, die sie ewig aktuell
macht.





Kulinarische Freuden

Winzerabend

Genussreiche Alternative zum Abendessen im Restaurant. Geführt von einem steirischen Winzer inkl. kommentierter Weinverkostung mit 6 Proben.

Winzerporträt, interessante Weingespräche und viel Wissenswertes zum Thema Wein. Zu den Weinen passend, servieren wir Ochsenbergers Genusspanorama als 6-gängiges Feinschmeckermenü mit regional-saisonalen Zutaten, exklusiv serviert auf den einzigartigen Holzfass-Kunstwerken von BarrelArt.

6-gängiges Genusspanorama auf Barrel Art	EUR	61,—
Weinverkostung mit 6 Proben	EUR	21,50
Winzerbeitrag	EUR	170,—

Verkostung

Weinverkostung mit Schwerpunkt Steiermark. Als alkoholfreie Alternative bieten wir Ihnen eine Verkostung der besten steirischen Natursäfte von Traubensaft über Pfirsich, Weichsel, Marille bis zu Johannisbeere.

6 Proben Wein inkl. Brot	EUR	21,50
6 Proben Saft	EUR	16,50

Tipp

lässt sich optimal miteinander kombinieren

Käseverkostung vom Arzberger Stollenkäse

Lassen Sie sich von uns in eine faszinierende Genusswelt des Käses entführen. Erfahren Sie Interessantes über den mehrfach ausgezeichneten Arzberger Stollenkäse, der im ehemaligen Arzberger Silberstollen reift.

Preis pro Person / 6 Sorten	EUR	14,50
-----------------------------	-----	-------



Sturm & Maroni

Herbststimmung und Genuss beim Maroni-braten am offenen Feuer mit frischem Sturm aus der Region.

Preis pro Person	EUR	14,—
------------------	-----	------

Ginverkostung

Diese moderne Spirituose zählt aktuell zu den beliebtesten weltweit. Dabei ist Gin weitaus mehr als nur ein einfacher Wacholderschnaps. Aber wo kommt er her, was steckt dahinter, und wie wird aus purem Gin mit den aromagebenden "Botanicals" ein trendiger Mix?

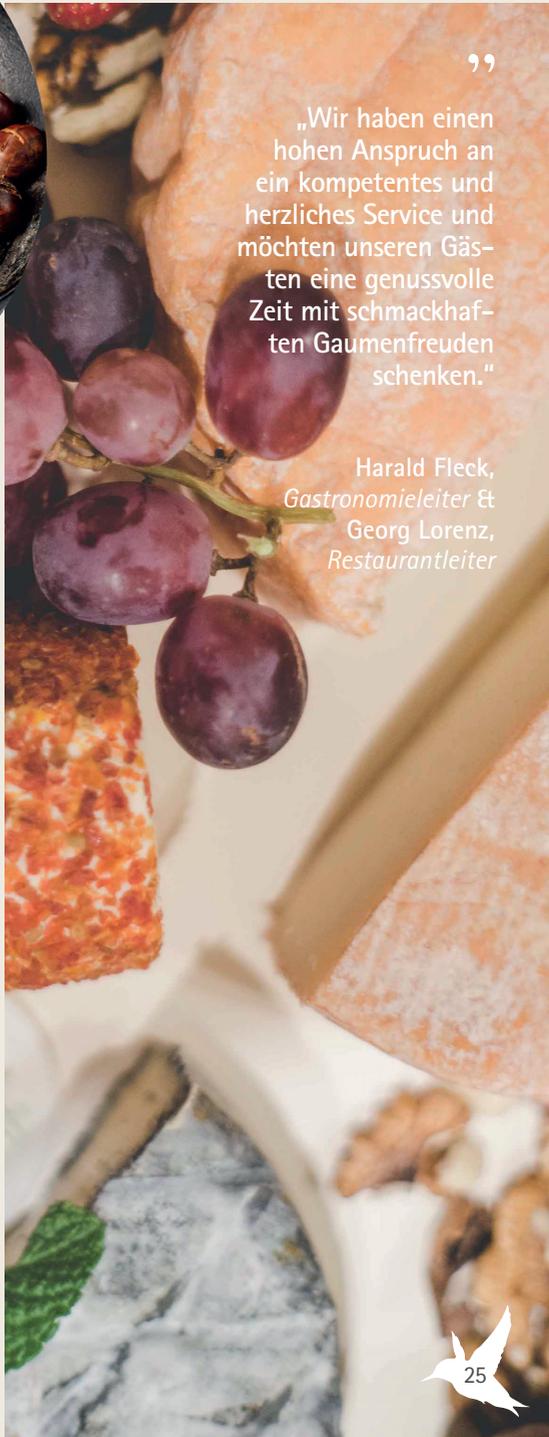
Dauer ca. 2-3h

Preis pro Person / 4 Proben	EUR	30,—
-----------------------------	-----	------

”

„Wir haben einen hohen Anspruch an ein kompetentes und herzliches Service und möchten unseren Gästen eine genussvolle Zeit mit schmackhaften Gaumenfreuden schenken.“

Harald Fleck,
Gastronomieleiter &
Georg Lorenz,
Restaurantleiter





Genusspanorama auf "BarrelArt"

Inspiriert von Geschichte, Wertbeständigkeit und Nachhaltigkeit erleben Sie Genuss von einer neuen, kulinarisch-kunstvollen Seite.

BarrelArt sind handgefertigte Einzelstücke, die aus den edlen Hölzern von Weinfässern mit 150 bis zu 200 Jahre alter Geschichte entstehen, neu belebt und veredelt werden. Jedes dieser Fässer erhält durch BarrelArt ein „Second Life“ mit neuer Bedeutung.

Wir kombinieren die beliebte saisonal-regionale Kulinarik mit der faszinierenden Holzweinfasskunst und servieren ein

6-gängiges Feinschmecker-Menü exklusiv auf den Kunstwerken von BarrelArt, gefertigt und veredelt von Gerhard Weber aus St. Ruprecht.

Menüpreis pro Person	EUR	61,—
----------------------	-----	------

Tipp - dazu lässt sich unsere Weinverkostung optimal kombinieren

6 Proben inkl. Brot	EUR	21,50
---------------------	-----	-------

Lassen Sie sich online von der einzigartigen Kunst inspirieren:

BarrelArt

www.barrelart.at



Fingerfood-Stehbuffet

buchbar ab 25 Personen

- Cremesuppe vom Muskatkürbis mit Camelinaöl
- Rinderfiletspießchen auf Spinatgnocchi
- Lachsforellenfilet mit Selleriecreme und Pesto
- Hühnerbruststreifen mit Kräuter Couscous
- Praline vom Almkäse mit warmem Kürbissalat
- Polentaschnitte mit Rahmpilzen
- Gefüllte Frischkäse-Nudeltaschen mit Blattspinat
- Marinierte Tomaten mit Rucola und Pinienkernen
- Käferbohnenbällchen mit Rotweinzwiebel
- Frischkäse-Creme mit Erdbeeren
- Schokoladenkuchen
- Hausgemachter Apfelstrudel

Preis pro Person EUR 32,—

Barbecue-Bufferet

buchbar ab 25 Personen

Bei Schönwetter mit Grillstation im Garten.

Vorspeisen

- Beef Tartare vom Pöllautaler Jungrind
- Mit Kräuteröl marinierter Kalbsrücken
- Geräucherte Lachsforelle von der Kulmer Fischzucht aus der Haslau, mit Limette und Petersiliencreme
- Pralinen vom St. Kathreiner Almkäse mit marinierten Safran-Essig-Äpfeln

Suppe

- Kaltschale mit saisonalen Zutaten

Hauptgerichte von den Front-cooking-Stationen

- Rib-Eye Steaks aus dem Smoker
- Saftig-knuspriger Braten vom Vulkanland-Schweinsbrüsti
- Gegrillte Filets von der Kulmer Fischzucht aus der Haslau
- Weizer Berglammkeule im "Big Green Egg" gebraten

Beilagen

- Rosmarin-Braterdäpfel
- Mediterranes Gemüse mit Ochsenbergers Gartenkräuter
- Pilzrisotto mit würzigem Bergkäse und Rucola
- Cremige Gnocchi mit Jungzwiebel und sonnengetrockneten Paradeisern

Desserts

- Marinierter Früchtesalat mit Gartenminze
- Schokoladenmousse mit Beerenragout
- Gebackene Topfenschnitte
- Sorbetvariation

Preis pro Person EUR 55,—

Buffetbeispiele - Zutaten ändern sich je nach Saison und Marktangebot.

MIT LIEBE HANDGEMACHT!

Unsere hauseigene Delikatessen-Selection "Steirness" wird von unserem Küchenchef Johann Unger persönlich mit viel Können und Liebe hergestellt. Rein kommt nur das Beste aus der Region. Und neben absolutem Genuss tut man gleichzeitig auch Gutes -50 Cent pro verkauftem Produkt spenden wir für einen wohltätigen Zweck in der Region. Unsere hausgemachten Delikatessen, das echte Kürbiskernöl und viele regionale Produkte von heimischen Produzenten gibt es in unserem Regio-Deli an der Hotelrezeption - für den Genuss Zuhause.



Kulinarische Philosophie

||| falstaff





Regionalität, eine Hommage an den „Garten“ Österreichs

Geht es um nachhaltige Ernährung, stehen bei uns saisonal-regionale Produkte an erster Stelle. Heimische Spezialitäten, in der Sonne gereift und direkt vor der Haustür geerntet, von unseren landwirtschaftlichen Partnerbetrieben großgezogen – das schmeckt man. Wir bevorzugen Rohstoffe aus der Region und eine ehrliche Zusammenarbeit mit unseren regionalen Partnern. Internationalen Lieferanten begegnen wir mit Fairness und Toleranz.

Landhaus, Glashaus, "Die Gärtnerei", Apfelland – die facettenreichen Restaurantbereiche sind im modernen Landhausstil eingerichtet. Südländisches Flair versprüht die Restaurantterrasse und der Gastgarten an der Streuobstwiese.

Ausgezeichnet mit 2 Falstaff-Gabeln ist unser Restaurant eine der Genussadressen, die ihren Gästen authentische steirische Gaumenfreuden mit mediterranen Akzenten bietet.



Energie-Qi-Kicks

Der schnelle Weg zu Ihrer Kraftquelle

Gemeinsam mit unseren Mental- und Fitnessexperten haben wir für Sie individuelle buchbare Module kreiert, um Ihre Gäste aktiv durch den Seminartag zu begleiten: Ein Wechsel von Spannung und Entspannung, Konzentration und Stille im Geist, höchste Leistung und Ruhe.

In nur 20 Minuten stärken Sie mit gezielten Übungen das Potential Ihrer Seminarteilnehmer – unsere Energiekicks verhelfen zu mehr Tatkraft und Motivation während des Seminartages.

Die Übungen werden ohne Kleidungswechsel direkt im Seminarraum oder auch gerne im Seminargarten durchgeführt. Dabei legen unsere Therapeuten großen Wert auf Individualität, unabhängig von der Tageszeit.

zu jedem
Seminarpaket
buchbar!

Vorteile und positive Effekte

- erhöhte Gedächtnisleistung und Konzentrationsfähigkeit
- der Fokus auf das Wesentliche wird gestärkt
- Öffnung für Neues und verbesserte Aufnahmebereitschaft
- Förderung der Kommunikation, Motivation und Kreativität
- besserer Energiefluss und aufhellende psychische Wirkung
- mehr Beweglichkeit von Körper und Geist

TIPP
"After Business"

*Vital-aktiv
Massage*

40 Min EUR 59,-

*Buchbare
Energie-Qi-Kicks*

BRAINPOWER

Powerkick am Morgen

Mit Hilfe einer powervollen Sauerstoffdu-
sche stärken wir unser Atembewusstsein
und fördern somit die Konzentration und
Aufnahmefähigkeit. Stichwort „Business-
Yoga“ im Stehen und Sitzen – unkompli-
ziert und einfach werden Körperstellungen
"Asanas" ausgeführt und unser Durchhalte-
vermögen gestärkt. Gezielte Handhaltungen
"Mudras" dienen Ihrer Gesundheit. "Brain
Power": durch spezielle Übungen nähern wir
uns unseren persönlichen Grenzen.

GEHEIME SCHÄTZE

Ein Spiel mit unseren Energielinien

Nach dem Mittagessen ist die beste Zeit,
um die Energie aufzufrischen und neue
Herausforderungen zu meistern! Erleben Sie
spielerisch die Dynamik der Bewegung in der
Gruppe, klopfen und schütteln Sie blockier-
te Energie ab und holen Sie sich maximale
Aufmerksamkeit zurück. Die Magie von
faszinierenden Mobilisationsübungen durch
Selbstmassagen an spezifischen Druckpunk-
ten am Kopf, im Gesicht und Ohr aktivieren
Ihren Geist! Eine Klangreise entlang der
Energielinien!

PAUSENKICK

Auf in die nächste Runde

Fühlen Sie sich müde, angeschlagen und
unkonzentriert? Mit einem speziellen Mix
an Bewegung, Atmung und Verbunden-
heit mit der Natur aktivieren wir unsere
wichtigsten Energiezentren, die Chakren
und erhellen unsere Stimmung. Spüren Sie,
wie die Konzentration zurückkehrt, und Sie
sich für Neues öffnen!

ENTSPANNUNGS- & POWERHÄPPCHEN

Fit & Frei

Pausen sind kein Luxus! Ob früh morgens,
mittags oder am Nachmittag. Spüren Sie
Spannungen im Nacken- und Rückenbe-
reich? Gemeinsam mit der Gruppe stellen
wir uns auf unseren Partner ein; wir lassen
uns aufeinander ein und vertrauen uns. Mit
Teamwork kräftigen, strecken und dehnen
wir unsere müden Muskeln, atmen uns frei,
minimieren Erschöpfung und sammeln neue
Kräfte.

Dauer je Energiekick ca. 20 Min

Preis pro Gruppe	EUR 120,-
------------------	------------------

Für eine optimale Begleitung Ihres
Seminars mit maximaler Produktivität
empfehlen wir einen Energiekick morgens,
mittags und nachmittags:

3 Energiekicks à 20 Min.	EUR 300,-
--------------------------	------------------

Außer- gewöhnliche Location für Ihr genuss- reiches Fest

Erfrischend anders zeigt sich die stilvoll gestaltete RestoBar „DIE GÄRTNEREI“ mit bezaubernd floraler Atmosphäre und luftiger verglaster Raumfläche. Ein Treffpunkt für anspruchsvolle Genussmenschen mit ungezwungener Ausgehmentalität.

Hier ist ein Ort, wo heimische Zutaten auf internationale Akzente treffen, wo farbenfrohe Drinks den Geist beleben, wo Besonderheiten selbstverständlich sind - da ist Platz für 60 Personen.



Exklusiv und ungestört

Die RestoBar "Die Gärtnerei" können Sie auch exklusiv für Ihre Veranstaltung oder Feier bis 60 Personen mieten. Für noch mehr Platz steht Ihnen auch ein Faltpavillon im Freien zur Verfügung.





Weihnachtszeit

Für Ihr genussvolles Rahmenprogramm wird DIE GÄRTNEREI liebevoll dekoriert und bietet einen zauberhaften und charmanten Charakter für Ihre Weihnachtsfeier.

Regionale Handwerkskunst–Ausstellung

Neben dem kulinarischen Genuss und der modernen vielfältigen Aperitifkultur, stellen regionale Künstler Ihre schönen, einzigartigen Werke aus und bieten sie zum Verkauf an.

DIE GÄRTNEREI steht das ganze Jahr über in floraler Pracht – diese Natürlichkeit und die regionalen künstlerischen Elemente lassen diesen Ort zur besonderen Eventlocation werden.



Weihnachtsfeiern

Wenn es in Ihrem Unternehmen etwas zu feiern gibt, finden in unseren Banketträumen bis zu 200 Personen Platz. Wir haben für Sie die schönsten kulinarischen Vorschläge – vom schmackhaften Menü bis zum genussreichen Themenbuffet – und die besten Ideen für Ihr unterhaltsames Rahmenprogramm parat. Unser Bankett-Team kümmert sich gerne um Ihre Wünsche.



Kombinieren Sie für Ihre Weihnachtsfeier unser kulinarisches Angebot mit stimmungsvollen Zusatzleistungen:

Stimmungsvoller Adventempfang

In der liebevoll weihnachtlich geschmückten "Gärtnerei" empfangen wir Ihre Gäste mit köstlichem Punsch oder Glühwein. Stimmen Sie sich beim Maronibraten auf Ihre Feier ein und lauschen Sie dem Knistern des offenen Feuers.

Preis pro Person	EUR	14,-
------------------	-----	------

Lichterl & Gedichterl

Eine Wanderung führt Sie durch St. Ruprecht/Raab zum spirituellen Kraftplatz der Friedensgrotte. In der Kirche lauschen Sie den weihnachtlichen Klängen der Bläser und lassen sich verzaubern von Gedichten und Geschichten, die zum Innehalten, Nachdenken und Besinnen einladen. Dauer: ca. 45 Minuten

Paketpreis	EUR	450,-
zubuchbar: Feuerfackel p.P.	EUR	3,-

Harfenmusik

Feine ausgewählte Harfen-Musik zum Genießen und Verweilen – ob zu delikaten Weinen, zum Empfang oder zum mehrgängigen Galamenu.

Preis auf Anfrage

SaxSolo

Ingo Herzmaier sorgt als Solo-Saxophonist für eine klangvolle Umrahmung Ihres ganz besonderen Empfanges.

Preis bis zu 1 Stunde	EUR	250,-
Jede weitere Stunde	EUR	100,-

Preise exkl. Mwst. Verrechnung direkt über SaxSolo.





Weihnachtsmenü auf Barrel Art

Unser Menüvorschlag gilt als Anregung für Sie. Unser detailliertes Weihnachtsangebot finden Sie online auf www.ochensberger.at oder in einem persönlichen Gespräch mit unserem Bankett-Team.

Preis Weihnachtsmenü auf Barrel Art

6-gängiges Menü	EUR	61,—
Weinbegleitung		
6 klassische Weine	EUR	21,50



Geräuchertes Carpaccio vom steirischen Eismeer-Saibling mit Sauerkirsch-Zwiebel Marmelade und fermentiertem Wurzelgemüse



Knusprige Gemüsebällchen mit Zimt-Rüben und Pistazien



Cremesuppe vom geräucherten Hokkaido Kürbis mit knusprigen Frischkäse-Kräuterknödel



Gebratene Knoblauchgarnele mit pikanter Gemüsepaella und Wasabi Schaum



Sous Vide gegartes Rib-Eye Steak vom heimischen Jungrind in Schalottenragout mit Kürbiskern-Kroketten und grünen Bohnen



Parfait aus Zartbitter Schokolade mit Bauers Balsamico Erdbeeren

Incentives & Firmen- ausflüge



Gemeinsame Erlebnisse und außergewöhnliche Events schaffen positive Erinnerungen und stärken die emotionale Bindung der Mitarbeiter an das Unternehmen. Motivieren Sie Ihr Team, fördern Sie den Teamgeist und verbessern Sie mit unvergesslichen Momenten nachhaltig das Betriebsklima!

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl Ihrer Incentives und organisieren die Programmpunkte Ihres Betriebsausfluges ganz individuell und maßgeschneidert. Gemeinsam stellen wir Ihr Team in den Mittelpunkt – mit Erlebnissen, die begeistern!

Wir haben Ihnen 2 Musterbeispiele mit Besichtigungen, Verkostungen und genügend Zeit für den Genuss im Hotel zusammengestellt. Die Möglichkeiten für Ihre Abläufe und Programmideen sind in der Oststeiermark sehr facettenreich – egal, ob Sie in ein Abenteuer reisen möchten, lieber die Natur & Kultur kennenlernen, oder Ihren Mitarbeitern einfach nur eine gemütliche Auszeit mit kulinarischen Genüssen bereiten möchten – unser Veranstaltungsteam unterstützt Sie mit viel Erfahrung und kreativen Ideen bei der Organisation!

Bereits ab einer Übernachtung ist die Oststeiermark GenussCard mit vielen kostenlosen Ausflugszielen inkludiert.

OSTSTEIRISCHE GENUSSTOUR mit 1 Übernachtung

Tag 1:

- Almenland Imkerei Kreiner
- Weizer Schafbauern
- Mittagessen
- Anreise im Hotel
- Empfang mit prickelndem Aperitif im Kraftgarten oder der RestoBar DIE GÄRTNEREI
- Winzerabend: Geführte Weinverkostung durch einen Winzer mit 6 Proben und einer 6-gängigen Speisenfolge mit steirischen Gustohappen.
- Karaoke für Singfreudige

Tag 2:

- gemeinsames Buffetfrühstück
- Abreise
- Steierkraft Kernothek
- Aroniahof



OSTSTEIRISCHE ERLEBNISTOUR mit 1 Übernachtung

Tag 1:

- Almerlebnispark Teichalm
- Mittagessen in der Latschenhütte
- Almenland Stollenkäse
- Anreise im Hotel
- Empfang mit prickelndem Aperitif im Kraftgarten oder der RestoBar DIE GÄRTNEREI
- Echt Steirisch gustieren mit 6 od. 9 Gängen

Tag 2:

- gemeinsamer geführter Powerkick mit unseren Mental- und Fitnessexperten im Apfelgarten – erwecken Sie Ihre Lebensgeister!
- gemeinsames Buffetfrühstück
- Check out
- Erlebnisbuilding mit der „Mario Kart Battle“ – ein Highlight das Spaß macht und den Teamgeist stärkt
- Mittagessen
- Abreise

Weitere Ideen, mit denen Sie Ihren Betriebsausflug aufpeppen können:

- Edelbrand- oder Ginverkostung
- Sturm Et Maroni (saisonbedingt)
- Fingerfood- oder BBQ Buffet
- Geführte E-Bike Touren mit zertifiziertem Guide
- Golfschnuppern
- verschiedenste Teambuilding-Maßnahmen mit hohem Spaßfaktor
- Ballonfahrt
- Eisstock- oder Asphalttschießen
- Wanderung durch die längste Schlucht Österreichs – die Raabklamm
- Besichtigung des Katerlochs
- Buschenschankabend
- Führungen und Verkostungen in regionalen Betrieben und Manufakturen

Der Preis richtet sich nach dem tatsächlichen Programm.



Rahmenprogramme

Aktive Rahmenprogramme und Teambuilding

Alltag raus – Alpakas rein!

Mit den Alpakas vom Hohenkoglhof

Durch ihren ruhigen und friedlichen Charakter helfen uns Alpakas sehr rasch auf andere Gedanken zu kommen und die Natur bewusst zu genießen.

Tierische Kennenlernstunde

Bei einer Führung lernen Sie die Alpakas in einer offenen Begegnung näher kennen.

Dauer: 1 Stunde

Preis pro Person	EUR	10,—
------------------	-----	------

Entspannungseinheit auf der Alpaka-weide

In Ruhe lernen Sie die Tiere kennen kennen und machen es sich auf der Wiese gemütlich. In einer geführten Traum-/Fantasiereise können sie den stressigen Alltag hinter sich lassen

und die Ruhe des Oststeirischen Hügellandes genießen. Abschließend können die Tiere in einer offenen Begegnung gefüttert werden.
Dauer: 1,5 Stunden

Preis pro Person	EUR	19,—
------------------	-----	------

(Max. 20 Personen – mehr auf Anfrage)

Alpaka-Wanderung

Während der geführten Wanderung mit Alpakas durch Wälder und über Wiesen kommen Sie zur Ruhe und spüren innere Ausgeglichenheit – ein ganz besonderer Genuss.

Start/Ziel in ca. 4 km Entfernung vom Hotel
Dauer: 2,5 Stunden, 4 - 10 Teilnehmer

Preis pro Person	EUR	25,—
------------------	-----	------



Tau-Lauf im Apfelgarten

Wecken Sie Ihre Lebensgeister, und laufen Sie morgens mit unseren Therapeuten im taunassen Gras. Nach einem Beinguss starten Sie fit in den Tag.

Dauer: 30 Minuten

Preis pro Gruppe	EUR	55,-
------------------	-----	------

Geführte E-Bike-Touren mit zertifiziertem E-Bike Guide

Bei den geführten Touren steht neben dem Fahrspaß auch das Naturerlebnis im Vordergrund: Lernen Sie auf den vielen Radwegen die schönsten Plätze der Region kennen.

Halbtagestour

Dauer: 3 Stunden inkl. Pausen

Preis pro Tour	EUR	130,-
----------------	-----	-------

Tagestour

Dauer: 6 Stunden inkl. Pausen

Preis pro Tour	EUR	260,-
----------------	-----	-------

Leihgebühr pro E-Bike:

ganztags	EUR	49,-
----------	-----	------

halbtags	EUR	25,-
----------	-----	------

Leihgebühr pro E-Bike | E-Mountainbike:

ganztags	EUR	59,-
----------	-----	------

halbtags	EUR	30,-
----------	-----	------



Golfen im Golfclub Gut Freiberg

Nur fünf Autominuten vom Hotel entfernt befindet sich der 18-Loch-Golfplatz Gut Freiberg. 18-Loch-Greenfee, Montag bis Sonntag und Feiertags

Preis pro Person	EUR	98,-
------------------	-----	------

Davon erhalten unsere Hotelgäste 30% Greenfee-Ermäßigung!

Golf-Schnupperkurse

Das besondere Kennenlernerlebnis auch für Nichtgolfer! Inklusive Golfpro, Leihschläger und Rangebälle (30% Greenfee-Ermäßigung bereits berücksichtigt). Dauer: 2-3 Stunden

Preis pro Person à 50 Min.	EUR	25,-
----------------------------	-----	------

Zusätzliche Pro-Einheit

für 25 Minuten ab	EUR	40,-
-------------------	-----	------

für 50 Minuten ab	EUR	75,-
-------------------	-----	------

Preise der Rahmenprogramme sind Richtpreise. Änderungen vorbehalten..

Teambuildings

Lizis Aromaworkshops

Das Gute liegt so nah! Ob aus Österreich, oder den umliegenden Nachbarländern, alle Produkte wurden von kleinen Manufakturen mit sehr viel Sorgfalt und Leidenschaft hergestellt.

Duftreise mit Atemmeditation

Geführte Fantasiereisen mit naturreinen ätherischen Ölen und sanfter Atemmeditation. Dient der Entschleunigung und geistigen Erholung um wieder einen Fokus setzen zu können. Dauer: 40 Minuten

Preis pro Person	EUR	25,-
Preis pro Gruppe (max 10)	EUR	200,-

Für die Gesundheit und das Wohlfühlgefühl aller MitarbeiterInnen

Workshop Aromatherapie

Aromatherapie im Alltagseinsatz mit Fokus auf spezielle Themen (z.B. Psyche, Konzentration, Familie etc. oder von GF vorgegebenes Thema). Dauer: 2 Stunden

Preis pro Person	EUR	58,-
Preis pro Gruppe (max 8)	EUR	400,-

Sing your Song – Karaoke in Ochsenbergers Weinbar

Die Komfort-Zone verlassen und einfach Spaß haben! So bekommt Ihre Feier einen unvergesslich unterhaltsamen Abschluss – ganz egal wie schräg der Ton ausfällt! Einfach Lieblingssong aus der Spotify-Playlist wählen, zum Mikrofon greifen und loslegen!



Teambuilding mit REALLIFE Mario Kart, Virtual Reality und Transfer in den Alltag

Individuell an Ihre Bedürfnisse angepasst, werden zwei bis sechs einzigartige Erlebnisbuilding-Aufgaben ausgewählt und beim Hotel für die Challenge aufgebaut. Die 5er Teams lösen zum Beispiel einen Kriminalfall in der VR (Virtuelle Realität) oder gehen mit ferngesteuerten Mario Karts auf Luftballonjagd. Dieses nostalgische Highlight macht unendlich Spaß und schafft ein unvergessliches Teamerlebnis.

Durch den interaktiven Charakter der einzelnen Erlebnisbuilding-Aufgaben wirken teambildende Kräfte und manifestieren sich in einer nachhaltigen Stärkung der Beziehungsstrukturen untereinander. Den wirkungsvollen Transfer des Erlebten in den Arbeitsalltag sichern partizipative Workshops im Anschluss.

Ab 10 Personen, Dauer ca. 2,5-3 Stunden, Preise inkl. 4 Erlebnisbuilding-Aufgaben, Begrüßung & Siegerehrung

10 Personen, Preis pro Person ab	EUR	130,-
20 Personen, Preis p. P. ab	EUR	87,50
50 Personen, Preis p. P. ab	EUR	62,20

Preise exkl. MwSt. Verrechnung direkt über Teamazing.



Viele weitere kreative Ideen, die Geschicklichkeit, enge Teamarbeit und perfekte Kommunikation fordern und fördern, haben unsere Eventpartner parat. Teamazing, unser Eventpartner, maßschneidert mit professionellen Outdoortrainern und teambuilding Spezialisten ein individuelles Programm für Sie:

- Mission Impossible
- Team Music Clip
- Mario Kart Challenge
- Maze Race
- Gestrandet
- und viele weitere Ideen





Wanderung durch die längste Schlucht Österreichs – die Raabklamm

Das 17 km lange Naturschutzgebiet mit wildromantischem Charakter und einer einzigartigen landschaftlichen Vielfalt bietet bizarre Felsformationen, eindrucksvolle Steganlagen und prachtvolle Weichholzauen.

Wanderführungen durch die Raabklamm.
Dauer: 2–2,5 Stunden

Führung pro Stunde/Gruppe	EUR	25,—
---------------------------	-----	------

Erlebnis Katerloch

„Geht nicht gibt's nicht!“ ist die Devise des Forscherehepaars Hofer. Die Entdecker des Katerlochs lebten insgesamt eineinhalb Jahre lang 100 m unter der Erdoberfläche. Mit bloßen Händen bewegten sie hunderte Tonnen von Gestein und legten den unterirdischen Schatz frei. Lernen Sie mit einer Führung, von April bis Oktober, die tropfsteinreichste Schauhöhle kennen. Möglichkeit zum Mentaltraining nach vorheriger Rücksprache und Angebot.

Dauer: ca. 2 Stunden, ab 4 Personen

Preis pro Person (ab 9 Pers.)	EUR	20,—
-------------------------------	-----	------

Bogenschießen

Mit Trainer geführter 3D Parcours inkl. Ausrüstung und Einschulung
Dauer: 3 Stunden

Preis pro Person	EUR	45,—
------------------	-----	------



Eisstock-/Asphaltschießen

Kommentiertes Stockschießen auf der Asphaltbahn oder am Naturteich im Winter – 100 m vom Hotel entfernt.

Getränkebestellung in der uralten „Stockhütte“.

Preis pro Pers. inkl. Leihstöcke EUR 14,-

Kulinarische Erweiterung Ihres Programms mit steirischem Backhendl und Erdäpfelsalat oder im Herbst mit Sturm & Maroni.

Ballonfahrt über den „Garten Österreichs“ – der Oststeiermark

Andere Eindrücke unserer schönen Region erleben Sie auf einer Fahrt hoch über dem oststeirischen Hügelland. Neue Weitblicke für einen erlebnisreichen Seminartag! Inklusive „Ballontaufe“ und Urkunde.

Dauer: ca. 4 Stunden

Preis auf Anfrage



Kulinarische Rahmen- programme

Oststeirischer Buschenschankabend
ca. 5 km vom Hotel entfernt. Urig steirisch sind die rustikal eingerichteten Familienbetriebe. Hier werden der eigene Wein, hausgemachte Säfte und kalte Jausenspezialitäten angeboten.

Genießen Sie z.B. ein Schmankerlbuffet mit vielerlei kalten Köstlichkeiten und süßen Überraschungen begleitet von einem Ziehharmonikaspieler, der mit Musik und Gesang viel Stimmung in die Runde bringt, oder einer Weinverkostung im Weinkeller-gewölbe

Preis auf Anfrage

Besichtigung von Edelbrandbetrieben an der Apfelstraße
mit Edelbrandverkostung, Abakuspräsentation, Brothappen und 1/8 l Wein

Preis pro Person ab EUR 9,50

Hütters Genussvinothek
Weinverkostung und Kaffeeführungen
Kaffee aus den besten Kaffeeländern der Welt, wird in der Vinothek geröstet. Jeder Schritt vom Rösten bis zur Verpackung wird in Handarbeit persönlich erledigt und kann bei einer Führung beobachtet werden

Preis auf Anfrage





Weizer Schafbauern

Erlebnis- und Schaukäserei der Weizer Schafbauern 7 km vom Hotel entfernt. Die neue Erlebnistour bietet ein spannendes und informatives Programm rund um das Thema Schaf. In fünf Stationen entdecken Sie viel Wissenswertes: direkte Einblicke in die Produktions- und Reiferäume, Überblick über Herstellungsprozess verschiedener Schafmilchprodukte, Erlebnistour mit Verkostung. Probieren Sie die Käseveredelung und nehmen Sie Ihre eigene Kreation mit nach Hause.

Preis pro Person	EUR	13,—
mit Käseveredelung	EUR	15,—



Steirerkraft Kernothek

Nur 2 km vom Hotel entfernt entdecken Sie die Welt des Kürbis und erleben die Kürbiskernölproduktion hautnah in der Ölmühle. Verkosten Sie die neuesten Produkte, zapfen Sie Ihr eigenes Kürbiskernöl frisch vom Tank, oder verschenken Sie steirische Schmankerl für jeden Geschmack! (Gruppenführungen ab 10 Personen)

Preis pro Person inkl. Produktverkostung und Vanilleeis, Kürbiskernkrokant und Kernöl	EUR	8,—
---	-----	-----

Ganz privat ins Garten-Hotel

Genussvoll urlauben

Auch für Ihre persönlichen Urlaubstage finden Sie im "Ochsenberger" einen kraftspendenden Rückzugsort um neue Energien zu tanken. Gerade während der Ferienzeiten und an Wochenenden dürfen Sie sich auf eine ruhige Auszeit freuen. Auf Sie warten eine Gartenlandschaft auf über 2500m² mit Naturschwimmteich, der bezaubernde Wellnessbereich auf über 1000m², ausgezeichnete regionale Kulinarik mit mediterranen Akzenten, kraftspendende Massagen und umfangreiche Wohlfühlbehandlungen im Rahmen eines ganzheitlichen Gesundheitskonzepts, durchgeführt von unseren erfahrenen Therapeuten und Gesundheits-Spezialisten. Rundum locken die schönsten Ausflugsziele, die Sie mit der Oststeiermark GenussCard kostenlos entdecken können.

Tipp

Bestens erschlossene Radwege und E-Bike Verleih im Hotel

HOTELPREIS mit Frühstück im DZ

Preis pro Person je nach
Zimmerkategorie ab ab EUR 87,-

z.B.: Romantikurlaub Gartenzimmer Glückspaket

- 3 Übernachtungen
- Begrüßungsdrink und Willkommensgruß
- Vitales Feinschmeckerfrühstück vom Buffet
- 4-gängiges Gaumenfreudenmenü
- Rooftop Dinner - exklusiv serviert auf der Zimmer Dachterrasse
- 90€-Gutschein für Wellnessbehandlungen
- Hotel-Spa STEIRNESS "Adults only" auf über 1000 m² mit Bade- und Saunalandschaft

Ochsenbergers
Urlaubs-
pakete

Alle Pakete, Angebote, Themen-
Wochenenden und kulinarische
Veranstaltungen finden Sie auf
www.ochsenberger.at





Die GenussCard ist ganzjährig ab einer Übernachtung für unsere Urlaubsgäste mit vielen kostenlosen Ausflugszielen inkludiert.



Für ein gutes Einverständnis – unsere GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Mit Ihrer schriftlichen Bestätigung unserer fixen Reservierung versichern wir Ihnen die zugesagte Buchung in unserem Haus.

Stornofrist der gesamten Veranstaltung

Storno ... klingt nicht angenehm und ist es auch nicht, weder für Sie, noch für uns. Schade, wenn Zimmer und Räume frei bleiben, obwohl andere Gäste gerne gekommen wären. Trotzdem gibt es manchmal Gründe, eine Reservierung abzusagen. Ein kostenloser Rücktritt Ihrer Veranstaltung ist bis sechs Wochen vor Ihrer geplanten Ankunft möglich. Bitte teilen Sie uns Ihre Stornierung oder die Reduzierung der Personenanzahl schriftlich mit.

Bei einem späteren Rücktritt verrechnen wir von Ihren gebuchten Leistungen:

- 6–4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn: 20 %
- 4–2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn: 50 %
- 2 Wochen – 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn: 75 %
- Ab 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn: 100 %

Darüber hinaus gelten die österreichischen Hotelvertragsbedingungen, Gerichtsstand Weiz. Bei Nichtanreise/no show eines Teilnehmers verrechnen wir 100% der gebuchten Leistungen.

Stornofrist der gebuchten Zimmer

Wenn Sie Ihre gebuchte Personenanzahl um mehr als 30% verringern, verrechnen wir das Arrangement der ausgefallenen Teilnehmer nach unseren angegebenen Stornozeiträumen. Geringfügige Änderungen der Personenanzahl sind bis 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn kostenlos. Spätere Rücktritte stellen wir mit 100% Stornogebühr Ihrer gebuchten Leistungen in Rechnung.

Seminartrainer und -teilnehmer Stornoversicherung

Ihre Seminarveranstaltung können Sie auch versichern. Die Europäische Reiseversicherung bietet eine Stornoversicherung für Trainer und TeilnehmerInnen, die den Vortragenden und auch die Seminargäste zukünftig bei Absage oder Abbruch des Seminars schützt.

Rechnungslegung

Bei Bedarf senden wir Ihnen eine Woche vor Veranstaltungstermin eine Vorab-Rechnung mit den gebuchten Leistungen. Bitte teilen Sie uns Ihre Details, die genaue Teilnehmer- und Zimmeranzahl bis spätestens 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn mit. Diese Angaben gelten als Garantiezahl, die wir entsprechend den gebuchten Leistungen verrechnen. Den Mehraufwand bei einer höheren Personenanzahl verrechnen wir zusätzlich.

Seminarraum & Technik

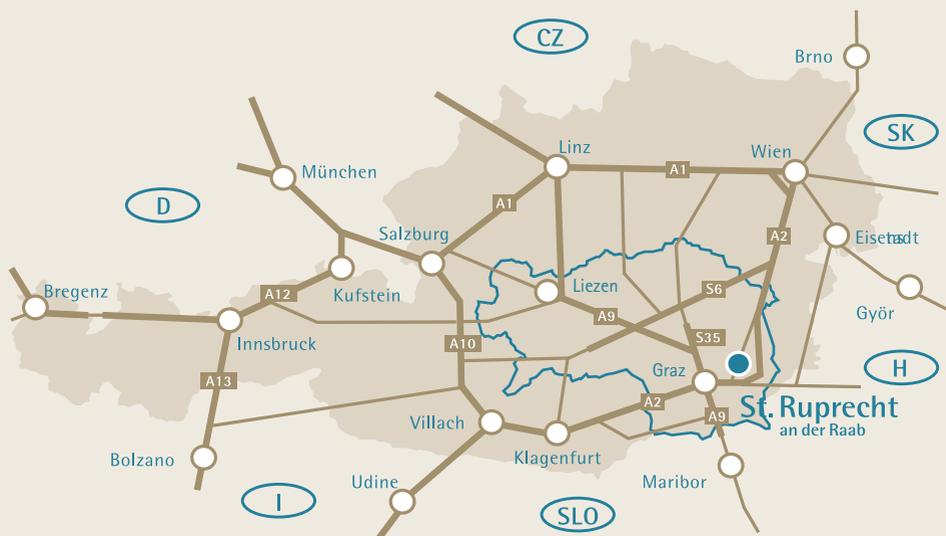
Für Beschädigungen und Verlust der Einrichtung und des Inventars während des Aufenthaltes haftet der Veranstalter.

Alle Preise inkl. Mwst. und aller gesetzlichen Abgaben gelten bis auf Widerruf.

Newsletter

Wir verwenden Ihre Daten für die Kommunikation mit Ihnen und halten Sie über Neuigkeiten und aktuelle Angebote auf dem Laufenden. Maximal einmal pro Monat senden wir Ihnen unseren Newsletter zu, den Sie jederzeit wieder abbestellen können.

Der Weg zu uns



Sie erreichen uns aus allen Richtungen über die A2, die von Wien nach Villach führt, und fahren in Richtung Graz-Gleisdorf (Abfahrt Gleisdorf West) – St. Ruprecht/Raab.

Von Norden kommt (Salzburg, Deutschland)
Schnellste Verbindung: über Passau oder Salzburg in Richtung Wels (A1) – Abfahrt Voralpenkreuz in Richtung Liezen-Graz (A9) – Gleisdorf (A2)

Kürzeste Verbindung: über München in Richtung Salzburg (A10) – Abfahrt Radstadt auf die Ennstal Bundesstraße (B320) bis nach Liezen – Graz (A9) – Gleisdorf (A2)

IMPRESSUM:

Für den Inhalt verantwortlich: Garten-Hotel Ochsenberger GmbH, Konzeption Et Design: Marketing Praxis Dr. Karin Ronjajak
Fotos: Garten-Hotel Ochsenberger, die Mosbacher's, TV St. Ruprecht, Iris Bloder, Joachim Otter, Karl Schrotter, Bernhard Bergmann, Steiermark Tourismus / ikarus.cc, Michaela Begsteiger, Wolfgang Hummer, Paul Stanzenberger, Andreas Flaggi, Simages Photography
Druck: Universitätsdruckerei Klampfer



STEIERNESS®
Wellness hautnah an der Steiermark.







Garten-Hotel Ochsenberger GmbH

Untere Hauptstraße 181

8181 St. Ruprecht/Raab, Austria

T. +43 3178 / 51 32-0

T. +43 3178 / 51 32-4

gartenhotel@ochsenberger.at

Buchungshotline:

T. +43 3178 / 51 32-64

Mo-Fr: 08:00-16:00 Uhr

reservierung@ochsenberger.at

www.ochsenberger.at