



Turracher Höhe: Eine Einkehrmöglichkeit alle 3,5 Kilometer Viele Hütten und Service statt Selbstbedienung

Im Skigebiet der Turracher Höhe haben die ersten Lifte bereits geöffnet. Hier oben zwischen 1.800 und 2.205 Metern, auf der Grenze von Kärnten und der Steiermark kommen auf 42 Pistenkilometer insgesamt 12 Einkehrmöglichkeiten. Eine extrem hohe Hüttendichte. Und das Beste: Selbstbedienung ist auf der Turracher Höhe ein Fremdwort.

Gastfreundschaft gepaart mit freundlichem und persönlichem Service

Für hohe Servicequalität stehen auf der Turracher Höhe der beliebte Pistenbutler und sein umfangreiches Gästeprogramm. Aber auch auf den vielen Skihütten wird der persönliche Service großgeschrieben. In den übrigen Einkehrmöglichkeiten im Skigebiet wird noch die echte Hüttenkultur gelebt. Die Wirte kümmern sich selbst um ihre Gäste, niemand muss an der Selbstbedienungstheke in der Schlange stehen. Und dank der hohen Dichte, ist die nächste gemütliche Hütte nie weit.

Ein neuer Einkehrschwung an der Zirbenabfahrt

Das breite Hütten-Angebot auf der Turracher Höhe wird in diesem Winter durch das neue „Hüttenplatzerl“ erweitert. Die neu erbaute Hütte liegt an der Zirbenwald-Abfahrt und ist urgemütlich geworden. Der Standort wurde gezielt ausgesucht: Hier ist es sonnig und die Gäste erreichen die neue Hütte sowohl auf Skiern über den Wildkopflift als auch auf Langlaufskiern über die Loipe „3-Seen-Runde“. Auf der Speisekarte steht vor allem Selbstgemachtes: hausgemachte Würstel, Geselchtes, Buchteln oder Kaiserschmarrn. Sogar die Säfte, den Kräutertee und den Zirbenschnaps machen die Wirtsleute in der eigenen Hüttenküche.

Selbst gemacht und regional: Vom Nockberge-Almrand bis Hirschwürstel aus der eigenen Produktion

In sämtlichen zwölf Einkehrmöglichkeiten setzt man auf Produkte aus der eigenen Landwirtschaft und auf Regionalität. In der „Almstube“ wird ein Braten vom Nockberge Almrand serviert. Die Spezialität auf der „Almzeit“ ist eine Biersuppe. In „Georgs Einkehr“ gibt es selbstgemachte Hirschwürstel, Schweinsbraten aus dem Kachelofen auf der „Meizeit-Hütte“. Leckere Jausen aus dem Kärntner Lavanttal stehen in der „Spotzl Hütte“ auf der Karte. In der „Sonnalm“ kann man gemütliche Raclette-Hüttenabende erleben. Und auch in der „Marktlhütte“ und in der „Edelweissalm“ kommen österreichische Spezialitäten auf den Tisch.

Einmal Après-Ski und zwei Schirmbars für den Einkehrschwung zum Abschluss des Skitags

Klassische Après-Ski-Stimmung bekommen Gäste in der K-Alm mit ihrem K-Stadl geboten, hier gibt es abends regelmäßig Live-Bands und DJ-Acts. Auf einen Glühwein oder Schnaps zwischendurch und nach dem Skitag laden die Schirmbars ein. Im kleinen, aber urgemütlichen Goßstall steht Chef Richard Prodingner selbst hinter der Theke und schenkt bis spät am Abend Zirbenschnaps, Wein und Bier aus.

Informationen für Medien

Turracher Höhe Marketing
Mag. Elke Basler
Tel +43/4275/8252-0
presse@turracherhoehe.at
www.turracherhoehe.at

Nina Genböck
genböck pr + consult
Märkisches Ufer 28, 10179 Berlin
Tel. +49/30/22487701, Fax +49/30/22487703
nina.genboeck@genboeckpr.de, www.genboeckpr.de