

Mein Schwein-Happening Schnauz'n bis Schwofaf

Schlachtung und vollständige Verwertung eines Schweines,
nach Oma's Rezepten und in 100% Handarbeit!

Termine 2020:
25. – 28. April
30. April – 3. Mai

NEU: „Molkerei-Schnupperkurs“ mit Käsemeister Max Dengg





WAS WIR MACHEN WERDEN

Wir starten in der Früh mit der Schlachtung. Anschließend verarbeiten wir alle Teile des Tieres zu Köstlichkeiten nach „Oma’s Rezepten“.

Wir bereiten beispielsweise eine traditionelle Schlachtschüssel, Blutwurst, Bratwurst, Sulzen, „Meischerl“, Grammel- und Apfelschmalz, Leberpastete, gebratene Leber und Niere zu.

Es wird zerteilt, portioniert und mariniert. Manche Edelteile kochen, smoken oder grillen wir.

Jeder „kann“, niemand „muss“.

Du entscheidest selbst, wo du mitmachen willst („hopp-on-hopp-off“). Unser Team aus Fleischhauer, Spitzenköchin und Assistenten begleitet dich. Sie zeigen dir die kleinen Feinheiten“, die das „gewisse Etwas“ ausmachen.

Zum Mittagessen und zur Jause verkosten wir unsere frisch zubereiteten Speisen.

OPTIONAL: Schnuppern in der Molkerei

Neben dem Schwein-Happening stellen wir unter Anleitung des Käsemeisters Max Dengg eigenen Frischkäse, Topfen und Joghurt her. – Alles kannst Du dann mit nach Hause nehmen.



TAGESABLAUF - 2 Termine zur Auswahl

Termin 1

Fr. 24.4. Anreise 16.00–18.00

Sa. 25.4. 06.00 Schlachtung

11.30 Beginn der Zubereitungen

Di. 28.4. 13.00 Ende des Happenings

Termin 2

Mi. 29.4. Anreise 16.00–18.00

Do. 30.4. 06.00 Schlachtung

11.30 Beginn der Zubereitungen

So. 3.5. 13:00 Ende des Happenings

Schnuppern in der Molkerei:

Di. 28.4. 14.00–18.00

Mi. 29.4. 09.00–16:00

HAPPENING-BEITRAG

BASIC-Happening: € 375,- für Teilnahme ohne Schlachtung und ohne „Mitnehmpaket“.

ALL IN-Happening: € 495,- für Teilnahme inkl. Schlachtung und „Mitnehmpaket“ mit Gerichten und Frischfleisch für zu Hause.

Molkerei-Schnupperkurs: € 110,- inkl. „Mitnehmpaket“.

Teilnehmerzahl: mind. 12, max. 14 Personen. Preise inkl. 20% MwSt. / **Anzahlung** für die Teilnahme € 300,- bis 31. Jänner 2020 zu zahlen / **Nächtigungen** sind nicht inkludiert und getrennt zu buchen (siehe nächste Seite).

WOHNEN IM PICHLSCHLOSS



Im „Classic“, „Naturpark“- oder „Schloss“-Zimmer mit Dusche, WC, Föhn, Schlafmantel, Kabel-TV, W-Lan und Saunanutzung.

1 Person im „Classic“-Doppelzimmer:
€ 115,-/Nacht

2 Personen im „Classic“-Doppelzimmer:
€ 100,-/Person und Nacht

Aufpreis für „Naturpark“- bzw. „Schlosszimmer“: € 10,-/Person und Nacht.

Preise pro Nacht mit Frühstück vom Buffet und Abendessen. Gratis Welcome-Drink und ein Dankeschön zum Abschied. Im Preis NICHT enthalten sind sämtliche Getränke, jedoch alle Steuern und Abgaben.

Inkl. PKW-Parkplatz oder gratis Abholung vom Bahnhof-Neumarkt oder Unzmarkt.

Stornobedingungen für das gesamte Paket aus Kurs und Nächtigung:

- bis 20.3.2020 Anzahlung wird einbehalten
 - ab 21.3.2020 60 % vom Gesamtpreis
 - ab 10.4.2020 100 % vom Gesamtpreis
- Erkundigen Sie sich nach unserer optionalen Storno-Versicherung!



Landsitz Pichlschloss – Heindl OG
Stadlob 125, A 8820 Neumarkt, Steiermark
Tel: +43(3584) 2426, heindl@pichlschloss.at
www.pichlschloss.at, [f](#)pichlschloss, [i](#)pichlschloss

