

CAVETours - Genießen



Kulinarische Besonderheiten der Region:

Kärntner Brillenschaf – wird in der Gemeinde gezüchtet und kommt in vielen Gastronomiebetrieben auf den Speiseplan

Kärntner Käsnudel – gibt es in jedem Gastronomiebetrieb

Höhlschinken, Höhlenspeck, Höhlensalami, Höhlenwürste, Brettljause – sind Spezialitäten die Sie beim Buschenschank „Zum Florian“ und bei den Obir-Tropfsteinhöhlen erhalten. Diese Besonderheiten gibt es nur hier – Schinken, Speck, Salami, Würste...werden gebeizt, geräuchert und lagern bis zur Reifung in den Stollen des Obir. Die gleichbleibende Temperatur, die natürliche Belüftung und die hohe Luftfeuchtigkeit führen zu einer hohen Qualität der Produkte.

Karawankenfisch – wird vor der Trögerner Klamm gezüchtet und verarbeitet

Honig und alle möglichen Produkte rund um das gelbe Gold verarbeitet der anerkannte Imker (Auszeichnung erhalten) Rocnik – vor der Trögerner Klamm



Kärntner Reindling – ein typisches Kärntner Germteiggebäck gefüllt mit Zimt, Zucker, Rosinen...

Bauernladen Klančnik – ab Hof Verkauf – hier erhalten Sie alle möglichen Produkte aus eigener Erzeugung wie Marmeladen, Schnäpse, Liköre, Nudel, Pesto, Tee, Eier....

Werkstatt im Hof – hier erhalten Sie alle oben angeführten Produkte der Bauern aus der Umgebung, können Brot und Reindling vorbestellen uvm.

Verwöhnen Sie Ihren Gaumen und genießen Sie die Produkte aus der Region!



Naložba v vašo prihodnost
Operacija delno financirana Evropska unija
Evropski sklad za regionalni razvoj



Investition in Ihre Zukunft
Operation teilsfinanziert von der Europäischen Union
Europäischer Fonds für regionale Entwicklung