

HERZLICH WILLKOMMEN



Hier finden Sie nützliche Informationen zu Ihrem Aufenthalt. Sollten Sie Fragen/Wünsche darüber hinaus haben, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

Welcome!

Here you can find useful information about your stay. Maybe you have got further questions or wishes? Contact us, please.

Inhalt

<i>Dürfen wir uns vorstellen?</i>	3
<i>Der Gasthof</i>	3
<i>May we introduce ourselves?</i>	7
<i>The inn</i>	7
<i>Sein Restaurant</i>	8
<i>The restaurant</i>	9
<i>Sein Garten</i>	12
<i>The garden</i>	13
<i>Seine Gäste</i>	14
<i>The guests</i>	14
<i>Seine Bewohner</i>	15
<i>The residents</i>	16
<i>Das Dorf</i>	17
<i>The village</i>	19
<i>Informationen zu Ihrem Aufenthalt</i>	21
<i>Information about your stay</i>	21
<i>Anreise:</i>	21
<i>Abreise:</i>	21
<i>WiFi:</i>	21
<i>TV:</i>	21
<i>Heizung:</i>	22
<i>Rauchen:</i>	22
<i>Schlüssel:</i>	22
<i>Parken:</i>	23
<i>Ruhezeiten:</i>	23
<i>Frühstück:</i>	24
<i>Mittag-/Abendessen:</i>	24
<i>Ruhetag:</i>	25
<i>Zimmer-Service:</i>	25
<i>Umwelt:</i>	26
<i>Wichtige Kontakte:</i>	28

Dürfen wir uns vorstellen?

Der Gasthof



Predlitz im Jahr 1897

v. l. n. r.:

auf dem Dorfplatz: Postwirt mit Pferdekutsche und Stall, Wohngebäude (heute Wohnungen & Spar),
Wohngebäude Harer (heute privat), Pfarrhof (heute Fliesenleger Trippl)
dahinter: Dorfkapelle, Gasthof/Bauernhof Steiner (heute Wohngebäude), Wirtschaftsgebäude
(heute Fernheizwerk), Wimpler-Hof (heute Fam. Göldner)
auf den Hügeln: Watschaller-Kapelle, Josl-Hof, Schar-Hof, Pfarrkirche

Bereits im 18. Jahrhundert befand sich ein Gasthof an dieser Stelle. Als Station für Post- und Saum-Pferde für die nahegelegenen Bergbauggebiete (Ramingstein, Turrach, Paal) gewann der Betrieb an Bedeutung. Durch den Niedergang des Bergbaus wurde aus der Poststation ein Gasthof für Dorfbewohner und Durchreisende.

Landsweg gebracht werden mügte.
Predlitz. (Lichtbildervortrag.)
Sonntag, den 1. September, wird der
Ortspfarrer nach dem Pfarrgottesdienst
und um 8 Uhr abends in Wimplers Gast-
hause einen Lichtbildervortrag über seine
Reise in das Heilige Land halten. Recht
viele Interessenten sind willkommen.
Gröden (Einbruch) Am Sonn-

Vorankündigung eines Dia-Vortrags im Gasthof Wimpler (heute Postwirt)
in der Tauernpost (August 1935)



Die Inhaber, Fam. Wimpler, waren im Dorf nicht nur als Gastronomen, sondern auch als Landwirte angesehen. Dafür erhielt sie im März 1933 sogar eine hohe Auszeichnung.

Ein Bericht über das gesellige Treiben beim Postwirt aus der Tauernpost (August 1937)

Predlitz. (Besuch der Tamsweger Steirer.) Mit allen in diesem Gebirgs-gau zu Gebote stehenden Verkehrsmitteln (Schusters Rappen nicht ausgenommen) trafen trotz schlechter Witterung die Tamsweger Steirer am Sonntag, den 15. d., zu ihrem Gegenbesuch in Predlitz ein. Die anheimelnd freundliche Glasveranda im Gasthause Wimpler konnte knapp noch die Besucher fassen. Nach der Begrüßung durch

die Predlitzer Säger entspann sich ein flotter Wettbewerb im Singen und Jodeln. Die Pausen füllte eine Tamsweger Schrammelmusik aus. Großen Beifall fand das von den Predlitzern gesungene „Stilleben“ (Und unterm Tisch, da liegt der Schmieb) sowie ihre „Böhmischn Musiktanten“. Im Jodeln erreichten Regner sen. (Namingstein) und Widmeier sen. (Tamsweg die Spitze. In gemütlichem Beisammensein, zu dem auch der Herbergsvater und die Herbergsmutter vielfach beitrugen, verfloßen die Stunden nur allzu rasch. Die Tamsweger, vom „Vereinigten“ aus aus „Hausieren“ gewöhnt, suchten auch noch die zweite Gaststätte in Predlitz auf. Heimische Lieder verkürzten auch am Predlitzer Hauptbahnhof die Wartezeit auf „Zügele“. Mit „Wiedersehens“-Schwüren schieden die Lungauer Steirer an der steirisch-salzburgischen Grenze ohne „a'raft z'hobn“.



Der Gasthof zur Post wechselte Mitte der 1990er-Jahre den Besitzer von Familie Wimmler zu Familie Prodingner. Wenig später wurde das ursprüngliche Gebäude durch einen Brand völlig zerstört.



Postwirt im Jahr 1999

Im Zuge des Wiederaufbaus wurde lediglich der Restaurantbetrieb fertiggestellt.

2006 übernahm Stefan Prodingner nach abgeschlossener Ausbildung zum Koch und nach jahrelanger Mithilfe im Betrieb seiner Eltern den Gasthof. Seither wurden Haus und Garten schrittweise ausgebaut und erweitert.



Seit 2005 gibt es z. B. die große Sonnenterrasse, die 2022 um Überdachungen und eine kleine Outdoor-Küche mit Pizza-Ofen erweitert wurde. Eine kleine Diskothek wurde 2009 im Haus errichtet und im Jahr 2018 zu Büro- und Wirtschaftsräumen umgebaut. Die Gästezimmer wurden 2017 fertiggestellt. 2022 entstand ein kleiner Bereich für Outdoor-Wellness auf der Dachterrasse an der Nordseite des Gebäudes.



May we introduce ourselves?

The inn

Even in the 18th century there was an inn at this place. It was used as a station for horses that transported letters from Salzburg to Styria and materials for the mining areas (Ramingstein, Turrach, Paal). The house became more and more important through the following two centuries. As the last mining areas were closed in the middle of the 20th century our house turned into a restaurant and hotel for the people in our village and people passing through the area.

In the middle of the 1990s the owner family Wimmmler sold the house to family Prodingler. A little later the original building was destroyed by a fire.

During the re-construction of the building only the restaurant was finished.

In 2006 Stefan Prodingler overtook the house from his parents immediately after finishing his education as a cook. He started helping his parents and their employees as a child. Since Stefan is the owner of "Postwirt" he is constantly improving and expanding the originally small inn.

In 2005 he built the big terrace in front of the building, which was expanded by some additional roofs and a small outdoor kitchen in 2022. A small disco was built in 2009 and in the year 2018 it turned into an office and rooms for the housekeeping.



The guest-rooms were finished in 2017.

In 2022 we finished a small area for outdoor wellness on the roof terrace at the north side of the building.

Sein Restaurant



Unser Restaurant ist in zwei Räume aufgeteilt und bietet insgesamt Platz für ca. 60 Personen. 2021 wich der eigentliche Wunsch, den Lokalbereich für Großveranstaltungen auszubauen, der Idee, verstärkt auf Beherbergung und nachhaltige, ruhige Gastronomie zu setzen. – Qualität vor Quantität.

Wir versuchen, möglichst viele regional produzierte Zutaten für unsere Speisen zu verwenden. Manches Gemüse und die meisten Kräuter und Gewürze werden sogar im eigenen Garten geerntet.

Die im Restaurant servierten Biere stammen von der Murauer Brauerei. Die steirischen Weinlieferanten haben familiären Bezug zu unserem Dorf. Kräuter-Säfte und Tees aus eigener Ernte können bestellt werden.



Bei uns kocht die Chef-Etage persönlich für Sie. Unser Motto ist „Selbst gemacht ist einfach besser!“ – und das gilt natürlich auch für die Arbeit in unserer Küche. Sie werden auf unserer Speisekarte fast ausschließlich hausgemachte Gerichte finden.

The restaurant



Our restaurant is divided into two rooms and offers space for at least about 60 guests. In 2021 we cancelled our wish of expanding the restaurant to offer a location for big events. Our new concept includes the improvement of the accommodations for our guests and consistent gastronomy. – Quality is more important than quantity.

We try to use as many local products for our meals as possible. Some vegetables and nearly all herbs and spices grow in our garden.

All kinds of beer offered in our restaurant are produced at Murau. Our Styrian wineries have familiar bonds to our village. We offer cold drinks and teas made from herbs or fruits of our garden.

The chiefs are the cooks in our kitchen. Our motto is “self-made is always better!” – and of course this holds true for our kitchen, too. You can find nearly only self-made meals in our menu.



Grundsätzlich servieren wir traditionelle, österreichische Speisen. Besonders unsere Schnitzel und Stefans legendärer Kaiserschmarrn haben schon überregionale Berühmtheit erlangt.



An unseren Spezial-Wochenenden sind aber immer wieder Ausritte in die ganze Welt möglich (asiatisch, mexikanisch, griechisch, mediterrane Küche).

Verschaffen Sie sich bitte gerne selbst vorab einen Überblick über unsere Gerichte:

Suppen: Frittatensuppe, Käspresknödel oder Leberknödel in Rindsuppe

Salate: Putenstreifensalat, Bauernsalat, Beilagensalate

Schnitzel: Wiener Schnitzel, Jägerschnitzel, Cordon Bleu –
oder extra nach Ihren Wünschen zusammengestellt

Burger: Posti Burger, Pulled Pork Burger

Pfandln: Postwirt-Pfandl, Käs-Spätzle, Schinken-Rahm-Spätzle

Knödel: Grammelknödel, Selchfleischknödel, Tomaten-Mozzarella-Knödel

Nudeln und Pasta: Kärntner Käsnudeln, Spinat-Knoblauch-Nudeln, Tomaten-Mozzarella-Nudeln, Spaghetti Bolognese, Lasagne

Pizza: frisch aus dem Steinofen, nach Ihren Wünschen belegt

Desserts: Kaiserschmarrn, Topfenstrudel, Apfelstrudel, Schokoküchlein, süße Knödel

Da wir alle Gerichte frisch zubereiten, können wir auch zu einem gewissen Maß auf individuelle Wünsche Rücksicht nehmen. Nehmen Sie dafür am besten mit unseren Mitarbeiterinnen im Service Kontakt auf.

Usually we serve traditionally Austrian meals. Especially our versions of Wiener Schnitzel and Stefan's legendary Kaiserschmarrn are known beyond the borders.

At our special weekends we offer international meals as well (Asian, Mexican, Greek, Mediterranean meals).

As our meals are all fresh prepared, we can consider your individual wishes as well. Please, contact our waitresses.

This is an overview of our dishes:

Soups: pancake-strips, self-made cheese- or liver dumplings in clear beef broth

Salads: mixed salad with grilled turkey strips or grilled bacon, potatoes and egg, small salads

Schnitzel: Wiener Schnitzel, hunter's Schnitzel, Cordon Bleu – or prepared according to your individual wishes

Burger: Postwirt burger, pulled pork burger

Pans: Postwirt pan, spaetzli scalloped with cheese or ham and cream

Dumplings: grumble dumplings, smoked meat dumplings, tomato-mozzarella dumplings

Pasta: Carinthian cheese pockets, spinach-garlic pockets, tomato-mozzarella-pockets, spaghetti Bolognese, lasagne

Pizza: fresh from the oven, prepared according to your individual wishes

Desserts: Kaiserschmarrn, curd-cheese strudel, apple strudel, chocolate cake, sweet dumplings



Sein Garten

Bis in die Mitte des 20. Jahrhunderts wurde das Grundstück zum Teil landwirtschaftlich genutzt. Im Bereich des Kirschbaumes sind von Gras bedeckt noch Fundamente eines Stallgebäudes vorhanden. Verschiedene Obstbäume wurden im Garten gepflanzt. Bis in die 1990er-Jahre rückte die landwirtschaftliche Nutzung mehr und mehr in den Hintergrund. Das Hauptgebäude wurde ausschließlich gastronomisch genutzt. Im Garten entstand ein kleiner Swimming-Pool, der mittlerweile als Keller für unser Gartenhaus dient. An der Ostseite des Hauptgebäudes hätte unter unseren Vorgängern ein kleines Hallenbad entstehen sollen. – Wir sind mittlerweile glücklich darüber, dass die Grünfläche erhalten blieb.

Seit Beginn der Hochwasserschutzbauten 2018 wurde auch der Garten mehrmals umgestaltet. Durch jährliche Hoch- und Schwemmwasser hat sich entlang unseres Grundstücks ein natürlicher Sandstrand gebildet.



Jungen im alten Zirbenbaum groß.

2022 wurde unser Grundstück sogar von der Initiative „Natur im Garten“ ausgezeichnet. Hier dürfen Zier- neben Nutzpflanzen wachsen. Wir verzichten auf chemische Schädlingsbekämpfung und Düngemittel. Sogar unter Naturschutz stehende Tiere (verschiedene Fledermaus-Arten, Maulwürfe, Waldameisen,...) haben mittlerweile ihren Lebensraum in unserem Garten gefunden. Jedes Jahr zieht ein Tannenhäher-Pärchen ihre



Verschiedene Gemüse- und Kräuterbeete liefern uns wichtige Zutaten für unsere Menüs. Der große Garten soll natürlich auch ein Plätzchen zur Erholung für unsere Gäste sein. Bitte, behandeln Sie unser kleines Stück Natur daher mit Respekt! Die hier vorkommenden Tiere und Pflanzen werden es Ihnen danken!

The garden

Until the middle of the 20th century our estate has partly been used for farming purposes. Around our cherry tree there are still some parts of walls of an old stable under the grass. Until the 1990s farming turned less important. Various fruit trees were planted in our garden.

The main building was only used for gastronomic purposes. In the garden a small swimming pool was built (meanwhile it is the cellar of our garden house). At the eastern front of the main building an indoor pool was planned by the former owners. – We are lucky that the green area could be saved.

Since the beginning of the construction of the flood protection walls in 2018 our garden has been re-structured several times. Yearly flood and alluvial water have built a natural sandy beach along our garden.

In 2022 our estate has got the award “nature in the garden”. Ornamental plants are growing beside crops. We do not use chemical pest control or industrial fertilizers. Even protected animals (various bats, moles, special ants...) are living in our garden. Every year a pair of nutcrackers raises their children in our old stone pine tree.

Various vegetables and herbs are important parts of our meals.

Our big garden shall always be some space for relaxing as well. All our guests are allowed to take a rest or to play there.

Please, treat our small intact space of nature with respect! All animals and plants growing there will be pleased!

Seine Gäste

Wir sind nicht nur ein Beherbergungsbetrieb für Durchreisende, sondern auch ein Lokal für unsere einheimischen Gäste. Hin und wieder finden Veranstaltungen auf unserem Gelände statt (z. B. Kegeln im Sommer, Eisstockschießen im Winter, Fasching). – Bei größeren Veranstaltungen sind die Zimmer aufgrund der möglicherweise auftretenden Lärmbelästigung grundsätzlich nicht buchbar.

Sollte es dennoch eine dörfliche (spontane) Feier während Ihres Aufenthalts bei uns geben, bemühen wir uns selbstverständlich, die Ruhezeiten einzuhalten.

Wir möchten Ihren Aufenthalt für Sie so freundlich und gemütlich wie möglich zu gestalten.



The guests

We are not only an accomodation facility for passing throughs, but also some kind of pub for our locals. Sometimes there are smaller events at our place (e. g. bowling in summer, curling in winter, carnival). – During big events our rooms cannot be booked because the nights might not be that calm then.

If there is a local (spontaneous) event during your stay we try to respect the rest times, of course.

We want to make your stay as comfortable as possible.

Seine Bewohner

Ein Teil des Gasthofs wird von uns selbst (und unseren Haustieren) bewohnt.



Stefan, leidenschaftlicher Koch und Hobby-Handwerker, leitet den Betrieb. Bereits als Volksschulkind arbeitete er in der Küche eifrig mit.

Durch sein großes Interesse am Gartenbau und seine vielschichtige Kreativität entwickelt er immer wieder alternative Ideen zum Betrieb eines „normalen Dorfwirtshauses“.

Unterstützung erhält er dabei seit Ende 2017 von Christina, die als Betriebsleiterin des Schaubergwerks „Silberbergwerk Ramingstein“ in spannenden Erlebniswanderungen längst in Vergessenheit geratene Stollen und Wälder mit Leben erfüllt. Sie bringt vor allem Vielseitigkeit und Kreativität in sämtliche Bereiche der Gastwirtschaft. Als Expertin für Lokalhistorik und Mineralien hat sie auch großes Interesse an Hexerei und ist sehr naturverbunden.



Für ausreichend Gemütlichkeit (und für natürliche Schädlingsbekämpfung) sorgen unsere drei Katzen Pezi (der alte Herr im Haus), Hexi und Pommies (Mutter und Tochter). Besonders Hexi liebt Streicheln und Kuschneln, aber bitte füttern Sie unsere Vierbeiner nicht.



Im Garten sorgen Herr Puschel (Zwerg-Seidenhahn) und seine Hühner (Brahma- und Seidenhühner) für Unterhaltung und gärtnerische Hilfsdienste. Sie unterhalten sich gerne mit Menschen, sind aber nicht immer von Streicheleinheiten begeistert. Bitte gehen Sie ruhig auf sie zu!

The residents

A part of our inn is our home (and the home of our animals).

Stefan, a passionate cook and hobby craftsman, leads our small hotel. Already as a pupil he helped the employees of his parents in the kitchen. He is very interested in horticulture and very creative. Our chief is always developing ideas to make our estate a special place and not only a "village inn".

He is supported by Christina since the end of 2017. She is chief of the museum mine "Silberbergwerk Ramingstein" and makes regional mountains and forests to mysterious places by offering special guided tours. Especially alternative ideas and creativity influence her concept of gastronomy. As an expert for minerals and local history she is also fond of witchcraft and nature.

Our three cats Pezi (the old guy in our house), Hexi and Pommies (mother and daughter) are responsible for comfortableness (and natural pest control). Especially Hexi loves cuddling, but do not feed our cats, please.

In the garden our chicken Sir Puschel (dwarf silkcock) and his Brahma- and silk-chicken are responsible for entertainment and help at gardening. They love talking to people, but they are not always fond of cuddling. Please, walk up to them in a calm way!

Das Dorf

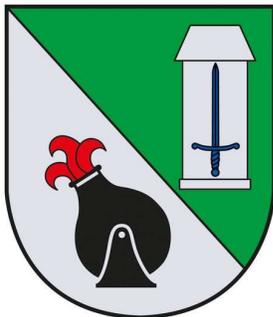
Predlitz ist ein überschaubares Fleckchen Erde, das ungefähr 360 Einwohner auf 13 Hektar Fläche zählt. Durch Zusammenlegung mehrerer Katastralgemeinden heißt unsere Gemeinde mittlerweile Stadl-Predlitz und zählt insgesamt 1.600 Einwohner.

Predlitz wurde bereits im 6. Jahrhundert durch slawische Volksstämme gegründet und sein Name weist im Slawischen schon auf den nahe gelegenen Gebirgspass Turracher Höhe hin.



Heute noch erhaltener Flossofen im Nachbar-Dorf Kendlbruck

Im 16. Jahrhundert betrieb man schon Eisen-Bergwerke auf der Turracher Höhe. Technisch hatte das Gebiet über Jahrhunderte hinweg eine Vorreiterposition inne. Bereits Mitte des 17. Jahrhunderts wurde ein damals moderner Flossofen (aus dem das Eisen „herausfloss“) zur Eisenerzeugung erbaut. Andernorts wurden zu dieser Zeit noch Stucköfen verwendet, die nach jedem Schmelzvorgang zerlegt und neu aufgebaut werden mussten, damit man das abgekühlte „Eisenstück“ entnehmen konnte.



Mitte des 19. Jahrhunderts entstand in dem kleinen Ort Turrach sogar Österreichs erstes Stahlwerk, das eine Bessemer Birne (einen kippbaren Konverter) zur Eisenschmelze nutzte. Dadurch entfiel ein Großteil der bis dahin aufwändigen Renovierungsarbeiten an den Öfen, die nach jedem Schmelzprozess anfielen. Durch spezielle Sauerstoffzufuhr konnte sogar qualitativ guter Stahl erzeugt werden. – Heute noch ziert eine Bessemer-Birne das Wappen der Gemeinde Stadl-Predlitz.

Predlitz wurde im Lauf der Jahrhunderte aufgrund seiner Lage direkt an der Mur und an den Straßenverbindungen zwischen Salzburg, Kärnten und der Steiermark ein wichtiger Platz für den Warenumschlag. 1895 wurde die Murtalbahn fertiggestellt, die über die Haltestelle Predlitz auch Materialien für den Turracher Bergbau lieferte.

Leider konnte das Turracher Bergbaugebiet – wie viele andere hier in der Gegend – nicht über das 19. Jahrhundert hinaus betrieben werden. Bergbaugebiete mit direkter Anbindung an das österreichische Bahnnetz waren gegenüber denen im Gebirge weitaus lukrativer. Daher kam es 1898 zur Stilllegung des Turracher Eisenwerks.

Predlitz wurde daraufhin zum kleinen, mehr oder weniger unwichtigen Dorf, in dem vorwiegend Landwirtschaft betrieben wurde. Die Murtalbahn diente zwar noch weiterhin vorwiegend als Güterzug für die regionale Holzwirtschaft, wurde im Lauf des 20. Jahrhunderts aber für den Personen-Verkehr in die langsam entstandenen Tourismusgebiete im oberen Murtal wichtig.



Als Dorf an den Grenzen zwischen 3 Bundesländern liegen wir genau richtig „mittendrin“. Wir leben in einem ruhigen, kleinen Ort, in dem trotz allgemein wirtschaftlich schwieriger Lage noch wichtige Betriebe (Nahversorger, Handwerker, Friseur, Gastronomie und Zimmervermietung) und Institutionen (Kleinkinderbetreuung, Kindergarten, Pfarre, Post) angesiedelt sind. Wir wohnen fernab von Hektik und haben es dennoch nicht weit, um in die nächsten größeren Ortschaften mit besserer Infrastruktur zu kommen. Wir wohnen zentral und sind trotzdem nach ein paar Minuten Fußmarsch schon auf blühenden Blumenwiesen, direkt am Fluss oder mitten im Wald.

Die Slawen hatten vor 1.400 Jahren keine schlechte Idee, als sie diese Siedlung hier begründeten. Und wir hoffen, dass Ihnen diese Kombination gleich gut gefällt wie uns modernen Predlitzern! 😊

The village

Predlitz is a small dot on a map with about 360 persons living within 13 hectares of area. After the combination of several villages the political correct name of this town has become "Stadl-Predlitz". There are about 1600 people living there.

Predlitz was founded in the 6th century AD by the Slaws. The Slawic name still gives a hint to the steep street over Turracher Höhe.

In the 16th century iron-mining at Turrach become more and more important. Over hundreds of years Turrach was a technically modern mining area. In the middle of the 17th century a very modern furnace called "Flossofen" was installed there. This was the first type of melting furnace that could be used over years. The former types had to be destroyed and re-constructed after each melting process.

In the middle of the 19th century the first Austrian "Bessemer steel work" was built in the small village Turrach. A special built melting pot and special ventilation method made the production of good quality steel possible.

During the centuries of mining Predlitz turned to an important place for goods handling. Its position near river Mur and the borders of Salzburg, Carinthia and Styria was very suitable. In 1895 "Murtalbahn" was finished. These trains brought materials for the mining area Turracher Höhe. Those materials were unloaded at the railway stop Predlitz.

Unfortunately most of the mining areas in the upper Mur valley could not be run economically after the late 19th century. Mining areas next to the train were far more rentable than those up on the mountains. Therefore the melting work in Turrach was closed in 1898.

Predlitz turned to a less important small village in which farming was almost the only source of income for the people. Murtalbahn stayed important as a freight train for the regional wood production. But in the 20th century it turned more and more important for the transport of persons to the slowly developing touristic areas in the upper Mur valley. Predlitz is a village between the borders of 3 lands. We are living in a calm, small place, but there are still important companies (shop, craftsmen, coiffeur, restaurants and room rental) and institutions (toddler group, kindergarten, church, post office).

We are living far from hectic, but the next bigger towns with better infrastructure are quite near. We are living centrally but after a few minutes of walking we stand in the middle of flower fields, direct beside the river or in the middle of the forest.

1400 years ago the Slaws did not have had a bad idea in building a small village here! And we hope, you can enjoy this space as much as we can!

Wir freuen uns darüber, wenn Sie auch unser Haus und seine Bewohner mit Respekt behandeln.

Für Wünsche, Bitten, Beschwerden und konstruktive Kritik sind wir offen. Nehmen Sie bitte einfach persönlichen Kontakt mit uns oder unseren MitarbeiterInnen auf!

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und freuen uns auf ein Wiedersehen!



Stefan & Christina

We are happy about your respectful treatment of our house and its residents.

We are open for wishes and constructive critiques. You can choose direct contact with us or the communication with our waitress.

We wish you a nice stay and are looking forward to meet you again!

Stefan & Christina

Informationen zu Ihrem Aufenthalt

Information about your stay

Anreise:

Unsere Gästezimmer sind ab 16.00 Uhr bezugsfertig. Frühere Anreisen können individuell vereinbart werden.

Arrival:

Our rooms can be entered after 4 pm. Earlier arrivals can be arranged individually.

Abreise:

Spätestens um 10.00 Uhr sollten Sie Ihr Zimmer verlassen haben. Für spätere Abreisezeiten nehmen Sie bitte mit uns Kontakt auf!

Departure:

You should leave our rooms at least at 10 am. If you would like to stay longer, get in contact with us, please.

WiFi:

Gerne dürfen Sie unseren Internetzugang benutzen.

Wichtig: Zur Verbesserung der Schlafqualität sind unsere Router (5G-Signal) zwischen 24.00 Uhr und 5.00 Uhr nicht aktiv!

WiFi-Name: Gast

Passwort: postwirt1

Of course you are allowed to use the local Wi-Fi.

Important: *between 0.00 am and 5.00 am the 5G-signal is turned off to improve your quality of sleeping.*

TV:

Der Fernseher in Ihrem Zimmer ist an die hauseigene Sat-Anlage angeschlossen. Für ORF und österreichische Privatsender stellen wir gerne eine ORF-Karte für Ihr Gerät zur Verfügung.

The TV in your room is connected to a satellite module. If you want to watch Austrian TV-channels we can offer an ORF-card to you.

Heizung:

Bei Ihrer Anreise sollten die Voreinstellungen an den Heizkörpern im Zimmer sowie im Bad ausreichen. Gerne dürfen Sie diese auch selbst regulieren.

Wichtig: Die Bodenheizung im Bad sollte dabei maximal auf Stufe 4 gestellt werden!

Heating:

At your arrival the heating settings should be suitable for your stay. Of course you are allowed to regulate the room temperature yourself.

Important: *The floor heating in your bathroom should not be turned higher than to level 4!*

Rauchen:

In sämtlichen Innenräumen herrscht Rauchverbot. Tabakkonsum ist an folgenden Plätzen gestattet: Hintereingang zum Stiegenhaus, Sonnenterrasse auf der Südseite, Wellness-Terrasse auf der Nordseite.

Smoking:

In all rooms smoking is forbidden. The consumption of tobacco is allowed at the following spaces: backdoor of the staircase, terraces on the south and north side of the main building.

Schlüssel:

Ihr Schlüssel sperrt die Tür zu Ihrem Zimmer sowie die Türe des Hintereingangs zum Treppenhaus. Sie können daher auch außerhalb der Öffnungszeiten unseres Restaurants das Haus betreten oder verlassen. – Wichtig: Beim Verlassen des Hauses immer Schlüssel mitnehmen!

Key:

Your key locks the door of your room and the door of the staircase into the garden. Thus you can enter our house outside the opening times of our restaurant, too.

Important: *Never leave the house through this door without taking the key with you!*

Parken:

Bitte stellen Sie Ihr Fahrzeug auf dem großen Parkplatz vor unserer Sonnenterrasse ab. Sollten Sie hier nicht ausreichend Platz finden, haben wir mit den benachbarten Firmen vereinbart, dass Sie auch deren Parkplätze (z. B. Fa. Trippl) nutzen dürfen.

Parking:

Your car can be parked on the big parking lot in front of our terrace. If there is not enough space for your car, there is an agreement with the local companies. You are allowed to use the parking lots of the tiler, Mr. Trippl, opposite of our house as well.

Ruhezeiten:

Wir bitten Sie, sich an die ortsüblichen Ruhezeiten zu halten. Diese sind:

Mittags: 12.00 – 13.00 Uhr

Nachts: 22.00 – 7.00 Uhr

Während dieser Zeit sind bitte Unterhaltungen rund ums Haus sowie Musik zu reduzieren und maximal auf Zimmerlautstärke zu halten.

Period of rest:

You should accept the local times of rest, please:

At lunchtime: 12.00 am – 1.00 pm

At night: 10.00 pm – 7.00 am

Frühstück:

Das Frühstück ist je nach Buchungsvariante im Preis für Ihr Zimmer inkludiert.

Da unsere Gäste sehr unterschiedliche Abreisezeiten haben, gibt es keine fixen Frühstückzeiten bei uns. Wir fragen Sie bei Ihrer Anreise, wann Sie frühstücken möchten.

Aufgrund unserer Betriebsgröße ist es nicht möglich, ein umfangreiches Frühstücks-Bufferet anzubieten. Wir servieren quasi à la carte. Für Sie ist es dadurch trotzdem möglich, außer dem üblichen Frühstück (Gebäck, Aufstriche, Kaffee/Tee) noch individuelle Wünsche zu äußern (z. B. Ham&Eggs, verschiedene Eier-Gerichte, Schinken-Käse-Teller).

Breakfast:

Depending on your individual booking breakfast is included in your price.

As our guests prefer individual times of their departures we do not offer fixed times for breakfast. We ask you at your arrival at which time you would like to have breakfast.

According to the size of our inn and our concept of sustainability in gastronomic fields we do not offer a buffet. We serve continental breakfast à la carte (pastries, butter, marmalade, coffee/tea). Nevertheless you can tell us your additional wishes (e. g. ham&eggs, boiled egg, fried egg, scrambled egg, ham and cheese).

Mittag-/Abendessen:

Gerne kochen wir für Sie in unserem Restaurant!

Die Betriebszeiten unserer Küche:

Montag/Mittwoch: 18.00 – 20.00 Uhr

Dienstag: 11.00 – 21.00 Uhr

Donnerstag/Freitag/Samstag: 16.00 – 21.00 Uhr

Sonntag: 11.00 – 21.00 Uhr

Sollten Sie außerhalb dieser Zeiten etwas zu essen brauchen, lassen Sie uns dies bitte rechtzeitig wissen!

Lunch/Dinner:

We are looking forward to prepare our dishes for you!

Opening times of our kitchen:

Monday/Wednesday: 6.00 – 8.00 pm

Tuesday: 11.00 am – 9.00 pm

Thursday/Friday/Saturday: 4.00 – 9.00 pm

Sunday: 11.00 am – 9.00 pm

Would you like to have some meal outside our kitchen times? Get in contact with us, please!

Ruhetag:

Montag und Mittwoch ist unser Restaurant in der Wintersaison geschlossen (Sommer: Montag). Trotzdem bieten wir für unsere Hausgäste Frühstück und Abendessen an. – Wir sprechen rechtzeitig mit Ihnen darüber.

Day of rest:

During the winter season our restaurant is officially closed on Mondays and Wednesdays (summer season: only Monday). Nevertheless we offer breakfast and dinner for our guests on these days. – We get in contact with you in time.

Zimmer-Service:

Aufgrund der Konzeption unseres Gasthofs ist es bei uns nicht üblich, täglichen Zimmer-Service anzubieten.

Wir fragen Sie daher beim Frühstück oder Abendessen, ob Sie zusätzlichen Service für Ihren Aufenthalt wünschen (z. B. frische Handtücher, Papierkörbe ausleeren, WC-Papier nachfüllen).



Bei Aufenthalten über 5 Nächten bieten wir gerne zwischendurch eine Komplettreinigung des Zimmers mit Bettwäsche-Wechsel gegen einen Aufpreis von € 25,-- an.

Room Service:

According to our concept of sustainability we do not offer an automatically daily room-service.

During breakfast or dinner we ask you if you would like to have additional services during your stay (e.g. fresh towels, emptying the waste-paper baskets, additional toilet paper...). If you stay longer than 5 nights we offer a total cleaning including changing the beddings (additional costs: € 25,--).

Umwelt:

Der Umwelt zuliebe verzichten wir auf tägliche Wäsche-Wechsel in den Gästezimmern. – Sollten Sie frische Wäsche benötigen, geben Sie uns bitte Bescheid. Wir kümmern uns selbstverständlich darum!

Wir sind von Textil-Services unabhängig und waschen sämtliche Wäsche direkt im Haus. Je nach Jahreszeit vermeiden wir so gut als möglich auch den Einsatz von Wäschetrocknern. Bettwäsche wird bereits beim Aufhängen glattgestrichen und nicht gebügelt.

In unserer Küche werden nach Möglichkeit hauseigene und regionale Produkte verwendet. Wir kochen frisch und haben bis auf wenige Ausnahmen keine Fertigprodukte in Verwendung.

Unser Haus ist an die Bio-Nahwärme-Versorgung in Predlitz angeschlossen. Ein Kachelofen temperiert zusätzlich im Winter das Restaurant.

Mülltrennung wird immer wichtiger. Wir stellen Ihnen an einem zentralen Punkt ein Trennsystem zur Verfügung und bitten Sie darum, den Müll aus ihren Zimmern während Ihres Aufenthalts entsprechend zu entsorgen.



Recycling ist ein wichtiges Thema in unserem Haus. Wir verwerten einen Großteil von ausrangierten Baustoffen weiter. Zum Beispiel wurden unsere Hochbeete aus der Einrichtung unserer ehemaligen Diskothek gemauert, die Innenausstattung unseres alten Kühlhauses wurde in ein kleines Gewächshaus umgebaut und so mancher Tisch in der Gaststube war ursprünglich ein ganz anderes Möbelstück.



Wundern Sie sich nicht über kunterbunt verlegte Fliesen auf Balkonen oder Terrassen: Wir geben Restposten und Einzelstücken die Chance auf ein erfülltes Dasein.

Pflanzliche Küchenabfälle werden kompostiert und finden im darauffolgenden Jahr als Humus im Gemüseanbau Verwendung. Frisch gemähtes Gras dient entweder als Futter für unsere eigenen Haustiere oder für die Pferde unserer Nachbarin.

Environmental care:

According to our concept of sustainability we avoid the daily changing of the beddings and towels. – If you need fresh textiles, get in contact with us, please. We care about your wishes as soon as possible, of course!

We are independent of textile services. The laundry is done direct in the house. Depending on the season we try to avoid to use dryers. Beddings are hung up carefully, we avoid ironing.

In our kitchen we use our own or regional products. Our meals are prepared fresh and – despite of some small exceptions – we do not use convenience.

Our house is heated by the local bioheat company. A tiled stove warms our restaurant on cold days.

Waste sorting turns more important. A waste sorting system is offered in the staircase. We kindly ask you to put parts of the waste of your rooms there.



Recycling is important for us. We use many obsolete building materials for other purposes. The raised beds for herbs and vegetables are built of the bricks of our disco. The shelves of our broken cold store have been turned into a small greenhouse. Some tables in our restaurant are created of other furniture.

Do not wonder about the sometimes very colourful tiles on our balconies and terraces: we give rest stocks and single pieces a second chance.

Vegetable waste is collected in our garden and used as soil in the following year. The grass is food for our pets and the horses of our neighbour.

Wichtige Kontakte:

Important contact data:

Stefan Prodingler: +43 (0) 676/44 866 98	
Euro-Notruf (<i>European emergency call</i>):	112
Ärzte-Notdienst am Wochenende: (<i>avoidable doctors at the weekend</i>)	141
Praktischer Arzt (<i>general practitioner</i>): Dr. Paier & Dr. Trink (in Stadl a. d. Mur) Dr. Lainer (in Ramingstein)	+43 (0) 3534 2419 +43 (0) 6475 2040
Zahnarzt (<i>dentist</i>): Dr. Rosian (in Stadl a. d. Mur) Dr. Jesner (in Ramingstein)	+43 (0) 3534 20190-0 +43 (0) 6475 6000
Apotheke (<i>chemist's shop</i>): St. Leonhard (in Tamsweg) Salvator Apotheke (in Murau)	+43 (0) 6474 2424 +43 (0) 3532 2340
Touristen-Information (<i>tourist information</i>): Region Turrach (www.turracherhoehe.at) Region Murau (www.steiermark.com) Region Lungau (www.lungau.at)	+43 (0) 4275 8392-0 +43(0) 3532 2720 +43 (0) 6477 8988
Murtalbahn (<i>train</i>) Fahrplan regulär (<i>regular train</i>) Bummelzug (<i>historical slow train</i> , www.steiermarkbahn.at)	www.oebb.at +43 (0) 316 812 581-0