

## Qualitäts- und Herkunftsgesicherte Kärntner Buschenschänken – ausgezeichnet mit der Marke „Gutes vom Bauernhof“

### Bezirk Feldkirchen:

#### Buschenschenke Kölblhof

<b>Inhaber</b>	Rudolf Spieß
<b>Adresse</b>	Maltschach 1, 9560 Feldkirchen
<b>Telefon</b>	04276/2365
<b>E-Mail</b>	buschenschank-koelbl@aon.at
<b>Website</b>	<a href="https://www.gutesvombauernhof.at/oesterreich/suchergebnis/hof-drucken.html?hid=1059287">https://www.gutesvombauernhof.at/oesterreich/suchergebnis/hof-drucken.html?hid=1059287</a> <a href="http://www.buschenschank-koelbl.at">www.buschenschank-koelbl.at</a>
<b>Öffnungszeiten</b>	22. Mai 2024 bis 14. Oktober 2024 und 01. Dezember 2024 bis 31. Dezember 2024 Donnerstag bis Sonntag ab 15:00 Uhr Montag, Dienstag und Mittwoch sind Buschenschank Ruhetage
<b>Betriebsbeschreibung</b>	In der Buschenschenke Kölblhof erwartet Sie das Beste aus der „Räucherammer“ und dem Backofen, aus dem Mostkeller, der Schnaps-Brennerei und dem Bauergarten. Der traditionsreiche Familienbetrieb welcher in fünfter Generation geführt wird, glänzt mit höchsten Qualitätsstandard, jahrzehntelangem Verarbeitungs-Know-how und einer prachtvoll gelegenen Komfort-Buschenschank. Vom Anbau des Futters, das Mästen, das Schlachten, Verarbeiten und Veredeln zu ausgezeichneten Produkten passiert alles direkt am Kölblhof. So kann für die hohe Qualität der Produkte und die Herkunft garantiert werden. Alle Produkte erhalten die Zeit, die sie benötigen um richtig zu reifen.

#### Buschenschenke Familie Rest

<b>Inhaber</b>	Andreas Rest
<b>Adresse</b>	Glabegg 1, 9560 Feldkirchen
<b>Telefon</b>	0676/7482902
<b>E-Mail</b>	<a href="mailto:rest.eigenthuemer@gmx.at">rest.eigenthuemer@gmx.at</a>
<b>Website</b>	<a href="https://www.gutesvombauernhof.at/oesterreich/suchergebnis/hof-drucken.html?hid=1054832">https://www.gutesvombauernhof.at/oesterreich/suchergebnis/hof-drucken.html?hid=1054832</a>
<b>Öffnungszeiten</b>	
<b>Betriebsbeschreibung</b>	Alle Produkte der Buschenschank stammen aus der eigenen Produktion. Den Gästen stehen viele hausgemachte Spezialitäten wie Brettljause, Hausplatte, Käseplatte, Haussulze uvm. zur Auswahl. Ganzjährig wird auch der Ab Hof- Verkauf sowie liebevoll gestaltete Geschenkkörbe und Plattenservice auf Bestellung angeboten. Durch die wunderbare Lage der Buschenschank stehen den Besuchern ausgedehnte Wanderwege zur Verfügung.

## Bezirk Klagenfurt:

### Buschenschenke Wassacher

<b>Inhaber</b>	Manfred Goritschnig
<b>Adresse</b>	Bärndorfer Str. 3, 9062 Moosburg
<b>Telefon</b>	0664/2206655
<b>E-Mail</b>	wassacher@aon.at
<b>Website</b>	<a href="https://www.gutesvombauernhof.at/oesterreich/suchergebnis/hof-drucken.html?hid=1058801">https://www.gutesvombauernhof.at/oesterreich/suchergebnis/hof-drucken.html?hid=1058801</a>
<b>Öffnungszeiten</b>	04. Juli 2024 bis 18. August 2024 Montag – Mittwoch Ruhetag Donnerstag – Sonntag (17:00-22:00)
<b>Betriebsbeschreibung</b>	Highlight des Betriebes ist ihr Pastrami, ein Stück Rindfleisch vom Brustkern, welches nach eigener Kreation gewürzt, gepökelt, geräuchert und gekocht wird. Des Weiteren werden auch gebratene oder kalte Stelze und verschiedene Käse Spezialitäten wie Glundnerkäse, Topfen, Liptauer sowie Mozzarella natur und geräuchert serviert. Der ausgezeichnete Betrieb garantiert hochwertige Lebensmittel aus bäuerlicher Herkunft.

### Buschenschenke Pirker

<b>Inhaber</b>	Elisabeth Pirker
<b>Adresse</b>	Großbuch 75, 9061 Klagenfurt –Wölfnitz
<b>Telefon</b>	0664/2302006
<b>E-Mail</b>	<a href="mailto:elisabeth.pirker@vierbergestube-peterbauer.at">elisabeth.pirker@vierbergestube-peterbauer.at</a>
<b>Öffnungszeiten</b>	13. Juni 2024 bis 31. August 2024
<b>Betriebsbeschreibung</b>	Bei Familie Pirker in der Vierbergerstuben werden verschiedenste Wurst- und Fleischspezialitäten, diverse Säfte, Geschenkkörbe und Jausen Buffets angeboten. Im wunderschönen Gastgarten unter den Bäumen kann man einen gemütlichen Abend in der Buschenschank genießen. Die Köstlichkeiten der Familie Pirker können auch wöchentlich auf verschiedenen Bauernmärkten gekauft werden.

### Buschenschenke Ruditz

<b>Inhaber</b>	Fritz Ruditz
<b>Adresse</b>	Ochsendorf 2, 9064 Pischeldorf
<b>Telefon</b>	04224/2336
<b>E-Mail</b>	<a href="mailto:ruditzfritz@gmx.at">ruditzfritz@gmx.at</a>
<b>Website</b>	<a href="https://www.gutesvombauernhof.at/oesterreich/suchergebnis/hof-drucken.html?hid=1058811">https://www.gutesvombauernhof.at/oesterreich/suchergebnis/hof-drucken.html?hid=1058811</a>
<b>Öffnungszeiten</b>	
<b>Betriebsbeschreibung</b>	Der Familienbetrieb am südlichen Rande des Bezirks St. Veit bietet selbstproduzierte Produkte zum Jausnen, als Plattenservice, Abhof-Verkauf sowie Geschenkkörbe an. Neben einer köstlichen Jause für Groß und Klein gibt die Kleinsten es auch einen Streichelzoo mit Spielplatz.

## Bezirk St. Veit:

### Buschenschenke Hanebauer

**Inhaber** Johann Kraßnig  
**Adresse** Edling 4/2, 9344 Weitensfeld  
**Telefon** 04265/622  
**E-Mail** jkrassnig@aon.at  
**Website** <https://www.gutesvombauernhof.at/oesterreich/suchergebnis/hof-drucken/?hid=1054835>  
[www.hanebauer.at](http://www.hanebauer.at)

#### Öffnungszeiten

**Betriebsbeschreibung** Die Buschenschenke Hanebauer mit Blick auf die wunderschöne Bergwelt rundum bietet mit einer überdachten Laube, schattigem Sitzgarten und Spielplatz für Kinder - die richtige Kombination für einen Besuch. In dem Buschenschankbetrieb, der bereits seit 1994 besteht, gibt es den originalen Gurktaler Luftgeselchten Speck. Dazu gibt es den vom Chef selbst produzierten Most.

### Buschenschenke Dachberger

**Inhaber** Gerlinde Rinner  
**Adresse** Dachberg 7, 9330 Althofen  
**Telefon** 04262/3225 oder 0664/3550491  
**E-Mail** [info@dachberger.at](mailto:info@dachberger.at)  
**Website** [www.dachberger.at](http://www.dachberger.at)

#### Öffnungszeiten

**Betriebsbeschreibung** In der Mostschenke der Buschenschank Dachberger wird den Gästen nicht nur das Markenprodukt der Dachberger, der Most, sondern auch Bretteljause aus eigener Produktion serviert. Auch Jausenplatten und Geschenkskörbe zum Mitnehmen werden geboten. Kurzurlaubsgäste finden Ruhe und Erholung in den Gästezimmern der Buschenschank.

### Buschenschenke Irregger

**Inhaber** Thomas Liegl  
**Adresse** Oberwietingberg 8, 9374 Wieting  
**Telefon** 04264/2969  
**E-Mail** [info@buschenschenke-irregger.at](mailto:info@buschenschenke-irregger.at)  
**Website** <https://www.gutesvombauernhof.at/oesterreich/suchergebnis/hof-drucken.html?hid=1059289>  
[www.buschenschenke-irregger.at](http://www.buschenschenke-irregger.at)

#### Öffnungszeiten

01. Mai bis 6. Juli: Freitag, Samstag, Sonn- und Feiertage ab 14:00 Uhr  
Für große Runden auch außerhalb der Öffnungszeiten verfügbar.  
22. Juli bis 21. August: Täglich außer Donnerstag ab 14:00 Uhr

**Betriebsbeschreibung** Traditionell und modern, für Jung und Alt! Die Buschenschenke auf knapp 1000 Metern Seehöhe ist der perfekte Platz für Naturfreunde, Familien und Liebhaber des guten Geschmacks. Berühmt ist die Buschenschenke für die zünftige Bretteljause, den schmackhaften „Misthaufen“ – eine Variation aus allem, sowie den Zuckerkrusten-Reindling nach Oma's Art. Der Betrieb legt großen Wert auf das herkömmliche Herstellungsverfahren der Produkte und überzeugt zugleich mit neuen und kreativen Genussfreuden.

## Bezirk Spittal:

### Buschenschenke Höfler

<b>Inhaber</b>	Unterlerchner Gustav
<b>Adresse</b>	Waldweg 6, 9872 Millstatt am See
<b>Telefon</b>	04766/3009
<b>E-Mail</b>	<a href="mailto:gustav1@aon.at">gustav1@aon.at</a>
<b>Website</b>	<a href="https://www.gutesvombauernhof.at/oesterreich/suchergebnis/hof-drucken.html?hid=1062008">https://www.gutesvombauernhof.at/oesterreich/suchergebnis/hof-drucken.html?hid=1062008</a> <a href="http://www.buschenschenke-hoefler.at">www.buschenschenke-hoefler.at</a>

#### Öffnungszeiten

<b>Betriebsbeschreibung</b>	<p>Buschenschank Höfler – immer ein kulinarischer Genuss! Mit einem atemberaubenden Blick über den Millstätter See eine Kärntner Jause genießen – Herz was willst du mehr! In der Buschenschank Höfler von Familie Unterlerchner werden Ihnen selbstgemachte bäuerliche Schmankerl in dieser herrlichen Kulisse serviert. Alles aus eigener Produktion- bester Speck, Salami und Würstel aus der Räucherammer bis hin zu Bauernbutter und Aufstrichen aus bester Rohmilch von den eigenen Kühe. Aufgetischt wird der kulinarische Genuss mit duftenden, selbstgebackenem Bauernbrot! „Zu trinken gibt es Most, Apfelsaft, Holundersaft und den Lindenradler, unsere Geheimmischung“, verrät Bauer Gustav. Ein Betrieb, der sich stolz zu einer gesicherten bäuerlichen Qualität bekennt. Echt, authentisch und regional – das beschreibt diesen Geheimtipp für Genießer am Millstätter See!</p>
-----------------------------	---

### Buschenschenke Weingartner

<b>Inhaber</b>	Guschelbauer Christine
<b>Adresse</b>	Rabachboden 2, 9334 Guttaring
<b>Telefon</b>	0660/7346020
<b>E-Mail</b>	<a href="mailto:weingartner4@aon.at">weingartner4@aon.at</a>

#### Website

#### Öffnungszeiten

<b>Betriebsbeschreibung</b>	<p>Eingebettet zwischen dem Görtschitztal und dem Krappfeld liegt unsere Buschenschenke am südlichen Ende der Marktgemeinde Guttaring. Die Aussicht erstreckt sich Richtung Süden über den Talboden hinweg bis zu den Karawanken. Der große Obstgarten mit über 200 - zum Teil uralten - Bäumen ist eine wichtige Grundlage unseres Betriebes. Die Äpfel werden am Hof gepresst und zu Most verarbeitet. Das andere Obst wird eingemaischt und in der Brennerei zu Schnaps veredelt. Unser Aushängeschild ist der Zwetschkenbrand im Eichenfass gereift, welcher immer wieder für ein Aha-Erlebnis sorgt. Vor mehr als vierzig Jahren wurde mit dem Verkauf von hauseigenen Produkten begonnen. Durch die Nähe zum Kurhotel hat sich das auch als richtige Entscheidung erwiesen. Der Kosenamen „Brotbauer“, wie uns die Kurgäste liebevoll nennen, ist darauf zurückzuführen, dass wir schon seit jeher das Brot aus reinem Roggenmehl selber backen. Unser Betrieb zeichnet sich durch seine kleine und familiäre Struktur aus. Wir verfügen über fünf Tische im freien und in der kühlen Jahreszeit oder bei Regen über fünf Tische im Innenraum. Wir bemühen uns, beste Qualität und eine gute Atmosphäre zu bieten.</p>
-----------------------------	--

## Buschenschenke Egger

<b>Inhaber</b>	Egger Karl
<b>Adresse</b>	St. Peter 11, 9800 Spittal/Drau
<b>Telefon</b>	04762/2290
<b>E-Mail</b>	<a href="mailto:buschenschank.egger@aon.at">buschenschank.egger@aon.at</a>
<b>Website</b>	<a href="https://www.gutesvombauernhof.at/oesterreich/suchergebnis/hof-drucken/?hid=1055287">https://www.gutesvombauernhof.at/oesterreich/suchergebnis/hof-drucken/?hid=1055287</a> <a href="http://www.buschenschank-egger.at">www.buschenschank-egger.at</a>
<b>Öffnungszeiten</b>	01. April 2024 bis 23. Juni 2024, 08. Juli 2024 bis 29. September 2024, 18. Oktober 2024 bis 19. Oktober 2024, 25. Oktober 2024, 20. November 2024 bis 24. November 2024, 27. November 2024 bis 01. Dezember 2024, 11. Dezember 2024 bis 15. Dezember 2024, 18. Dezember 2024 bis 21. Dezember 2024
<b>Betriebsbeschreibung</b>	Der sonnige Gastgarten und die urig-gemütliche „Keuschen“ laden die Gäste zum entspannten Genuss der schmackhaften Hofprodukte ein. Auf die die Kinder wartet ein Streichelzoo und ein eigener Kinderspielplatz, denn nach einer schmackhaften Stärkung ruft das nächste Abenteuer. So können die großen entspannt das Holzofen – Bauernbrot mit Schinken, Speck, Käse und weiteren kulinarischen hofeigenen Köstlichkeiten genießen. Vom Apfelsaft und Most bis zum Kärntner Reindling, kommt auch die süße Seite nicht zu kurz.

## Buschenschenke Hüblbauer

<b>Inhaber</b>	Erwin Georg Walder
<b>Adresse</b>	Unterscherner Weg 26, 9546 Bad Kleinkirchheim
<b>Telefon</b>	04240/337
<b>E-Mail</b>	<a href="mailto:huebelbauer@aon.at">huebelbauer@aon.at</a>
<b>Website</b>	<a href="https://www.gutesvombauernhof.at/oesterreich/suchergebnis/hof-drucken/?hid=1059472">https://www.gutesvombauernhof.at/oesterreich/suchergebnis/hof-drucken/?hid=1059472</a>
<b>Öffnungszeiten</b>	
<b>Betriebsbeschreibung</b>	Der Bauernhof liegt in der Gemeinde Bad Kleinkirchheim. Die Buschenschank besticht mit einem wunderschönen Blick über das ganze Tal. Sämtliche angebotene Speck- und Wurstwaren, sowie Käse und Milchprodukte werden auf dem Hof eigens produziert.

### Bezirk Villach:

## Buschenschenke Berger

<b>Inhaber</b>	Franz Berger
<b>Adresse</b>	Buchholzer Str. 6, 9541 Einöde bei Villach
<b>Telefon</b>	0664 73 44 11 67
<b>E-Mail</b>	<a href="mailto:hofladen-berger@aon.at">hofladen-berger@aon.at</a> <a href="https://www.gutesvombauernhof.at/oesterreich/suchergebnis.html?hid=1057031">https://www.gutesvombauernhof.at/oesterreich/suchergebnis.html?hid=1057031</a>
<b>Öffnungszeiten</b>	01. April 2024 bis 20. Dezember 2024 (jeden DO und FR)
<b>Betriebsbeschreibung</b>	Speck, Würste, Käse, Brot, Most und Schnaps – in der Buschenschank werden alle Gegentaler Spezialitäten kredenzt, die zu einer typischen kärntnerischen Bretteljause gehören und aus der eigenen Land- und Forstwirtschaft stammen. Bauernbrot, das aus dem eigenem Roggen mit Sauerteig im Holzofen gebacken wird, Bergenossi, die Kuh-Käs-Kugeln und noch weitere Spezialitäten sind ein Geheimtipp für echte Genießer.

## Bezirk Völkermarkt:

### Buschenschenke Lassnig

**Inhaber** Johannes Lassnig  
**Adresse** Terpetzen 4, 9102 Mittertrixen  
**Telefon** 0676/6337225; 06644216844  
**E-Mail** lassnig.johannes@aon.at  
**Website** <https://www.gutesvombauernhof.at/kaernten/suchergebnis.html?hid=1057402>  
<http://buschenschenke-lassnig.heimat.eu/>

#### Öffnungszeiten

**Betriebsbeschreibung** Die Buschenschank befindet sich am Südhang des Buchberges. Von der sonnigen Terrasse gibt es einen herrlichen Ausblick auf das gesamte Waisenbergerfeld. Eine besondere Spezialität ist der hausgemachte Reindling, die Haussulze sowie die selbstgemachten Fruchtliköre.

### Buschenschenke Kordesch

**Inhaber** **Martin Jakob Kordesch**  
**Adresse** Hof 4, 9141 Eberndorf  
**Telefon** 0664/1787636  
**E-Mail** m.kordesch@gmx.at  
**Website** <https://www.gutesvombauernhof.at/niederoesterreich/suchergebnis.html?hid=1054839>  
<http://www.buschenschenke-kordesch.at/>

#### Öffnungszeiten

**Betriebsbeschreibung** 26. April 2024 bis 31. Oktober 2024  
Zwischen dem Klopeiner-, Turner-, Gösselsdorfer- und Sonneggersee bietet der geräumige Gastraum Platz für entspannte, genussfreudige Stunden. Der neue Spielplatz mit Streichelzoo wird für die Kleinen Gäste zur großen Freude. Neben den vielen geschmackigen Spezialitäten aus eigener Produktion, die ganzjährig auch im angeschlossenen Hofladen erhältlich sind, gibt es jeden Tag auch frisch zubereitete Mehlspeisen wie Krapfen, Strudel, Reindling und vieles mehr.

Für die Richtigkeit und Vollständigkeit der Daten wird keine Verantwortung übernommen.  
Stand, 11. Juli 2024