




Natur
... die man schmeckt!



**HOF
DENLEHEN**
MAYRHOFEN



Die Liebe zu unseren Tieren
und zur Natur zeichnet uns aus.
Tradition wird bei uns mit Herz gelebt.

Familie Hundsbichler





Natur die man schmeckt...
HOFLADEN
EDENLEHEN



↖
Der Hofladen

Es erwartet Sie ein breites Sortiment –
Produkte aus eigener Landwirtschaft,
Hofmetzgerei und vieles mehr.





Der Erbhof

Der Erbhof Edenlehen ist für unsere Familie
seit über 500 Jahren Kraftquelle und Heimat zugleich.
Mit Stolz dürfen wir die Auszeichnung
„Erbhof“ tragen.





Hofbutter

Im Keller unseres Erbhofes befindet sich die Butterwerkstatt. Im Winter, wenn die Kühe auf dem Hof Edenlehen sind, wird hier die Butter von Andreas persönlich produziert.



Garten Eden

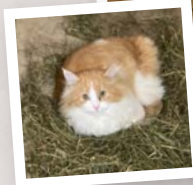
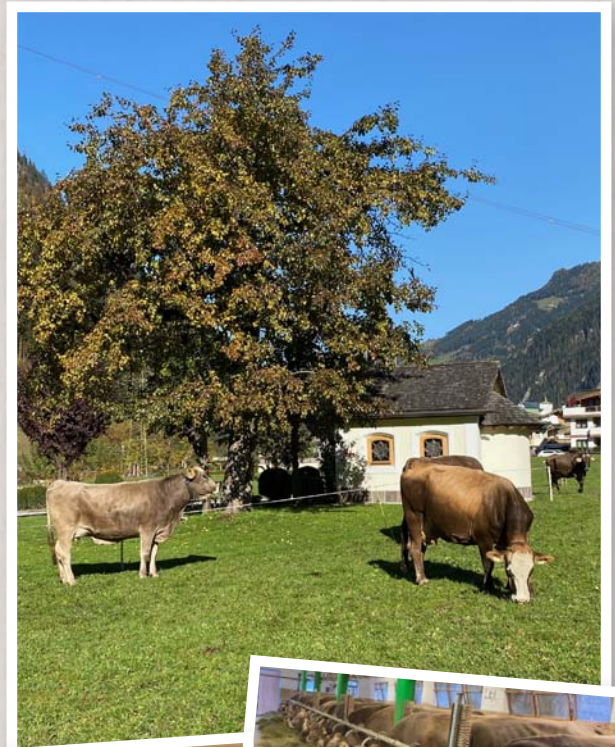
Seit März 2020 wird unsere Hotelküche und auch der Hofladen von Schätzen aus dem Garten Eden bereichert.



Die Ferwärme

ENERGIE AUS UNSERER HEIMAT

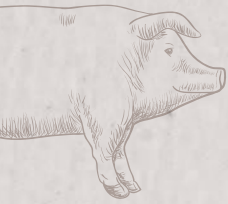
Das Holz bzw. die Hackschnitzel, die für die Erzeugung von Wärme benötigt werden, stammen großteils aus selbstbewirtschafteten Wäldern. Diese Art des Heizens ist Umwelt schonend und hat einen geringen CO² Ausstoß.



Stallarbeit

Die Milch für unsere Produkte kommt von unseren Milchkühen die ausschließlich mit Grünfutter und getrocknetem Heu versorgt werden. Wir haben uns verpflichtet, silofrei zu wirtschaften. Für die hofeigenen Eier sind unsere glücklichen Freilandhennen verantwortlich.





Die Hofmetzgerei

Schon seit Generationen produzieren wir auf unserem Erbhof viele Produkte des täglichen Bedarfs - mit Freude, Liebe und Hochachtung vor Mutter Natur.




Diese hochwertigen Produkte werden auch in unserer Hotelküche verarbeitet.





Stoankasern

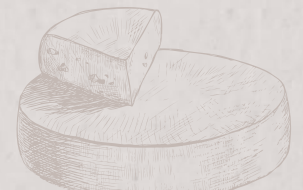
Jausenstation und Almkäserei

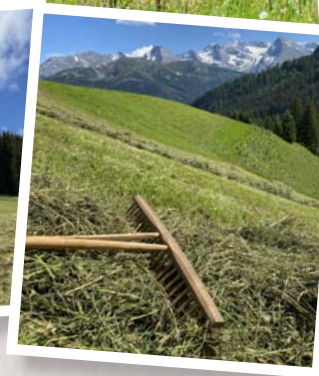
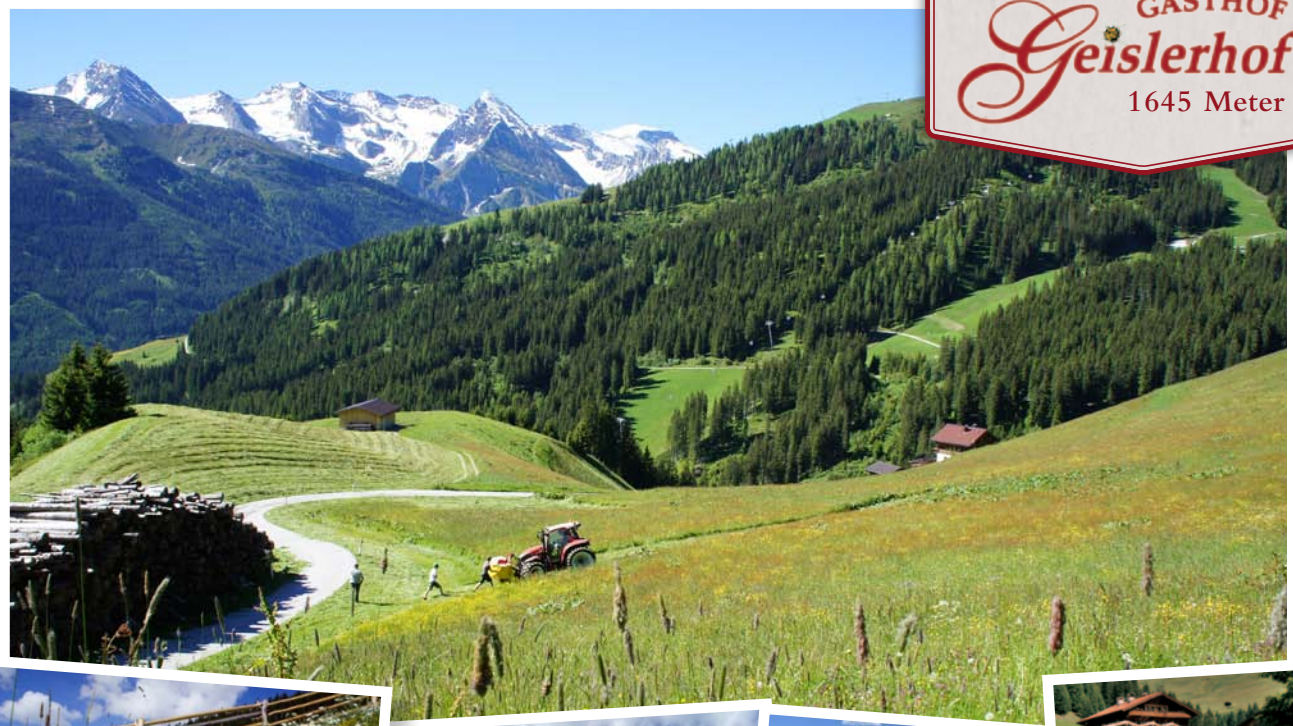


Almkäserei auf der Jausalm

In der Almkäserei auf rund 2.000 m wird der ausgezeichnete Bergkäse hergestellt. Auch unsere Kühe dürfen im Sommer dieses Naturparadies genießen. Die Käserei kann auch besichtigt werden.

In der Jausenstation werden die Gäste mit verschiedenen Milchprodukten wie z.B. Bergkäse, Tilsitter, Almbutter, Buttermilch, uvm. verwöhnt.





Der Geislerhof

Einer der höchstgelegenen Bauernhöfe über den Dörfern des Tuxertals auf 1.645 m. Unsere Landwirtschaft hält uns immer auf Trab. Bei schönem Wetter heißt es dann ab zur Heuarbeit, oder wie man bei uns so schön sagt zum „Hagn“.

Es braucht viele fleißige Helfer, da der größte Teil der Heuarbeit mit der Hand erledigt werden muss.





CiceLo.at

NATUR · NACHHALTIG REGIONAL · TIERWOHL

Unsere Landwirtschaft ermöglicht
uns Produkte von höchster Qualität
zu erzeugen.



Familie Hundsbichler
Edenlehen 676 · 6290 Mayrhofen
www.edenlehen.com · T. 05285 62300

*Wir freuen uns auf
euren Besuch.*

