



MEHR **erlebnis.**
REGION **ennstal.**



MEHR **kultur.**
REGION **steyr.**



MEHR **berge.**
REGION **pyhrn-priel.**



MEHR **natur.**
REGION **steyrtal.**



MEHR **genuss.**
REGION **kremstal.**



MEHR **wohlbefinden.**
REGION **bad hall.**



ERWEITERTES SERVICE
FÜR DEN WIRTSCHAFTSTOURISMUS



BERGE
THERME
STADT

15
JAHRE

BUSINESS CLASS STEYR®

steyr-nationalpark.at/business

MEHR **region.**

CARTO.AT
KARTOGRAPHIE HAFNER



15
JAHRE

BUSINESS CLASS STEYR®

Erweitertes Service für den Wirtschaftstourismus

Inhalt

Region BAD HALL	Seiten 4 - 15
Region KREMSTAL	Seiten 16 - 27
Region STEYRTAL	Seiten 28 - 39
Region ENNSTAL	Seiten 40 - 51
Region PYHRN-PIEL	Seiten 52 - 67

Pyhrn-Priel, Bad Hall, Steyr und die Nationalpark Region vereinen eindrucksvoll Industrie, Natur und Kultur mit genussvollen Momenten.

In **Steyr und die Nationalpark Region** trifft Industriegeschichte auf Zukunftskompetenz – Forschung, Technologie und Bildung sind hier ebenso verankert wie traditionsreiche Leitbetriebe mit internationalem Ruf. Zudem eröffnen weite Natur- und Kulturlandschaften neue Perspektiven. In **Bad Hall** sorgen heilende Thermalquellen, großzügige Parkanlagen und kulturelle Highlights für entspannte Balance. Und in **Pyhrn-Priel** öffnet sich die Bühne der Alpen: klare Bergluft, urige Almen und bewegende Abenteuer – auch abseits des Meetingsaals.

Nutzen Sie dieses außergewöhnliche Umfeld für besondere Erlebnisse – für sich selbst und Ihre Kunden. Freuen Sie sich auf beeindruckende Panoramen, vielseitige Event-Locations und inspirierende Veranstaltungsorte.

Die **BUSINESS CLASS STEYR®** verknüpft die Vielfalt der Angebote zu einem anspruchsvollen Rahmen für Ihre Firmenveranstaltungen, Tagungen und Seminare.

Wir begleiten Sie vom ersten Besuch an, unterstützen Sie bei der Suche nach geeigneten Veranstaltungsräumlichkeiten, buchen Ihre Zimmerreservierungen und organisieren passende Rahmen- und Incentiveprogramme. Wir stehen Ihnen von der Planung, über die Organisation bis zur Durchführung Ihrer Veranstaltung als kostenlose Anlaufstelle zur Verfügung – für MEHR Erlebnis.



Renee-Karolin Kohl
BCS-Management

Wir sind für Sie erreichbar unter:

Tourismusverband
Pyhrn-Priel - Bad Hall - Steyr und die Nationalpark Region
Stadtplatz 27, 4402 Steyr
T +43 7252 / 53229-0
M +43 664 / 8444461
F +43 7252 / 53229-15

business@steyr-nationalpark.at
steyr-nationalpark.at/business





Stift Schlierbach
Klosterstraße 1
4553 Schlierbach
T +43 7582 / 83013-0
info@stift-schlierbach.at
www.stift-schlierbach.at
Ihr BCS-Partner: Abt Nikolaus Thiel

KLOSTER AUF ZEIT

Stift Schlierbach

Begeben Sie sich auf eine Entdeckungsreise in eine geistige Welt, deren Kraft und Faszination bis in die Gegenwart lebendig ist.

Was vor einem halben Jahrtausend begann, entfaltet sich heute in barocke Pracht von der herrlichen Klosterkirche bis zur Stiftsbibliothek mit ihren 12.000 wertvollen Büchern.

Kloster auf Zeit

Im Kloster sind uns Gäste jederzeit willkommen: Ob zur religiösen Besinnung oder als Verwandte und Freunde der Mitbrüder sowie für „Kloster auf Zeit“! Auf Anfrage ist ein Gästezimmer mietbar.

Stiftsführungen für Gruppen auf Voranmeldung
Bernardisaal, Bibliothek, Kirche, Kreuzgang: Dauer: ca. 1,5 Stunden

Hörerlebnis der Kirchenorgel

auf Anfrage beim Pfarramt
T +43 7582 / 83013-112

Veranstaltungen im Stift

Kapazität

Tagungsraum	m²				
Stiftskirche	-	300	-	-	-
Bernardisaal	-	130	-	-	100
Panorama Restaurant	-	-	100	110	110
Seminarraum	70	60	-	100	110



Seminar und Event

Im neu gestalteten Seminar-Raum, der bis zu 60 Personen Platz bietet, können Sie gemütlich feiern oder mit Ihrem Team ein Seminar abhalten. Unsere offene Schauküche ist geeignet, eine besondere Rolle im Rahmen Ihrer Veranstaltung zu spielen. Individuelle Getränkepauschalen bis zur vollen Verpflegung im Rahmen Ihrer Veranstaltung können wir Ihnen individuell nach Ihren Wünschen in Buffetform anbieten.

Panorama Café & Lounge

Konzentration statt Maßlosigkeit, Klarheit statt Überfluss – das ist das Geheimnis wahren Genusses. Diese Philosophie spürt man bereits in der Architektur. Genießen Sie den eindrucksvollen Ausblick von der großen Terrasse ins obere Kremstal.

Anfragen und Buchungen:
Bettina Edlmair
T +43 7582 / 83013-175
office@stift-schlierbach.at

Käse- und Weinverkostung

Erleben Sie unter fachkundiger Führung unserer Käsesommeliers und Käsemeister das raffinierte Zusammenspiel unterschiedlicher Geschmacksrichtungen. Bei der Degustation von acht Schlierbacher Bio-Käsespezialitäten und ihren idealen Begleitern. Steigern Sie Ihr Geschmacksempfinden und erleben Sie einen Genuss in vollendeter Harmonie!

Dauer: ca. 1,5 Stunden
Gruppengröße: 10 - 60 Personen





HOTEL | SEMINAR | EVENT | RESTAURANT

SPES Hotel & Seminare

Das SPES Hotel ist der ideale Ort für Tagungen & Seminare. Top ausgestattete Seminarräume für 10 - 150 Personen und 44 moderne Zimmer zum Wohlfühlen lassen keinen Wunsch offen.

Das wunderschöne Panorama des Kremstals und der angrenzende Wald eignen sich hervorragend zum Energietanken in den Pausen. Das Panoramarestaurant verwöhnt mit regionalen und biologischen Spezialitäten.

Kapazität

Tagungsraum	m²			
Panoramasaal	132	150	80	45
Kongresspavillon	120	140	80	48
Raum Krems	63	60	26	20
Raum Schlierbach	48	40	22	18
Raum Kirchdorf	43	40	22	16
Raum Nussbach	18		12	
Raum Molln	14		8	
Dunkelgenussraum	54		24	
Meditationsraum	50	50	30	20

Technische Ausstattung

Beamer, Laptop, Flipchart, Pinnwände, Moderationskoffer, DVD/CD-Player, Ton- und Mikrofonanlage, Rednerpult

Nächtigungen

Einzelzimmer	23
Doppelzimmer	21
DZ-Ferienhaus	3

Restaurant

Panoramarestaurant	130
Dunkelgenussraum	24



SPES GmbH
Panoramaweg 1
4553 Schlierbach
T +43 7582 / 82123
hotel@spes.co.at
www.spes.co.at
Ihre BCS-Partnerin: Judith Höller



Zusätzlich kann auch aus dem Programm für Kultur, Natur und Genuss gewählt werden. Vom Dunkelgenussraum, einer Käseverkostung, einer Mostverkostung oder anderen Freizeitaktivitäten bietet das Seminarhotel unzählige Möglichkeiten.

Hochseilstationen

Ein Outdoorerlebnis mit Hochseilelementen, geführt von einem geprüften Bergführer & Outdoortrainer. Sie erfordern Mut, Geschicklichkeit und Teamwork.

Dauer: ca. 2 Stunden
Gruppengröße: bis 30 Personen

Genuss im Dunkeln

Genießen, reduziert auf Tast-, Geschmacks- und Geruchssinn in einem Lokal, in dem einfach alles rabenschwarz dunkel ist – im Dunkelgenussraum des SPES Hotels in Schlierbach ist dieses außergewöhnliche Erlebnis möglich.

Wird der Sehsinn vorübergehend ausgeschaltet, verlagert sich die Aufmerksamkeit hin zu den übrigen Sinneswahrnehmungen und lässt uns diese viel intensiver erleben.

Dinner in the Dark:

3-gängiges Überraschungsmenü
Dauer: ca. 2,5 Stunden
Gruppengröße: 10 - 24 Personen

Brunch in the Dark:

Mehrgängiges Frühstücksmenü
Dauer: ca. 2 Stunden
Gruppengröße: 10 - 24 Personen



Technologie- und Innovationszentrum Kirchdorf
Pyhrnstraße 16 | 4553 Schlierbach
T +43 7582 / 61761200
office@tiz-kirchdorf.at
www.tiz-kirchdorf.at
Ihr BCS-Partner: **Matthäus Radner**

IDEEN BEWEGEN ZUKUNFT

TIZ Kirchdorf

Das TIZ Kirchdorf ist die zentrale Technologie- und Innovationsdrehscheibe im südlichen Oberösterreich. Hier treffen Menschen, Ideen und Unternehmen aufeinander – für Austausch, Entwicklung und Zusammenarbeit.

Unsere Schwerpunkte:

- **Infrastruktur:** Räume für Ideen, Innovation und Zusammenarbeit
- **Aus- & Weiterbildung:** Programme in MINT, KTLA, FUMA & Robotik
- **Netzwerke:** enge Zusammenarbeit mit TGK, worklifehub Kirchdorf, MINT-Region Traunviertel, KTLA
- **Projekte & Fachveranstaltungen:** Impulse zu Innovation, Transformation und Nachhaltigkeit

Raum für Veranstaltungen

Ob Vortrag, Seminar, Workshop oder Event – unsere modernen Räumlichkeiten bieten Platz für bis zu 100 Personen und können auch von externen Unternehmen, Vereinen oder Organisationen genutzt werden.

Genuss in der TIZ-Lounge

Für das leibliche Wohl ist bestens gesorgt: vom täglichen Foodtruck über maßgeschneiderte Caterings bis hin zu Fine Dining. Zusätzlich stehen ein Snack- und Getränkeautomat zur Verfügung.

TIZ Kirchdorf auf einen Blick

Lage: 2 Minuten von der A9-Abfahrt Inzersdorf (B138)
Kapazität: Veranstaltungs- u. Seminarräume für bis zu 100 Personen
Parkplätze: ausreichend am Gelände vorhanden
Umgebung: Alpenvorland mit Blick auf Kremsmauer & Totes Gebirge
Service: moderne Technik, flexibles Raumkonzept und vielfältige Cateringlösungen



SEMINARZENTRUM & NATURE HIDEAWAY

der baum

der baum: das Seminarzentrum für persönliche, berufliche und gesellschaftliche Weiterentwicklung. Ein Platz der Schönheit – der Inspiration – der Motivation – und vor allem zum Wohlfühlen.

Neben der Ausrichtung auf Wochenend-Seminare für Yoga, Meditation, Musik und Tanz bietet der baum auch Mitarbeiter:innen innovativer Firmen den geeigneten Rahmen für Teambuilding, Organisations- und Strategieentwicklung.

Mit dem energetisch und akustisch einzigartigen Dom sowie dem mit edlem Altholz gestalteten ehemaligen Heuboden stehen zwei einladende Seminarräume zur Verfügung.

Der neu gestaltete Außenbereich mit Naturteich, Sauna, Feuerplatz, Yogawiese und vielen Rückzugsplätzen rundet das Angebot ab. Die außergewöhnlichen Zimmer und Apartments sind inspirierend und können auch außerhalb des Seminarbetriebs für Ferien und persönliche Auszeit genutzt werden.

Kapazität

Dom: 60m² | Vortrag/Konzert: 45 Pers. | Yoga/Seminar: 15 Pers.
Heuboden: 80m² | Vortrag/Konzert: 60 Pers. | Yoga/Seminar: 20 Pers.
In beiden Seminarräumen stehen Sessel für Sesselkreise zur Verfügung.

Technische Ausstattung

Beamer, Laptop, Flipchart, Pinnwände, Ton- und Mikrofonanlage

Nächtigungen

Einzelzimmer	3
Doppelzimmer	6
Dreibettzimmer:	2
Apartments	5

Verpflegung

Wir bieten eine vegane Verpflegung auf Biobasis an und achten auf Regionalität und Saisonalität. Selbstverpflegung ist möglich.



Seminarzentrum der baum OG
Am Inslingbach 17
4565 Inzersdorf im Kremstal
T +43 7582 / 81331
info@derbaum.net
www.derbaum.net
Ihr BCS-Partner: **Hubert Baumgartner**





Sensen Museum Micheldorf

Das Sensen Museum Micheldorf befindet sich auf historischem Boden, direkt an den Wurzeln der Industriegeschichte. Über 400 Jahre lang wurden hier Sensen erzeugt und millionenfach in die gesamte Welt exportiert. Unter Caspar Zeitlinger wurde die Sensenschmiede schließlich zu einem der größten Industriebetriebe der gesamten Monarchie. In authentisch erhaltenen und original ausgestatteten Gebäuden ist es auf seltene Weise möglich, in die vergangene Welt von Caspar und Josepha Zeitlinger, ihrer Familie und Arbeiter einzutauchen.

Nach einer umfassenden Sanierung kann das neu gestaltete Museum wieder im Rahmen von Führungen besucht werden. Die Räumlichkeiten können für Veranstaltungen gemietet werden. Der ehemalige Roßstall fasst 80 - 90 Personen und lässt sich gemeinsam mit dem Innenhof nutzen, kleinere Gruppen bis 30 Personen finden in der gemütlichen Schmiedstube Platz.

Öffnungszeiten: Mai bis Oktober
Samstag, Sonntag und Feiertag ab 14:00 Uhr
oder jederzeit gegen Voranmeldung.
Führung: 1,5 Stunden
Special Interest Führungen auf Wunsch möglich
Gruppengröße bis 50 Personen



OÖ. Sensenschmiedemuseum
Gradenweg 9
4563 Micheldorf
T +43 699 / 17169200
office@sensenschmiedemuseum.at
www.sensenschmiedemuseum.at
Ihr BCS-Partner: DI Martin Osen



Sensenkurse Kirchdorf

Das Sensenmähen ist eigentlich keine große Kunst, das Wissen darum aber in Vergessenheit geraten. Für die entspannte und beschwingte Mahd ist jedoch etwas Know-how und Routine erforderlich. Ein Sensenkurs bei einem Sensenlehrer oder einer Sensenlehrerin des Sensenverein Österreich vermittelt das notwendige Wissen für eine körper- und werkzeugschonende Mähtechnik. Alle relevanten Fragen zur Einstellung, Pflege, der sicheren Handhabung und Wahl der richtigen Sense werden beantwortet. Auch die Grundbegriffe des Dengelns und verschiedene Methoden dazu werden vorgestellt.

Ein Kurs ist richtig für all jene, die öfter zur Sense greifen möchten und daher dieses alte Handwerk von Grund auf erlernen möchten.

Dauer: ca. 6 Stunden
Gruppengröße: 6 Personen
Kurse für größere Gruppen auf Anfrage.



Sensenverein Österreich
Dierzerstraße 15
4560 Kirchdorf
T +43 699 / 81356035
office@sensenverein.at
www.sensenverein.at
Ihr BCS-Partner: Andreas Hatzenbichler



Zum Schwarzen Grafen

Der Name „Schwarzer Graf“ wurde von den damaligen Herren der Sensenschmiedezeit, den so genannten Schwarzen Grafen, abgeleitet. In der gemütlichen Gaststube finden 85 Personen Platz, dazu lädt ein separates Extrastüberl mit bis zu 40 Personen für geschlossene Feierlichkeiten wie Taufen oder Geburtstagsfeiern ein. In den warmen Monaten genießt man die hervorragende Hausmannskost in den beiden Gastgärten.



Gasthaus Zum Schwarzen Grafen
Kaspar-Zeitlinger-Straße 28
4563 Micheldorf
T +43 7582 / 61160
gasthaus@schwarzergraf.at
www.schwarzergraf.at
Ihr BCS-Partner: Stephan Sams





Bachhalm Café Confiserie
Hauptplatz 1
4560 Kirchdorf
T +43 7582 / 6206615
office@bachhalm.at
www.bachhalm.at
Ihr BCS-Partner: Johannes F. Bachhalm

SÜSSES WISSEN SEIT 1928

Chocolatier Bachhalm

Seit 1928 wird das „süße Wissen“ und die edle Handwerkskunst im Hause Bachhalm von einer Generation zur anderen weitergegeben. Maître Chocolatier Johannes F. Bachhalm verbindet diese Tradition virtuos mit innovativen Impulsen zu einzigartigen Kreationen. Bachhalm Pralinenmischungen und Schokoladen erhielten bereits zahlreiche Preise und Auszeichnungen – zuletzt beim 3. Internationalen KonditorInnenwettbewerb, wo Bachhalm als Gesamtsieger in seiner Sparte hervorging und zum Staats- und Europameister gekürt wurde.

Die Schokoladenkreationen von Maître Chocolatier Johannes F. Bachhalm sind mehr als die perfekte Symbiose edler Zutaten. Sie entstehen aus unendlicher Liebe zum Handwerk, einem tiefen Schokoladen-Wissen und der puren Leidenschaft, stets das Einzigartige zu kreieren.

Erfahren Sie im Bachhalm Schokoladenseminar von Weltmeister Maître Chocolatier Johannes F. Bachhalm persönlich die Geschichte der Kakaobohne bis zur fertigen Schokolade und genießen Sie im Anschluss seine exquisiten Kreationen im Rahmen einer exklusiven Verkostung.

Bachhalm Schokoladenseminar

Filmvorführung (ca. 15 Minuten), Schokoladenseminar mit anschließender Schokoladen-Verkostung.
Dauer: ca. 2,5 Stunden
Gruppengröße: bis 50 Personen

Kuchen & Kaffee + Verkostung

Montag bis Freitag von 10 bis 17 Uhr sehen Sie bei Kaffee und Kuchen nach Anmeldung eine kurze Dokumentation über die Herstellung von Schokolade und genießen anschließend eine kleine Verkostung. Der Film und die Verkostung sind kostenlos.



Restaurant Scherleiten

Ein 300 Jahre alter Bauernhof beherbergt das kleine Restaurant in der Scherleiten. Die alte Bauernstube mit der originalen Decke von 1726 und der ehemalige kleine Stall stehen für Feiern bis max. 20 Personen bereit. Bei Schönwetter im Sommer kann die Terrasse genutzt werden. Serviert wird ein 7-gängiges Menü aus hochwertigen saisonalen und regionalen Zutaten.

Exklusiv geöffnet ab 10 Personen nach Terminvereinbarung



Scherleiten – Das Restaurant mit Weitblick

Scherleitenstraße 27
4553 Schlierbach
restaurant@scherleiten.at
www.scherleiten.at

Ihre BCS-Partnerin: Christine Otte



Genuss- & Erlebnishof Mayr

Die Liebe zum Detail ist am gesamten Hof zu spüren: Im Garten, in den Räumlichkeiten und nicht zuletzt bei den Speisen. Wir, als Familienbetrieb, machen Ihr Fest zu einem besonderen Erlebnis! Unser Angebot richtet sich an Busgruppen, private Feiern sowie an Firmenveranstaltungen ab 25 Personen. Besonders beliebt sind unsere individuell gestaltbaren Buffets und (Grill-)Seminare. Grillkurse oder Anmietung der Seminar-räumlichkeiten ohne Mindestteilnehmerzahl – wir passen uns gerne den Bedürfnissen unserer Gäste an.

Grillen wie ein Grillmeister

Beim Besuch in der Kremstaler Grillschule lernen Sie mehr als Würstchen und Kotelett-Klassiker. Vize-Grillweltmeister Georg Mayr zeigt Tipps, Tricks und die neuesten Trends vom Grill. Dauer: 4 - 5 Stunden

Kapazität

Gastraum 1	max. 76 Pers.
Gastraum 2	max. 46 Pers.
Gastgarten	max. 96 Pers.

Ausstattung

Seminarausstattung inkl. Beamer und Flipchart



Genuss- und Erlebnishof Mayr

Poxleitenstraße 5
4553 Schlierbach
T +43 664 / 4477001
office@genuss-erlebnishof.at
www.genuss-erlebnishof.at
Ihre BCS-Partnerin: Silke Mayr



Kistenbratl mit Mostsaftl

Das Gasthaus Schröcker in Schlierbach ist ein traditionelles Gasthaus mit angeschlossener Fleischerei. Es steht für bodenständige und herzhafte Hausmannskost mit Produkten aus der Region und den umliegenden Bauern.

Im Sommer steht den Gästen ein schattiger, überdachter und windgeschützter Biergarten zur Verfügung – ein idealer Platz für die wöchentlichen Grillabende mit Livemusik.

Eine besondere Spezialität des Gasthauses Schröcker ist das Kistenbratl. Der Chef selbst stellt das Kistenbratl nach alter Holzfällertradition her. Jeden Samstag sowie auf telefonische Vorbestellung kann man diese Spezialität verkosten.

Kapazität (Sitzplätze)

Gastzimmer	25
Speisesaal	45
Stüber	20
Gastgarten	80



Gasthaus Bernhard Schröcker
Klosterstraße 8
4553 Schlierbach
T +43 7582 / 81238
gh.schroecker@gmx.at
www.schroecker-schlierbach.at
Ihr BCS-Partner: Bernhard Schröcker



Bernhard Schröcker, der Herr des Hauses verrät, wie er das traditionelle Kistenbratl zubereitet:

Schweinsschopf-Schwarte einschneiden (schröpfen). Mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Knoblauch, Koriander gut einreiben. In eine Kiste legen und von oben ca. 3 – 4 Stunden beheizen. Immer wieder mit Most begießen.

Mostsommelier

Manfred Lungenschmied ist ausgebildeter Mostsommelier und hat mit seinen Produkten 10-mal in Folge den Landessieg errungen. Es werden auch Verkostungen und Degustationen angeboten. Dem Betrieb ist es ein Anliegen dem Most, als echtes heimisches Kultgetränk, wieder jenen Stellenwert und Zuspruch zu geben, den er früher hatte.



Mostsommelier Lungenschmied
Hammerweg 12
4563 Micheldorf
T +43 664 / 5288257
office@micheldorfer-most.at
www.micheldorfer-most.at
Ihr BCS-Partner: Manfred Lungenschmied



Mostheuriger Weingartner
Dornleitenweg 4
4553 Schlierbach
T +43 650 / 4553021
weindi@gmx.at
www.kutschenfahrt.at
Ihr BCS-Partner: Franz Weingartner

Kremstaler Landmatura

Die Landmatura ist etwas für Herz und Hirn. Ihr Wissen ist gefragt und der Spaß kommt nicht zu kurz. Zuerst erlernen Sie bauerliche Fertigkeiten, dann treten Sie in folgenden Pflichtfächern zur Prüfung an:

Beweisen Sie Ihr handwerkliches Geschick bei Bewerben wie Fahrzeug- oder Pflanzenkunde und vielem mehr.

Als Abschluss des Lehrgangs steht die feierliche Überreichung des Maturazeugnisses und eine zünftige Maturafeier an.

Dauer: ca. 3 Stunden
Gruppengröße: ab 10 - 70 Personen

Kutschenfahrten im Kremstal

Ein Ausflug mit Pferden nach alter Tradition ist ein ganz besonderes Erlebnis. Entlang der Seitenmoräne, die der Enns-Steyr-Krems-Gletscher in der Mindel-Eiszeit gebildet hat und die sich vom Magdalenaberg bis Kremsmünster erstreckt, führt die Fahrt mit zwei Pferdestärken durch einzigartige Landschaft.

Panorama Kutschenfahrt 1,5 - 2 Stunden

zwischen Alm- und Kremstal mit einem faszinierenden Rundblick vom Sengengebirge bis zum Böhmerwald vom Warscheneck bis zum Mühlviertel und zum Windpark Laussa

Rundfahrt 1,5 - 2 Stunden

zur 1.000-jährigen Eiche Kremserauen und retour zu Weindi's Pferderast

Gruppengröße: bis 35 Personen



BERGE
THERME
STADT

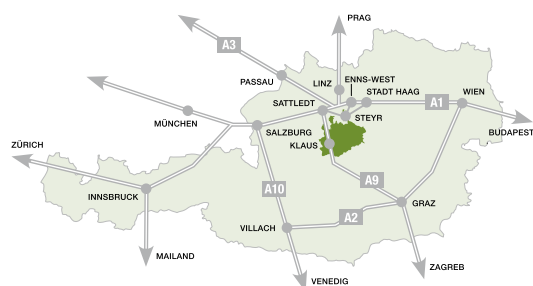
15
JAHRE

BUSINESS CLASS STEYR®

Tourismusverband
Pyhrn-Priel - Bad Hall - Steyr und die Nationalpark Region
Stadtplatz 27, A 4402 Steyr

T +43 7252/53229-0
F +43 7252/53229-15

business@steyr-nationalpark.at
www.steyr-nationalpark.at/business



© 2025

Tourismusverband Pyhrn-Priel - Bad Hall - Steyr und die Nationalpark Region
Änderungen, Satz- und Druckfehler vorbehalten!

Fotos: TVB Steyr & die Nationalpark Region, OÖ Tourismus GmbH, Nationalpark Kalkalpen/Mayrhofer/Mayr/Sieghartsleitner/Spannring/Marek/van Engeldorp Gastelaars, NATURSCHAUSPIEL Robert Maybach/Melanie Eichenauer, OÖ Röbl/Newmann/Stift Schlierbach, Hannes Ecker, TIZ Kirchdorf, Hubert Baumgartner, Simone Tweraser, Bachhalm/Monika Löff, Familie Otte, Napoleon Austria/Daniel Hinterramskogler, Franz Braunsberger, Genusskrone Österreich, Franz Weingartner, Patrick Ziebmayer/Markus Hirsch, Alfred Spannring/Nationalpark Kalkalpen, Bernegger, Röbl, Schwarz GmbH, Steinbichler, High Jump Eventagentur, Rudi Mayr, Geoventure, Pro-Adventures/Helmut Roithner, Illecker, Mein Honig/Andrea Indrich, Höllhuber, Gemeinde Steinbach a.d. Steyr, Bachleitner, Harald Süß/Manfred Böhmer/Volkhard Süß, Sarah Neubauer, Laura Seema Photography, Caroline Vlasek, TDZ Ennstal, Ahrer, Georg Blasl, Harreither, Matthias Heschl, Schwarzlmüller, Pia Haas, Landjugend NÖ, Lirscher, Aigner, Pflanzeltner, Floß & Co, Damhofer, Robert Fischer, Marktwirt Derfler, Johannes Gruber, Daucher, Becher, OÖ. Sensenschmiedemuseum/Robert Fürböck, ICONIC TURN Fotografie/Christian Stummer, Julia Doppelbauer, Bartl, Holnsteiner, freepik.com