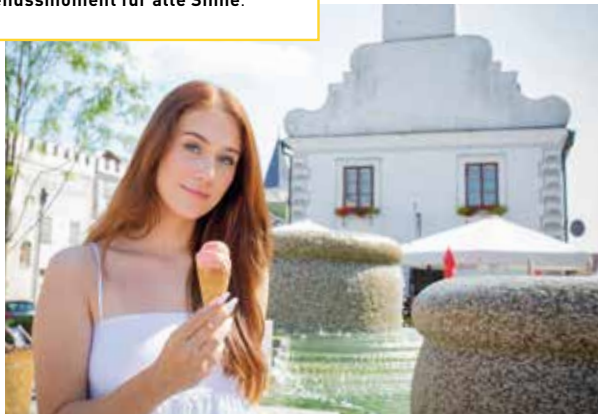


TIPP



Eisgenuss an einzigartigen Orten

Hol dir dein **Eis** am Stadtplatz oder ein **Frozen Yogurt** – und genieß es in besonderem Ambiente ganz in der Nähe. Auf einem Bankerl im **Schlosspark**, vor der bezaubernden Kulisse des historischen **Palmenhauses** oder direkt in der lebendig-fröhlichen Atmosphäre des **Gmünder Stadtplatzes**. Egal wo, immer ein **Genussmoment für alle Sinne**.



TIPP

Gmünder Wochenmarkt

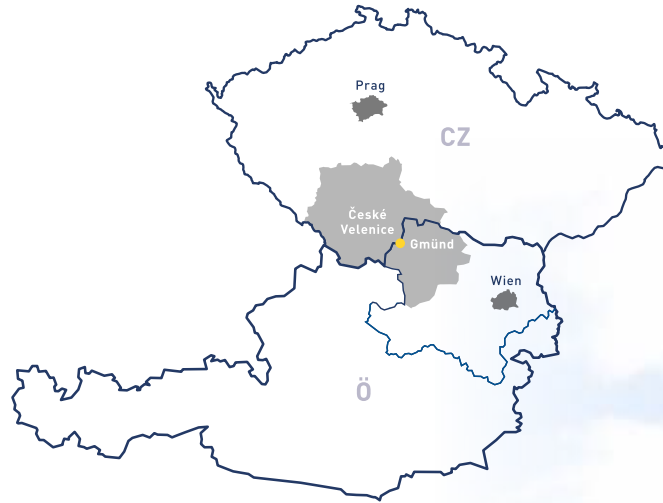
Jeden Samstag werden am Gmünder Stadtplatz beim „Gmünder Wochenmarkt“ regionale und saisonale Bio-Produkte aus der Region angeboten.

Geöffnet am Samstag zwischen 9:00 und 12:30 Uhr (außer Wintermonate)

www.gmuend.at



GMÜND
VERBINDET.



Information & Beratung

Tourismusinformation Gmünd
Schremser Straße 6
3950 Gmünd (Stadtamt/Rathaus)
+43 2852 525 06 -100
tourismus@gmuend.at

facebook.com/gmuend.at

www.gmuend.at

Informační centrum
Revoluční 228
378 10 České Velenice (Fenix)
+420 384 758 011
info@meu.venice.cz

facebook: Informační centrum České Velenice

www.venice.cz

Soweit in diesem Magazin auf natürliche Personen bezogene Bezeichnungen nur in männlicher Form angeführt sind, beziehen sie sich auf Frauen und Männer in gleicher Weise. Bei der Anwendung der Bezeichnung auf bestimmte natürliche Personen wird die jeweils geschlechtsspezifische Form verwendet.

Impressum: Medieninhaber & Herausgeber: Stadtgemeinde Gmünd; Schremser Straße 6, 3950 Gmünd; Telefon: 02852/52506-100, Fax: 02852/52506-501, E-Mail: stadtgemeinde@gmuend.at; Gestaltung: www.annahelreich.at; Druck: Berger Print GmbH; Text: www.zeilenumbruch.at; Fotos: Philip Anderl, Pixabay, Waldviertel Tourismus, Stadtgemeinde Gmünd, Sole Felsen Welt, Allegro Vivo, NÖ Museumsmanagement/Nadja Meister, Mag. Ernst Wandaller, Dieter Manhart; Trotz sorgfältigster Bearbeitung Druck- und Satzfehler vorbehalten. Dieser Folder wurde Rahmen des Projektes FMP/KPF AT-CZ 2014-2020 durch das Programm „INTERREG V-A Österreich-Tschechische Republik“ für die Programmperiode 2014-2020 gefördert und durch Eigenmittel der NÖ.Regional.GmbH kofinanziert.

HERZHAFT MIT DER
Kulinarik
verbunden

GMÜND
VERBINDET.





TIPP

Einkehren: Vielfältige Genussmomente

Das „Einkehren“ – wie der Wirtshausbesuch im Waldviertel genannt wird – nährt nicht nur den Leib, sondern auch die Seele. Gemütliches Beisammensein, sich willkommen fühlen genauso wie man ist und einfach genießen – all das zeichnet die **Gmünder Wirtshauskultur** aus.

www.gmuend.at

In Gmünd weiß man, den Moment zu genießen.

Und nichts öffnet die Sinne mehr für den Zauber des Augenblicks, als richtig gutes Essen & Trinken. Die Zutaten für unvergessliche Genussmomente sind in Gmünd genauso einfach wie besonders: **Hochwertige, saisonale Zutaten aus regionalem Anbau.**

Liebevolle Zubereitung, ob nach traditionellen Rezepten oder in Form von innovativen Kreationen. **Große Vielfalt** für alle Geschmäcker. **Gemütliches Ambiente** und die unvergleichliche **Waldviertler Gastfreundschaft & Wirtshauskultur**.

Für jeden Geschmack findet sich in der Gmünder Gastronomie das richtige Angebot. Egal ob du süß, herzhaft, mit Fleisch oder Fisch, vegetarisch oder vegan genießen möchtest.



TIPP

Echte Regionalität & unvergleichliche Qualität

In den über 40 Gmünder Gastronomiebetrieben lässt sich das Waldviertel **echt & pur** genießen. **Kartoffeln** und **Mohn** gedeihen wunderbar im rauen Klima, die **Karpfen** stammen aus den 13 Gmünder Teichen, das **Wild** aus den Wäldern rund um Gmünd.

Die Gmünder Gastronomen verstehen es, diese Waldviertler Schätze in unvergessliche Genussmomente für ihre Gäste zu verwandeln.

Lass dir das Waldviertel schmecken und genieße die besondere Gmünder Gastfreundschaft in einem der vielen regionalen Restaurants.

www.waldviertler-karpfen.at

www.genussregionen.at



So entstehen allein aus den **Waldviertler Erdäpfeln** vielfältige süße und herzhaft Leckereien: **Erdäpfelknödel** zum Waldviertler **Wild**, Petersil-Erdäpfel zum regionalen **Karpfen**, knusprige Pommes zum Veggie-Burger oder in Form von süßen Klassikern wie **Mohnzelten** oder **Mohnnudeln**. Auch typisch südböhmische Gerichte, inspiriert von der Nachbarschaft mit České Velenice, finden sich auf den Gmünder Speisekarten immer wieder.