

# Unsere Manufaktur auf einen Blick

Dachstein 2.995 m

Im Dachstein Eispalast,  
einer mystischen Welt aus  
Eis & Schnee, lagert und reift  
unser Whisky in Eichenfässern  
auf 2.700 m über dem Meer.



1 Hofladen

2 Bergcafé mit  
Gaststube & Terrasse

3 Edelbrand Destillerie  
(Dachstein Destillerie)  
und Verkostung

4 Latschenkiefer- und  
Zirbenkieferbrennerei

5 hauseigene Kapelle

6 Spielplatz

7 Gutshaus Mandlberggut  
ferienhaus-mandlberggut.at

8 Bio Bauernhof

9 Fischteiche

10 Parkplätze für Autos  
und Busse

11 Ofen zum Brotbacken

12 Helikopterlandeplatz

*Besuch uns auch  
im Online-Shop*  
www.mandlberggut.com

Radstadt B320 | Mandling



## Urlaub im Gutshaus

3 Appartements für je 4-10 Pers. oder 1 Ferienhaus für bis zu 25 Pers.  
welcome@mandlberggut.com, www.ferienhaus-mandlberggut.at



MANDLBERGGUT  
Manufaktur

Warter KG Dachstein-Destillerie, Mandlbergweg 11, 5550 Radstadt  
+43 6454 7660, info@mandlberggut.com, www.mandlberggut.com  
#mandlberggut #dachsteindestillerie

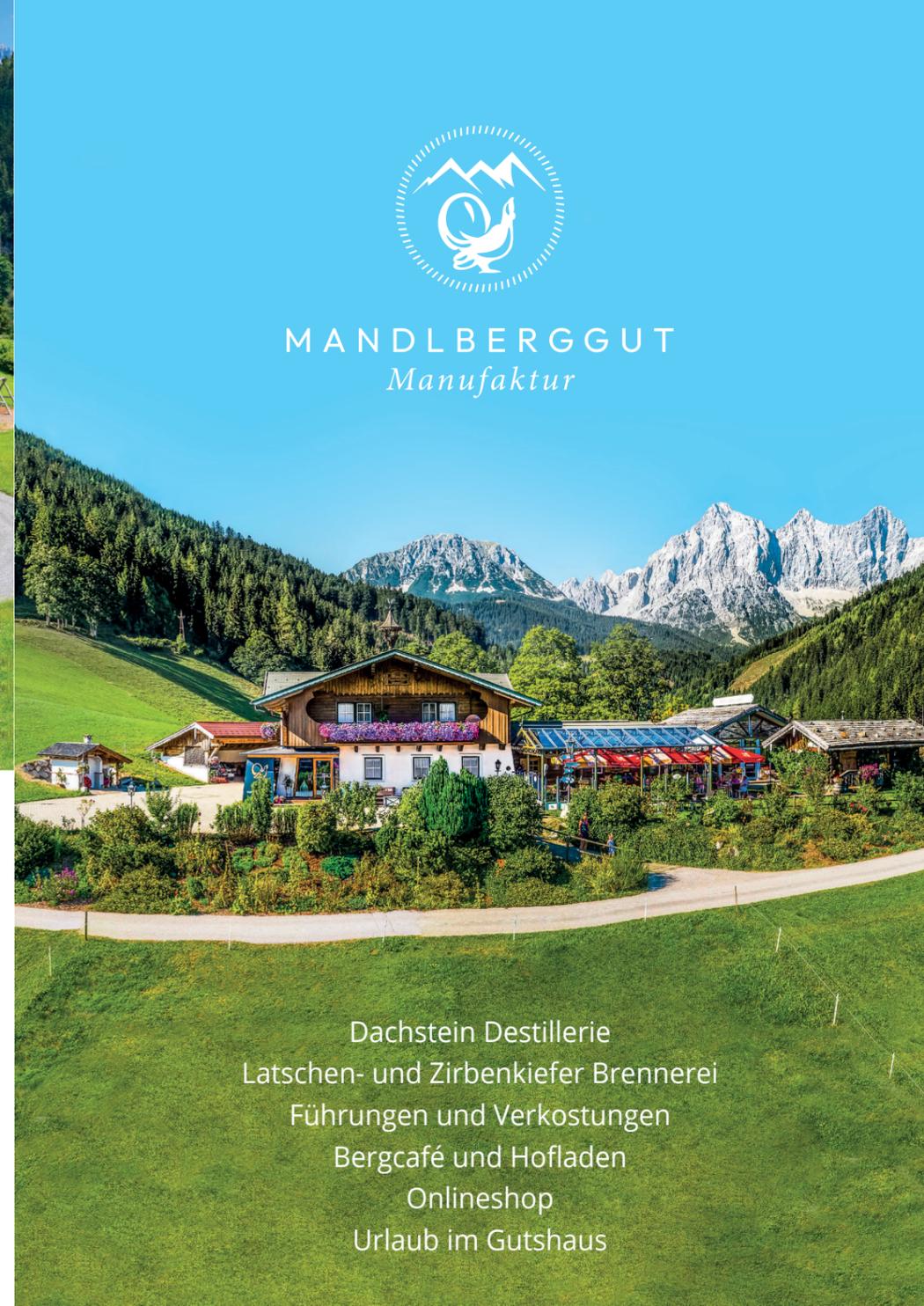
**Öffnungszeiten Montag bis Freitag 9-17 Uhr**

Samstag & Sonntag sind unsere Ruhetage, da schöpfen  
wir Kraft und Freude fürs gute Familienwerk.

Konzeption, Gestaltung & teils Textentwicklung: lemon.co.at



MANDLBERGGUT  
Manufaktur



Dachstein Destillerie  
Latschen- und Zirbenkiefer Brennerei  
Führungen und Verkostungen  
Bergcafé und Hofladen  
Onlineshop  
Urlaub im Gutshaus

# Griass di in der Mandlberggut Manufaktur

Das Mandlberggut mit herrlichem  
Blick zum Dachstein liegt auf 980 m  
Seehöhe – im Salzburger-Land an  
der Grenze zur Steiermark, zur WM-  
Stadt Schladming sind's nur 12 km.

## Bauernhof und Manufaktur

Mit Herzblut haben Doris & Bern-  
hard den Bauernhof zur Manufaktur  
aufgebaut. Heute leben wir in natür-  
lichen Kreisläufen: Bio Bauernhof  
mit Mutterkühen, die Beheizung  
aller Gebäude erfolgt mit Holz aus  
dem eigenen Wald und dank Photo-  
voltaik beziehen wir den Strom  
von der Sonne.

Als einzige Manufaktur  
Österreichs vereinen wir  
zwei Brennereien:  
• die Dachstein Destillerie und  
• die Latschen- und  
Zirbenkiefer Brennerei

Natürliche Zutaten, ehrliches  
Handwerk und Liebhaberei sind die  
Grundlagen unseres Schaffens.

*Wir freuen uns  
auf deinen Besuch.*

Familie Warter & Team

*Dominik & Theresa    Doris & Bernhard    Katharina & Matthias*



# Whisky, Gin und Schnaps-Brennerei

## Edeldestillate mit reinstem Geschmack.

Wir brennen unsere Edeldestillate mit dem Bekenntnis zur höchsten Qualität und mit unverwechselbarem Geschmack. Jeder Tropfen ist mit Liebhaberei, international ausgezeichneter Handwerkskunst und Dankbarkeit gegenüber unserer Natur angereichert. Das Reinste, das die Natur zu bieten hat, aus jeder Frucht, jeder Beere und jedem Zap-

fen hervorzuholen, ist die Quintessenz unserer Dachstein-Destillerie.

Im Bergcafé kannst du deinen Lieblingsbrand vor dem Einkauf kennenlernen. Zum Verkosten servieren wir zum Beispiel 3x 1cl Edelbrand, Gin & Likör bzw. nach deinen Wünschen (Kostenbeitrag).

*Überzeug dich selbst!*

# Latschen- und Zirbenkiefer-Brennerei

## Ätherische Latschen- und Zirbenkieferöle, Naturkosmetik, Körperpflege, Raumdüfte und Duftkerzen.

Alle verwendeten Latschen- und Zirbenkieferöle stammen aus unserer Manufaktur.

Im Kern unseres Schaffens steht die Faszination und der Respekt vor der Natur. Deshalb ist es uns wichtig wirksamste Pflanzenstoffe aus zu wählen und für unsere Naturkosmetik zu verwenden.

Wir nehmen uns bewusst Zeit, diese Geschenke der Natur zu sammeln, weiterzuverarbeiten und zu feiner Naturkosmetik verwandeln. Gemeinsam mit unserem Team tüfteln wir akribisch und mit viel Liebe immer wieder an neuen Produkten.

Gerne informieren wir dich über Naturpflegeprodukte und ihre Wirkungen.

*Komm vorbei, wir beraten dich gerne.*

# Führungen

MIT ODER OHNE VERKOSTUNG

Die Whisky- & Edelbrand Destillerie und die Zirben- sowie Latschenkieferöl Brennerei sind die Herzstücke unserer Manufaktur. Unsere Führungen sind vollgepackt mit überliefertem und neuem Wissen und dem Gespür für natürliche Zutaten. Darüber hinaus vermitteln wir Wissenwertes übers Handwerk.

Das gemütliche Bergcafé stellt die Seele in unserem Familienunternehmen dar. Neben stärkenden Jausen und hausgemachten Mehlspeisen können hier alle im Hofladen erhältlichen Edelbrände, Whisky, Gin und Liköre verkostet werden.

**Führungen: Im Sommer Montag bis Freitag, im Winter gegen Voranmeldung.**

**Reservierungen bitte verbindlich unter +43 64547660 oder [www.mandlberggut.com](http://www.mandlberggut.com)**

# Bergcafé

ECHT GUAT

## Hausgemachte Strudel, Torten, Jausen und Destillate, Säfte und Eis-Spezialitäten.

Für die Zubereitung unserer Speisen verwenden wir vorwiegend regionale Produkte. Die Fleisch- und Wildwürste stammen aus der eigenen Bio-Landwirtschaft und der eigenen Jagd.

*Nix wird halbfertig gekauft, selbst der Strudelteig ist von Hand gezogen.*

# Hofladen & Onlineshop

HERZHAFT SHOPPEN RUND UM DIE UHR

Edelbrände, Whisky, Gin, Liköre, natürliche Pflegeprodukte für Gesicht und Körper aus Latschenkiefer, Zirbenkiefer und Kräutern, Düfte, Kerzen, Süßigkeiten u.v.a.m.

Während die Anzahl der Produkte über Jahrzehnte gewachsen ist, blieben unsere Grundsätze für deren Herstellung stets die gleichen: Wir empfinden große Wertschätzung gegenüber Mutter Natur und veredeln bevorzugt natürliche und regionale Zutaten wie Latschen- und Zirbenkiefer, Kräuter und Früchte.

Gerne beraten wir dich im Hofladen: jeweils Montag bis Freitag 9 bis 17 Uhr.

Für Pflegeprodukte bieten wir Tester an und Edelbrände können im Bergcafé verkostet werden.

**Schau auch online vorbei unter: [www.mandlberggut.com](http://www.mandlberggut.com)**

Beschenke dich selbst oder überrasche deine Liebsten bequem von zu Hause aus. Geistiges aus der Dachstein-Destillerie und handgefertigte Besonderheiten kommen zu jedem Anlass gut an – zum Geburtstag, fürs Fest, zum Hochzeitstag oder als besonderes Firmengeschenk.

