

# Das Murecker Stüberl – ein beliebter Treff



Karl und Inge Haring haben das Murecker Stüberl 1974 eröffnet.



Mit Caroline Richter haben Sabine und ihr Team eine liebenswerte Unterstützung bekommen.

Die Sonne strahlt wieder und damit steigt die Lust auf Eis.

Eis ist schon lange nicht mehr einfach nur Eis. Obwohl die Kunden bei der Eiskonsumation nach wie vor zu den klassischen Sorten wie Vanille, Schokolade und Erdbeere greifen, gibt es noch einige mehr im Sortiment.

Wenn man sich heutzutage kulinarisch bemerkbar machen will, muss man sich angesichts des vielfältigen Angebotes schon etwas einfallen lassen. Sabine Haring hat sich auf köstliches Eis sowie Torten und Kuchen spezialisiert.

In die Kunst der Eisherstellung wurde Sabine Haring mit ihrem Vater Karl Haring 1988 von einem italienischen Meister eingeführt und die Produktion von köstlichem italienischem Eis hat in Mureck ab diesen Zeitpunkt begonnen.

Die Gäste genießen im freundlich eingerichteten Nichtraucherlokal oder im belebten Sitzgarten die Köstlichkeiten. Zur Auswahl stehen 16 Eissorten, drei

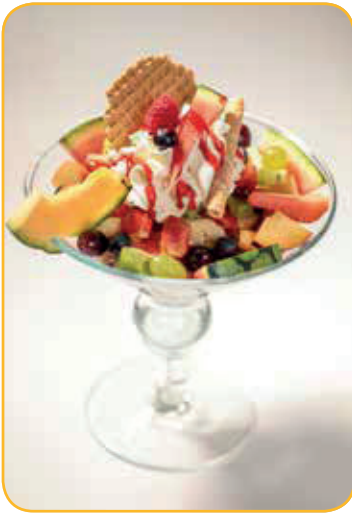
Fruchtsorten sind vegan und lactosefrei sowie 20 verschiedene Eisvariationen. Das Lieblings-Eis heißt „Vanille“, gleich dahinter landen die Sorten Schoko und Erdbeere. Zu den beliebten Eissorten zählen auch Haselnuss, Zitrone, Stracciatella, Himbeere, Malaga und Dolce Latte. Die Eiskarte enthält eine große Vielfalt an Spezialitäten natürlich aus **eigener Herstellung**. Darüber hinaus sind **saisonale Eisbecher** im Angebot.

Da nur frisches Obst verwendet wird, werden diese jeweils passend zur Jahreszeit für einen beschränkten Zeitraum angeboten.

Die Begeisterung und die Liebe zum Tortenbacken erlernte Sabine Haring schon früh von ihrer Mutter Inge, die mit ihrem Mann Karl, das Murecker Stüberl 1974 eröffnete.

Bekannt war das Lokal damals für seine leckeren Steaks, es gab aber auch eine große Auswahl an hausgemachten Suppen und Speisen und die täglich wechselnden Menüs waren der Renner.

Im Jahr 1988 eröffneten Inge und Karl Haring das Cafe



Die Eiskarte enthält eine große Vielfalt an Spezialitäten – natürlich aus eigener Herstellung.

Jana und Elina schmeckt das Eis von Tante Sabine besonders gut.

Sabine im ehemaligen Gebäude der Sattlerei Wünscher. Dieser Betrieb wurde von Sabine Haring bis 1995 geführt. In dieser Zeit absolvierte sie die Unternehmerschule und die Berechtigung zur Ausbildung von Lehrlingen.

Seit 2005 führt Sabine Haring nun das Murecker Stüberl und legt dabei großen Wert auf die Auswahl bester Rohstoffe. In ihren hausgemachten Torten, Kuchen und Apfelstrudeln findet man die beste Qualität. Immer getreu ihrem Leitspruch:

### „Hier läuft die Ware nicht vom Band, hier schafft man noch mit Herz und Hand!“

Die Gäste können sich auch mit einem umfangreichen Frühstück bis 12 Uhr verwöhnen lassen und für den kleinen Hunger werden Ihnen Snacks wie Toasts und Pizzaschnitten serviert.

Mit einem köstlichen Kaffee oder einem (mehreren) Glaserl Prosecco rundet man das Angebot ab und startet beschwingt in den Tag.



### Murecker Stüberl

Grazerstraße 2, 8480 Mureck, Tel.: 03472 / 24 84

Mail: [sabines.eis@gmail.com](mailto:sabines.eis@gmail.com), [www.mureckerstueberl.at](http://www.mureckerstueberl.at)

#### Öffnungszeiten:

**März – Oktober:** Mo – Fr: 07 – 20, Sa: 07 – 12, So / FT: 14 – 20

**November – Feber:** Mo – Fr: 07 – 18, Sa: 07 – 12, So / FT: 14 – 18

Wir freuen uns auf Ihren Besuch im Murecker Stüberl!