

## Startschuss für den Hiesige Märt im 2023

Sind Sie am Samstag, 20. Mai 2023 mit dabei, wenn der Hiesige Märt dem Areal des Regionalmuseums Vitznau-Rigi, wieder Leben einhaucht.

Das Märt Team freut sich, auch in diesem Jahr 10 regionale Produzenten mit dabei zu haben, welche Ihre selbst hergestellten Köstlichkeiten und Produkte an den schönen Marktständen präsentieren und zum Kauf anbieten.

Die Marktbesucherinnen und -besucher erwartet vom Biohof Grubisbalm von der Rigi Südseite, der Alpkäserei Alpstafel aus Gersau, dem Biohof Langwylen aus Vitznau und dem Betrieb Unterrengg-Furt aus Gersau ein kulinarisches Angebot aus verschiedenen Sorten Alpkäse, Biogemüse, Kräutertee, Sirup, Konfitüre, diverse Trockenwürste, Trockenfleisch und vieles mehr.

Weiter kommen Sie in den Genuss vom edlen Hopfentrunk der Brauerei Vitznau, dem Wein- und Schnapsangebot vom Weingut Mätzli und den selbst hergestellten Teigwaren, getrockneten Früchte und Chilbigebäck von Erika Imgrüth mit «Feins us der Chuchi», Weggis.

Auch in diesem Jahr sind die feinen Butterzöpfe von Caroline Küttel, Gebetschwil in Vitznau wieder im Angebot. Aber Achtung! «De Schnäller isch de Gschwinder». Stöbern Sie durch das Angebot von selbst hergestellten Saucen sowie edlen Köstlichkeiten vom Vitznauerhof und lassen Sie sich von den Wellnessprodukten von NatuRigi, welche eine Wohltat für Körper und Seele sind, berieseln.

Das Team vom Märtbeizli ist bereit und freut sich, alle Besucherinnen und -besucher mit kulinarischen Highlights zu verwöhnen. Am 20. Mai ist die Tages-Spezialität eine Spargel-Kartoffelsuppe. Kommen Sie vorbei und geniessen Sie ein paar gemütliche Momente gespickt mit Speis und Trank.

Hiesige Märt von 09.00 – 13.00 Uhr

Märtbeizli von 09.00 – 14.00 Uhr / ab 11.00 Uhr Tages-Spezialität

Bis und mit dem 28. Oktober 2023 jeweils am letzten Samstag im Monat. Aufgrund des Pfingstmarktes vom 27. Mai 2023, wurde der Startschuss um eine Woche auf den Samstag, 20. Mai 2023 vorverlegt.

