

ASITZBRÄU

OKTOBERFEST

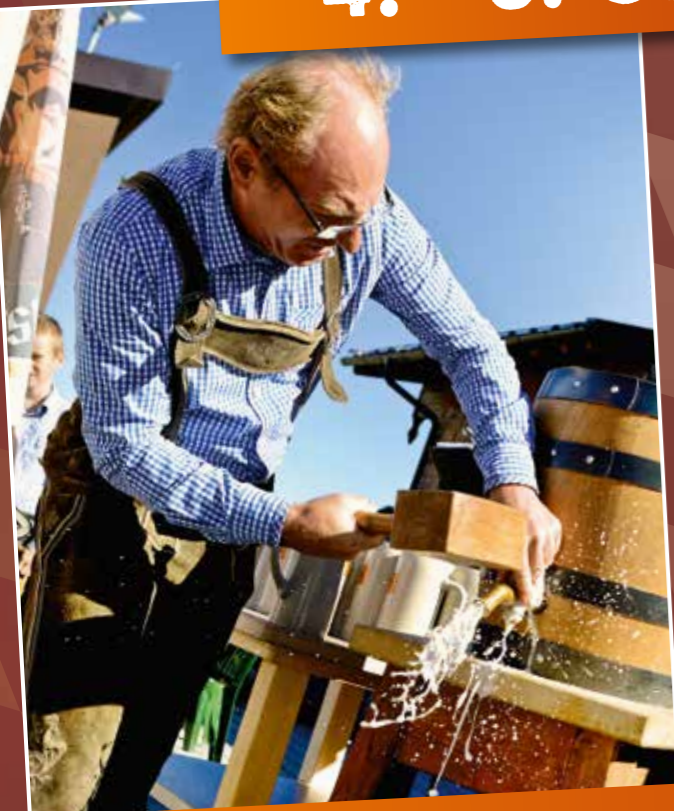
**SAMSTAG & SONNTAG
28. - 29. SEPTEMBER**

**FREITAG - SONNTAG
4. - 6. OKTOBER**



Samstags
Abendveranstaltung
bis 23.00 Uhr

TÄGLICH LIVE-MUSIK
11.30 - 16.00 UHR

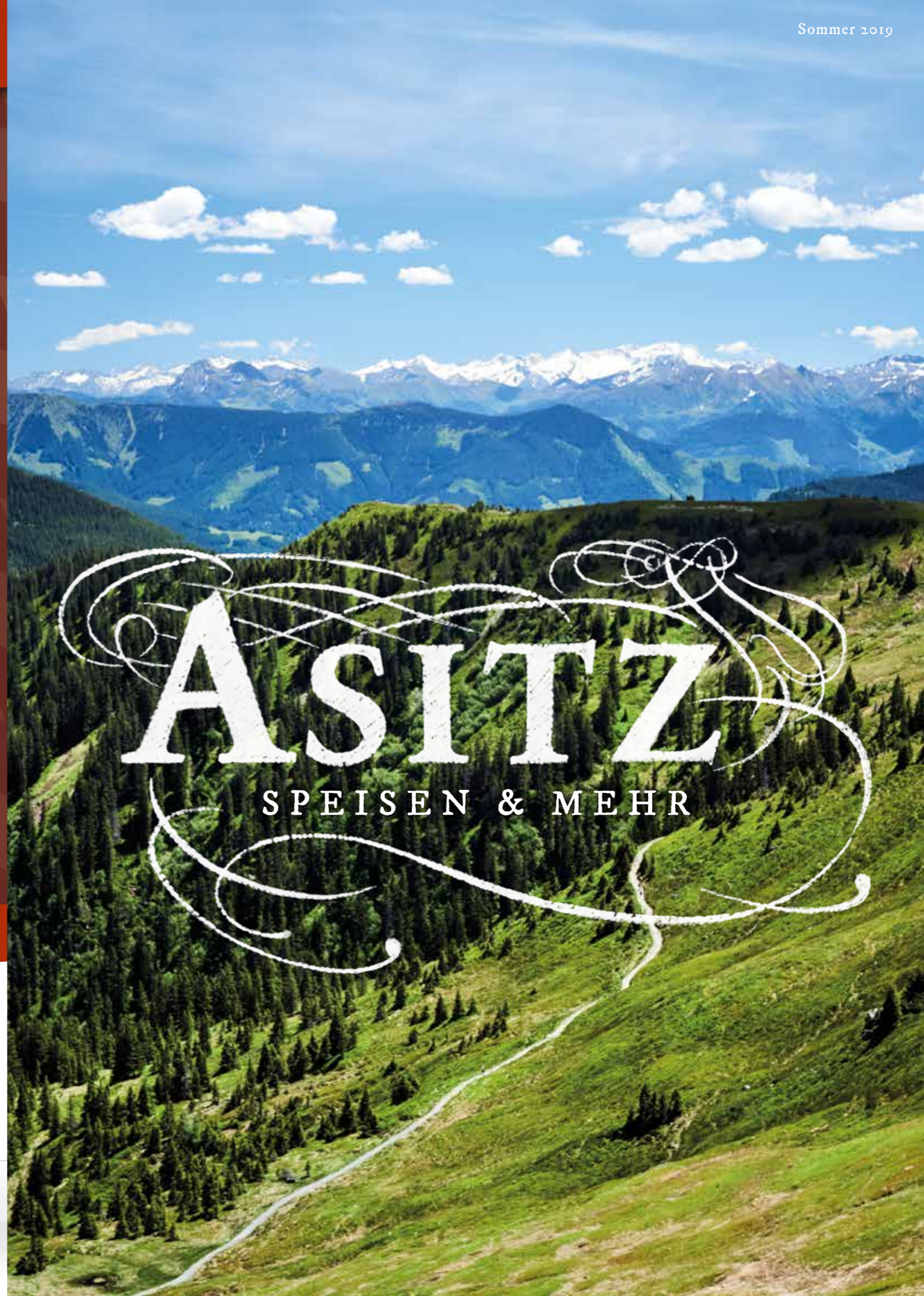


Infos & Reservierung: 06583 8246-550 • events@krallerhof.com • asitzbraeu.com

ASITZBRÄU zum Mitnehmen!

Unser beliebtes AsitzBräu-Bier
gibt's jetzt in der Flasche.

Und als Geschenk im feschen Filztray
ein echter Hingucker!



Unser Küchengeheimnis – ehrlich und regional!

Herrliche Luft, traumhafter Ausblick und das köstliche Essen am Asitz. Hier oben auf 1.760 Meter Höhe schmeckt es besonders gut. Ehrlich ist unsere Küche, einfach das Beste für unsere Gäste. Fleisch, Fisch, Eier, Milch und Milchprodukte – vieles kaufen wir bei unseren heimischen Bauern ein. Das Beste aus der Region, denn sie ist reich an hochwertigen Produkten mit erstklassiger Qualität. Und manchmal auch Bestes aus Österreich. Wie das Gustino Schwein, das als Inbegriff höchster Qualität zum besten Markenfleisch Österreichs gewählt wurde. Gustino Schweine stammen aus stressfreier Zucht. Sie wachsen ganz natürlich in weitläufigen Stallungen auf, in denen sie sich nach Lust und Laune frei bewegen können.

Selbstverständlich werden alle Speisen von unseren Köchen frisch zubereitet. Von raffinierten Marinaden über Saucen und Salatdressings bis hin zu Kaiserschmarrn und Kuchen ist alles selbstgemacht. Natürlich auch Brot und Gebäck, das nach Rezepten unserer Seniorchefin in der haus-eigenen Bäckerei des Krallerhof gebacken wird. Ein Qualitätsunterschied, den Sie schmecken!

Beginnen Sie Ihren Tag bei einem Frühstück mit prachtvollem Ausblick. Täglich von 9.00–10.30 Uhr. Enjoy your breakfast with a breathtaking view. Daily from 9.00 a.m. until 10.30 a.m.

Gipfelstürmer Frühstück A, C, E, G, H, N, P
Kaffee, Tee oder heiße Schokolade, 1 Glas Orangensaft, 1 Semmel, Bauernbrot, Jourgebäck, Wurst und Käse, Butter, Marmelade, Honig, Müsli, Spiegelei mit Schinken oder Rührei von 2 Eiern

Summiteer breakfast with coffee, tea or hot chocolate, 1 glass of orange juice, 1 roll, homemade bread, mini bread rolls, ham and cheese, butter, jam, honey, muesli, ham and eggs or scrambled eggs (of 2 eggs)

15,90

Speisen aus regionalen Produkten und andere Schmankerln, haben wir für Sie gekennzeichnet.



“We love to buy local produce, because ecological sustainability and freshness are very dear to our hearts.”

Wonderful fresh air, fantastic views and delicious food at the Asitz. Up here at 1,760 metres, everything tastes extra good. Our food is authentic, simply the best for our guests. We like to buy as much as we can from our local farmers. And sometimes the best in Austria, such as Gustino pork, which has been voted the best meat in Austria, the epitome of high quality. It goes without saying that all meals are freshly prepared by our chefs.

There's a difference in quality that you can taste!

Sepp Altenberger

Yours, Sepp Altenberger & team

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.
All rates in Euro, taxes included.

Aperitif *Aperitive*

Aperol Spritz o.....0,25 l	6,00
Aperol Sekt Spritz o.....0,25 l	7,50
„Hugo“ Holler Spritzer o.....0,25 l	6,00
Holler Spritzer o.....0,25 l	3,50
Krallerhof Haussekt Hochriegl o.....0,1 l	4,60
Prosecco Superiore D.O.C.G. Canella o.....0,1 l	5,50
Taittinger Brut Réserve o.....0,1 l	13,00
Taittinger Rosé Prestige o.....0,1 l	14,00

Schaumweine *Sparkling Wines*

Krallerhof Haussekt Hochriegl o.....0,75 l	32,00
Prosecco Superiore D.O.C.G. Canella o.....0,2 l	10,00
	0,75 l 36,00
Taittinger Brut Réserve o.....0,375 l	49,00
	0,75 l 91,00
	1,5 l 185,00
Taittinger Rosé Prestige 91WS o.....0,375 l	53,00
	0,75 l 98,00
	1,5 l 199,00
Moët & Chandon Brut Impérial 91WS o...0,75 l	99,00
	1,5 l 199,00
Moët & Chandon Rosé Impérial 91WS o...0,75 l	135,00
	1,5 l 270,00
Moët Ice Brut Impérial 91WS o.....1,5 l	120,00
Moët Ice Rosé Impérial 91WS o.....1,5 l	135,00
Ruinart Rosé o.....0,75 l	149,00

TAITTINGER
Brut Réserve
13,-
1 Glas, 0,1 l
NEU



Offene Weine *Open by Glass*

WEISSWEINE/WHITE WINES

Krallerhof Hauswein 2017 Grüner Veltliner „Senftenberger Freiheit“ o	
Proidl, Kremstal	1/8 l 4,50
2017/18 91FS Riesling Federspiel „Stein am Rain“ o	
Schmelz, Joching, Wachau	1/8 l 5,50
2017 Sauvignon Blanc „Klassik“ o	
Skoff, Gamlitz, Südsteiermark	1/8 l 5,00
2018 Chardonnay „Gebling“ o BIO	
Sepp Moser, Rohrendorf, Kremstal	1/8 l 5,00
Grüner Veltliner Qualitätswein, trocken o	
Müller, Kremstal	1/8 l 3,20
G'spritzter sauer oder süß o	
Müller, Kremstal	1/4 l 3,50

ROTWEINE/RED WINES

Krallerhof Hauswein 2015 „Zweigelt Rubin Carnuntum“ o	
Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum	1/8 l 4,50
2015/16 90FS Blaufränkisch „Ried Hochäcker“ o	
Paul Kerschbaum, Horitschon, Mittelburgenland	1/8 l 5,00
2015 Merlot „Dornfeld“ o	
Familie Reinisch, Tattendorf, Thermenregion	1/8 l 6,50
2015/16 92-94FS Cuvée „Kreos“ (Bf, Sy, BZ, Me) o	
Tesch, Neckenmarkt, Mittelburgenland	1/8 l 5,50
Zweigelt Qualitätswein, fein fruchtig o	
Müller, Kremstal	1/8 l 3,20
G'spritzter sauer oder süß o	
Müller, Kremstal	1/4 l 3,50

ROSÉWEIN/ROSÉ WINE

2018 „Zweigelt Rosé“ o	
Sepp Moser, Rohrendorf, Kremstal	1/8 l 5,00

Flaschenweine *Wine by Bottle*

WEISSWEINE/WHITE WINES

Krallerhof Hauswein 2017 Grüner Veltliner „Senftenberger Freiheit“ o	
Proidl, Kremstal	0,75 l 27,00
2018 Grüner Veltliner Steinfeder „Spitzer Weingärten“ o	
Karl Lagler, Spitz, Wachau	0,75 l 30,00
2016/17 94-96FS Grüner Veltliner Smaragd „Schön“ o	
Högl, Spitz, Wachau	0,75 l 52,00
2017 91-95FS Grüner Veltliner Federspiel „Achleiten“ o	
Jamek, Joching, Wachau	0,375 l 21,00 0,75 l 39,00
2017/18 91FS Riesling Federspiel „Stein am Rain“ o	
Schmelz, Joching, Wachau	0,75 l 33,00
2016/17 94FS Riesling „Heiligenstein“ o BIO	
Erste ÖTW Lage, Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal	0,75 l 39,00
2017 90FS Welschriesling „Klassik“ o	
Sabathi, Leutschach, Südsteiermark	0,75 l 27,00
2017 Sauvignon Blanc „Klassik“ o	
Skoff, Gamlitz, Südsteiermark	0,75 l 30,00
2016/17 94FS Sauvignon Blanc „Poharnig“ o	
Erste STK Lage, Erwin Sabathi, Leutschach, Südsteiermark	0,75 l 40,00
2018 Chardonnay „Gebling“ o BIO	
Sepp Moser, Rohrendorf, Kremstal	0,75 l 30,00
2015/16 92FS Chardonnay „Muschelkalk“ o BIO	
Kloster am Spitz, Purbach, Neusiedlersee	0,75 l 38,00
2015/16/17 93FS Grauburgunder o	
Polz, Spielfeld, Südsteiermark	0,75 l 39,00
2015/17 93FS Weißburgunder „Jägerberg“ o	
Erwin Sabathi, Leutschach, Südsteiermark	0,75 l 37,00

ROSÉWEIN/ROSÉ WINE

2018 „Zweigelt Rosé“ o	
Sepp Moser, Rohrendorf, Kremstal	0,75 l 30,00

ROTWEINE/RED WINES

Krallerhof Hauswein 2015 „Zweigelt Rubin Carnuntum“ o	
Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum	0,75 l 27,00
2013/15 91-93FS Blauer Zweigelt „Classique“ o	
Josef Pöckl, Mönchhof, Neusiedlersee	0,75 l 29,00
2015 93FS Blauer Zweigelt „Dornenvogel“ o	
Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum	0,75 l 38,00
2015/16 92FS Blaufränkisch „Ried Hochäcker“ o	
Paul Kerschbaum, Horitschon, Mittelburgenland	0,75 l 30,00
2015 Blaufränkisch „Chevalier“ o BIO	
Iby, Horitschon, Mittelburgenland	0,75 l 36,00
2015 92FS St. Laurent „Altenberg“ o	
Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum	0,75 l 35,00
2017 93FS Pinot Noir „Select“ o BIO	
Wieninger, Stammersdorf, Wien	0,75 l 39,00
2015 93FS Cabernet Sauvignon „Reserve“ o BIO	
Familie Reinisch, Tattendorf, Thermenregion	0,75 l 45,00
2015 Merlot „Dornfeld“ o BIO	
Familie Reinisch, Tattendorf, Thermenregion	0,75 l 39,00
2015/16 92-94FS Cuvée „Kreos“ (Bf, Sy, BZ, Me) o	
Tesch, Neckenmarkt, Mittelburgenland	0,75 l 33,00
2013/15 93FS Cuvée „Opus Eximium“ BIO	
(Bf, StL, Zw) o Gsellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland	0,375 l 29,00 0,75 l 49,00
2015 92FS Cuvée „Arachon Evolution“ (Bf, CS, Me, Zw) o	
Vereinte Winzer (TFXT), Horitschon, Mittelburgenland	0,75 l 49,00
2013/15 91-93FS Cuvée „Pannobile“ (Zw, Bf) o BIO	
Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee	0,75 l 49,00
2013/15 94-96FS Cuvée „Bela Rex“ (CS, Me) o BIO	
Gsellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland	0,75 l 89,00
2015 95FS Cuvée „Gabarinza“ (Bf, Me, Zw) o BIO	
Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee	0,75 l 86,00
2013/14/15 90-91FS Cuvée „Vulcano“ (Bf, CS, BZ, Me) o	
Iglar, Deutschkreutz, Mittelburgenland	0,75 l 41,00
2012/13 94FS „Tignanello“ I.G.T. (S, CS, CF) o	
Antinori, Bolgheri	0,75 l 160,00
2005 Château Montrose 96RP o	
2ème Cru Classé, St. Estèphe, Bordeaux	0,75 l 250,00

Bei Konsumation einer Flasche (0,75 l) Wein, servieren wir Ihnen eine Flasche (0,75 l) Quellwasser kostenlos. *With every bottle (0,75 l) of wine, we serve a bottle (0,75 l) water free of charge.*



Alkoholfreies

Non Alcoholic

Coca-Cola, Fanta, Almdudler oder Spezi	0,25 l 0,50 l	3,20 4,50
Coca-Cola light, Sprite in der Flasche	0,33 l	3,80
Rauch Himbeerkracherl	0,25 l 0,50 l	2,80 4,00
Soda mit frisch gepresster Zitrone	0,25 l 0,50 l	2,80 4,00
Rauch Apfel- oder Johannisbeersaft	0,25 l 0,50 l	3,20 4,50
Rauch Apfel- oder Johannisbeersaft gespritzt mit Soda- oder Gebirgsquellwasser (still)	0,25 l 0,50 l	3,00 4,00
Rauch Eistee Pfirsich	0,33 l	3,80
Rauch Mango oder Orange (pur) mit Soda- oder Gebirgsquellwasser (still)	0,20 l 0,50 l	3,50 4,50
Fever Tree Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale und Ginger Beer	0,20 l	4,00
Red Bull Organics (Tonic Water, Bitter Lemon und Ginger Ale)	0,20 l	4,00
Red Bull, Red Bull Edition Yellow, Green	0,25 l	4,00
Mineralwasser Gasteiner mit Zitrone	0,35 l 0,35 l	3,10 3,30
Finstersbach Quellwasser (still)	0,25 l 0,50 l 0,75 l	1,50 2,50 4,00
Finstersbach Quellwasser mit Kohlensäure	0,25 l 0,50 l 0,75 l	2,50 3,50 4,50
Limetten-Himbeer Limonade oder Erdbeer-Ingwer Limonade mit Magnesium angereichert	0,25 l 0,50 l	3,00 6,00
Buttermilch mit Preiselbeere, Marille oder Himbeermark G	0,25 l 0,50 l	4,20 5,30

Berglimonade

Preiselbeere / Orange / Minze	anregend	
Zitronenmelisse / Ingwer / Limette	belebend	
Holunderblüte / Zitrone / Minze	erfrischend	
mit oder ohne Eis, belebend mit prickelndem Quellwasser oder beruhigend mit stillem Gebirgsquellwasser	0,50 l	5,00

Heisse Getränke

Hot Beverages

Häferl Tee mit Zitrone oder Milch G (Teehaus Ronnefeldt: Kräuter, Früchte, Hagebutte, Minze, Kamille, Schwarztee, Grüner Tee)	0,25 l	3,60
Häferl Tee mit Rum (Teehaus Ronnefeldt)	0,25 l	5,00
Häferl Heiße Zitrone (mit frischer Zitrone)	0,25 l	3,60
Kaffee (Verlängerter) oder Kaffee koffeinfrei		3,20
Cappuccino mit Milchschaum oder Schlagobers G		3,60
Espresso		2,80
Espresso groß		4,00
Häferl Milchkaffee oder Kaffee G		4,20
Glas Latte Macchiato G		4,00
Häferl Heiße Schokolade mit frischer Pinzgauer Milch und Schlagobers G oder mit Rum, Baileys oder Amaretto G	0,25 l 0,25 l	4,00 5,20
Becher frische Milch kalt oder warm G	0,25 l	3,00

Alle unsere Kaffeespezialitäten sind von Julius Meinl.
Our coffee specialities are made of Julius Meinl Coffee.

Biere & Biervariationen

Beers and Beer variations

AsitzBräu Hausbier vom Fass A	0,30 l 0,50 l	3,50 4,60
AsitzBräu Hausbier in der Flasche A	0,33 l	3,70
Franziskaner Hefe-Weißbier vom Fass A	0,30 l 0,50 l	3,70 4,80
Gösser Natur Radler vom Fass A	0,30 l 0,50 l	3,50 4,60
Gösser Naturgold alkoholfrei A	0,50 l	4,60
Kaiser Märzen in der Flasche A	0,50 l	4,60
Franziskaner Hefe alkoholfrei A	0,50 l	4,70
Franziskaner Hefe dunkel A	0,50 l	4,70
Cola Bier A	0,30 l 0,50 l	3,50 4,60
Hefe Bull A	0,50 l	5,00
Radler Sauer A	0,30 l 0,50 l	3,40 4,50

Liköre & Bitters

Liqueurs

Baileys Original Irish Cream	4 cl	7,00
Amaretto di Saronno	4 cl	7,00
Grand Marnier	4 cl	8,00
Fernet Branca	2 cl	3,70
Jägermeister	2 cl	3,70
Underberg	2 cl	3,70
Ramazotti	2 cl	3,70
Averna	2 cl	3,70

Spirituosen

Spirits

Remy Martin V.S.O.P.	4 cl	8,00
Grappa Tre Soli Tre Berta	2 cl	9,50
Tequila silber oder gold	2 cl	3,50
Willi / Marille / Obstler vom Hause Freihof	2 cl	3,50

Longdrinks

Longdrinks

Whisky Cola Coca-Cola mit 4 cl Whisky		8,00
Bacardi Cola oder Orange Coca-Cola oder Orangensaft mit 4 cl Bacardi		8,00
Jack Daniels Cola Coca-Cola mit 4 cl Jack Daniels		9,00
Gin Tonic Tonic mit 4 cl Tanqueray Gin		10,00
Vodka Lemon Bitter Lemon mit 4 cl Russian Standard Vodka		11,00
Vodka Orange Orangensaft mit 4 cl Russian Standard Vodka		8,00
Captain Cola Coca-Cola mit 4 cl Captain Morgan Rum		8,00
Havana Cola Coca-Cola mit 4 cl Havana Rum		9,00
Moscow Mule Ginger Beer und Limettensaft mit 4 cl Russian Standard Vodka		11,00
Cuba Libre 4 cl Havana Rum, Cola, Limettensaft		9,60
Elderberry Spritz 4 cl Tanqueray Gin mit Limette, Holunder und Soda		11,00
Lavendaire alkoholfrei Tonic, Apfelsaft, Lavendel und Zitrone		8,00

Flaschengeister

Bottled spirits

Vodka Russian Standard	0,50 l 0,70 l 1,5 l	48,00 65,00 125,00
Belvedere Pure Vodka	0,375 l 0,70 l 1,75 l	53,00 95,00 200,00
Jack Daniels	0,35 l	35,00
Bacardi	0,35 l 1,5 l	35,00 135,00
Captain Morgan	0,50 l	48,00
Tanqueray Gin	0,35 l	48,00
Hendricks Gin	0,35 l	53,00

Prämierte Edelbrände

Fine Schnapps

Obstler vom Stocki	2 cl	3,70
Rote Birne vom Stocki	2 cl	4,00
Marille vom Stocki	2 cl	4,90
Bananenbrand vom Stocki, im Whiskyfass gelagert	2 cl	4,50
AsitzBräu Bierbrand vom Stocki, im Eichenfass gelagert	2 cl	4,50
Himbeere/Birne vom Stocki	2 cl	4,90
Moosbeerlikör vom Stocki	2 cl	3,60
Zirbenschknaps vom Herzog	2 cl	5,00
Nusserl vom Herzog	2 cl	6,00
After Eat vom Stocki Schokolikör mit Chili und Minze	2 cl	3,90

Für Gesellige


Good Company


Flügerl Red Bull mit 2 cl rotem Vodka		4,60
Vodka Bull Red Bull mit 2 cl weißem Vodka		4,60
Vodka Feige	2 cl	3,60
Flying Hirsch Red Bull mit 2 cl Jägermeister		4,60
Cola Rum Coca-Cola mit 2 cl Rum		4,60

Aus dem Suppentopf

Soups



 **Gebundene Salzburger Gemüsesuppe** (vegan) A, F, L, O
mit Wurzelgemüse, Erdäpfelwürfel und Pesto
Creamy Salzburg vegetable soup with root vegetables, diced potato and pesto
6,00

 **Hausgemachte Gulaschsuppe** A, C, M, P
mit hausgemachtem Brot
Homemade goulash soup with homemade bread
6,50

 **Rindssuppe vom Tafelspitz** A, C, G, L, P
mit Griesnockerl oder Frittaten und Schnittlauch
Clear beef broth with semolina dumpling or savoury pancake stripes and chives
6,00

Ofenfrisches Gebäck

Baked Goods

Hausgemachtes Brot
von der Krallerhof Bäckerei
A, C, E, G, H, N
Homemade bread from the Krallerhof-bakery
1,20

Semmel A, C, E, G, H, N
Roll
1,20

Riesen-Laugenbrezel
A, C, E, F, G, N
Pretzel
4,00

Knoblauchbaguette
A, C, E, F, G, N
Garlic bread
4,00




Vorspeisen & Salate

Starters and Salads

Feingeschnittener Pinzgauer Schinkenspeck A, G, L
mit warmem Erdäpfel-Schwammerl-Gröstl und Crème fraîche
Thinly sliced Pinzgauer cured bacon with warm potato and mushroom Gröstl (hash browns) and crème fraîche
14,00

Ofenkartoffel G, L, O
mit Grillgemüse und gebratenen Rinderfiletstreifen an marinierten Blattsalaten und Asitz-Kräuter dressing
Baked potato with grilled vegetables and strips of roast beef served on marinated green salad leaves with the Asitz herb dressing
17,00

 **Gemischter Salat oder Blattsalat** A, B, F, M
mit Asitz-Kräuter dressing, Caesar-Dressing oder Essig-Öl-Dressing
Mixed salad or leaf salad with the Asitz herb dressing, Caesar dressing or oil and vinegar dressing
5,50

 **Südtiroler Burratina** (Büffel-Weichkäse) E, G, L, M, O
mit Pinienkern-Basilikum Pesto und marinierten Bauertomaten
South Tyrol Burratina (soft buffalo cheese) with pine kernel and basil pesto and marinated plum tomatoes
13,50




Beef Tartar vom Almochsen A, C, G, L, M
mit grünem Spargel, Dijon-Mayonnaise, Salat-Bouquet und Toast
Steak tartare from alpine cattle served with green asparagus, Dijon mayonnaise, salad bouquet and toast
16,00



Caesar Salad A, B, E, G, H, L, M, N, O
Eisbergsalat mit Caesar-Dressing, Croûtons und gebratenen Riesengarnelen oder gebratenen Hühnerbruststreifen, Cocktailtomaten, Avocado, gekochtem Bio-Ei und Parmesanspänen
Caesar Salad Iceberg lettuce with Caesar dressing, croûtons and fried king prawns or fried strips of chicken breast, cocktail tomatoes, avocado, boiled organic egg and Parmesan shavings
14,00


G'schmackiges aus der Kuchl


Deliciously from the Kitchen

 **Frische Bandnudeln mit Räucherlachs** A, B, C, D, O
mit Rucola, Cherry-Tomaten und Riesling-Kren-Rahmsauce
Fresh ribbon noodles with smoked salmon served with rocket, cherry tomatoes and a creamy white wine and horseradish sauce
15,00



Spaghetti Bolognese A, G, H, L, P
mit Grana Padano Chips
Spaghetti Bolognese with Grana Padano chips
10,00

 **Frische Bandnudeln aglio e olio** A
mit aromatischen Kirschtomaten und zartem Blattspinat
Fresh ribbon noodles aglio e olio with aromatic cherry tomatoes and delicate leaf spinach
12,50

 **Steak von der heimischen Rinderhüfte (250g)** G, L, M, O, P
auf glaciertem Spargelgemüse, Rosmarinerdäpfel und Rotwein-Kräuterjus
Local rump steak (250g) on a bed of glazed asparagus, rosemary potatoes and a red wine and herb jus
22,00


WEIN-TIPP
2015
Merlot
„Dornfeld“ o
Reinisch, Tattendorf,
Thermenregion
0,75 l 39,00
1/8 l 6,50

Knusprige Backhendelstreifen A, F, G, M, N
an Kartoffel-Vogelersalat und Steirischem Kernöl
Strips of crunchy roast chicken on potato and lamb's lettuce salad dressed with Styrian pumpkin seed oil
15,00

Wiener Schnitzel vom Salzburger Premiumkalb A, C, G, O, P
mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren
Wiener schnitzel – escalope of veal with parsley potatoes and mountain cranberries
21,00

WEIN-TIPP
2015/16
Cuvée „Kreos“ o
Tesch, Neckenmarkt,
Mittelburgenland
0,75 l 33,00
1/8 l 5,50

 **Kasnock'n mit zweierlei Pinzgauer Bergkas'** A, C, G, O, P
mit Röstzwiebeln und Schnittlauch, im Pfandl serviert, mit kleinem grünen Salat
Pinzgauer cheese spaetzle with fried onions served in a pan with small green salad
15,00

 **1760-Alpen-Burger** A, C, E, F, G, H, L, M, N
180g heimisches Rindfleisch mit oder ohne Speck, Käse, Zwiebel, Salat und Pommes frites
1760-XL-beefburger
180g local beef with or without bacon, cheese, onion rings, salad and French fries
17,00

WEIN-TIPP
2017/18
Riesling Federspiel
„Stein am Rain“ o
Schmelz, Joching,
Wachau
0,75 l 33,00
1/8 l 5,50

Salzburger Saiblingsfilet vom Grill A, B, D, G
mit Paprikareis, Zucchini und geschäumter Riesling-Rahmsauce
Grilled Salzburg char fillet with paprika rice, zucchini and a foamy white wine cream sauce
22,00



Pulled-Pork im Briocheweckerl A, C, E, G, L, M, O
mit Sauerkraut, Bergkäse, Ochsenherztomaten, Salat, BBQ-Whiskey-Sauce und Kartoffel-Dippers
Pulled pork in a brioche roll with sauerkraut, alpine cheese, beefsteak tomatoes, salad, BBQ whisky sauce and potato dippers
15,00

Schnitzel vom Gustino Schwein A, C, G, O, P
mit Pommes frites und Preiselbeeren
Escalope of Gustino pork (field-grown pork) with French fries and mountain cranberries
16,00



Portion Ketchup, Mayonnaise oder Preiselbeeren je 1,-.
Serving a portion of ketchup, mayonnaise or mountain cranberries 1.- each.

Immer gut

Always good




Steaktoast mit rosa gebratener Rinderhuft (200g) A, G, L, P
mit Coleslaw (Krautsalat amerikanische Art), Ochsenherztomaten und Chilli-Aioli
Steak sandwich made with pink roast beef (200g) served with coleslaw, beefsteak tomatoes and chilli aioli
17,50

Asitz Brettljause A, C, G, L, M, P
Feingeschnittener Karreespeck, Pfefferwürstel, kalter Braten vom Schwein, Honigschinken, Grammelschmalz, Liptauer, Kürbiskern-Topfen-Erdäpfel, Bergkäse, Ei, Essiggemüse, Senf, Steirischer Kren und Hausbrot
Asitz Brettljause (cold meats on a board)
Thinly sliced pork loin bacon, pepper sausage, cold roast pork, honey-roasted ham, Grammelschmalz (bacon spread), Liptauer cheese spread, pumpkin seed and curd cheese potatoes, alpine cheese, egg, pickles, mustard, Styrian horseradish sauce and homemade bread

14,00

Riesen-Laugenbrezel A, C, E, F, G, N
mit dreierlei Aufstrichen: Kürbiskerntopfen, Liptauer und Grammelschmalz
Giant lye pretzel served with three spreadpumpkin seed and cream cheese, Liptauer cheese and bacon spreads
8,00

 **Berglinsen-Gemüse-Ragout** (vegan) F, E, L, M, O
mit Frühkartoffeln, geräuchertem Tofu und Soja-Joghurt
Alpine lentil and vegetable ragout (vegan) with new potatoes, smoked tofu and soya yoghurt
14,00

WEIN-TIPP

2017
Grüner Veltliner
„Senftenberger
Freiheit“ o
Proidl, Kremstal
1/8 l 4,50

Pommes frites
French fries M
5,50



via culinaria

GENUSSWEGE IM SALZBURGERLAND

Die Via Culinaria lädt zu einer genussvollen Reise kreuz und quer durch das Salzburger Land ein und führt auf 7 Genusswegen zu den köstlichsten regionalen Produkten. Die Alte Schmiede liegt am „Genussweg für Hüttenhocker“, der zu engagierten HüttenwirtInnen und „Skihaubenköchen“ entlang der Skipisten im Salzburger Land führt. So bieten auch wir typische „Via Culinaria-Schmankerln“ an.

 **Zweierlei aus der Knödelwerkstatt**
A, C, F, G, L, O, P
Spinat- und Kaspressknödel auf Sauerkraut mit Nussbutter und Parmesan
Two kinds of dumplings – spinach and cheese bread dumpling on sauerkraut with nut butter and Parmesan cheese
12,00




Klein aber oho

Small but Mighty

Klara A, C, G, H, L, M
Spaghetti Bolognese oder Pomodoro
Spaghetti Bolognese or Pomodoro
6,00

Fräulein Rottenmeier L, M
Grillwürstel mit Pommes frites
Grilled sausage with French fries
6,50

 **Alm Öhi** A, C, G, O
Schnitzel mit Pommes frites
Escalope of pork with French fries
7,50

 **Herr Sesemann** A, C, M
Cremespinat mit Petersilien-erdäpfeln und Spiegelei
Creamed spinach with parsley potatoes and fried egg
7,00

Heidi A, C, G, L, M
Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes frites
Homemade chicken Nuggets with French fries
7,50

Peter A, C, E, G, N
Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus
Homemade thick, cut up and sugared pancake served with apple puree
8,50



Süße Kostbarkeiten

Sweet Delights

Hausgemachter

Kaiserschmarrn A, B, C, F, G, N

mit Zwetschkenröster und Apfelmus

Homemade thick, cut up and sugared pancake served with stewed plums and apple puree

13,00

Zwetschkenfleck A, C, E, G

mit Zitronensorbet und Schlagobers

Plum cake

with lemon sorbet and whipped cream

6,50

Heiße Liebe E, F, G, H

Bio-Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Schlagobers und einer knusprigen Eiswaffel

Hot love

Organic vanilla ice cream with warm raspberries and whipped cream and a crispy wafer

7,50

Bio-Sorbet-Variation (vegan) A, H

Variation mit drei hausgemachten Fruchtsorbets: Marille, Erdbeere und Zitrone

Organic sorbet selection (vegan)

Selection of three homemade fruit sorbets: apricot, strawberry and lemon

7,00

Eiskaffee C, E, G, P

mit Vanilleeis und Schlagobers

Iced coffee with vanilla ice cream and whipped cream

6,50

Käsesahne-Torte A, C, G, H

mit Waldbeerragout

Austrian cheese cake

with fruits of the forest ragout

4,50

Hausgemachte Palatschinken

1 Stück mit Marillenmarmelade A, C, G

1 pancake stuffed with apricot jam

4,50

1 Stück mit Nutella A, C, E, F, G, N

1 pancake stuffed with Nutella (chocolate nut spread)

5,30

1 Stück mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagobers A, C, G

1 pancake stuffed with vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream

6,00

Hausgemachte Sacher Torte A, C, G

mit Schlagobers

Homemade Sacher cake with whipped cream

4,50

Bananensplit A, C, E, G, P

Bananen, Bio-Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagobers mit einer knusprigen Eiswaffel

Banana split

Bananas, organic vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream served with a crispy wafer

7,50

Nuss mit Schuss A, C, E, G, H, P

Bio-Haselnusseis mit karamellisierten Nüssen, Nusslikör, Schlagobers und Krokant sowie einer knusprigen Eiswaffel

A shot of nuts

Organic hazelnut ice cream with caramelised nuts, nut liqueur, whipped cream and croquant and a crispy wafer

7,50

Hausgemachter Apfelstrudel A, C, E, F, G, H, N

mit Vanillesauce oder Schlagobers

Homemade apple strudel

with vanilla sauce or whipped cream

5,50

Duett von der Mango C, E, G, N

Mangomousse mit Mangoeis und Minzpesto

Mango duet

Mango mousse with mango ice cream and mint pesto

8,00



Eisschokolade C, E, G, P

mit Vanilleeis und Schlagobers

Iced chocolate with vanilla ice cream and whipped cream

6,50



Charme der Nostalgie

Manche sagen uriges Bergrestaurant. Andere wiederum die schönste Skihütte. Tatsächlich ist die Alte Schmiede ein kulinarisches Juwel mit unvergleichlichem Charakter. Auf 1.760 m Seehöhe begeistert das außergewöhnliche Berglokal mit einem Charme, der Geschichte und auch viele Geschichten erzählt.

Neben den Bergstationen von Steinbergbahn und Asitzbahn liegt die Alte Schmiede schlicht sensationell. Vom zünftigen Hüttenessen über die Pizza aus dem Holzofen bis hin zu regionalen Schmankerln – mit ihrer ausgezeichneten Küche gilt sie schon seit vielen Jahren als gastronomisches Highlight. Harmonisch in die umgebende Natur eingebunden steht die Alte Schmiede aber auch für Dinge, die bewahrt werden wollen. Ein kleiner Zeitsprung in eine museale Fundgrube der letzten Jahrzehnte, wenn nicht

gar Jahrhunderte. Ihren Namen hat sie von einem gewaltigen, uralten Schmiedehammer aus dem Kaiserbachtal in Tirol.

Überhaupt trägt jeder Raum in der Alten Schmiede klar die Handschrift von Sepp Altenberger jun. Der Erlebnisgastonom ist leidenschaftlicher Sammler und Entdecker alter Welten. Traditionelle Stücke aus vergangenen Tagen aufzuspüren, ist seine große Passion. Sie seinen Gästen in Form eines Museumsrestaurants zu präsentieren, ist ihm ein Herzens-

anliegen. Kleine Stücke, aber auch recht große, wie der zwei Meter hohe Zahnkranz, die alte Mühle aus dem Liesertal in Kärnten, das historische Ziegelgewölbe mit originalen K&K Wappenziegel der Jahrhundertwende, die großzügige Bar, für deren Tresen ein Schweinestall von 1882 renoviert wurde und vieles mehr – in 8 Stuben präsentieren sich Tradition und Handwerk in tausenden Exponaten. Sie schaffen eine Atmosphäre, die den Bogen von urig zu stilvoll schlägt. Einzigartige Räume für genussvolle Stunden in guter Gesellschaft.



Im Winter gilt die Alte Schmiede als ganz besondere Skihütte für einen gepflegten Einkehrschwung inklusive bester Après-Ski-Stimmung. Im Sommer hat sie sich als unvergleichlichen Ort für Kulturgenießer etabliert, finden hier doch die legendären „TONspuren am Asitz“ statt. Jeden Sonntag erleben Sie Live-Musik verschiedener Bands. Auch für kleine und große Privatveranstaltungen eignet sie sich perfekt. Bei schönem Wetter ist die große Terrasse auch ideal für Open-Air-Events.



The charm of nostalgia
 This unusual mountain restaurant has long had a reputation for outstanding food. However, the Alte Schmiede, a harmonious and integral part of the landscape, also stands for things that deserve to be preserved. It offers a journey back in time in miniature and is a treasure trove of artefacts from the last few decades, if not centuries. It takes its name from a mighty and ancient forging hammer from the Kaiserbachtal in Tyrol. Every room at the Alte Schmiede clearly bears the signature of Sepp Altenberger jun. An adventurer in gastronomy, he is also an enthusiastic collector and explorer of bygone worlds. Tracking down traditional items from days gone by is his great passion. And then he loves to show them to his guests here, in this kind of combined museum and restaurant.





Atemberaubende Ausblicke. Spannende Einblicke.

Im Winter eine wirklich außergewöhnliche Skihütte ist das AsitzBräu im Sommer beliebter Einkehrtreffpunkt für Radfahrer und Wanderer. Europas höchstgelegenes Braumuseum begeistert mit wunderschöner Aussicht, faszinierenden Exponaten, köstlicher Brauhauskulinarik und dem bernsteinfarbenen AsitzBräu-Bier.

Dieser Ort hat eine lange Geschichte. Schon in den 1930er Jahren erfreute sich die Asitzhütte großer Beliebtheit. Im September 2010 erwarben die Brüder Altenberger die Berghütte. Nach Umbau in Rekordzeit wurde im Dezember 2011 Europas höchstgelegenes Braumuseum eröffnet.

Sepp Altenberger jun. ist leidenschaftlicher Sammler und Entdecker alter Welten. Traditionelle Stücke aus vergangenen Tagen aufzuspüren, ist seine große Passion. Sie seinen Gästen in Form eines Museumsrestaurants zu präsentieren, ist ihm ein Herzensanliegen. Im AsitzBräu konzentriert

er sich auf historische Brauhaus-Exponate, wie die Mälzerei aus Lauringen, Malzpoliermaschine, Malzwaage, Läuterbottich, Sudhaus – die beeindruckende Gerätschaft stammt aus dem Jahr 1910 und inszeniert sich im AsitzBräu als museales Prachtstück über 3 Ebenen. Böden aus Granit, Tische aus Steineiche, die bei Holzhäusern als Fundament dienen, ehemalige Täfelungen aus Pfarrkirchen – alte Materialien wurden mit viel Liebe restauriert und erstrahlen nun in neuem Glanz.

Genießen Sie original Brauhaus-Kulinarik aus der Haxn-, Hendl-

oder Wurstbraterei sowie Köstlichkeiten vom Buchenholzgrill. Mit einem Glas des bernsteinfarbenen AsitzBräu-Bier schlicht unvergleichlich! Das würzige Bier wird exklusiv von Osttirols ältester Dampfbrauerei nach spezieller AsitzBräu-Rezeptur gebraut.



Enjoy a beer at the Asitz
The building which, in the 1930s, was the Asitzhütte, is now Europe's highest brewery museum. At the AsitzBräu, you can see historic brewhouse exhibits and artefacts, some of them over 100 years old. Enjoy authentic brewhouse food and the ambercoloured AsitzBräu beer, brewed exclusively by East Tirol's oldest steam brewery, to a special AsitzBräu recipe.



Das 8. Oktoberfest findet vom 28. – 29. September und vom 4. – 6. Oktober statt.



Der Krallerhof, Ihr Zuhause!

Ankommen ist Wohlfühlen. In der Landschaft.
In der Ruhe. In der Idylle. In der Geborgenheit.
Und über allem liegt ein ganz großes Thema:
Genuss in all seiner Vielfalt. Das ist der Krallerhof,
eines der schönsten Wellnesshotels Österreichs.



Die Wurzeln des Krallerhof sind historisch. Die erste namentliche Erwähnung reicht bis 1400 zurück. Es folgen Jahrhunderte mit einer überaus wechselvollen Geschichte. In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts übernimmt Sepp Altenberger den Krallerhof. Er beschließt, neben dem Bauernhof ein eigenes Pensionsgebäude mit 25 Betten zu bauen. Gabriela Holzer kommt 1960 als 18-jähriges Mädchen auf den Krallerhof. In ihr findet Sepp das Glück seines Lebens. Als 1971 der Bau der Asitzbahn konkret wird, beginnen Sepp und Gabriela mit der Planung ihres Hotels. Familiär geführt und familiär gelebt. Das ist der Krallerhof seit Anbeginn. Als schlichter Bauernhof, als kleine Pension und als das, was er jetzt ist: eines der schönsten Resorthotels in Österreich. Harmonisch in die unvergleichlich schöne Natur des Salzburger Landes eingebunden, überzeugt das Haus heute als 4-Sterne-Superior Hotel. Die kunstvollen und künstlerisch gestalteten Zimmer und Suiten verwöhnen mit ihrer Ausstattung auf Fünf-Sterne-Niveau.

Künstlerisch präsentiert sich auch die Glocke, die neue Bar. Mit kunstvoller Bodenmalerei, Wandfresko, Straußenfederlampe und köstlichen Drinks sowie raffinierten Eigenkreationen und täglicher Live-Musik ist sie ein Ort des puren Genusses. Die Kulinarik begeistert mit einer saisonalen und regionalen Küchenlinie wie auch ihren hausgemachten Spezialitäten. Brot und Gebäck stellt täglich frisch die hauseigene Bäckerei her. Ebenso werden Pralinen, Sirupe und Nudeln im Haus gemacht. Der Krallerhof ist ein 4-Sterne-Superior Hotel zum Wohlfühlen. Zum Genießen. Und zum Entspannen ... Über rund 2.500 m² groß ist das Refugium. Neben dem ausgedehnten Innenpool mit Klangdom aus Schieferstein und dem Saunapool im Garten bietet die Wellness-Welt vier verschiedene Ruheräume, acht Saunen und Dampfbäder sowie einen exklusiven Private Spa. Groß ist auch das Angebot an wohltuenden Anwendungen. Von klassischer Massage, Lymphdrainage oder



Akupunktmassage über Hot Stone und Shiatsu bis hin zur Ayurveda-Massage. Natur, Kunst und Genuss, das ist Wohnen am Krallerhof. Das Leben in vollen Zügen genießen zu können, das ist Wohlfühlen am Krallerhof. Ein bisschen mehr, von allem. Das ist Krallerhof.

The Krallerhof, your home from home!

The roots of the Krallerhof go back a long way, with the first mention of the place dating right back to 1400. In the second half of the 19th century, Sepp Altenberger took over the Krallerhof sen. Family-run, with a family atmosphere. That's how the Krallerhof

krallerhof.com
+43/6583/8246



has been from the very beginning. First as a simple farm, then as a small inn and now in its present form as one of the best resort hotels in Austria. The art-filled and artistic rooms are luxuriously equipped to 5-star standards. The décor in the Glocke, the new bar, is also amazingly stylish. Featuring artistic paintwork on the floors, wall frescoes, ostrich feather lamps, and serving delicious drinks and sophisticated inventions of the barman's own, accompanied by daily livemusic, this is a place of pure delight. And you'll love the food, which focuses on seasonal and regional cuisine and homemade specialities. The Refugium wellness paradise covers an area of around 2,500 m² and includes an indoor pool and a sauna pool in the garden, four relaxation rooms, eight saunas and steam rooms and an exclusive private spa. Fantastic scenery, fine art and fine food – that's what a stay at the Krallerhof means.

Urig, edel, legendär – die KrallerAlm



Seit über 40 Jahren gilt die KrallerAlm als das urigste Eventlokal in den Bergen. Hier trifft man sich und hier ist immer was los. Und das fast rund um die Uhr! Nur 100 m vom Krallerhof entfernt erwarten Sie hervorragendes Essen und gute Musik.

Sie ist Restaurant, Pizzeria, Abendlokal und Bar. Schon bei ihrer Eröffnung im Jahr 1976 war die KrallerAlm der Hotspot in Leogang und Umgebung. Daran hat sich bis heute nichts geändert. Selbst als sie 2003 durch einen Brand völlig zerstört wurde. Nach unverzüglichem Wiederaufbau öffnete sie im Jahr darauf neuerlich ihre Pforten. Gemütliche Atmosphäre und gute Stimmung

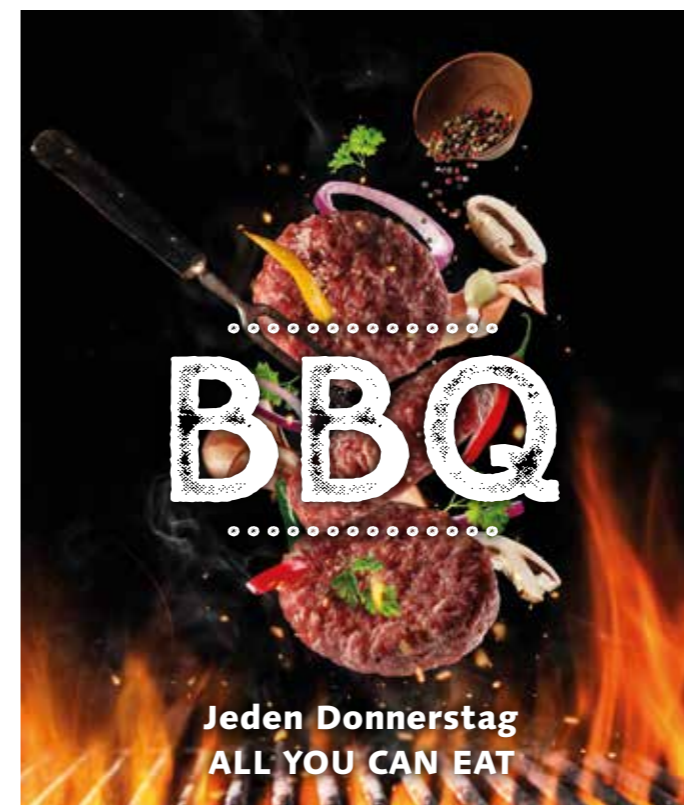
sind auch in der neuen Alm tonangebend. Unzählige historische Exponate geben dem legendären Lokal seinen urigen und gleichzeitig stilvollen Charme. Knusprige Pizza direkt aus dem Holzofen, Fondue, das berühmte Hut-Essen bis hin zu vielen regionalen und internationalen Gerichten mit raffinierten Akzenten – kulinarisch zeigt sich die KrallerAlm überaus vielseitig.

BBQ in der Alm
Über dem Buchenholz in der LaKra Feuerschale gegart oder direkt von Joe's Championship 20" Smoker – jeden Donnerstag servieren wir das Beste vom Grill.

Quaint, stylish, legendary – the KrallerAlm

It's a restaurant, pizzeria, night-club and bar, all in one. As soon as it opened in 1976, the KrallerAlm became the place to go in Leogang and the local area. In that sense, nothing has changed to this day, even though it was completely destroyed by fire in 2003. It was promptly rebuilt and opened its doors again the following year. Pizza from the wood oven, fondue, the famous "Tartar's hat grill" and numerous regional and international specialities – when it comes to food, the KrallerAlm is certainly varied. Every Thursday we serve the best from the barbecue – grilled over beech wood in the LaKra fire pit or directly on Joe's Championship 20" Smoker.

kralleralm.com
+43/6583/8246-
210



29. Mai – 15. September
Do – So ab 11 Uhr, Mi ab 17 Uhr
16. September – 3. November
Mi – So ab 17 Uhr