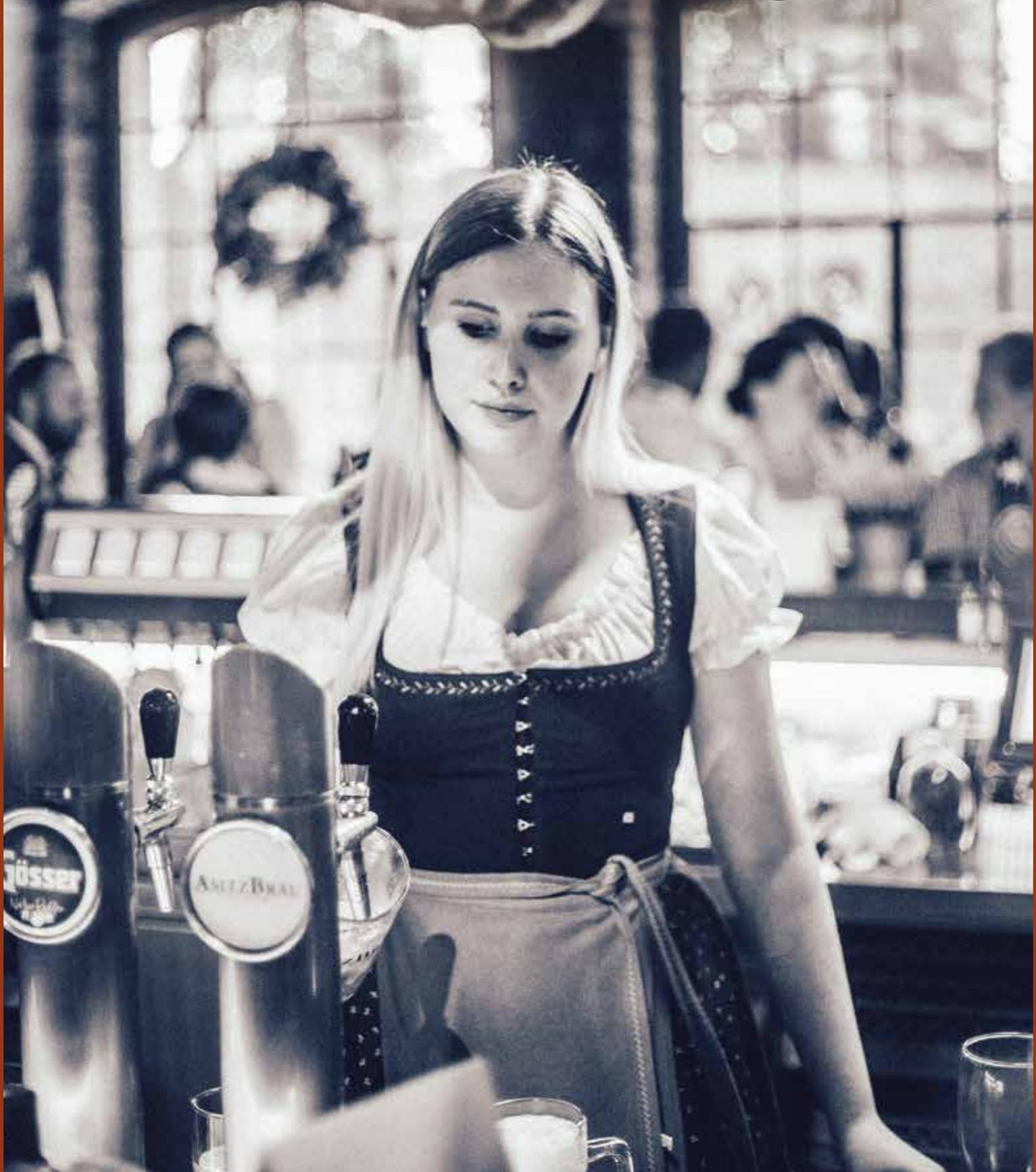


ASITZBRÄU

• *Tradition & Stimmung* •



Schaumweine

Sparkling wines

Krallerhof Hochriegl Sekt

0,75 l | 32,00

Prosecco Millesimato
„Superiore“ Canella DOCG

0,1 l | 5,50

0,2 l | 10,00

0,75 l | 36,00

Taittinger Brut Réserve

0,375 l | 49,00

0,75 l | 94,00

1,5 l | 185,00

3,0 l | 375,00

6,0 l | 780,00

Taittinger Rosé Réserve

0,1 l | 14,00

0,375 l | 53,00

0,75 l | 98,00

1,5 l | 199,00

3,0 l | 375,00

Moët & Chandon Brut Impérial 91WS

0,75 l | 99,00

Moët & Chandon Ice Brut 91WS

0,75 l | 120,00

Moët & Chandon Rosé Impérial 91WS

0,75 l | 135,00

Moët & Chandon Ice Rosé 91WS

0,75 l | 120,00

Dom Pérignon 2004/09 95RP

0,75 l | 270,00

Louis Roederer Cristal 2005 94WS

0,75 l | 270,00

Ruinart Rosé 95FS

0,75 l | 149,00

Weine

Wines

WEISSWEINE / WHITE WINES

Grüner Veltliner Qualitätswein, trocken
Müller, Kremstal

1/8 l | 3,50

Krallerhof Hauswein 2018
Grüner Veltliner „Ried Neuberg“ DAC

Müller, Krustetten, Kremstal

1/8 l | 5,00

0,75 l | 30,00

2017 Grüner Veltliner Steinfeder
„Spitzer Weingärten“

Karl Lagler, Spitz, Wachau

0,75 l | 32,00

2016/18 94-96/93-95FS Grüner Veltliner,
Smaragd „Schön“

Högl, Spitz, Wachau

0,75 l | 55,00

2017/18 92/91FS Grüner Veltliner
Federspiel „Achleiten“

Jamek, Joching, Wachau

0,375 l | 24,00

0,75 l | 44,00

2017/18 91FS Riesling, Federspiel „Stein am Rain“

Schmelz, Joching, Wachau

1/8 l | 5,50

0,75 l | 33,00

2016/17 94/95FS Riesling „Heiligenstein“ **BIO**

Erste ÖTW Lage, Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal

0,75 l | 43,00

2017/18 90/88-89FS Welschriesling „Klassik“

Sabathi, Leutschach, Südsteiermark

0,75 l | 30,00

2017/18 92/88FS Sauvignon Blanc „Klassik“

Skoff, Gamlitz, Südsteiermark

1/8 l | 5,00

0,75 l | 30,00

2017/18 94FS Sauvignon Blanc „Poharnig“

Erste STK Lage, Erwin Sabathi, Leutschach, Südsteiermark

0,75 l | 45,00

2017/18 Chardonnay „Gebling“ **BIO**

Sepp Moser, Rohrendorf, Kremstal

1/8 l | 5,50

0,75 l | 33,00

2015/16/17 92FS Chardonnay „Muschelkalk“ **BIO**

Kloster am Spitz, Purbach, Neusiedlersee

0,75 l | 38,00

2016/17 93FS Grauburgunder

Polz, Spielfeld, Südsteiermark

0,75 l | 40,00

2017/18 93FS Weißburgunder „Jägerberg“

Erste STK Lage, Erwin Sabathi, Leutschach, Südsteiermark

0,75 l | 40,00

ROSÉWEIN / ROSÉ WINE

2017/18 „Zweigelt Rosé“ **BIO**

Sepp Moser, Rohrendorf, Kremstal

1/8 l | 5,00

0,75 l | 30,00

ROTWEINE / RED WINES

Zweigelt Qualitätswein, fein fruchtig

Müller, Kremstal

1/8 l | 3,50

Krallerhof Hauswein 2017

„Blauer Zweigelt“

Goldenits, Tadten, Burgenland

1/8 l | 5,00

0,75 l | 30,00

2013 Blauer Zweigelt „Große Reserve“

Sepp Moser, Apetlon, Neusiedlersee

0,75 l | 49,00

2015/16 93/92FS Blauer Zweigelt „Dornenvogel“

Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum

0,75 l | 38,00

2017 91FS Blaufränkisch „Johanneshöhe“

Prieler, Schützen am Gebirge, Burgenland

1/8 l | 5,00

0,75 l | 30,00

2015/17 Blaufränkisch „Chevalier“ **BIO**

Iby, Horitschon, Mittelburgenland

0,75 l | 36,00

2015/16 92/92-95FS St. Laurent „Altenberg“

Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum

0,75 l | 42,00

2015/17 93FS Pinot Noir „Select“ **BIO**

Wieninger, Stammersdorf, Wien

0,75 l | 45,00

2015 93FS Cabernet Sauvignon „Reserve“ **BIO**

Joanneshof Reinisch, Tattendorf, Thermenregion

0,75 l | 47,00

2015 Merlot „Dornfeld“ **BIO**

Familie Reinisch, Tattendorf, Thermenregion

1/8 l | 7,00

0,75 l | 42,00

2016/17 91-93FS Cuvée „Kreos“ (BF, SY, BZ, ME)

Tesch, Neckenmarkt, Mittelburgenland

1/8 l | 5,50

0,75 l | 33,00

2016/17 93FS Cuvée „Opus Eximium“ **BIO**

(BF, StL, ZW)

Gsellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland

0,375 l | 29,00

0,75 l | 49,00

2015 93FS Cuvée „Arachon Evolution“

(BF, CS, ME, ZW)

Vereinte Winzer (TFXT), Horitschon, Mittelburgenland

0,75 l | 49,00

2013/15 91-93/94FS Cuvée „Pannobile“ (ZW, BF) **BIO**

Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee

0,75 l | 53,00

2013/15 96FS Cuvée „Bela Rex“ (CS, ME) **BIO**

Gsellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland

0,75 l | 82,00

2015 95FS Cuvée „Gabarinza“ (BF, ME, ZW) **BIO**

Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee

0,75 l | 86,00

2014/15 90-91FS Cuvée „Vulcano“ (BF, CS, BZ, ME)

Igler, Deutschkreutz, Mittelburgenland

0,75 l | 41,00

2012 94FS 2013/15 96RP „Tignanello“ I.G.T. (S, CS, CF)

Antinori, Bolgheri

0,75 l | 170,00

2005 96 RP Château Montrose 2ème Cru Classé

Château Montrose, St. Estèphe, Bordeaux

0,75 l | 340,00

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

Heiße Getränke

Hot beverages

Häferl Tee mit Zitrone oder Milch
Teehaus Ronnefeldt: Classic Green Bio,
Mountain Herbs Bio, Camomille,
Red Berries, Peppermint, Darjeeling Bio,
Sweet Ginger, Jasmine
0,25 l | 4,00

Häferl Tee mit Rum
Teehaus Ronnefeldt
0,25 l | 5,50

Häferl Heiße Zitrone
mit frischer Zitrone
0,25 l | 3,60

Glühwein oder **Jagatee**
0,25 l | 5,00

Kaffee (Verlängerter) oder
Kaffee koffeinfrei
Julius Meinl
3,40

Cappuccino
mit Milchschaum oder Schlagobers
Julius Meinl
3,80

Espresso
Julius Meinl
klein | 3,00
groß | 4,20

Häferl Milchkaffee oder **Kaffee**
Julius Meinl
4,50

Glas Latte Macchiato
4,20

Häferl Heiße Schokolade
mit frischer Pinzgauer Milch und Schlagobers
0,25 l | 4,00
oder mit Rum, Baileys oder Amaretto
0,25 l | 5,20

Heißer Braumeister
Pflaumenlikör, heiß, mit Schlagobers
2 cl | 3,70

Heißer Leo
Wachauer Marille, heiß, mit Schlagobers
2 cl | 3,70

Heißer Hugo
alkoholfrei
4,50

Aperitif

Aperitifs

Aperol Spritz
6,50

Aperol Sekt Spritz
7,70

Hugo
7,00

Pontica Tonic
Pontica Red Vermouth,
Fevertree Tonic, Orange
0,25 l | 11,00

Krallerhof Hochriegl Sekt
0,1 l | 4,70

Taittinger Brut Réserve
0,1 l | 13,00

Liköre

Liqueurs

Moosbeerlikör
Stocki's Mountaindestillierie
2 cl | 4,50

After Eat
Schokolikör mit Chili und Minze
Stocki's Mountaindestillierie
2 cl | 4,50

Baileys
4 cl | 7,00

Amaretto di Saronno
4 cl | 7,00

Grand Marnier
4 cl | 8,00

Edelbrände

Schnapps

Willi oder **Marille**
mit oder ohne Fruchtstück
Destillierie Freihof
2 cl | 3,80

Obstler
Destillierie Freihof
2 cl | 3,80

Obstler
Stocki's Mountaindestillierie
2 cl | 3,80

Rote Birne
Stocki's Mountaindestillierie
2 cl | 4,00

Marille
Stocki's Mountaindestillierie
2 cl | 4,90

Bananenbrand
im Whiskeyfass gelagert
Stocki's Mountaindestillierie
2 cl | 5,50

AsitzBräu Bierbrand
im Eichenfass gelagert
Stocki's Mountaindestillierie
2 cl | 5,50

Himbeere/Birne
Stocki's Mountaindestillierie
2 cl | 5,50

Zirbenschnap
Herzog Destillate
2 cl | 5,50

Nusserl
Herzog Destillate
2 cl | 6,00

Whiskeys

Whiskies

Chivas Regal 12 Jahre
4 cl | 9,00

Dimple 15 Jahre
4 cl | 9,00

Jack Daniels
4 cl | 9,00

Bitters

Bitters

Fernet Branca
2 cl | 4,00

Jägermeister
2 cl | 4,00

Underberg
2 cl | 4,00

Ramazotti
2 cl | 4,00

Averna
2 cl | 4,00

Spirituosen

Spirits

Remy Martin V.S.O.P.
4 cl | 9,00

Grappa Tre Soli Tre Berta
2 cl | 9,50

Tequila silber oder gold
2 cl | 3,80

Vodka Russian Standard
0,50 l | 48,00
0,70 l | 65,00

Belvedere Pure Vodka
0,375 l | 53,00
0,70 l | 95,00

Jack Daniels
0,35 l | 45,00

Bacardi
0,35 l | 35,00

Tanqueray Gin
0,35 l | 48,00

Hendricks Gin
0,35 l | 53,00

Shots

Shots

Flügerl
Red Bull mit rotem Vodka
2 cl | 5,00

Vodka Bull
Red Bull mit weißem Vodka
2 cl | 5,00

Vodka Feige
2 cl | 3,80

Flying Hirsch
Red Bull mit 2 cl Jägermeister
5,00

Cola Rum
Coca-Cola mit Rum
2 cl | 5,00

Mixed Drinks

Mixed Drinks

Vodka Bull
Russian Standard Vodka, Red Bull/
Red Bull Edition (Yellow, Green, Winter)
11,00

Gin Tonic
Tanqueray Gin, Tonic
11,00

Vodka Lemon
Russian Standard Vodka, Bitter Lemon
11,00

MAKAva Vodka
Russian Standard Vodka, MAKAva
11,00

Caipiroska
Russian Standard Vodka, Soda,
Limettensaft, Zucker
11,00

Moscow Mule
Russian Standard Vodka, Ginger Beer,
Limettensaft, Gurke
12,00

Jacky Cola
Jack Daniels, Coca-Cola
11,00

Cuba Libre
Havana Rum, Coca-Cola, Limettensaft
11,00



Vorspeisen

Starters

Gebeiztes Alpen-Sashimi vom Lachs und Thunfisch

mit Steirischer Krenmayonnaise, eingelegtem Kürbis, Ossietra-Kaviar, Sesamrettich und marinierten Zupfsalat
Marinated alpine salmon and tuna sashimi with Styrian horseradish mayonnaise, pickled pumpkin, Oscietra caviar, sesame radish and marinated salad leaves

16,50



Beef Tatar vom Salzburger Bio-Stier (160g)

mit Dijon-Mayonnaise, marinierten Avocados, gesalzener Sauerrahmbutter und Toast

Beef Tatar vom Salzburger Bio-Stier (160g)

mit Dijon-Mayonnaise, marinierten Avocados, gesalzener Sauerrahmbutter und Toast

16,50

Salatvariationen

Gemischter Salat oder Blattsalat

mit Dressing nach Wahl: Hausdressing, Essig & Öl oder Joghurt-Bergkräuterdressing

Mixed salad or leaf salad with dressing of your choice: apple-balsamic, buttermilk-herbs, flowerhoney-cocktail

5,50

Bauernsalat

mit Almgröstl, Spiegelei und Speck

Mixed leaf salad with roasted potatoes, fried egg and bacon

14,00

Nizza-Salat 2.0

Gebeiztes Filet vom Gelbflossen-Thunfisch auf Romanasalat, Dattel-Tomaten, Kalamata-Oliven, Schalotten, Buschbohnen und Olivenöl-Wasabi-Mango-Dressing

Salade Nicoise 2.0

Marinated fillet of yellowfin tuna on a bed of romaine salad, with plum tomatoes, Kalamata olives, shallots, French beans and an olive oil, wasabi and mango dressing

17,00



WEIN-TIPP

2017/18 Chardonnay „Gebling“

Sepp Moser, Rohrendorf, Kremstal

0,75 l 33,00

1/8 l 5,50

Knusprige Backhendlstreifen

mit Kartoffel-Vogelersalat und steirischem Kernöl
Potato and lamb's lettuce with pumpkin seed oil and breaded maize-fed chicken breast

14,00

Aus dem Suppentopf

Soups

Estragon-Kartoffelcremesuppe mit Landhendlbrust

und Gemüsestreifen, verfeinert mit Schwarzbrot-Croûtons

Creamy tarragon and potato soup with country chicken breast, and vegetable strips, garnished with dark rye bread croutons

6,50

Hausgemachte Gulaschsuppe

mit Semmel oder Hausbrot

Homemade goulash soup with a roll or homemade bread

6,50

Vegane Kichererbsen-Tomatensuppe

mit Stangensellerie und Walnusspesto

Vegan chickpea and tomato soup with celery and walnut pesto

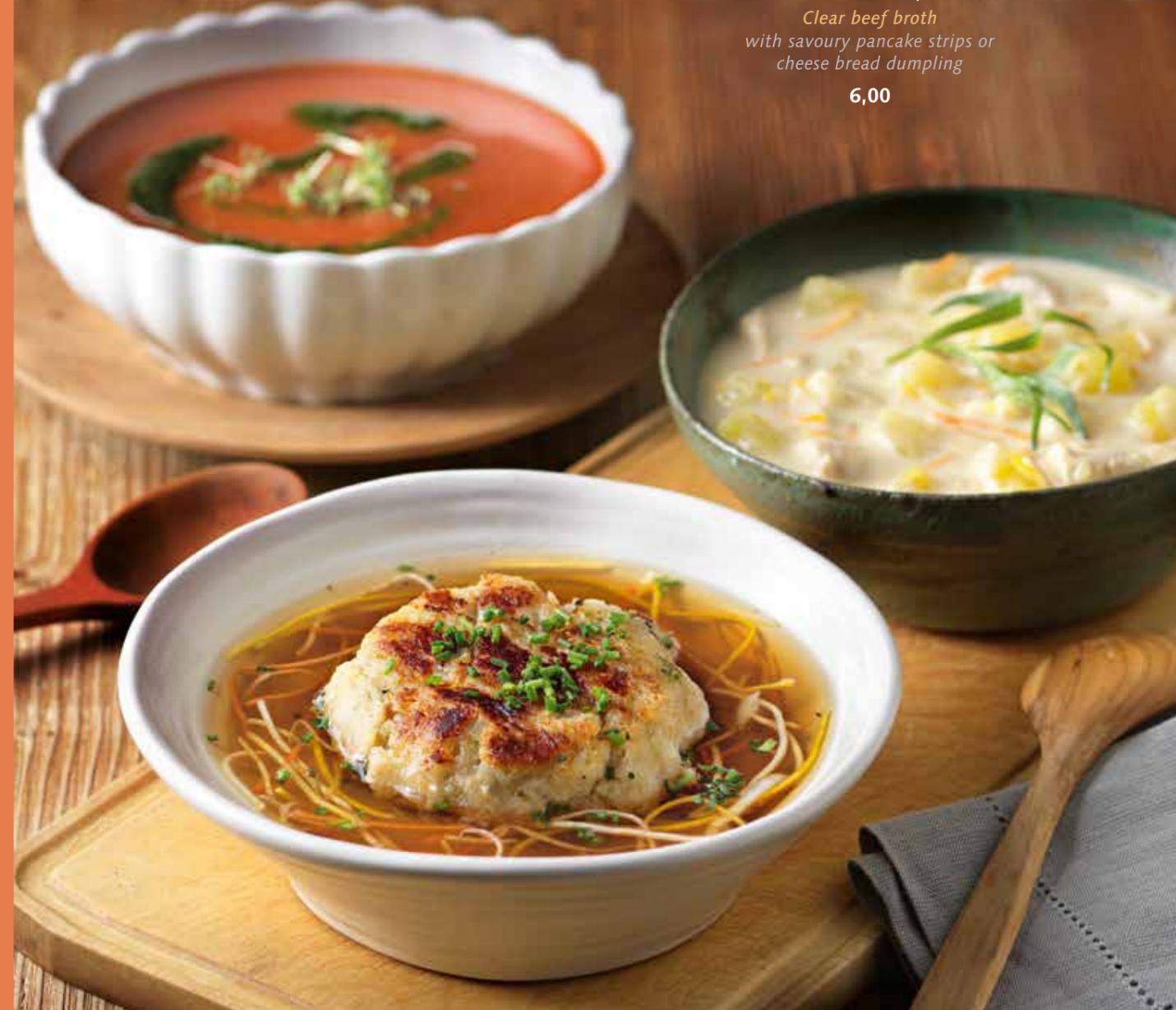
6,50

Deftige Tafelspitzsuppe

mit Frittaten oder Kaspereßknödel

Clear beef broth with savoury pancake strips or cheese bread dumpling

6,00



Für Zwischen- durch Snacks



Steirische Käsejause

Steirischer Weinkäse, Bergkäse, Ennstaler Schafskäse, Roter Mönch, hausgemachte Chutneys, Trauben, Sauerrahmbutter, Kürbiskerntopfen und Hausbrot

Styrian cheese platter

Styrian wine cheese, alpine cheese, Ennstal sheep's milk cheese, Roter Mönch, homemade chutneys, grapes, sour cream butter, pumpkin seed and curd cheese spread, local bread

13,50

Pommes frites *French fries*

6,00

Hausgemachte Kartoffel-Rösti

mit gebratenen Steinpilzen, Saison-Gemüse, Sauerrahmdip und Spiegelei

Homemade potato rösti with fried porcino mushrooms, seasonal vegetables, sour cream dip and a fried egg

15,00



Münchner Weißwurst

1 Paar mit süßem Senf und Laugenbrezel

Munich white sausages

with fresh horseradish, mustard and a roll

7,00

Frankfurter

1 Paar mit Steirerkren, Senf und Semmel

Frankfurters with fresh horseradish, mustard and a roll

6,00

Schinken-Käse-Toast

mit kleiner grünem Salat

Ham and cheese toast

served with a small green salad

8,00

Ofenfrische Riesen-Brezel

mit Liptauer, Grammelschmalz und Kürbiskerntopfen

Giant lye pretzel with Liptauer spicy cheese spread, Grammelschmalz (bacon fat spread) and pumpkin seed and curd cheese spread

6,50

Ofenkartoffel

mit gebratenen Rinderfiletstreifen, Sauerrahmdip und Grillgemüse

Baked potato with strips of roast beef, sour cream and grilled vegetables

18,00

WEIN-TIPP

2017/18
Sauvignon Blanc
„Klassik“
Skoff, Gamlitz,
Südsteiermark
0,75 l 30,00
1/8 l 5,00

Hausgemachtes Gebäck Freshly baked



Riesen-Laugenbrezel

Pretzel

4,00

Semmel

Roll

1,20

Knoblauchbrot

Garlic bread

4,00

Hausgemachtes Brot

von der Krallerhof Bäckerei

Homemade bread

from the Krallerhof-bakery

1,20

Für die kleinen Genießer For younger diners

Klara

Spaghetti Bolognese oder Pomodoro

Spaghetti Bolognese or Pomodoro

6,00

Alm Öhi

Schnitzel mit Pommes frites

Escalope of pork with French fries

7,50

Heidi

Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes frites

Homemade chicken nuggets with French fries

7,50

Fräulein Rottenmeier

Grillwürstel mit Pommes frites

Grilled sausage with French fries

6,50

Herr Sesemann

Cremespinat mit Petersil-Erdäpfeln und Spiegelei

Creamed spinach with parsley potatoes and fried egg

7,00



Peter

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Homemade thick, sliced and sugared pancake with raisins served with apple puree

8,50

Köstliches aus der Brauhaus-Kuchl

Delicacies from the beerhouse kitchen

Knusprige Haxe vom Gustino Schwein

mit Sauerkraut, Semmelknödel und Bockbiersaft
Roasted knuckle of Gustino pork (pastured pork) with sauerkraut, bread dumpling and beer gravy

14,50

Filet vom Zander

in Bergkräuterteig gebacken, Rahmspinat und glacierten Rüben und Püree von Muskatkürbis

Fillet of zander baked in alpine herb pastry, with creamed spinach and glazed carrots and puréed muscat squash

20,00

Steak von der heimischen Rinderhüfte (250g)

an Steinpilzpolenta, Portweinschalotten, Muskatkürbis und Portweinjus

Local rump steak (250g) on porcino mushroom polenta, with port wine shallots, muscat squash and port wine jus

22,00

WEIN-TIPP

2016/17
Cuvée „Kreos“
Tesch, Neckenmarkt,
Mittelburgenland
0,75 l 33,00
1/8 l 5,50



1760-Alpen-Double-Burger

Knuspriges Vinschgauer Brot, gefüllt mit 2x 100g köstlichen Rindfleisch aus dem Salzburger Land, Bergkäse, BBQ-Whiskey-Sauce, Ochsenherztomaten, Salat, knusprigem Speck und Zwiebel

1760 alpine double burger (180g), Crunchy Vinschgauer bread, filled with 2x 100g delicious beef burgers from the Salzburger Land, alpine cheese, BBQ whisky sauce, beef tomatoes, salad, crispy bacon and onions

18,00

Tiroler Gröstl

Allerlei Bratenfleisch mit Röstkartoffeln und Spiegelei

„Tyrolean Gröstl“ – roasted meat with roasted potatoes and a fried egg

11,00

mit kleinem grünen Salat
with small green salad

15,00



Wiener Schnitzel vom Salzburger Premiumkalb

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren
Wiener schnitzel – escalope of veal with parsley potatoes and mountain cranberries

22,00

WEIN-TIPP

2017
Blaifränkisch
„Johanneshöhe“
Prieler, Schützen am
Gebirge, Burgenland
0,75 l 30,00
1/8 l 5,00



Pinzgauer Kasnock'n

mit Röstzwiebeln und Schnittlauch, im Pfandl serviert

Pinzgauer cheese spaetzle with deep-fried onions and chives, served in a pan

11,00

mit kleinem grünen Salat
with small green salad

15,00



Halbes Maishendl aus Österreich

vom Grill, mit Pommes frites
Roasted maize-fed chicken with French fries

12,50



Schnitzel vom Gustino Schwein

mit Pommes frites und Preiselbeeren
Escalope of Gustino pork (pastured pork) with French fries and mountain cranberries

16,00

BBQ Schweins Ripperl

mit Kartoffel Wedges, Barbecue- und Sauerrahm Sauce
Spare ribs with potato wedges, BBQ sauce and sour cream

16,00

Ofenfrischer Krustenbraten vom Gustino-Ferkel

mit Sauerkraut und Semmelknödel
Pork roast with crackling from the Gustino pork (pastured pork) served with sauerkraut and bread dumpling

14,50

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

Gruß vom Zuckerbäcker

Sweet treats

Frische Tagliatelle in leichtem Rieslingfond

mit frischen Kräutern verfeinert

Wahlweise mit 2 gebratenen Riesengarnelen
aus nachhaltiger Zucht

*Fresh tagliatelle in a light Riesling jus
with fresh herbs*

*Served either with two pan-fried king prawns
from a sustainable fish farm*

22,00

oder mit schwarzer Perigord Trüffel

or with black Perigord truffle

22,00

oder mit Perigord Trüffel und 2 gebratenen
Riesengarnelen aus nachhaltiger Zucht

*or with Perigord truffles and 2 prawns
from a sustainable fish farm*

30,00



Gebratene Gemüse-Hirse Laibchen

(vegan)

auf Thai-Gemüse-Kokos-Curry

*Fried vegetable and millet rissoles (vegan)
with Thai vegetable and coconut curry sauce*

14,00

Spaghetti Pomodoro

Gemüse-Tomatensauce mit Grana Padano
Chips und Rucola

*Spaghetti Primavera with Grana Padano
chips and rocket salad*

10,00

Spaghetti Bolognese

mit Grana Padano Chips

Spaghetti Bolognese with Grana Padano chips

10,00

Spinat-Mozzarella-Knödel

Zwei Knödel auf Wurzelgemüse-Tomatenragout
mit Salzburger Bergkäsekrusteln und Rucola

*Spinach and mozzarella dumplings
Two dumplings served with root vegetable
and tomato ragout, croutons of alpine cheese
and a rocket garnish*

14,00



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. Das AsitzBräu 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“.

Germknödel

mit Mohn-Butter oder Vanillesauce

*Yeast dumpling with poppy seed butter
or vanilla sauce*

11,00

Sachertorte

Sacher cake with whipped cream

5,00

Esterhazytorte

Esterhazy cake

5,00

Crème Brûlée vom Espresso

mit Topfentarte und
hausgemachtem BIO-Rosineis

*Espresso crème brûlée
with cheesecake and
homemade organic raisin ice cream*

9,50

Hausgemachte Palatschinke

1 Stück mit Nutella

*1 pancake filled with nutella
(chocolate nut spread)*

5,50

1 Stück mit Vanilleeis, Schlagobers
und Schokoladensauce

*1 pancake filled with vanilla ice cream,
whipped cream and chocolate sauce*

6,50

Hausgemachter Kaiserschmarrn

mit Zwetschgenröster, Apfelmus
und Marillenröster

*Homemade thick, sliced and sugared pancake
served with stewed plums, apple puree
and stewed apricots*

13,00

Schwarzwälder Kirschtorte

Black Forest cake

5,00



Hausgemachter Apfelstrudel

mit Schlagobers oder Vanillesauce

*Homemade apple strudel
with whipped cream or vanilla sauce*

5,50

Atemberaubende Ausblicke. Spannende Einblicke.

Das AsitzBräu hat im Winter
täglich von 9.00 – 16.30 Uhr geöffnet.
asitzbraeu.com
+43 / 6583 / 8246 - 4555

AsitzBräu-Pfingsrauschen
30. Mai – 1. Juni 2020

9. AsitzBräu Oktoberfest
26./27. September und
3./4. Oktober 2020

Im Sommer beliebter Einkehrtreffpunkt für Radfahrer und Wanderer. Im Winter eine wirklich außergewöhnliche Skihütte. 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 Lauingen. 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

dienten, ehemalige Täfelungen aus Pfarrkirchen – alte Materialien wurden mit viel Liebe restauriert und erstrahlen nun in neuem Glanz.

Genießen Sie original Brauhauskulinarik 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.

Breathtaking views. Fascinating insights.

In summer, it's a popular stopping-off place for hikers and bikers. In winter, a really unusual ski hut. You'll love Europe's highest brewery museum, with its wonderful views and fascinating exhibits. You can enjoy original brewhouse food: roasted chicken, pork hock and sausage specialities and delicious treats from the beechwood grill. With a glass of the amber-coloured AsitzBräu beer, there's simply nothing like it! The tasty beer is brewed exclusively for us by the oldest steam brewery in East Tirol, to a special AsitzBräu recipe.



Genuss und Tradition

Sie gilt als eine der schönsten Skihütten und als uriges Bergrestaurant. Auf 1.760 Meter ist die Alte Schmiede ein kulinarisches Juwel mit unvergleichlichem Charakter.

Direkt neben den Bergstationen von Steinbergbahn und Leoganger 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 Erlebnisgastronom 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.

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 Schweinstall 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 Schmiede als ganz besondere Skihütte für einen gepflegten Einkehrschwung in-

klusive bester Après-Ski-Stimmung. Im Sommer hat sie sich als unvergleichlicher Ort für Genießer etabliert. Jeden Sonntag erleben Sie Musik verschiedener Bands. Auch unter Radfahrern und Wanderern

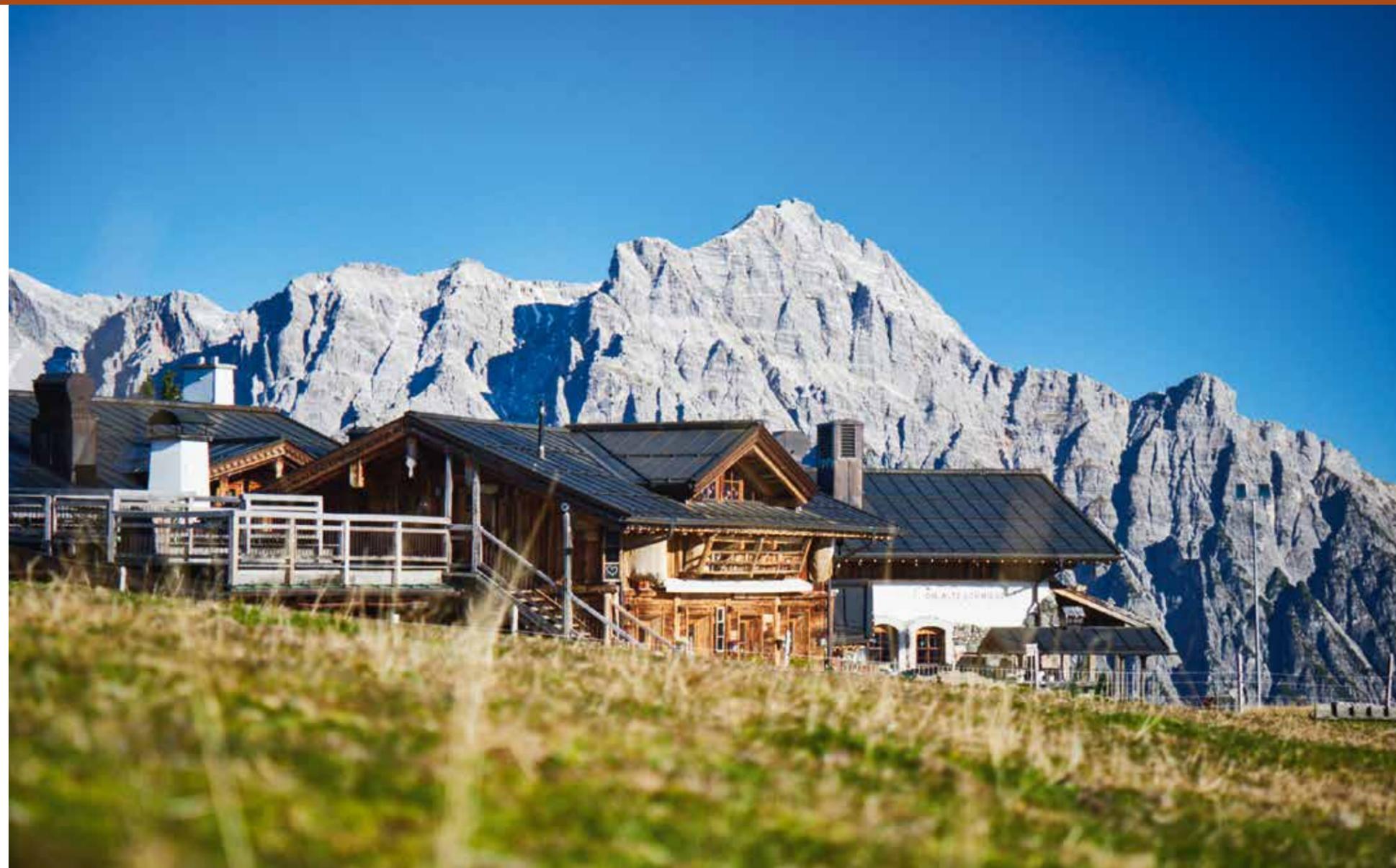
gilt die Alte Schmiede als ideale Raststation. Sie eignet sich ebenso perfekt für kleine und große Privatveranstaltungen. Bei schönem Wetter ist die große Terrasse auch ideal für Open-Air-Events.

Good food and tradition combined

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 Tirol. 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.

Die Alte Schmiede hat im Winter täglich von 9.00 – 16.30 Uhr geöffnet.
alteschmiede-leogang.com
+43 / 6583 / 8246 - 400





Urig, edel und legendär

Seit über 40 Jahren gilt die KrallerAlm als das urigste Eventlokal in den Bergen. Sie ist Restaurant, Pizzeria, Abendlokal und Bar. Nur 100 m vom Krallerhof entfernt an der Steinbergpiste erwarten Sie hervorragendes Essen, gute Musik und gemütliche Atmosphäre.

In der KrallerAlm ist immer was los. Fast rund um die Uhr. Dafür ist sie weithin bekannt. Aber sie ist auch bekannt für ihre ausgezeichnete Küche. Knusprige Pizza direkt aus dem Holzofen, gegrillte Köstlich-

keiten direkt von Joe's Championship 20" Smoker, Fondue, das berühmte Hut-Essen bis hin zu vielen regionalen und internationalen Gerichten – kulinarisch zeigt sich die KrallerAlm überaus

vielseitig und auch raffiniert. Verantwortlich dafür ist Küchenleiter Hermann Gstrein.

Er ist kein Mann der großen Worte. Aber der großen Taten, vor allem der kulinarischen. Kochen

ist für ihn kein Beruf. Vielmehr Berufung und Passion. Auch privat kocht er leidenschaftlich gerne. Und zwar alles, von einfachsten Gerichten bis hin zu delikaten Köstlichkeiten. Von Hauptspeisen bis hin zu Desserts und Kuchen. Ihn begeistert die Vielfalt des kreativen Spielraums. Wie man mit Kleinigkeiten große Veränderungen bewirken kann oder gar neue Kreationen entstehen. Dieser Aspekt fasziniert ihn. Besonders wichtig sind Hermann Gstrein auch gute regionale Produkte. Frische und hohe Qualität entscheiden oder wie er immer zu sagen pflegt: „Frische und gscheite Produkte sind das Um und Auf.“ Und wir geben ihm da völlig recht. Der Mann hat Geschmack, das hat er mehr als einmal bewiesen. Unterstützt wird er dabei von Küchenchef David Jareš.

Und wenn Sie sich von der Qualität unserer Kulinarik überzeugen möchten, lassen Sie sich von uns einkochen. Sie werden begeistert sein.

Quaint, stylish, legendary
There's always something going on at the Alm, almost round the clock. It's well-known for that, far and wide. However, it's also well-known for its excellent food. Crisp pizza from the wood-fired oven, the best from the barbecue, fondue, the famous "Tartar's hat grill" and numerous regional and international specialities – when it comes to food, the KrallerAlm is certainly varied, and sophisticated, too. The man behind it all is head chef Hermann

Gstrein. For him, cooking is a vocation and a passion. He loves the variety and the freedom it gives him to be creative. He is supported by David Jareš. Why not experience the quality of their culinary arts for yourself? They never fail to please!

**Die KrallerAlm
 hat im Winter täglich
 von 9.00 – 24.00 Uhr geöffnet.
kralleralm.com
 +43 / 6583 / 8246 - 210**



Der Krallerhof, Ihr Zuhause an der Piste

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. „Ein Gut Krall, insgesamt auch das Krallergut genannt zu Rain in Leogang“, mit diesen Worten ist der Übertrag vom chiemseeischen Urbar ins Grundbuch dokumentiert. Die erste namentliche Erwähnung reicht bis 1400 zurück. Seinen Namen hat es von Hanns Krall, der 1486 Freisasse vom Gut Krall ist. Es folgen Jahrhunderte mit einer überaus wechselvollen Geschichte. In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts übernimmt Sepp Altenberger – nach dem schmerzlichen Verlust von Mutter und Stiefvater – 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.

Harmonisch in die unvergleichlich schöne Natur des Salzburger Landes eingebunden, präsentiert sich der Krallerhof heute als Superior Hotel. Die kunstvollen und künstlerisch gestalteten Zimmer und Suiten verwöhnen mit ihrer Ausstattung auf Fünf-Sterne-Niveau. 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 Teigtaschen im Haus gemacht. Der Krallerhof ist ein Superior-Hotel zum Wohlfühlen. Zum Genießen. Und zum Entspannen...

Das ausgewiesene Genusshotel gilt aber auch als eines der schönsten Wellnesshotels im Salzburger Land. Zeit für sich haben, sich ganz dem Moment hingeben. Nichtstun ist wertvoll. Sich dabei verwöhnen zu lassen noch viel wertvoller. Im Spa-Bereich Refugium bieten sich

alle Möglichkeiten zur Regeneration und Entspannung. Natur als Impression. Kunst als Inspiration. Der meditative *nitsch raum*, der von Ty Waltinger gestaltete Ruhekristall, der Ruheraum am Seerosenteich, der Wasserbetten-Ruheraum mit seiner besonderen Magie, fünf Ruheräume, acht Saunen und Dampfbäder sowie ein exklusiver Private Spa, das großzügige Freischwimmbecken, der Saunapool im Garten und der ausgedehnte Innenpool mit Klangdom aus Schieferstein. Das Refugium ist ein Wellness-Paradies von beeindruckender Dimension und faszinierender Mystik. Ein Ort, in dem genussvolle Entspannung viele facettenreiche Seiten hat. In den 17 Behandlungsräumen für Beauty- und Bodyanwendungen werden Wellness- und Genussliebhaber bei klassischen und Akupunktur-Massagen, Lymphdrainagen, Hot-Stone- und Shiatsu-Treatments sowie Ayurveda verwöhnt. Belebende Arrangements, Körper- und Gesichtsbehandlungen sowie Genussbäder mit Produkten von !QMS, LIGNE ST BARTH, Fuhlen-dorf, La Biothétique, Haslauer oder Balance Alpine 1000+ werden jedem Anspruch gerecht.

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.

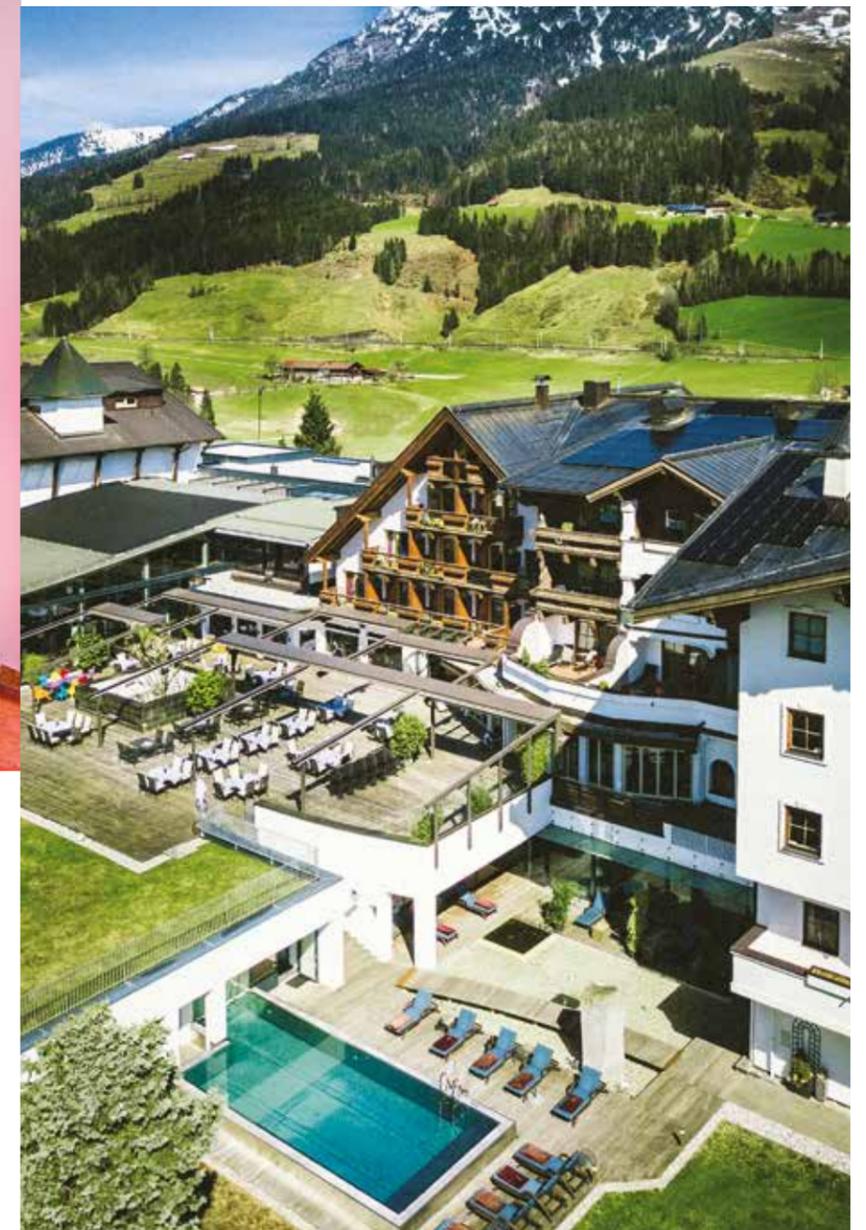


**The Krallerhof,
your home from home!**

The roots of the Krallerhof go right back into the mists of time. It was first mentioned by name as long ago as 1400. After years of rather turbulent history, Sepp Altenberger senior took over the Krallerhof in the second half of the 19th century. He decided to build a separate inn with 25 beds next to the farmhouse. In 1960, the 18-year-old Gabriela Holzer arrived at the Krallerhof. In her, Sepp found the love of his life. When the construction of the Asitzbahn cable car was confirmed in 1971, Sepp and Gabriela began planning their hotel.

Harmoniously embedded in the beautiful scenery of the Salzburger Land, the Krallerhof today is a Superior hotel. The art-filled and artistic rooms and suites are luxuriously equipped to 5-star standards. And you'll love the food, which focuses on seasonal and regional cuisine and homemade specialities.

Our hotel, made for enjoyment, is regarded as one of the finest wellness hotels in the Salzburger Land. The Refugium spa offers all kinds



of ways of relaxing and recovering. In addition to the long indoor pool with its slate sound dome, and the sauna pool in the garden, the wellness world also boasts five different relaxation rooms, eight saunas and steam baths and an exclusive Private Spa. The choice of health-giving massages, facials and body treatments is equally wide.

Fantastic scenery, fine art and fine food – that's what a stay at the Krallerhof means. When you stay at the Krallerhof, you feel that you can really enjoy life to the full in every way. There's just that little bit more of everything. That's the Krallerhof.

**Das Hotel Krallerhof
hat ganzjährig geöffnet.
krallerhof.com
+43/6583/8246**

Veranstaltungs-Highlights

Dezember 2019 bis April 2020

ASITZ MUSIC NIGHT

Außergewöhnliche Stimmung mit wechselnden Bands sowie der Beats & Fire Show jeden Dienstagabend im AsitzBräu bzw. bei der Asitz- und Steinbergbahn-Bergstation.

Asitz Music Night. A special atmosphere with various bands at the AsitzBräu and a Beats & Fire Show every Tuesday evening by the top station of the Asitz and Steinberg cable cars.



TRADITIONELLER BERGABEND

Ob als Stärkung vor dem Mondscheinrodeln oder weil Sie Lust auf eine echte Steinofen-Pizza haben, die Alte Schmiede verwöhnt freitags, beim traditionellen Bergabend, mit heimisch und internationaler Küche und viel Musik.

Traditional evening. Whether you need to build up your strength for moonlit sledging or just fancy an authentic pizza straight from the wood-fired oven, on Fridays the Alte Schmiede treats you to local and international specialties and lots of music.

MODERN LIVE- UND DJ-MUSIC

Lassen Sie im AsitzBräu Samstag bis Montag Nachmittags den Skitag mit moderner Live- und DJ-Musik ausklingen.

Modern Live- und DJ-Music. At the AsitzBräu, you can round off your skiing day with fantastic live and DJ music on Saturday to Monday afternoons.

HÜTTENSPRINGEN

Jeden Mittwoch findet – je nach Schneelage – die spektakuläre Skishow mit den „Roten Teufeln“ der Skiszene Altenberger bei der KrallerAlm statt. Anschließend gibt es eine After-Party bis in die frühen Morgenstunden.



Ski hut jumping.

Every Wednesday – depending on weather conditions – this spectacular skiing show featuring the “Red Devils” from the Altenberger ski school

takes place at the KrallerAlm restaurant. Then the partying goes on in the “Alm” until the small hours.

ALTHOLZ OSTERABFAHRT 12. APRIL

Für alle Freunde von House-Musik, ist die mittlerweile schon traditionelle Osterabfahrt ein Pflichttermin. Gestartet wird Mittags mit feinstem House im AsitzBräu

bevor es abends in die KrallerAlm geht, wo sich die Musik im Genre House und Techno weiterbewegt und bis in die frühen Morgenstunden gefeiert wird.

The Easter Run. For everyone who loves house music, the now traditional Easter Run is not to be missed. It starts at lunchtime with the best of house at the AsitzBräu, before continuing in the evening at the KrallerAlm, where there's more house and techno music to get you moving, and the partying continues until the small hours.



ASITZBRÄU PFINGSTRAUSCHEN

Festival der jungen Blasmusik

PFINGSTRAUSCHEN 30. MAI – 1. JUNI

Wir starten mit unserem „Festival der jungen Volksmusik“ beim „Pfungstrauschen“ ordentlich in die Sommersaison. Verschiedene Bands sorgen für beste Stimmung und lassen mit Ihnen und uns den Berg aufleben.

The *Pfungstrauschen*, a festival of folk music with a modern touch, makes a great start to the summer season. Join us as several youth bands create a great atmosphere and make the mountains resound.

LIVE-MUSIK UND BESTE STIMMUNG

Im AsitzBräu erwarten Sie jeden Sonntagnachmittag wechselnde Bands für einen entspannten Ausklang nach dem Wandern.

Live music and a fantastic atmosphere. Every Sunday afternoon, different bands perform at the AsitzBräu to offer you a relaxing end to your day's hiking.

ALTHOLZ GIPFELTREFFEN 29. AUGUST

Über 20 Stunden wird an diesem Tag das Beste von House und Techno im AsitzBräu gefeiert.

Summit meeting. On this day we celebrate the best of house and techno music at the AsitzBräu for over 20 hours.

Mai bis Oktober 2020

TONSPUREN AM ASITZ

Tauchen Sie ein, in das unvergleichliche Ambiente der Konzertreihe „TONspuren am Asitz“, die vor einer atemberaubenden Kulisse am Speicherteich des Großen Asitz stattfindet. Seit vielen Jahren schätzen die Besucher die Vielfalt der verschiedensten Genres der österreichischen und internationalen Künstler.

TONspuren am Asitz. Soak up the unique atmosphere at the “TONspuren at the Asitz” concert series, which takes place against a stunning mountain backdrop, beside the reservoir up on the Grosser Asitz. For years now, visitors have been coming to enjoy music in many different genres presented by Austrian and international performers.



9. OKTOBERFEST

OKTOBERFEST

26./27. SEPTEMBER UND 3./4. OKTOBER

Wir bringen die Wies'n auf den Berg! Mit Live-Musik und bester Stimmung feiern auch wir Oktoberfest auf 1.760m.

Oktoberfest. We bring the Oktoberfest to the mountains! With live music and a great atmosphere, we celebrate at 1760 m above sea level.





ASITZBRÄU

LEOGANG • AUF 1760m

ASITZBRÄU

www.asitzbraeu.com +43/6583/8246-550