

Winter 2021/22

# ASITZBRÄU

LEOGANG • AUF 1760M

**SPEISEN & MEHR**



**DIGITAL  
VERSION**

# GASTGEBER. GASTRONOM. GASTFREUND.

Sepp Altenberger stellt die Erfolgsgeschichte der Familie Altenberger und den Aufbau vom Bauernhof zum 5-Sterne-Hotel Krallerhof, AlteSchmiede, AsitzBräu und KrallerAlm vor.



## Sepp erinnert sich...

Das „Gut Krall“ war im Jahr 1400 der Grundherrschaft Chiemsee unterworfen. Der Gutsname geht auf das Wappen des Grafen von Plain mit einer Kralle hervor. Mit Katharina Altenberger, einer Bauerstochter aus Stuhlfelden, begann am Krallerhof ein neues Zeitalter. Sie brachte zwei Söhne in die Ehe mit – Alexander und Sepp. Da ledige Kinder nicht erbberechtigt waren, bestand Katharina auf einen Ehevertrag.

Sepp Altenberger, mein Vater, war ein begeisterter Skifahrer. Er machte seine Passion zum Beruf und so begann er 1947, nach seiner Ausbildung zum Skilehrer, bei Baron Theobald Seyffertitz im Bad Leogang Skikurse zu geben. Er unterrichtete zahlreiche Aristokraten aus aller Welt. Im Jahre 1955 begann er mit dem Bau einer Luxus Pension, ausgestattet mit Zentralheizung und fließendem Wasser in allen Zimmern. Damals war das Luxus – wie sich die Zeiten ändern. Als 1957 der Baron

verstarb, fand Sepps Nobelskilehrer-Karriere ein vorzeitiges Ende.

Meine Mutter, die damals erst 18-jährige Gabriela Holzer, betrat 1960 erstmalig die Bühne des Krallerhofs – und sie blieb. Aus der Ehe mit Sepp kamen fünf Kinder hervor. 1972 folgte der Bau des ersten Hotels durch den Architekt Pointner, ein Schüler des Clemens Holzmeister – bekannt für den Bau des Großen Festspielhauses in Salzburg. Zeitgleich wurde in Leogang die erste Sektion der Bergbahn errichtet.

Ende der 1980er wurden mein Bruder Gerhard und ich Teil des Familienunternehmens. 1987 investierten wir in einen neuen Hotelzubau. Nach dem Bau des neuen Personalhauses 1992 wurde das Stammhaus gebaut – damals ein gigantisches Vorhaben. Doch die mutigen Schritte haben sich gelohnt, es folgten weitere kleinere Investitionen.

2001 begann ein neues Kapitel auf dem Asitz. Selbstbedienungs-

restaurants waren damals Standard, doch wir agierten gegen den Trend, wir errichteten und begeisterten mit echter Bedienung in einem Museumsrestaurant. Der Erfolg war beeindruckend. 2004 wurden weitere 16 Mio. Euro in unsere Unternehmen investiert. Außergewöhnliche Hotelsuiten, ein Seminarzentrum, Tiefgarage und der Wiederaufbau der abgebrannten KrallerAlm wurden umgesetzt. 2010 kauften wir das heutige AsitzBräu – ein historisches Brauhaus auf vier Etagen. Im Herbst 2021 startete der Bau einer noch nie da gewesenen Wellnessanlage mit Badesee und Infinity-Pool.

Wie man heute sehen kann, ist der Krallerhof ein lebendiger Ort, der einige Geschichten hervorbringt. Unser Unternehmen ist Veränderung und Wandel, wir bleiben nie stehen. Nur auf die Art sind wir in der Lage auch in der Zukunft unseren Gästen und MitarbeiterInnen das Beste zu bieten.



AsitzBräu



AlteSchmiede



Krallerhof

### *Sepp recalls...*

*In 1400 the property called „Gut Krall“ was part of the Chiemsee manor area. Its name derives from the crest of count Hans Krall.*

*With the arrival of Katharina Altenberger, a farmer's daughter from Stuhlfelden, the modern Krallerhof history found its beginning. She had two sons. My uncle Alexander and my father Sepp. Sepp loved to ski and he turned his passion into a living and became a ski instructor. Working for count Seyffertitz, he taught countless aristocrats from all over the world. When his instructing career ended in 1957 he decided to build a luxurious guest house.*

*In 1960 my mother, Gabriela Holzer, arrived at the Krallerhof and stayed there ever since. 1972 the first hotel complex was built by architect Pointner. At the same time they built the first section of the Leogang cable railway. At the end of the 1980s me and my brother officially became part of the Krallerhof family business. Shortly after, the staff house was built and new wings were added to the main house. In 2001 we expanded the family business by successfully opening a restaurant at the Asitz.*

*Further constructions at the Krallerhof hotel and at the KrallerAlm, which was unfortunately destroyed by fire, followed. In 2010 we bought the now-called AsitzBräu, Europe's highest brewery museum and during fall 2021 we officially started construction for a spectacular wellness area equipped with a lake and an infinity pool.*

*As you can see, a lot of things happened and are still happening around the Krallerhof and its restaurants, the KrallerAlm, the AlteSchmiede and the AsitzBräu. In our family business the only constant is change. Only like this we can offer the best experiences for our guests.*

# EHRliche UND REGIONALE KÜCHE

Down-to-earth and regional cuisine



Küchenchef Robert Reichmayr

Fleisch, Fisch, Eier, Milch und Milchprodukte – vieles kaufen wir am liebsten bei unseren heimischen Bauern ein, dafür garantiert unser Küchenchef Robert Reichmayr. Das Beste aus der Region, denn sie ist reich an hochwertigen Produkten mit erstklassiger Qualität.

Auch beim Fleisch haben wir uns für höchste Qualität entschieden: als Inbegriff für Hochwertigkeit wurde das Gustino-Schwein zum besten Markenfleisch Österreichs gewählt.

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

*Meat, fish, eggs, milk and dairy products - we prefer to buy a lot from our local farmers, guaranteed by our chef Robert Reichmayr. Only best from the region, because it is rich in premium products with first-class quality – mostly also the best from Austria.*

*We have also opted for the highest quality when it comes to meat. A synonym for the best quality meat is the Gustino pig - awarded for the best quality meat from the region.*

# BIERE UND BIERVARIATIONEN

Beers and beer variations

## IN DER FLASCHE / BOTTLE

AsitzBräu Hausbier

0,33 l | 4,40

Gösser Naturgold alkoholfrei

0,50 l | 5,20

Kaiser Märzen

0,50 l | 5,20

Franziskaner Hefe alkoholfrei

0,50 l | 5,20

Franziskaner Hefe dunkel

0,50 l | 5,40

## VOM FASS / DRAUGHT BEER

AsitzBräu Hausbier

0,30 l | 4,20

0,50 l | 5,20

Franziskaner Hefe-Weißbier

0,30 l | 4,40

0,50 l | 5,40

Gösser Naturradler

0,30 l | 4,20

0,50 l | 5,20

## MISCHUNGEN / MIXES

Cola-Bier

0,50 l | 5,20

Hefe Almdudler oder Cola

0,50 l | 5,40

Hefe Bull

0,50 l | 5,80

Radler Sauer

0,30 l | 4,10

0,50 l | 5,10

Radler alkoholfrei

0,33 l | 4,20

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Non-alcoholic beverages

Coca-Cola, Fanta,  
Almdudler oder Spezi

0,25 l | 3,70

0,50 l | 5,10

Coca-Cola Zero, Sprite

in der Flasche

0,33 l | 4,50

Rauch Skiwasser

0,25 l | 3,70

0,50 l | 5,10

Rauch Apfel- oder  
Johannisbeersaft

0,25 l | 3,70

0,50 l | 5,10

gespritzt mit Soda- oder  
Gebirgsquellwasser (still)

0,25 l | 3,70

0,50 l | 5,10

Eistee Pfirsich

0,50 l | 5,10

MAKA

Bio-Eistee aus Österreich

0,33 l | 4,80

Rauch Mango oder Orange (pur)

0,20 l | 3,90

mit Soda- oder Gebirgsquellwasser (still)

0,50 l | 5,10

Fever Tree

Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale  
und Ginger Beer

0,20 l | 4,80

Red Bull

0,25 l | 4,50

Soda

mit frisch gepresster Zitrone

0,25 l | 3,50

0,50 l | 5,10

Mineralwasser Gasteiner

mit/ohne Kohlensäure

0,35 l | 3,70

0,75 l | 6,80

mit Zitrone

0,35 l | 3,90

Finstersbach Quellwasser

still, mit Mineralien versetzt

0,25 l | 2,30

0,50 l | 3,20

Finstersbach Quellwasser

mit Kohlensäure und Mineralien versetzt

0,25 l | 3,30

0,50 l | 4,20

# LIFETIME DRINKS

Lifetime drinks

Organics

Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale

0,25 l | 4,50

**BERGLIMONADE**  **VEGAN**

Mountain lemonade

Wildpreiselbeere-Orange-Bergminze

oder

Holunderblüte-Zitrone-Bergminze

mit Mineralien versetztem Quellwasser (still oder prickelnd),

mit oder ohne Eis

0,50 l | 5,80

# SCHAUMWEINE

## Sparkling wines

### Krallerhof Hochriegl Sekt

0,1 l | 5,00  
0,75 l | 35,00

### Prosecco Millesimato „Superiore“ Canella DOCG

0,1 l | 5,00  
0,2 l | 10,00  
0,75 l | 35,00

### Taittinger Brut Réserve

0,375 l | 49,00  
0,75 l | 94,00  
1,5 l | 185,00  
3,0 l | 375,00

### Taittinger Rosé Prestige <sup>91WS</sup>

0,375 l | 53,00  
0,75 l | 98,00  
1,5 l | 199,00  
3,0 l | 375,00

### Moët & Chandon Brut Impérial <sup>91WS</sup>

0,2 l | 24,00  
0,75 l | 85,00  
1,5 l | 170,00

### Moët & Chandon Ice Impérial <sup>91WS</sup>

0,75 l | 120,00  
1,5 l | 220,00

### Moët & Chandon Rosé Impérial <sup>91WS</sup>

0,2 l | 24,00  
0,75 l | 120,00  
1,5 l | 220,00

### Moët & Chandon Ice Rosé <sup>91WS</sup>

0,75 l | 135,00  
1,5 l | 240,00

### Dom Pérignon 2008 <sup>95RP</sup>

0,75 l | 290,00

### Louis Roederer Cristal 2005 <sup>94WS</sup>

0,75 l | 270,00

### Ruinart Rosé <sup>95FS</sup>

0,75 l | 149,00

# WEINE

## Wines

### WEISSWEINE / WHITE WINES

### Krallerhof Hauswein 2020 Grüner Veltliner „Ried Neuberg“ DAC

Müller, Krustetten, Kremstal

1/8 l | 5,50  
0,75 l | 33,00  
1,5 l | 55,00  
3,0 l | 115,00

### 2017/18/19 <sup>92/91/92 FS</sup> Grüner Veltliner Federspiel „Achleiten“

Jamek, Joching, Wachau

0,375 l | 24,00  
0,75 l | 44,00

### 2017 <sup>93-95FS</sup> Grüner Veltliner Smaragd „Schön“

Högl, Spitz, Wachau

0,75 l | 55,00

### 2020 <sup>94-96FS</sup> Grüner Veltliner Smaragd „Rotes Tor“

Hirzberg, Spitz, Wachau

0,75 l | 77,00

### 2018/19 <sup>91FS</sup> Riesling, Federspiel „Stein am Rain“

Schmelz, Joching, Wachau

1/8 l | 5,50  
0,75 l | 33,00

### 2017 <sup>95FS</sup> Riesling „Zöbinger Heiligenstein“ DAC **BIO**

Erste ÖTW Lage, Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal

0,75 l | 43,00

### 2020 <sup>90FS</sup> Welschriesling „Klassik“ DAC

Sabathi, Leutschach, Südsteiermark

0,75 l | 30,00

### 2019 <sup>92FS</sup> Sauvignon Blanc „Klassik“ DAC

Skoff, Gamlitz, Südsteiermark

1/8 l | 5,00  
0,75 l | 30,00



**2018** <sup>94FS</sup> Sauvignon Blanc „Poharnig“ DAC  
Erste STK Lage, Erwin Sabathi, Leutschach, Südsteiermark  
0,75 l | 45,00

**2018/19** Chardonnay „Gebling“ **BIO**  
Sepp Moser, Rohrendorf, Kremstal  
1/8 l | 6,00  
0,75 l | 35,00

**2018** <sup>92FS</sup> Chardonnay „Muschelkalk“ **BIO**  
Kloster am Spitz, Purbach, Neusiedlersee  
0,75 l | 38,00

**2017/18** <sup>92/93FS</sup> Grauburgunder DAC  
Polz, Spielfeld, Südsteiermark  
0,75 l | 40,00

**2017/18** <sup>93/92-94FS</sup> Weißburgunder „Jägerberg“  
Erste STK Lage, Erwin Sabathi, Leutschach, Südsteiermark  
0,75 l | 40,00

## ROSÉWEIN / ROSÉ WINE

**2018/19** „Zweigelt Rosé“ **BIO**  
Sepp Moser, Rohrendorf, Kremstal  
1/8 l | 5,50  
0,75 l | 33,00

**2020** Whispering Angel **BIO**  
Château D'esclans, Cotes de Provence, Frankreich  
0,75 l | 37,00

## ROTWEINE / RED WINES

**Krallerhof Hauswein 2019**  
„Tribus“ (ZW, ME, CS)  
Klein, Andau, Burgenland  
1/8 l | 6,50  
0,75 l | 39,00

**2013** Blauer Zweigelt „Große Reserve“  
Sepp Moser, Apetlon, Neusiedlersee  
0,75 l | 49,00

**2015** <sup>93FS</sup> Blauer Zweigelt „Dornenvogel“  
Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum  
0,75 l | 38,00

**2017** <sup>91FS</sup> Blaufränkisch „Johanneshöhe“  
Prieler, Schützen am Gebirge, Neusiedlersee  
0,75 l | 30,00

**2015** Blaufränkisch „Chevalier“  
DAC Reserve **BIO**  
lby, Horitschon, Mittelburgenland  
0,75 l | 36,00

**2015/17** <sup>92/94FS</sup> St. Laurent „Altenberg“  
Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum  
0,75 l | 42,00

**2017/18** <sup>93FS</sup> Pinot Noir „Select“ **BIO**  
Wieninger, Stammersdorf, Wien  
0,75 l | 45,00

**2015/17** <sup>93/92FS</sup> Cabernet Sauvignon  
„Reserve“ **BIO**  
Familie Reinisch, Tattendorf, Thermenregion  
0,75 l | 47,00

**2015** Merlot „Dornfeld“ **BIO**  
Familie Reinisch, Tattendorf, Thermenregion  
0,75 l | 43,00

**2017** <sup>92FS</sup> Cuvée „Kreos“ (BF, SY, BZ, ME)  
Tesch, Neckenmarkt, Mittelburgenland  
1/8 l | 6,00  
0,75 l | 35,00

**2016/17** <sup>92/93FS</sup> Cuvée „Opus Eximium“ **BIO**  
(BF, StL, ZW) Gsellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland  
0,375 l | 29,00  
0,75 l | 49,00

**2015/17** <sup>93/92-94FS</sup> Cuvée „Arachon Evolution“  
(BF, CS, ME, ZW)  
Vereinte Winzer (TFXT), Horitschon, Mittelburgenland  
0,75 l | 49,00

**2015** <sup>94FS</sup> Cuvée „Pannobile“ (ZW, BF) **BIO**  
Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee  
0,75 l | 53,00

**2015/16** <sup>96/95 FS</sup> Cuvée „Bela Rex“ (CS, ME) **BIO**  
Gsellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland  
0,75 l | 82,00

**2015/16/17** <sup>95/93/93-95 FS</sup> Cuvée „Gabarinza“ **BIO**  
(BF, ME, ZW) Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee  
0,75 l | 86,00

**2015/16** <sup>91/92FS</sup> Cuvée „Vulcano“ (BF, CS, BZ, ME)  
Iglar, Deutschkreutz, Mittelburgenland  
0,75 l | 41,00

**2015** <sup>96RP</sup> „Tignanello“ I.G.T. (S, CS, CF)  
Antinori, Bolgheri, Toskana  
0,75 l | 170,00

**2012/13** <sup>96RP</sup> Château Montrose 2ème Cru Classé  
Château Montrose, St. Estèphe, Bordeaux  
0,75 l | 195,00

**2017** <sup>96RP</sup> Paleo Rosso I.G.T.  
Le Macchiole, Bolgheri, Toskana  
0,75 l | 185,00

## DESSERTWEIN / DESSERT WINE

**2014** SW Beerenauslese  
Heinz Velich, Apetlon, Neusiedlersee  
1/16 l | 4,50  
0,375 l | 29,00

# HEISSE GETRÄNKE

## Hot beverages

### Häferl Tee

mit Zitrone oder Milch

Teehaus Ronnefeldt: Classic Green Bio,  
Mountain Herbs Bio, Chamomille,  
Red Berries, Peppermint, Darjeeling Bio,  
Sweet Ginger, Jasmine

0,25 l | 4,30

### Häferl Tee

mit Rum

Teehaus Ronnefeldt

0,25 l | 6,00

### Häferl Heiße Zitrone

mit frischer Zitrone

0,25 l | 3,90

### Glühwein oder Jagatee

0,25 l | 5,80

### Kaffee (Verlängerter)

Julius Meinl

3,70

### Cappuccino

mit Milchschaum oder Schlagobers

Julius Meinl

4,50

### Espresso

Julius Meinl

klein | 3,20

groß | 4,90

### Häferl Kaffee

Julius Meinl

4,90

### Glas Latte Macchiato oder Milchkaffee

4,50

### Häferl Heiße Schokolade

mit frischer Pinzgauer Milch  
und Schlagobers

0,25 l | 5,50

mit Rum, Baileys oder Amaretto

0,25 l | 6,80

### Heißer Hugo

alkoholfrei

4,50



# LIKÖRE & SPIRITUOSEN

## Liqueurs & Spirits

### Moosbeerlikör

Stocki's Mountaindestillerie

2 cl | 4,70

### Baileys

4 cl | 7,00

### Amaretto di Saronno

4 cl | 7,00

### Remy Martin V.S.O.P.

4 cl | 9,00

### Grappa Tre Soli Tre Berta

2 cl | 9,50

### Grappa Piave

2 cl | 3,90

### Tequila silber oder gold

2 cl | 3,90

### 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

### Bacardi

0,35 l | 35,00

### Jack Daniels

0,35 l | 45,00

### Tanqueray Gin

0,35 l | 48,00

### Hendrick's Gin

0,35 l | 53,00

# EDELBRÄNDE

## Schnapps

### Willi oder Marille

mit oder ohne Fruchtstück

Destillerie Freihof

2 cl | 3,90

### Obstler

Destillerie Freihof

2 cl | 3,90

### Obstler

Stocki's Mountaindestillerie

2 cl | 4,20

### Rote Birne

Stocki's Mountaindestillerie

2 cl | 4,70

### Marille

Stocki's Mountaindestillerie

2 cl | 4,70

### Bananenbrand

im Whiskeyfass gelagert

Stocki's Mountaindestillerie

2 cl | 5,70

### Himbeere/Birne

Stocki's Mountaindestillerie

2 cl | 5,70

### Zirbenschnapps

Emil Destillate

2 cl | 4,70

### Nusserl

Bauer

2 cl | 4,70

## APERITIF

Lillet Wildberry Spritz  
7,70

Aperol Sekt Spritz  
7,70

Hugo  
Sekt, Soda, Holundersirup, Minze  
7,70

Krallerhof Hochriegl Sekt  
0,1 l | 5,00

Prosecco Millesimato  
„Superiore“ Canella D.O.C.G.  
0,1 l | 5,00

G'spritzter  
rot oder weiß, sauer oder süß  
Müller, Kremstal  
0,25 l | 4,20

## BITTERS

Fernet Branca  
2 cl | 4,50

Jägermeister  
2 cl | 4,50

Underberg  
2 cl | 4,50

Ramazzotti  
2 cl | 4,50

Averna  
2 cl | 4,50

## SHOTS

Flügerl  
Red Bull mit rotem Vodka  
2 cl | 5,20

Vodka Bull  
Red Bull mit weißem Vodka  
2 cl | 5,20

Vodka Feige  
2 cl | 3,90

Flying Hirsch  
Red Bull mit 2 cl Jägermeister-Flasche  
5,20

## MIXED DRINKS

Vodka Bull  
Russian Standard Vodka, Red Bull  
12,00

Gin Tonic  
Tanqueray Gin, Tonic  
12,00

Vodka Lemon  
Russian Standard Vodka, Bitter Lemon  
12,00

MAKAva Vodka  
Russian Standard Vodka, MAKAvA  
12,00

Moscow Mule  
Russian Standard Vodka, Ginger Beer,  
Limettensaft, Gurke  
13,00

Jacky Cola  
Jack Daniels, Coca-Cola  
12,00

Cuba Libre  
Havana Rum, Coca-Cola, Limettensaft  
11,50



## FRÜHSTÜCK breakfast

Beginnen Sie Ihren Tag bei einem Frühstück mit  
prachtvollem Ausblick. Täglich, 9.00 Uhr – 10.30 Uhr.  
*Enjoy your breakfast with a breathtaking view.*  
Daily from 9 a.m. to 10.30 a.m.

### Asitz-Bergfrühstück

mit Salzburger Rindersalami, Honigschinken,  
Salzburger Schinkenspeck, Salzburger Bergkäse,  
Butter, Marmelade, Nutella, Hausbrot,  
Semmel, Ham and Eggs oder Rührei  
mit Speck oder Schinken

14,50

### Asitz mountain breakfast

with Salzburg beef salami, honey ham,  
Salzburg bacon, Salzburg mountain  
cheese, butter, jam, Nutella, house bread,  
kaiser roll, ham and eggs or scrambled  
eggs with bacon or ham

14,50

# VORSPEISEN

## Starters



### Ayurvedische Asitz-Bowl

mit Quinoa, Buchweizen, Bulgur, Sojabohnen aus Österreich, Curry, Wurzelgemüse, Mangostücken, Avocado, gerösteten Nüssen und Mangodressing

*Ayurvedic one-pot bowl*

*with quinoa, buckwheat, bulgur, soybeans from Austria, curry, root vegetables, mango, avocado, roasted nuts and mango dressing*

**13,00**

mit hausgebeiztem Lachs und Kaviar  
*with smoked salmon and caviar*

**18,90**



### WEIN-TIPP

2018  
Sauvignon Blanc  
„Klassik“  
Skoff, Gamlitz,  
Südsteiermark  
0,75 l | 30,00  
1/8 l | 5,00



### Beef Tatar

#### vom Salzburger Bio-Stier (160g)

mit Grana Padano, Bergkräuterpesto, Wachtelei, Rucola und Pinienkernen

*Beef Tartare from Salzburg organic beef (160g)*

*with Grana Padano, mountain herb pesto, quail egg, rocket and pine nuts*

**17,50**

# SALATVARIATIONEN

## Salads

### Gemischter Salat oder Blattsalat

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

*Mixed salad or leaf salad*

*with dressing of your choice: vinegar & oil, house dressing, or yogurt and mountain herbs dressing*

**5,50**



### Griechischer Salat 2.0

mit mariniertem Schafskäse, Oliven, Tomaten, Gurken, Zwiebel, Olivenöldressing und Basilikum

*Greek salad 2.0*

*with marinated feta cheese, olives, tomatoes, cucumber, onions, olive oil dressing and basil*

**14,00**



### Knusprige Backhendelstreifen

mit Kartoffel-Vogelersalat und steirischem Kernöl

*Potato and lamb's lettuce*

*with pumpkin seed oil and breaded maize-fed chicken breast*

**15,50**



**Imperial Baeri Caviar 57g  
vom Sibirischen Stör**

mit Bio-Ei, Zwiebel Sauerrahm,  
Butter und Blinis

*Caviar Imperial Baeri 57g  
from the Sibirian Sturgeon  
with organic egg, onions, sour cream,  
butter and blinis*

**79,00**

**Gebeitztes Alpen-Sashimi vom Lachs  
und Schwertfisch (120g)**

mit Steirischer Krenmayonnaise, Imperial Baeri Caviar (5g),  
Sesamrettich, Wasabi und Sojasauce

*Marinated alpine salmon and swordfish sashimi (120g)  
with Styrian horseradish mayo, Imperial Baeri caviar (5g),  
sesame radish, wasabi and soya sauce*

**18,50**

**SCHAUMWEIN-TIPP**

Dom Pérignon  
2008  
95RP  
0,75 l 290,00



# AUS DEM SUPPENTOPF

Soups



## Knoblauch-Selleriecremesuppe

mit Croûtons

*Garlic celery cream soup,  
with croûtons*

7,00



VEGAN

## Ayurvedische Tomaten-Chili-Suppe

mit 5-Korn-Nockerl

*Ayurvedic tomato and chili soup  
with five-grain dumpling*

6,50



## Hausgemachte Gulaschsuppe

mit Semmel oder Hausbrot

*Homemade goulash soup  
with a kaiser roll or homemade bread*

7,20



## Deftige Tafelspitzsuppe

mit Frittaten oder Kaspereßknödel

*Clear beef broth  
with savoury pancake stripes or  
cheese bread dumpling*

6,50



**WEIN-TIPP**

2014  
Sw Beerenauslese  
Heinz Velich,  
Neusiedlersee  
0,375 l | 29,00  
1/16 l | 4,50

# FÜR ZWISCHEN- Snacks DURCH



## Steirische Käsejause

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

### Styrian cheese board

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

**14,00**

## Pommes frites

aus Weinviertler Erdäpfeln

### French fries

made of Weinviertel potatoes

**6,50**

## Münchner Weißwurst

1 Paar mit süßem Senf und Laugenbrezel

### Munich white sausages

veal sausages with sweet mustard and pretzel

**8,00**

## Frankfurter

1 Paar mit Steirerkren, Senf und Semmel

### Frankfurters

with fresh Styrian horseradish, mustard and a kaiser roll

**6,50**

## Schinken-Käse-Toast

mit Pommes frites

### Ham and cheese toast

with French fries

**8,00**

## Dukaten-Dippers

aus Weinviertler Erdäpfeln

### Potato dippers

made of Weinviertel potatoes

**7,00**

# HAUSGEMACHTES .. Freshly baked GEBÄCK



**VEGAN**

## Riesen-Laugenbrezel

XL pretzel

**5,00**



**VEGAN**

## Semmel

kaiser roll

**1,30**

## Hausgemachtes Brot

aus der Krallerhof-Bäckerei

### Homemade bread

from the Krallerhof bakery

**1,50**

## Knoblauchbaguette

(laktosefrei)

mit frischem Schnittlauch

### Garlic baguette (lactose-free)

with fresh chives

**6,50**



## Ofenfrische Riesen-Brezel

mit Liptauer, Grammelschmalz und Kürbiskerntopfen

### XL pretzel

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

**7,00**

# KARTOFFELECKE

## Potato corner



### Ofenkartoffel

mit getrüffeltem Grillgemüse,  
Sauerrahmsauce, Grana Padano und  
frischem Südtiroler Trüffel

#### *Baked potato*

*with truffled grilled vegetables, sour  
cream, Grana Padano and fresh  
South Tyrolean truffle*

**13,00**



mit gebratenen Streifen  
vom Rinderrücken  
*with grilled beef stripes  
from back meat*

**18,50**

mit gebratenen Garnelen  
(aus nachhaltiger Zucht)  
*with grilled prawns  
(from sustainable breeding)*

**22,50**



### Hausgemachte Kartoffel-Rösti

mit Grillgemüse, Rucola, Sauerrahmdip  
und Grana Padano

#### *Homemade potato rösti*

*with grilled vegetables, rocket salad, sour cream dip  
and Grana Padano*

**13,00**

mit hausgebeiztem Lachs  
*with smoked salmon*

**18,50**



**VEGAN**

ohne Sauerrahm und Grana Padano  
*without sour cream and Grana Padano*

**12,00**

### Ofenkartoffel Alpin Deluxe

mit Tsatziki, Grillgemüse, Steirischem Vulcanoschinken,  
Italienischer Trüffel und Imperial Baeri Caviar (10g)

#### *Baked potato Alpine Deluxe*

*with tzatziki, grilled vegetables, Styrian Vulcano ham,  
Italian Truffle and Imperial Baeri Caviar (10g)*

**27,90**

**WEIN-TIPP**

2018  
Sauvignon Blanc  
„Klassik“  
Skoff, Gamlitz,  
Südsteiermark  
0,75 l 30,00  
1/8 l 5,00

**WEIN-TIPP**

2017  
Blafränkisch  
„Johanneshöhe“  
Prieler, Schützen am  
Gebirge, Burgenland  
0,75 l 30,00  
**BIO**



# KÖSTLICHES AUS DER BRAUHAUS-KUCHL

Delicacies from the beerhouse kitchen



## Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Pommes frites und Preiselbeeren

*Pork Schnitzel „Viennese style“*

*with French fries and mountain cranberries*

**16,50**



## Wiener Schnitzel vom Salzburger Premiumkalb

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

*Wiener schnitzel – escalope of veal*

*with parsley potatoes and mountain cranberries*

**24,00**



### WEIN-TIPP

2020  
Grüner Veltliner  
Smaragd „Rotes Tor“  
Hirtzberger, Spitz,  
Wachau  
0,75 l 77,00



## Rosa gebratenes Steak vom heimischen Hirsch (200g)

mit cremigen Steinpilzen, gebackenen Kartoffeltalern und gewickelten Speckbohnen (20 Min.)

*Grilled venison steak (200g)*

*with creamy porcini mushrooms, baked potato fritters and bacon-wrapped string beans (20 min.)*

**29,00**



## Knusprige Haxe vom Gustino-Schwein

mit Sauerkraut, Semmelknödel und AsitzBräu-Saftl

*Roasted knuckle of Gustino pork*

*(pastured pork) with sauerkraut, bread dumpling and beer gravy*

**15,00**



### WEIN-TIPP

2016  
Cuvée „Kreos“  
Tesch, Neckenmarkt,  
Mittelburgenland  
0,75 l 35,00  
1/8 l 6,00



**AsitzBräu-Gulasch  
vom Salzburger Bio-Stier**

mit Semmelknödel, Einspänner  
und Spiegelei

*AsitzBräu gulasch from local beef  
with bread dumpling,  
"Einspänner" and fried egg*

**14,50**

**WEIN-TIPP**

2016/2017

Cuvée

"Opus Eximium"

(BF, StL, ZW) Gsellmann,

Deutschkreutz,

Mittelburgenland

0,375 l 29,00

0,75 l 49,00



**BBQ Rumpsteak  
vom Salzburger Stier (250g)**

mit Grillgemüse, Kartoffel-Dippers  
und BBQ-Sauce (20 Min.)

*BBQ Rumpsteak from local beef (250g)  
with grilled vegetables, potato dippers  
and BBQ sauce (20 min.)*

**27,00**





### Pure Beef Burger (200g)

vom Salzburger Stier mit Briochebun, Kartoffel-Dippers, gebratenem Speck, Emmentaler und Rotwein-Zwiebelmarmelade

*Beef burger (200g)*

*from local beef with brioche bun, potato dippers, bacon, Emmental cheese and red wine onion jam*

**18,90**



### Pinzgauer Kasnock'n

mit würzigem Bergkäse, Bierkäse, Röstzwiebeln und Schnittlauch, im Pfandl serviert

*Pinzgauer cheese spaetzle*

*with defty mountain cheese, beer cheese, deep-fried onions and chives, served in a pan*

**12,00**

mit kleinem grünen Salat  
*with small green salad*

**15,50**



### Halbes Brathendl aus Österreich

vom Grill, mit Pommes frites

*Half grilled chicken*

*from Austria, with French fries*

**12,50**



### EXTRA

+ 1 Portion Ketchup, Mayo, Senf, Kren, Preiselbeeren, BBQ-Sauce oder Sauerrahmdip  
+1 serving of ketchup, mayo, mustard, horseradish, mountain cranberry jam, BBQ sauce or sour cream dip

**+1,00**



### Würzige Honig-Bauchripplerl (500g)

Bauchrippen vom Österreichischen Gustino-Schwein mit Kartoffel-Dippers, BBQ-Sauce und Sauerrahmdip

*Defty honey ribs (500g)*

*belly ribs from Austrian Gustino pork, with potato dippers, BBQ sauce and sour cream dip*

**16,50**



### Garnelen-Tagliolini-Pfandl (150g, 3Stk.)

mit Knoblauch-Nage, frischen Kräutern, Oliven, geschmolzenen Kirschtomaten und Grana Padano

*Prawn tagliolini (150g, 3 pc.)*

*with garlic nage, fresh herbs, olives, melted cherry tomatoes and Grana Padano*

**24,50**

mit Italienischem Trüffel (1g)

*with Italian truffle (1g)*

**29,50**

EXTRA

**Italienischer Trüffel (1g)**

*Italian truffle*

**5,00**



### Variation vom Kürbis

Gebratener Hokkaidokürbis an Muskatkürbispüree, geschmolzenen Kirschtomaten, Williamsbirne, Sauerrahmdip und frischem italienischen Trüffel

*Pumpkin variation*

*grilled Hokkaido pumpkin with muscat pumpkin puree, melted cherry tomatoes, Williams pear, sour cream dip and fresh Italian truffle*

**15,50**



### Spaghetti Pomodoro

mit Parmesan

*Spaghetti with tomato sauce and Parmesan cheese*

**10,50**

### Spaghetti Bolognese

mit Parmesan

*Spaghetti Bolognese with Parmesan cheese*

**10,50**



VEGAN

### Ayurvedisches Selleriesteak

vom Grill mit Bergkräuterpesto, Rosmarin-Chilli-Reis, Rote Beete Ragout und Südtiroler Trüffel

*Ayurvedic celery steak*

*with mountain herb pesto, rosemary-chili rice, beetroot ragout and South Tyrolean truffle*

**16,00**



*via culinaria*

GENUSSWEGE IM SALZBURGERLAND

Die Via Culinaria lädt zu einer genussvollen Reise kreuz und quer durch das Salzburger Land ein und führt auf 10 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“.



**Spinat-Mozzarella-Knödel (2 Stk.)**

auf Wurzelgemüse-Tomatenragout mit  
Grana Padano und Rucola

*Spinach and mozzarella dumplings (2 pc.)  
with root vegetable and tomato ragout,  
Grana Padano and rocket*

**13,90**



**Holzofenknödel „AlteSchmiede“  
aus der Rosenauer Knödelwerkstatt**

Zwei Knödel aus Kartoffelteig mit  
Rauchwurstfülle, Kürbiskernen, getrüffeltem  
Sauerkraut, sautierten Steinpilzen,  
knusprigem Speck und frischem  
Südtiroler Trüffel

*Wood-fired oven dumplings  
two potato dumplings with smoked sausage  
filling, pumpkin seeds, truffled sauerkraut,  
sauteed porcini mushrooms, crispy bacon  
and fresh South Tyrolean truffle*

**14,90**

# FÜR DIE KLEINEN For our little gourmets **GENIESSER**



## **Kinderschnitzel vom Gustino-Schwein**

### **oder Nuggets vom Huhn**

mit Pommes frites und Ketchup

*Schnitzel or Chicken nuggets  
with French fries and ketchup*

**7,90**



## **Gedünstetes Naturschnitzel**

vom Salzburger Kalb mit Erbsenreis

*Cutlet*

of Salzburg veal with pea rice

**9,90**

## **Spätzle**

mit frischem Karotten-Erbsengemüse  
und Bratensaft

*spaetzle*

with fresh carrot and pea veggie mix  
and gravy

**7,00**



## **Kinderkaiserschmarrn**

mit Apfelmus

*Children's Kaiserschmarrn*

sliced and sugared pancake served  
with apple puree

**8,50**



## **Spinat-Mozzarella-Knödel**

ein Knödel mit Gemüse-Tomatensauce

*Spinach and mozzarella dumpling*

one dumpling served with vegetable and  
tomato ragout

**7,00**

**GETRÄNKE-TIPP**

Rauch  
Skiwasser

0,25 | 3,70

0,50 | 5,10

## **Spaghetti Bolognese oder Spaghetti Pomodoro**

mit Tomatengemüse und  
Grana Panado

*Spaghetti Pomodoro  
or Spaghetti Bolognese  
with tomato vegetables  
and Grana Panado*

**7,00**



# GRUSS VOM .. Sweet treats ZUCKERBÄCKER

## Sachertorte

mit Schlagobers  
*Sacher cake*  
with whipped cream

5,50

## Crème brûlée

von der Tonkabohne mit Pflaumen-Zimteis  
und Sacherbrösel

*Crème brûlée*  
of the tonka bean with plum and  
cinnamon ice-cream and Sacher crumbs

8,00

## Hausgemachte Palatschinke

1 Stück mit Nutella

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

5,90

1 Stück mit Marillenmarmelade

*1 pancake filled with apricot jam*

5,90

## Gebackene Topfentorte

mit Karamellsauce

*Baked cheese cake*  
with caramell sauce

6,50

## Hausgemachter Apfelstrudel

mit Schlagobers oder Vanillesauce

*Homemade apple strudel*  
with whipped cream or vanilla sauce

6,50

1 Stück mit Vanilleeis, Schlagobers  
und Schokoladensauce

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

7,90

## Weißer Schokomousse-Torte

mit Waldbeeren

*White chocolate mousse cake*  
with wild berries

6,50

## Germknödel

mit Mohn-Butter oder Vanillesauce

*Yeast dumpling with poppy seed butter*  
or vanilla sauce

9,90

## EXTRA

+ 1 Portion Apfelmus,  
Zwetschgenröster oder  
Marillenröster  
+1 serving of apple puree,  
stewed plums or  
stewed apricots

+1,00

## Hausgemachter Kaiserschmarrn

mit Zwetschkenröster, Apfelmus  
und Marillenröster

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

13,00

# ATEMBERAUBEND, DAS GANZE JAHR

Breathtaking, all year round

*Das AsitzBräu hat im Winter  
täglich von 9.00 – 16.30 Uhr geöffnet.  
Open daily from 9 a.m. to 4.30 p.m.  
asitzbraeu.com  
+43 6583 8246 4555*



Virtueller Rundgang  
AsitzBräu

**Im Sommer beliebter Einkehrtreffpunkt für Radfahrer und Wanderer. Im Winter eine wirklich außergewöhnliche Skihütte. Europas höchstgelegenes Brauhausmuseum 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 Sepp und Gerhard Altenberger die Berghütte. Nach Umbau in Rekordzeit wurde im Dezember 2011 Europas höchstgelegenes Braumuseum eröffnet. Sepp Altenberger 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 vier Ebenen. Böden aus Granit, Tische aus Steineiche, welche bei Holzhäusern als Fundament

dienten, ehemalige Täfelungen aus Pfarrkirchen – die alten 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 schmeckt sie 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 specialties 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.*



# HOCHGENUSS AUF DEM BERG

Great relish on high altitude

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

Direkt neben den Bergstationen von Steinbergbahn und Asitzbahn liegt die AlteSchmiede 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 AlteSchmiede 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. 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

inklusive bester Après-Chill-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 AlteSchmiede





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 AlteSchmiede, a harmonious and integral part of the landscape, stands for things that deserve to be preserved. It offers a journey back in time and is a treasure trove full of artefacts from the last few decades, if not centuries. Its name is inspired by a mighty and ancient forging hammer from the Kaiserbachtal in Tirol. Every room at the AlteSchmiede clearly bears the signature of its owner, Sepp Altenberger.*

*An adventurer in gastronomy, he is also an enthusiastic collector and explorer of bygone worlds. Collecting traditional items from days gone by is his great passion. He loves to show them to his guests here, in this kind of combined museum and restaurant.*



Virtueller Rundgang  
AlteSchmiede

**Die AlteSchmiede  
hat im Winter täglich  
von 9.00 – 16.30 Uhr geöffnet.  
Open daily from  
9 a.m. to 4.30 p.m.  
[alteschmiede-leogang.com](http://alteschmiede-leogang.com)  
+43 6583 8246 400**



# DA KOMMT FREUDE AUF

Let the fun begin

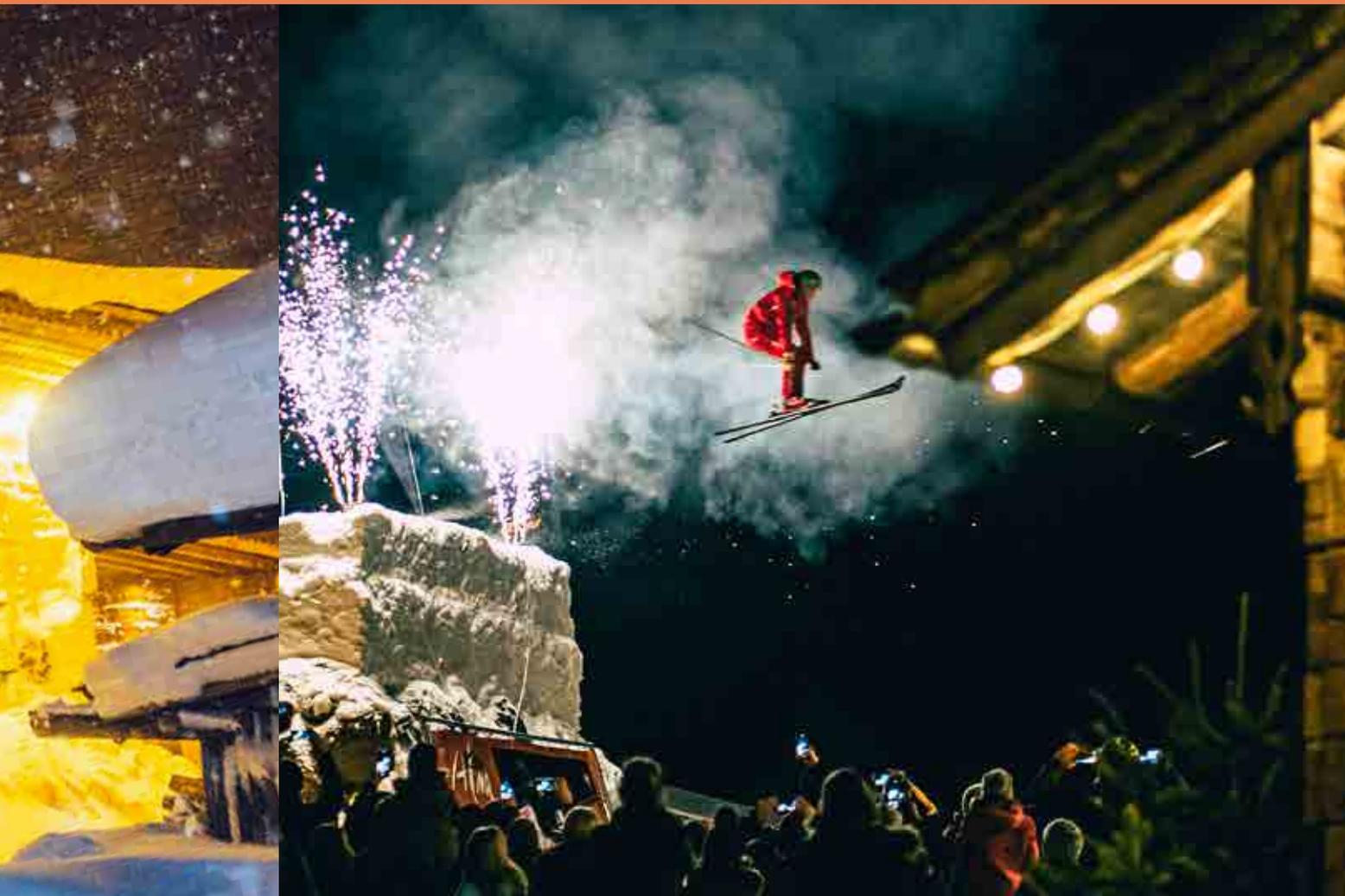
Seit über 40 Jahren gilt die KrallerAlm als das urigste Eventlokal in den Bergen. Sie ist Restaurant, Pizzeria, Abendlokal und Bar. Nur 100m vom Krallerhof entfernt an der Steinbergpiste erwarten Sie hervorragendes Essen, gute Musik und gemütliche Atmosphäre.

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

Alm 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 24/7. It's notorious 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 specialties – 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 deliver!*

**Die KrallerAlm  
hat im Winter täglich  
von 10.00 – 01.00 Uhr geöffnet.  
Open daily from 10 a.m. to 1 a.m.  
[kralleralm.com](http://kralleralm.com)  
+43 6583 8246 210**





# DA LASS UNS SEIN.

Let us be there.

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.

Hotel Krallerhof ist eine Manufaktur für die schönen Dinge, die das Leben lebenswert machen. Für raffinierte Kulinarik, die sich durch handwerkliche Kochperfektion auszeichnet und die durch Einzigartigkeit den eigenen Charakter unterstreicht.

Der Krallerhof inspiriert mit edelsten Materialien und faszinierenden Kombinationen aus Regionalität, Nachhaltigkeit und grenzenlosem Geist. Das ist eine Unvergesslichkeit für die Sinne. Daran glauben wir. Was ohne Zutun entsteht, das ist Tradition. Wir im Hotel Krallerhof haben Innovation zu unserer Tradition gemacht, wir hören nicht auf, uns zu verbessern, daher ist der Wandel die Basis unserer Tradition, um Zukunft zu schreiben. Wir hinterfragen ständig, wie wir uns verbessern können. Das ist für uns die schönste Tradition.

Ankommen in der Vorfreude, der Freude, zuhause zu sein und das vertraute Gefühl der

Geborgenheit zu spüren. Obwohl fast jedes Zimmer anders ist, jede Suite einen eigenen Geist besitzt, beeindruckt jeder Raum mit einem eigenen Zauber, einer speziellen Wärme und Vertrautheit.

Ausgesuchte Materialien und eine kunstvolle handwerkliche Verarbeitung werden höchsten Ansprüchen gerecht, wenn aus Zimmern und Suiten individuelle Wohnräume werden. Jedes der Zimmer, jede Suite ist ein individuelles Schmuckstück und eine Art Kunstgalerie, die mit raffinierten Details überrascht. Ein exklusiver Genuss, der unseren Hotelgästen vorbehalten bleibt.

Erleben Sie ganzheitliche Entspannung im Sein. Unser Spa-Bereich Refugium im Krallerhof bietet Ihnen einzigartige Anwendungen, welche die Kunst der ganzheitlichen östlichen und westlichen Wellnessphilosophien beinhaltet. Mit verschiedenen Treatments wie Massagen,

Beautybehandlungen, wohltuenden Hot Stones, Shiatsu, Ayurveda, Körperbehandlungen mit exklusiven Produktlinien, Öl- & Salzbädern und Behandlungen in der Softpackliege, um einige aufzuzählen. Die perfekte Allianz von Schönheit und Wissenschaft, Genuss und Pflege finden im Refugium fast unbegrenzte Möglichkeiten, Körper und Geist zu verwöhnen. Und so ganz nebenbei: Es ist auch das reine Vergnügen! Welche Wünsche Sie auch immer haben, unser bestens geschultes Beauty-Team betreut Sie mit zukunftsweisendem Know-how und weiterführender Beratung. Durch unsere Spezialisierung auf innovative Behandlungsmethoden können Sie sicher sein: Hier befinden Sie sich in besten Händen. Selbstverständlich beraten wir Sie auch, damit Sie anschließend zu Hause das Erreichte weiter ausbauen können.

Exzellenz, die man schmeckt. Jetzt ist immer die beste Zeit für die Regionalität. Mit raffinierten Kombinationen und regionalen Zutaten kultiviert unser Restaurant im Krallerhof einen Stil mit österreichischem Feinsinn von klassisch-eleganten Gerichten bis hin zu internationalen Köstlichkeiten. International, lokal, regional. Unser Restaurant ist ein Ort der Begegnung von regionalen Zutaten, heimischen und internationalen Köstlichkeiten.

Ankommen in Leogang im Salzburger Land und 5-Sterne-Erholung spüren. Dieser Winter wird märchenhaft. Mit Sicherheit.





### **The Krallerhof, let us be there!**

For over four generations, Hotel Krallerhof has stood for a special devotion to detail and true worth of our time - the time that only the Krallerhof can offer. Hotel Krallerhof is a manufactory for the beautiful things that make life worth living. For refined culinary delights that are a handcrafted, a culinary perfection, which, through its uniqueness, has developed its own character. The Krallerhof inspires with the finest materials and fascinating combinations of region-ality, sustainability, quality and a boundless spirit. This is an unforgettable experience for the senses. That is what we believe in.

What comes into being without doing anything, that is tradition. We at Hotel Krallerhof have made innovation our tradition, we never stop improving, so change is the basis of our tradition to write the future. We constantly question ourselves how we can improve. This is the most beautiful tradition for us.

It is so important to arrive and immediately feel good. Arriving in anticipation is joy. Feeling the security, feeling at home. Although almost every room is different, each

suite has its own spirit. Each room has its own magic, a special warmth and familiarity. Selected materials and an artful handicraft processing considering the highest requirements lead to rooms and suites becoming individual living spaces. Each of the rooms, each suite is an individual jewel and a kind of art gallery that surprises guests with refined details. An exclusive experience, reserved for our guests.

Experience holistic relaxation in just being. Our spa area called Refugium at the Krallerhof offers you unique treatments that incorporate the art of holistic Eastern and Western wellness philosophies. With various treatments such as massages, beauty treatments, soothing hot stones, Shiatsu, Ayurveda, body treatments with exclusive product lines, oil & salt baths and treatments in the soft pack lounge. The perfect alliance of beauty and science, indulgence and care will find almost unlimited opportunities to pamper body and soul at the Refugium. And by the way: it's also pure pleasure! Whatever you desire, our highly trained beauty team will fulfill your every wish thanks to their unrivalled

expertise. Thanks to our specialisation in innovative treatment methods, you can be sure: You are in the best hands here. Of course, we will also advise you so that you can continue to build on what you have gained back at home. Excellence you can taste. "Now" is the best time for regional products. Creative combinations with regional ingredients - that is the motto of our restaurant at the Krallerhof. We cultivate our own style with Austrian sensitivity and serve international delicacies as well as classic-elegant dishes. Local, regional, international.

Arrive in Leogang in Salzburger Land and feel 5-star relaxation. This winter will be magical. For sure.



**Das 5-Sterne-Hotel Krallerhof  
hat ganzjährig geöffnet.  
Open daily, year-round.  
[krallerhof.com](http://krallerhof.com)  
+43 6583 8246**



# ERSTKLASSIG IM WINTER

A first-class winter



Wer am Hotel Krallerhof seine Ski anschnallt, steht vor dem größten zusammenhängendem Skigebiet Österreichs. Die Steinbergpiste ermöglicht den direkten Einstieg in den Skicircus Leogang Saalbach Hinterglemm Fieberbrunn.

Die unvergleichliche Skiarena begeistert mit sensationellen 270 zusammenhängenden Pistenkilometern und schier unbegrenzten Wintersportmöglichkeiten. Dank dem Skipassverbund mit der Schmittenhöhe Zell am See und dem Kitzsteinhorn in Kaprun

eröffnen sich neue Dimensionen und 408 Pistenkilometer inklusive Gletscher mit nur einer Skikarte.

In der Skizene Altenberger unterrichten seit fast 70 Jahren professionelle Skilehrer Skilauf und Snowboarden – in der Gruppe oder privat. Erste Versuche der kleinen

Profis sind bei den Skilehrern der Skizene Altenberger in besten Händen. Die individuelle Betreuung des erfahrenen Teams der Skizene Altenberger während der ersten Stunden bis zum Pflugbogenfahren bringen größtmögliche Erfolge.

## *Pure winter pleasure*

*When you put on your skis just outside the hotel, you find yourself at the heart of one of the biggest skiing areas in Austria. The Steinberg piste provides direct access to the Skicircus Leogang Saalbach Hinterglemm Fieberbrunn. This amazing ski arena boasts a total of 270 km of slopes and with the same skipass you can use an additional 138 km including the glacier at Kitzsteinhorn in Kaprun. With the instructors from the Skizene Altenberger Your little ones will be in safe hands as they make their first attempts on skis.*

# VERANSTALTUNGS- HIGHLIGHTS 2021/22

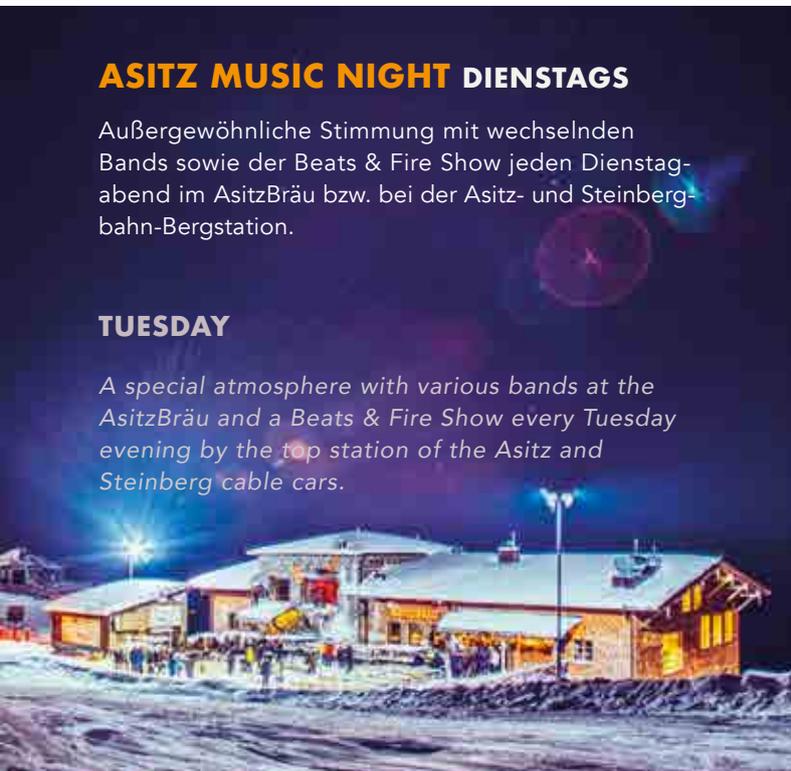
Event Highlights 2021/22

## ASITZ MUSIC NIGHT DIENSTAGS

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

### TUESDAY

*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.*



## KERZERLABEND FREITAGS

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

### CANDLELIGHT EVENING FRIDAY

*Whether you need to build up your strength for moonlight sledging or just fancy an authentic pizza straight from the wood-fired oven, on Fridays the AlteSchmiede treats you to local and international specialities and lots of music.*

## HÜTTENSPRINGEN MITTWOCHS

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 WEDNESDAY

*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 party goes on in the “Alm” until the small hours.*



## MODERN LIVE & DJ MUSIC

SAMSTAG - DIENSTAG AB 13:30 UHR  
SATURDAY - TUESDAY FROM 1.30 PM

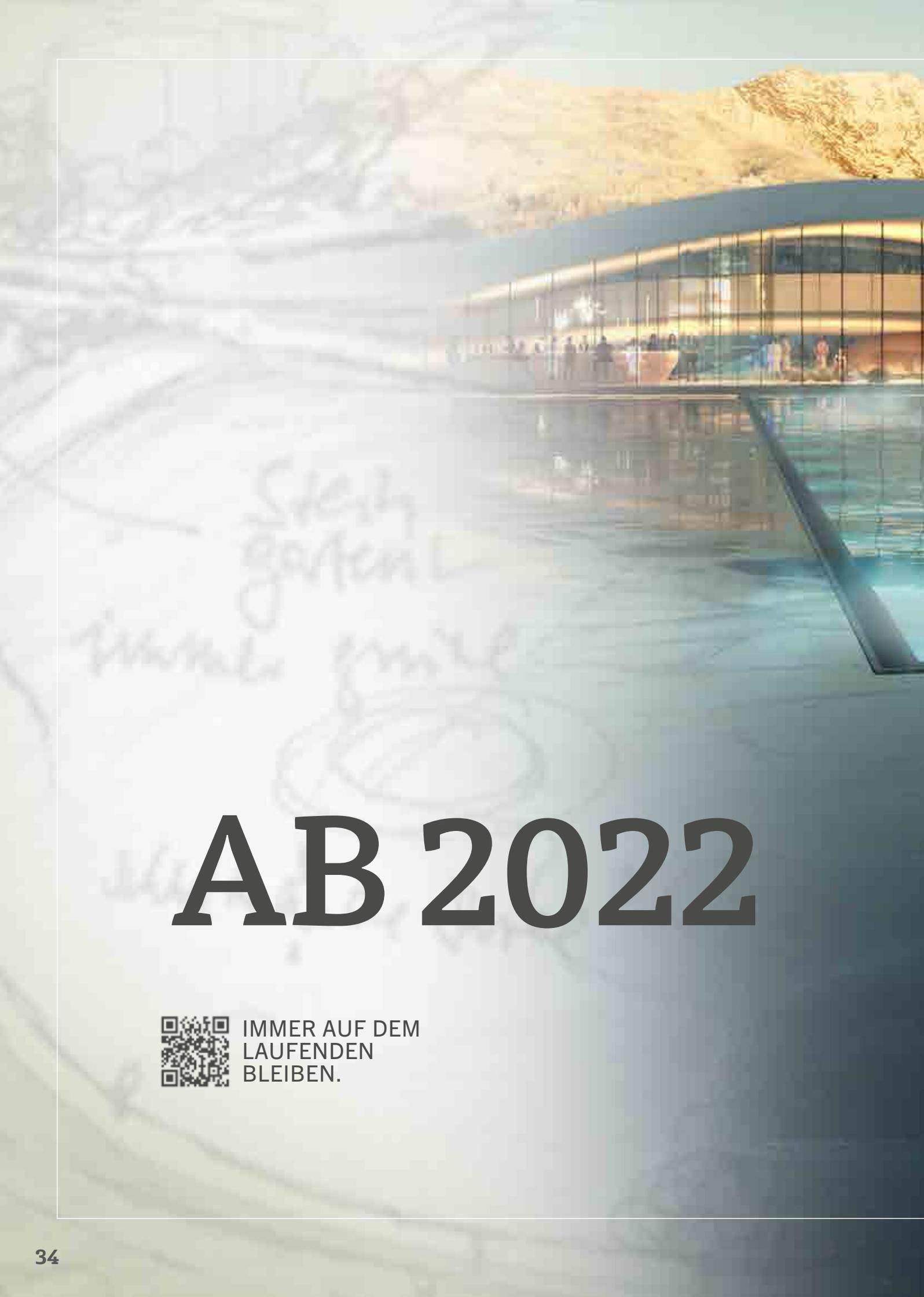


## NACHTRODELN AM ASITZ DIENSTAGS

Das Rodeln am Asitz bietet sich als ein einzigartiges Vergnügen im Schnee an. Auf einer Strecke von vier Kilometern führt die Bahn mit atemberaubendem Ausblick ins Tal. Immer dienstags und freitags ist der Rodelspaß auch unter dem Sternenhimmel zu genießen.

### SLEDGING AT ASITZ TUESDAY

*Sledging at Asitz mountain is a true winter highlight. The four-kilometre toboggan run offers splendid views and is open for night sledging every Tuesday and Friday.*



# AB 2022



IMMER AUF DEM  
LAUFENDEN  
BLEIBEN.



**ALLES BEGINNT  
MIT EINER  
VISION UND  
DANN WIRD  
ES REALITÄT.**

**UNSER TRAUM IST  
ES DEN GÄSTEN  
MEHR PLATZ FÜR  
ERHOLUNG  
ZU BIETEN.**

Natur-See mit über 5.000 m<sup>2</sup>.  
Eingebundener Infinity-Pool mit  
360°-Bergpanorama.  
In die Landschaft integrierte Architektur.  
Ganzjährig nutzbar.

*Krallerhof*

A tall, clear glass mug filled with a dark, rich beer, topped with a thick, creamy head of white foam. The mug is the central focus, with a label that reads "ASITZBRAU" in a bold, serif font. Below the name, it says "LEOGANG • AUF 1760m". The background is softly blurred, showing a wooden surface and some bread, suggesting a rustic, cozy setting. The lighting is warm and natural, highlighting the texture of the foam and the condensation on the glass.

**ASITZBRAU**

LEOGANG • AUF 1760m

**RESERVIERUNGEN UNTER:**

[www.asitzbraeu.com](http://www.asitzbraeu.com) +43 6583 8246 4555