The background of the entire image is a close-up, vertical view of a tree trunk's cross-section, showing a rich, textured wood grain in various shades of brown and tan. The grain patterns are irregular and organic, with several prominent, dark, jagged cracks running through the wood. In the center of the image, there is a solid orange rectangular box with a thin black border. Inside this box, the text is centered. The main title is in a large, bold, black serif font, underlined. Below it, the subtitle is in a smaller, black serif font.

# ASITZBRÄU

SPEISEN & GETRÄNKE

# ATEMBERAUBEND, DAS GANZE JAHR.

BREATHTAKING, ALL YEAR ROUND.

---



**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.



Das AsitzBräu hat von 9.00 Uhr bis 16.30 Uhr geöffnet.  
 Nachtrodeln & Asitz Music Night jeden Dienstag ab 18.00 Uhr.  
 Open from 9 a.m. to 4.30 p.m.  
 Night sledging & Asitz music night every tuesday from 6 p.m.  
 asitzbraeu.com  
 +43 6583 8246 4555



Dieser Ort hat eine lange Geschichte. Schon in den 1930er-Jahren erfreute sich die Asitzhütte großer Beliebtheit. 80 Jahre später, im September 2010, erwarben die Gebrüder Sepp und Gerhard Altenberger die Berg- hütte. Nach Umbau in Rekordzeit wurde im Dezember 2011 Europas höchstgelegenes Brauhausmuseum offiziell eröffnet.

Sepp Altenberger ist leidenschaftlicher Sammler und ein Entdecker alter Welten. Traditionelle Stücke aus vergangenen Tagen aufzuspüren ist seine große Passion. Sie seinen Gästen in Form eines Museums- restaurants zu präsentieren, ist ihm ein Herzensanliegen.

Im AsitzBräu konzentriert er sich auf historische Brauhaus-Exponate, wie zum Beispiel die Mälzerei aus Lauingen, Malzpoliermaschinen, Malzwaagen, Läuterbottiche und

Sudhäuser. All diese beeindruckenden Gerätschaften stammen aus dem Jahr 1910 und inszenieren sich im AsitzBräu als museale Prachtstücke über fünf Ebenen. Böden aus Granit, Tische aus Steineichholz, welches bei Häuserbauten als Fundament dienen und ehemalige Täfelungen aus Pfarrkirchen. Alte Materialien voll von Tradition und Geschichte wurden mit viel Liebe restauriert und erstrahlen nun in neuem Glanz.

Passend zur urigen Atmosphäre gibt es original Brauhauskulinarik aus der Haxn-, Hendl- oder Wurstbraterei sowie Köstlichkeiten von unserem Grill. Mit einem Glas des bernsteinfarbenen AsitzBräu-Biers schmecken sie schlicht unvergleichlich! Unser würziges Bier wird für uns von Osttirols ältester Dampfbrauerei nach spezieller Rezeptur gebraut.

*In summer it's a popular meeting place for hikers and bikers. In winter a totally unusual ski hut. You'll love Europe's highest brewery museum with its stunning view and fascinating exhibits from times long ago.*

*Enjoy original brewery house food like roasted chicken, pork knuckle, sausage specialties and delicious treats from the beechwood-fired grill. Paired with a glass of the amber-coloured AsitzBräu beer and the breathtaking view the tasty food will leave you wanting more.*

*Our tasty beer is brewed exclusively for us by the oldest steam-powered brewery in East Tyrol who brews according to our signature recipe.*

Virtueller Rundgang  
 virtual tour



# UNSERE KÜCHE: EHRlich & REGIONAL. DOWN-TO-EARTH & REGIONAL CUISINE.



Fleisch, Fisch, Eier, Milch und Milchprodukte – vieles kaufen wir am liebsten bei unseren regionalen Bauern ein, dafür garantiert unser Küchenchef. Das Beste aus der Region, denn diese 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. Unser Salzburger Rind beziehen wir von heimischen Metzgern.

*Meat, fish, eggs, milk and dairy products – we prefer to buy a lot from our local farmers, ensured by our head chef. We select only the best from our region, which is rich in premium products of first-class quality – sometimes they're even the best in whole Austria. We also don't compromise when it comes to our meat. A synonym for delicious premium meat is the Gustino pig which was awarded the best quality meat from Pinzgau. Our Salzburg beef we source from local butchers.*

## FRÜHSTÜCK BREAKFAST

Beginnen Sie Ihren Tag bei einem Frühstück mit prachtvollem Ausblick.  
Täglich von 9.00 bis 10.30 Uhr.

*Start your day with a tasty breakfast and a breathtaking view.  
Available daily from 9 a.m. to 10.30 a.m.*

### **Asitz-Bergfrühstück**

*Asitz mountain breakfast*

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

*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

# KRAFT DES WALDES.

POWERS OF THE FOREST.

Wallys und Marias handgemachte  
Kräuterprodukte sind bei der AltenSchmiede  
sowie beim AsitzBräu zu erwerben.

*Wally's and Maria's handmade herbal products  
are available for purchase at AlteSchmiede  
and AsitzBräu.*

alteschmiede@krallerhof.com  
+43 6583 8246 400



WALD  
MEISTER  
KRÄUTER



Maria Leutgeb  
TEH-Praktikerin



Wally Altenberger  
Kräuterexpertin

Die Einfachheit der Natur, die uns umgibt, schenkt täglich Kraft. Mit all ihrer Farbenpracht begeistert sie uns seit Kindheitstagen. Unsere Kräutermeisterinnen Wally und Maria sind davon fest überzeugt.

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt. *All prices shown are in Euros, taxes incl.*

# GETRÄNKE

## DRINKS

# BIERE UND BIERVARIATIONEN

BEERS AND BEER VARIATIONS

## INDER FLASCHE

BOTTLED BEER

Corona Extra _____	0,33 l	5,50
Kaiser Märzen _____	0,5 l	5,50
Gösser Naturgold alkoholfrei _____	0,5 l	5,50
Franziskaner Hefe dunkel _____	0,5 l	5,70
Franziskaner Hefe alkoholfrei _____	0,5 l	5,50

## VOM FASS

DRAUGHT BEER

Franziskaner Hefe Weißbier _____	0,3 l	4,70
	0,5 l	5,70
Gösser Naturradler _____	0,3 l	4,50
	0,5 l	5,50

## MISCHUNGEN

MIXES

Cola Bier _____	0,5 l	5,50
Hefe Almdudler oder Cola _____	0,5 l	5,70
Hefe Bull _____	0,5 l	6,00
Saurer Radler _____	0,3 l	4,10
	0,5 l	5,10
Alkoholfreier Radler _____	0,33 l	4,50



## HAUSBIER

vom Fass

in der Flasche	0,3 l	4,50
	0,5 l	5,50

0,33 l 4,50

# BERGLIMONADE

MOUNTAIN LEMONADE

**HAUSGEMACHT!**

**HOLUNDER  
ZITRONE  
BERGMINZE**

still oder prickelnd,  
mit oder ohne Eis

0,5 l 6,00

**WILDPREISELBEERE**

**ORANGE**

**BERGMINZE**

still oder prickelnd,  
mit oder ohne Eis

0,5 l 6,00

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

## NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Coca Cola, Fanta, Almdudler, Spezi	0,25 l 0,5 l	3,90 5,30
Coca Cola Zero, Sprite in der Flasche	0,33 l	4,70
Rauch Skiwasser	0,25 l 0,5 l	3,90 5,10
Rauch Apfel- oder Johannisbeersaft	0,25 l 0,5 l	3,90 5,10
gespritzt mit Soda- oder Quellwasser	0,25 l 0,5 l	3,90 5,10
Eistee Pfirsich	0,33 l	5,00
MAKAvA Bio-Eistee aus Österreich	0,33 l	5,00
Rauch Mango- oder Orangensaft	0,2 l 0,5 l	4,00 5,50
gespritzt mit Soda- oder Quellwasser		
Fever Tree	0,2 l	5,00
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale oder Ginger Beer		
Red Bull	0,25 l	5,00
ORGANICS by Red Bull	0,25 l	5,00
Tonic Water, Bitter Lemon oder Ginger Ale		
Soda mit frisch gepresster Zitrone	0,25 l 0,5 l	3,50 4,80
Gasteiner Mineralwasser		
mit oder ohne Kohlensäure	0,35 l 0,75 l	4,00 6,90
mit Zitrone	0,35 l	4,20

# HEISSGETRÄNKE

## HOT BEVERAGES

Häferl Tee		
mit frischer Zitrone oder Milch	0,25 l	4,50
mit Rum	0,25 l	6,00
Teehaus Ronnefeldt: Classic Green Bio, Mountain Herbs Bio, Chamomille, Red Berries, Peppermint, Darjeeling Bio, Sweet Ginger, Jasmine		
Heiße Zitrone mit frischer Zitrone	0,25 l	4,00
Kaffee/Verlängerter Julius Meinl		3,90
Cappuccino Julius Meinl		4,60
mit Milchschaum oder Schlagobers		
Espresso Julius Meinl		
klein		3,30
groß		5,00
Häferl Kaffee Julius Meinl		5,00
Latte Macchiato oder Milchkaffee Julius Meinl		4,80
Häferl Heiße Schokolade		
mit frischer Pinzgauer Milch und Schlagobers	0,25 l	5,80
mit Rum, Baileys oder Amaretto	0,25 l	7,00
Heißer Hugo alkoholfrei		5,00
Jagatee & Glühwein		6,00



# APERITIFE

## APERITIFS

Aperol Sekt Spritz_____	8,00
Lillet Wild Berry Spritz_____	8,00
G'spritzter Müller, Kremstal_____0,25 l	4,50
rot oder weiß, sauer oder süß	
Krallerhof Hochriegl Sekt_____0,1 l	5,50
Mirtillo Spritz Mirtillo, Ginger Beer, frischer Ingwer, Rosmarin_____	8,00
Beerig Bärig Prosecco, Belvedere Pure Vodka und Wild Berry_____	13,00



### HUGO

Sekt, Soda,  
Holundersirup,  
Bergminze

8,00



### HAUSSEKT

Hochriegl Sekt  
„Perlen des Lebens“

0,1 l 5,50  
0,75 l 38,00

# SCHAUMWEINE

## SPARKLING WINES

Prosecco Millesimato		
„Superiore“ Canella <sup>DOCG</sup> _____	0,2 l	12
	0,75 l	38
Taittinger Brut Réserve_____	0,375 l	50
	0,75 l	95
	1,5 l	190
	3,0 l	380
Taittinger Rosé Prestige <sup>91WS</sup> _____	0,375 l	55
	0,75 l	100
	1,5 l	200
	3,0 l	400
Moët & Chandon Brut Impérial <sup>91WS</sup> _____	0,2 l	26
	0,75 l	95
	1,5 l	190
	3 l	720
Moët & Chandon Ice Impérial <sup>91WS</sup> _____	0,75 l	130
	1,5 l	260
Moët & Chandon Rosé Impérial <sup>91WS</sup> _____	0,2 l	26
	0,75 l	130
	1,5 l	260
Moët & Chandon Ice Rosé <sup>91WS</sup> _____	0,75 l	140
	1,5 l	280
2010 Dom Pérignon <sup>95RP</sup> _____	0,75 l	360
2012 Louis Roederer Cristal <sup>94WS</sup> _____	0,75 l	400
Ruinart Rosé <sup>95FS</sup> _____	0,75 l	160

### WEISSWEINE

#### WHITE WINES

2019/2020 92/91/92 FS			
<b>Grüner Veltliner Federspiel „Achleiten“</b>			
Jamek, Joching, Wachau	2019	0,375 l	28,00
	2020	0,75 l	52,00
2021 93-95 FS Grüner Veltliner			
<b>Smaragd „Schön“</b>			
Högl, Spitz, Wachau		0,75 l	69,00
2020 91 FS Riesling			
<b>Federspiel „Stein am Rain“</b>			
Schmelz, Joching, Wachau		1/8 l	6,50
		0,75 l	39,00
2020 95 FS Riesling			
<b>„Zöbinger Heiligenstein“ DAC <b>BIO</b></b>			
Erste ÖTW-Lage, Jurtschitsch, Langenlois, Kammptal		0,75 l	52,00
2021/2022 90 FS Welschriesling „Klassik“ DAC			
Sabathi, Leutschach, Südsteiermark		0,75 l	33,00
2020/2021 92 FS Sauvignon Blanc „Klassik“ DAC			
Skoff, Gamlitz, Südsteiermark		1/8 l	6,00
		0,75 l	36,00
2020 94 FS Sauvignon Blanc „Poharnig“ DAC			
Erste STK-Lage, Erwin Sabathi, Leutschach, Südsteiermark		0,75 l	49,00
2019/2020 Chardonnay „Gebling“ <b>BIO</b>			
Sepp Moser, Rohrendorf, Kremstal		1/8 l	6,00
		0,75 l	36,00
2018 92 FS Chardonnay & Grauburgunder			
<b>„Muschelkalk“ <b>BIO</b></b>			
Kloster am Spitz, Purbach, Neusiedlersee		0,75 l	45,00
2019 92/93 FS Grauburgunder DAC			
Polz, Spielfeld, Südsteiermark		0,75 l	45,00
2019 93/92-94 FS Weißburgunder „Jägerberg“			
Erste STK-Lage, Erwin Sabathi, Leutschach, Südsteiermark		0,75 l	45,00

### ROTWEINE

#### RED WINES

2015 93 FS Blauer Zweigelt „Dornenvogel“			
Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum		0,75 l	42,00
2017/2018 91 FS Blaufränkisch „Johanneshöhe“			
Prieler, Schützen am Gebirge, Neusiedlersee		0,75 l	36,00
	2017	1,5 l	84,00
2015 Blaufränkisch „Chevalier“ DAC <b>BIO</b>			
Iby, Horitschon, Mittelburgenland		0,75 l	38,00
2017 92/94 FS St. Laurent „Altenberg“			
Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum		0,75 l	44,00
2018 93 FS Pinot Noir „Select“ <b>BIO</b>			
Wieninger, Stammersdorf, Wien		0,75 l	45,00
2017 93/92 FS Cabernet Sauvignon „Reserve“ <b>BIO</b>			
Familie Reinisch, Tattendorf, Thermenregion		0,75 l	55,00
2015 Merlot „Dornfeld“ <b>BIO</b>			
Familie Reinisch, Tattendorf, Thermenregion		0,75 l	45,00
2017/2019 92 FS Cuvée „Kreos“ (BF, SY, BZ, ME)			
Tesch, Neckenmarkt, Mittelburgenland		0,75 l	42,00
	2019	1,5 l	120,00
2017/2018 92/93 FS			
<b>Cuvée „Opus Eximium“ (BF, STL, ZW) <b>BIO</b></b>			
Gsellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland		0,375 l	35,00
	2019	0,75 l	57,00
	2017	1,5 l	110,00
2017 93/92-94 FS			
<b>Cuvée „Arachon Evolution“ (BF, CS, ME, ZW)</b>			
Vereinte Winzer (T-FX-T), Horitschon, Mittelburgenland		0,75 l	52,00
2015/2016 94 FS Cuvée „Pannobile“ (ZW, BF) <b>BIO</b>			
Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee		0,75 l	55,00
2016 96/95 FS			
<b>Cuvée „Bela Rex“ (CS, ME) <b>BIO</b></b>			
Gsellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland		0,75 l	86,00
2017 95/93/93-95 FS			
<b>Cuvée „Gabarinza“ (BF, ME, ZW) <b>BIO</b></b>			
Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee		0,75 l	95,00
2015/2016 91/92 FS Cuvée „Vulcano“ (BF, CS, BZ, ME)			
Igler, Deutschkreutz, Mittelburgenland		0,75 l	45,00
2015 96 RP „Tignanello“ I.G.T. (S, CS, CF)			
Antinori, Bolgheri, Toskana		0,75 l	225,00
2012/2013 96 RP			
<b>Château Montrose 2ème Cru Classé</b>			
Château Montrose, St. Estèphe, Bordeaux		0,75 l	250,00
2017 96 RP Paleo Rosso I.G.T.			
Le Macchiole, Bolgheri, Toskana		0,75 l	155,00

Zu jeder 0,75-Liter-Flasche Wein servieren wir Ihnen kostenlos einen halben Liter stilles Quellwasser.

*With every 0,75 l bottle of wine we serve a 0,5 l bottle of still spring water for free.*



**HAUSWEIN**  
 „WEIN WEISS“  
 2021 Grüner Veltliner  
 Ried Neuberg DAC  
 Müller, Krustetten, Kremstal

1/8 l	6,00
0,75 l	36,00
1,5 l	75,00
3,0 l	155,00



**HAUSWEIN**  
 „WEIN ROT“  
 2019 Tribus  
 (ZW, ME, CS) DAC  
 Klein, Andau, Burgenland

1/8 l	6,50
0,75 l	39,00
1,5 l	85,00
3,0 l	180,00
6,0 l	360,00

**ROSÉWEINE**  
 ROSÉ WINES

2019 „Zweigelt Rosé“ **BIO**  
 Türk, Kremstal, Stratzing \_\_\_\_\_ 1/8 l 6,00  
 \_\_\_\_\_ 0,75 l 36,00

2020/2021 Whispering Angel **BIO**  
 Château D'esclans, Cotes de Provence,  
 Frankreich \_\_\_\_\_ 0,75 l 47,00

2021 89 RP Rosé et Or **AOP**  
 Château Minuty, Cotes de Provence, Frankreich \_\_\_\_\_ 0,75 l 45,00

**DESSERTWEIN**  
 DESSERT WINE

2014 SW Beerenauslese  
 Heinz Velich, Apetlon, Neusiedlersee \_\_\_\_\_ 1/16 l 4,50  
 \_\_\_\_\_ 0,375 l 27,00

## EDELBRÄNDE SCHNAPPS

Willi oder Marille Destillerie Freihof mit Frucht	2 cl	4,20
Obstler Stocki's Mountaindestillerie	2 cl	4,50
Rote Birne Stocki's Mountaindestillerie	2 cl	5,00
Marille Stocki's Mountaindestillerie	2 cl	5,00
Marille/Orange Stocki's Mountaindestillerie	2 cl	5,00
Mandarine Stocki's Mountaindestillerie	2 cl	5,70
Zirbenschnaps Emil Destillate	2 cl	4,90
Nusserl Bauer	2 cl	4,90

## BITTER 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

## KURZE SHOTS

Flügerl Red Bull mit rotem Vodka	2 cl	5,50
Vodka Bull Red Bull mit weißem Vodka	2 cl	5,50
Vodka Feige	2 cl	3,90



### FLYING HIRSCH

Red Bull mit  
2cl-Jägermeister-  
Flasche  
5,50

## G'SUNDHEIT!

## LIKÖRE UND SPIRITUOSEN LIQUERS AND SPIRITS

Moosbeerlikör Stocki's Mountaindestillerie	2 cl	5,00
Baileys	2 cl	4,50
Amaretto di Saronno	2 cl	4,50
Remy Martin V.S.O.P.	4 cl	10,00
Grappa Tre Soli Tre Berta	2 cl	9,50
Grappa Piave	2 cl	4,00
Tequila silber oder gold	2 cl	4,00
Edelweiß Wodka	0,5 l	50,00
Belvedere Pure Vodka	0,375 l 0,7 l	55,00 95,00
Caribbean Rum Stocki's Mountaindestillerie	2 cl	5,00
Bacardi	0,35 l	35,00
Jack Daniels	0,35 l	45,00
Tanqueray Gin	0,35 l	50,00
Hendrick's Gin	0,35 l	55,00

## LIFETIME DRINKS

Vodka Bull Edelweiß Wodka und Red Bull	13,50
Gin Tonic Tanqueray Gin und Tonic Water	13,50
Vodka Lemon Edelweiß Wodka und Bitter Lemon	13,50
MAKAva Vodka Edelweiß Wodka und MAKAvA-Eistee	13,50
Jacky Cola Jack Daniels und Coca Cola	13,50
Cuba Libre Havana Rum, Coca Cola und Limettensaft	13,50



### MOSCOW MULE

Edelweiß Wodka,  
Ginger Beer, Limettensaft  
und Gurke  
13,50

### MUNICH MULE

Tanqueray Gin,  
Ginger Beer, Limettensaft  
und Gurke  
13,50



**BEERIG  
BÄRIG**  
Prosecco,  
Belvedere Pure Vodka  
und Wild Berry  
13,00

## 1760ER-KOMBOS

1760 SPECIALS

### BEERIG BÄRIG SET

0,75 | Prosecco  
+ 0,35 | Belvedere Pure Vodka  
+ 0,5 | Wild Berry

90,00

### BEERIG BÄRIG SET *Deluxe* ✦✦

0,75 | Moët & Chandon Rosé Impérial  
+ 0,35 | Belvedere Pure Vodka  
+ 0,5 | Wild Berry

175,00

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt. *All prices shown are in Euros, taxes incl.*

# **SPEISEN**

## **FOOD**

# VORSPEISEN

## STARTERS

### Ayurvedische Asitz-Bowl **VEGAN**

*Ayurvedic Asitz bowl*

mit Quinoa, Buchweizen, Bulgur, Sojabohnen aus Österreich, Curry, Wurzelgemüse, Avocado, geröstete Nüsse und Mangodressing

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

14,50

mit hausgebeiztem Lachsfilet

*with gravad salmon*

19,90

WEIN-TIPP

2020 Riesling  
"Zöbinger Heiligenstein"  
DAC **BIO**

Erste ÖTW-Lage, Jurtschitsch,  
Langenlois, Kamptal

0,75 l 52,00

### Beef Tatar vom Salzburger Bio-Stier

*Beef tartar from Salzburg organic bull*

rote Zwiebel, Parmesanchip,  
Pinienkerne, Kapern und Toast

*red onion, parmesan chip,  
pine nuts, capers and toast*

22,00



---

# AUS DEM SUPPENTOPF

## HEARTY SOUPS

### Deftige Rindssuppe

Hearty beef broth

mit Frittaten oder Kaspressknödel

*with sliced pancake stripes or  
cheese bread dumpling*

7,00

### Kürbissuppe **VEGGIE**

Pumpkin soup

mit Kokosmilch und Kernöl

*with coconut milk and pumpkin seed oil*

7,50

### Asitz-Suppentopf

Asitz Soup pot

mit Rindfleisch, Nudeln und  
Gemüwestreifen

*with beef, noodles and  
vegetable stripes*

8,00

### Hausgemachte Gulaschsuppe

Homemade goulash soup

mit Semmel oder Hausbrot

*with roll or house bread*

8,00



# FÜR ZWISCHENDURCH SNACKS

## **Pinzgauer Käsejause**

*Pinzgau cheese board*

mit Weich- und Bergkäse, Trauben,  
Birnen-Chutney, Butter und Krallerhof-Hausbrot  
*with soft and mountain cheese, grapes,  
pear chutney, butter and Krallerhof house bread*

16,00

**WEIN-TIPP**

### **2014 SW Beerenauslese**

Heinz Velich, Apetlon,  
Neusiedlersee

1/16 l | 4,50  
0,375 l | 27,00

## Ofenfrische Laugenbrezel

Oven fresh pretzel

mit Liptauer, Grammelschmalz und Kürbiskerntopfen

with three different spreads:

Liptauer spread,  
pork lard with bacon bits,  
pumpkin seeds curd

9,00



## Münchner Weißwurst

white munich sausage

1 Paar mit süßem Senf  
und Laugenbreze

1 pair with sweet mustard  
and pretzel

10,00

## Schinken-Käse Toast

Ham and cheese toast

mit Salatgarnitur

with salad garnish

9,00

## Frankfurter

Frankfurt sausage

1 Paar mit Steirerkren  
und Semmel

1 pair with horseradish  
and kaiser roll

8,00

## Ofenkartoffel

Baked potato

mit Grillgemüse, Sauerrahmsauce  
und Grana Pandano

with grilled vegetables, sour cream  
sauce and grana pandano

14,50

mit 2 Garnelen

with 2 prawns

24,00

mit Streifen vom

Salzburger Rinderrücken

with strips of Salzburg  
saddle of beef

21,00

## Dukaten-Dippers **VEGAN**

Potato wedges

aus Weinviertler Erdäpfeln

made of Weinviertel potatoes

8,50

**Ketchup, Mayo, Senf, Kren,  
Preiselbeeren, BBQ-Sauce oder  
Sauerrahmdip**

Ketchup, mayo, mustard, horseradish,  
mountain cranberry jam, BBQ sauce  
or sour cream dip

1,00

**EXTRA**

## Pommes frites **VEGAN**

French fries

aus Weinviertler Erdäpfeln

made of Weinviertel potatoes

7,80



# KNACKIGE SALATE

## CRUNCHY SALADS

### Caesar Salat

*Caesar salad*

Eisbergsalat mit Caesar-Dressing,  
Croutons, Parmesan und roten Zwiebeln

*iceberg salad with caesar dressing,  
croutons, parmesan and red onions*

mit Garnelen

*with prawns*

22,00

mit Putenstreifen

*with turkey strips*

18,00



WEIN-TIPP

2021/2022  
Welschriesling  
"Klassik" DAC

Sabathi, Leutschach,  
Südsteiermark

0,75 l 33,00

**Vegetarischer Bauernsalat** VEGGIE

*Veggie farmer salad*

mit Gemüse-Gröstl und Spiegelei  
*with vegetable gröstl and fried egg*

14,90



**Gemischter Salat** VEGGIE

*Mixed salad*

mit Dressing nach Wahl: Hausdressing, Essig und Öl oder Jogurt-Bergkräuterdressing

*with dressing of your choice: house dressing, vinegar and oil or yogurt-mountain herb dressing*

7,00

**Knuspriger Backhendlsalat**

*Crispy chicken salad*

mit Kartoffel-Vogerlsalat und steirischem Kernöl

*with potato-lamb's lettuce salad and pumpkin seed oil*

17,00

---

# HAUSGEMACHTES GEBÄCK

## HOMEMADE BREAD

**Knoblauchbaguette** (laktosefrei)

*Garlic baguette* (lactose-free)

mit frischem Schnittlauch  
*with fresh chives*

6,50

**Semmel** VEGAN

*kaiser roll*

1,50

**Riesen-Laugenbrezel** VEGAN

*XL pretzel*

5,00

**Hausbrot**

*Homemade bread*

1,80

**Glutenfreies Jour Gebäck**

*Gluten free bread rolls*

1,50



# KÖSTLICHES AUS DER BRAUHAUSKUCHL BREWERY HOUSE KITCHEN DELICACIES

WEIN-TIPP

2019 Krallerhof  
Hauswein "Tribus"

Klein, Andau, Burgenland

1/8 l | 6,50  
0,75 l | 39,00

## Ofenfrischer Krustenbraten vom Gustino Ferkel

*Crispy oven-fried pork roast*

mit Sauerkraut und Semmelknödel  
*with sauerkraut and bread dumpling*

18,00



## Tiroler Gröstl

*Tyrol gröstl*

allerlei Bratenfleisch mit Röstkartoffeln  
und Spiegelei

*all kinds of roast meat with roasted  
potatoes and fried egg*

17,00

mit grünem Salat  
*with green salad*

22,50

## Pure Beef Burger vom Salzburger Stier 200g

*Pure beef burger from Salzburg beef 200g*

im Briochebun mit gebratenem Speck, Emmentaler,  
Rotwein-Zwiebelmarmelade und Kartoffel-Dippers

*in brioche bun with roasted bacon, cheese, red wine onion  
jam and potato dippers*

20,00

## Knusprige Haxe vom Gustino Schwein

*Crispy shank of Gustino pork*

mit Sauerkraut, Semmelknödel  
und Bockbiersaft

*with sauerkraut, bread dumplings  
and bock beer juice*

18,00

## HAUSBIER

vom Fass

0,3 l | 4,50

0,5 l | 5,50

## ½ Maishendl aus Österreich 600g

*½ roasted Austrian chicken*

mit Pommes frites  
*with French fries*

16,00



**DAS ORIGINAL!**



**Wiener Schnitzel vom Salzburger Premiumkalb GV „SCHÖN“**  
*Thin, breaded, pan-fried cutlet from Salzburg veal*

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren  
*with parsley potatoes and mountain cranberry jam*

26,50

**Frische Tagliatelle**

*Fresh tagliatelle*

in leichtem Rieslingsfond mit Kräutern,  
verfeinert mit 2 gebratenen Riesengarnelen  
*in light Riesling stock with herbs,  
refined with 2 fried king prawns*

26,00



**Schweineschnitzel „Wiener Art“ vom Gustino-Schwein**

*Thin, breaded, cutlet „Viennese style“ from gustino pork*

mit Pommes frites und Preiselbeeren  
*with French fries and mountain cranberry jam*

18,50

**Gemüse-Spieß VEGGIE**

*Vegetable Spit*

mit Zaziki und einem Ofenkartoffel  
*with zaziki and a baked potato*

12,50

**Gegrillte BBQ Schweins Ripperl vom Lavastein-Grill**

*Grilled BBQ pork ribs from the lava stone grill*

mit Kartoffel Dippers, BBQ Sauce und Sauerrahm Sauce  
*with potato wedges, BBQ sauce and sour cream sauce*

18,00



# AUS DER KNÖDELWERKSTATT

## DUMPLING MANUFACTORY



### Spinat-Mozzarella-Knödel 2 Stk. **VEGGIE**

Spinach and mozzarella dumplings 2 pc.

auf Wurzelgemüse-Tomatenragout mit  
Salzburger Bergkäsekrusteln und Rucola

served on root vegetable and tomato ragout with  
Salzburg mountain cheese crusts and rocket salad

15,50



### WEIN-TIPP

2017 92/94 FS  
St. Laurent „Altenberg“

Glatzer, Göttlesbrunn,  
Carnuntum

0,75 l | 44,00



### Holzofenknödel „AlteSchmiede“ aus der Rosenauer Knödelwerkstatt 2 Stk.

Wood-fired oven dumplings from the  
Rosenau dumpling manufactory 2 pc.

mit Rauchwurstfülle, Kürbiskernen und Kartoffelteig mit  
hausgemachtem Sauerkraut, sautierten Steinpilzen und  
gebratenem Speck

with smoked sausage stuffing, pumpkin seeds and potato  
dough with homemade sauerkraut, sauteed porcini  
mushrooms and roasted bacon

16,50

---

# WALDMEISTERKRÄUTER

## EMPFEHLUNGEN

### WALDMEISTERKRÄUTER RECOMMENDATIONS

Wally Altenberger und Maria Leutgeb haben sich zum Anlass genommen, ihr fundiertes Wissen über Kräuter in die Philosophie unserer Bergrestaurants einfließen zu lassen. In ihrem Kräuterkammerl am Asitz gibt es jede Menge praktische Tipps und Tricks von den Kräuterexpertinnen. Ganz nach dem Motto: Lernen von und mit der Natur.



#### **Brennnessel Ravioli** VEGGIE

*Nettle Ravioli*

mit Kartoffelfülle, Nussbutter  
und Parmesan

*with potato stuffing, nut butter  
and parmesan cheese*

14,00



#### **Kräuter Spätzle** VEGGIE

*Herb spätzle*

mit Käsesauce  
*with cheese sauce*

14,00

# FRISCH VOM LAVASTEINGRILL

## FRESH FROM THE LAVA STONE GRILL

**Ladysteak** Filet 150g  
22,00

**Gentleman Steak**  
Beiried 220g  
35,00

**Rückensteak vom Gustino Schwein** 220g  
*Gustino pork back steak* 220g  
28,00

**Steak von der Pute** 220g  
*Turkey steak* 220g  
in Honig und Soja Marinade  
*in honey and soy marinade*  
28,00

**Ayurvedisches Sellerie Steak vom Lavastein-Grill** **VEGAN**  
*Ayurvedic celery steak from lava stone grill*  
mit Bergkräuterpesto, Rosmarin-Chilli-Basmatireis und Rote-Rüben-Ragout  
*with mountain herb pesto, rosemary-chili-basmati rice and beetroot ragout*  
16,00

### Beilagen

- Maiskolben
- Grillgemüse
- Asitz Krautsalat
- Pommes
- Dippers
- Gemischter Salat
- Ofenkartoffel

### Side dishes

- *Corn on the cob*
- *Grilled vegetables*
- *Asitz coleslaw*
- *French fries*
- *Dippers*
- *Mixed salad*
- *Baked potato*

4,50

### Saucen

- Grüne Pfeffersauce
  - Asitz Kräutersauce
- 2,50
- BBQ Sauce
  - Cocktailsauce
  - Hausgemachte Kräuterbutter

2,00

### Sauces

- *Green pepper sauce*
  - *Asitz herb sauce*
- 2,50
- *BBQ sauce*
  - *Cocktail sauce*
  - *homemade herb butter*

2,00

**2020** <sup>94 FS</sup>  
**Sauvignon Blanc**  
**„Poharnig“**

Erste STK-Lage, Erwin Sabathi,  
Leutschach, Südsteiermark

0,75 l | 49,00

WEIN-TIPP

# GRUSS VOM ZUCKERBÄCKER

## SWEET TREATS



**Apfelmus, Zwetschkenröster  
oder Marillenröster**

*Apple puree, stewed plums  
or stewed apricots*

1,00

**EXTRA**

### Hausgemachter Kaiserschmarrn

*Homemade thick, sliced and sugared pancake*

*mit Zwetschkenröster, Apfelmus und Marillenröster  
served with stewed plums, apple puree  
and stewed apricots*

14,50

### Germknödel

*Germ dumpling*

*mit Mohn-Butter oder Vanillesauce  
with poppy seed butter or vanilla sauce*

12,00

### Hausgemachte Palatschinke 1 Stk.

*Homemade Pancake 1 pc.*

*mit Nutella gefüllt  
filled with Nutella*

6,50

*mit Vanilleeis, Schlagobers und  
Schokoladensauce*

*with vanilla ice cream, whipped cream  
and chocolate sauce*

8,50

### Limetten-Topfentorte

*lime curd cake*

6,50

### Hausgemachte Apfelstrudel

*Homemade apple strudel*

*mit Schlagobers oder Vanillesauce  
with whipped cream or vanilla sauce*

7,50

### Esterhazyschnitte

*Esterhazy cut*

6,50

### Sachertorte

*Sacher cake*

*Austrian chocolate cake with  
apricot jam filling*

*mit Schlagobers*

*with whipped cream*

6,50





**BERG- &  
TAL-LEGENDEN**  
MOUNTAIN AND VALLEY LEGENDS

# LOKAL HERO.

HERO OF HUTS.



**DIE ALTE  
SCHMIEDE**

Sie gilt als eine der schönsten alpinen Hütten und als uriges Bergrestaurant. Auf 1.760 Meter ist die AlteSchmiede ein kulinarisches Juwel mit einem unvergleichliche Charakter.

Direkt neben den Bergstationen der Steinbergbahn und Asitzbahn liegt die AlteSchmiede schlicht sensationell. Vom zünftigen Hüttenessen und der Pizza aus dem Holzofen bis hin zu regionalen Schmankerln, eines ist sicher: Es schmeckt! Mit ihrer ausgezeichneten Küche gilt sie schon seit vielen Jahren als gastronomisches Highlight in der Region. Harmonisch in die umgebende Natur eingebunden, steht die AlteSchmiede für Dinge, die bewahrt werden wollen. Mit Liebe zur Tradition gewährt Sie einen kleinen Einblick in die Vergangenheit. Eine museale Fundgrube der letzten Jahrzehnte, wenn nicht sogar Jahrhunderte. Ihren Namen erhielt sie von einem ihrer spektakulärsten Artefakte: Ein gewaltiger, uralter Schmiedehammer aus dem Kaiserbachtal in Tirol.

Überhaupt trägt jeder Raum in der AltenSchmiede klar die Handschrift von Sepp Altenberger. Der Erlebnisgastonom ist leidenschaftlicher Sammler und Entdecker alter Welten. Kleine Stücke, aber auch recht große, wie etwa 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 dessen Tresen ein Schweinestall von 1882 renoviert wurde und vieles mehr. In acht 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-Ski-Stimmung. Im Sommer hat sie sich als unvergleichlicher Ort für Genießer etabliert. 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 großzügige Terrasse ideal für Open-Air-Events.



Die AlteSchmiede hat im Winter von 9.00 Uhr bis 16.30 Uhr geöffnet.

Nachtrodeln & Kerzerabend jeden Freitag ab 18.00 Uhr.

Open from 9 a.m. to 4.30 p.m.

Night sledging every friday from 6 p.m.

alteschmiede-leogang.com  
+43 6583 8246 400

### **Delicious food and tradition combined.**

*This unusual mountain restaurant has still a good reputation for its outstanding cuisine. Furthermore, the AlteSchmiede, being 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 Tyrol. Every single room of the*

*AlteSchmiede clearly bears the signature style of its owner, Sepp Altenberger. An experience caterer and he is also an enthusiastic collector and explorer of old worlds. Collecting traditional items from days long gone is his great passion. He loves to show them to his guests here, in this kind of combined museum and restaurant.*

Virtueller Rundgang  
virtual tour



# WEIL ES IMMER EINEN GUTEN GRUND GIBT.

THERE'S ALWAYS A GOOD REASON.

---



*Kraller*  
**Alm**

Sie ist Restaurant, Pizzeria, Abendlokal und Bar. Nur 100m vom Krallerhof entfernt oberhalb der Talstation der Steinbergbahn erwarten Sie hervorragendes Essen, gute Musik und eine rundum gemütliche Atmosphäre.

Seit ihrer Eröffnung im Jahr 1976 ist die KrallerAlm ein Magnet in Leogang und Umgebung. Restaurant, Pizzeria, Abendlokal und Bar – die Alm ist alles und noch ein bisschen mehr. Spinnräder an der Decke, ein Mühlrad samt Brunnen und ein stilles Örtchen das einem Bauernmuseum gleichkommt. Wer genau hinsieht entdeckt die Liebe zum Detail, mit der dieser besondere Treffpunkt eingerichtet wurde. Denn auch die Alm trägt die kreative Handschrift von Sepp Altenberger. In der KrallerAlm ist immer was los. Fast rund um die Uhr. Dafür ist sie weithin bekannt. Im Winter findet jeden Mittwoch Abend das legendäre Hüttenspringen mit den "roten Teufeln" der Skiszene Altenberger statt. Mehrmals im Jahr gibt es auch House und Techno Parties.

Feinschmecker kommen dank der ausgezeichneten Küche ebenfalls auf ihre Kosten. Knusprige Pizza aus dem Holzofen, gegrillte Köstlichkeiten von Joe's Championship 20" Smoker, Fondue, das allseits beliebte Hutessen bis hin zu vielen regionalen und internationalen Gerichten. Kulinarisch zeigt sich die KrallerAlm überaus vielseitig und 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, sondern Lebensinhalt. 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 und gänzlich neue Kreationen entstehen lassen kann. Das ist was ihn am Kochen fasziniert.

Besonders wichtig sind Hermann Gstrein auch gute regionale Produkte. Qualität und Frische sind entscheidend oder wie er 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. Und wenn Sie sich von der Qualität unserer Kulinarik überzeugen möchten, lassen Sie sich von uns einkochen. Sie werden begeistert sein.



Die KrallerAlm hat im Winter täglich ab 10 Uhr bis 24.00 Uhr geöffnet.

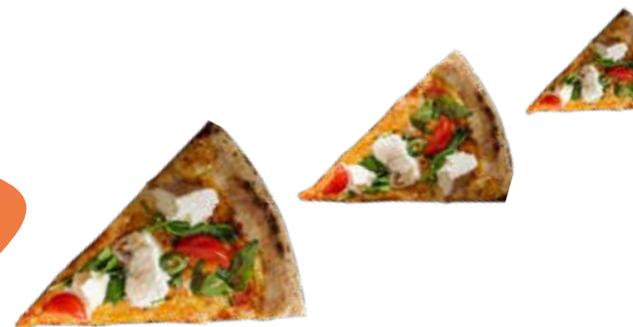
Jeden Mittwoch Hüttenspringen ab 19.30 Uhr.

*Open daily from 10 a.m.  
Every wednesday hut jumping  
from 7.30 p.m.*

[kralleralm.com](http://kralleralm.com)  
+43 6583 8246 210

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 hat grill" and numerous regional and international specialties – when it comes to food, the KrallerAlm is certainly varied, and sophisticated. The man behind it 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. Why not experience the quality of his culinary arts for yourself? They never fail to deliver!

**EVERY SLICE IS NICE.**



[kralleralm.com](http://kralleralm.com)



# DA LASS UNS SEIN.

LET US BE THERE.



## Krallerhof

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 der schönen Dinge. Dinge die das Leben lebenswert machen. Für raffinierte Kulinarik, die sich durch handwerkliche Kochperfektion auszeichnet und die durch ihre Einzigartigkeit den eigenen Charakter unterstreicht. Das Hotel Krallerhof inspiriert mit edelsten Materialien und faszinierenden Kombinationen aus Regionalität, Nachhaltigkeit und grenzenlosem Geist. Eine wahre Unvergesslichkeit für die Sinne. Daran glauben wir. Was ohne Zutun entsteht, das ist Tradition. Wir im Hotel Krallerhof haben Innovation zu unserer Tradition gemacht und hören nicht auf uns zu verbessern, daher ist der Wandel die Basis unseres Handelns. 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. Jedes Zimmer ist anders, jede Suite besitzt einen eigenen Geist. Sie beeindrucken mit ihrem eigenen Zauber, einer speziellen Wärme und Vertrautheit. Bedacht ausgewählte Materialien und eine kunstvolle handwerkliche Verarbeitung werden höchsten Ansprüchen gerecht. Sie sind individuelle Schmuckstücke und eine Art Kunstgalerie, die mit raffinierten Details überraschen. Exklusive Wohnräume, die nur unseren Gästen vorbehalten sind. Erleben Sie ganzheitliche und vollkommene Entspannung im Sein. Unser Spa-Bereich namens Refugium

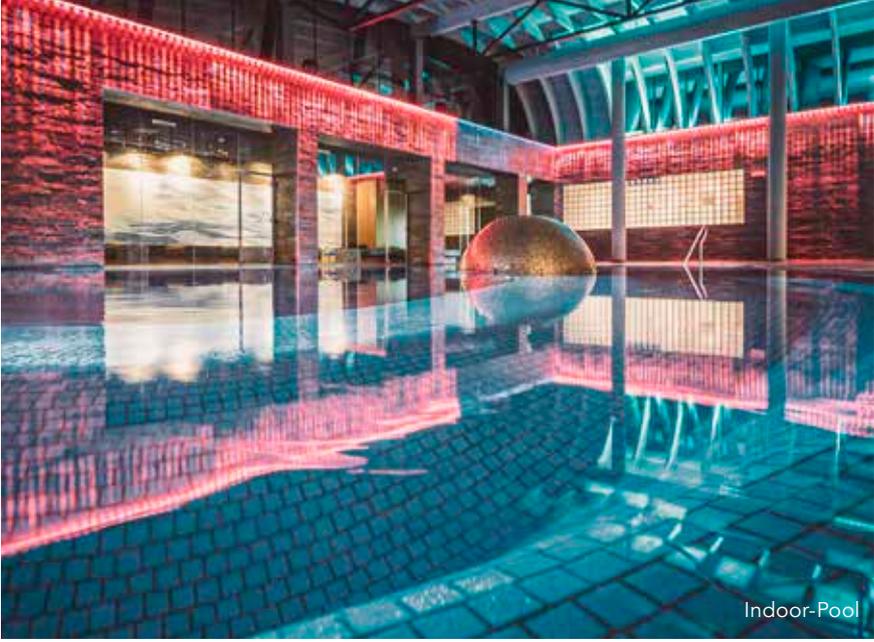
bietet Ihnen einzigartige Anwendungen, welche die Künste der ganzheitlichen östlichen und westlichen Wellnessphilosophien beinhaltet. Mit verschiedenen Treatments wie Massagen, Beautybehandlungen, wohltuenden Hot Stones, Shiatsu, Ayurveda, Körperbehandlungen mit exklusiven Produktlinien, Öl- & Salzbädern 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 Spa-Team betreut Sie mit zukunfts-



Das Hotel Krallerhof ist ganzjährig geöffnet.  
*The Krallerhof hotel is open daily, year-round.*  
 krallerhof.com  
 +43 6583 8246

Familien suite Schiller

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



Indoor-Pool

→



Ruheraum Tepidarium



Krallerhof Kulinarik



For over four generations, hotel Krallerhof has stood for a special devotion to detail and true luxury of our time. Experiences that only the Krallerhof can offer. Hotel Krallerhof is a manufactory of beautiful things that make life worth living. Of refined culinary delights which are crafted by hand. The Krallerhof inspires with the finest materials and fascinating combinations of regionality, sustainability, quality and a boundless spirit. An unforgettable experience for the senses. This is what we believe in firmly and what defines our establishments to this day. Tradition is something that evolves naturally on its own. We at Hotel Krallerhof have made innovation our tradition. We never stop improving, so change became the basis of our actions. We constantly question ourselves so we can improve because we want our visitors to arrive and immediately feel good. Arriving in anticipation is pure joy. Feeling the security, feeling at home. Even though almost every room is different, they all have their own individual spirit. Each room has its own

magic, a special warmth and familiarity. Selected materials and artful craftsmanship transform rooms and suites into eclectic living spaces. Our suites pose as kind of art galleries that surprise guests with refined details. An exclusive experience, reserved for our guests only. Experience holistic relaxation in our spa area called Refugium at the Krallerhof where we offer you unique treatments that combine the art of holistic Eastern and Western wellness philosophies. With various 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 science, indulgence and care makes for unlimited opportunities to pamper body and soul at the Refugium. Whatever you desire, our highly trained spa team will fulfill your every wish thanks to their unrivalled expertise. Thanks to our specialization in innovative treatment methods, you can be sure of one thing: You are in best hands. 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 created our own signature style. With Austrian sensitivity we serve international delicacies as well as regional dishes. Local, regional, national and international. Arrive in Leogang in Salzburger Land and feel 5-star relaxation. This summer will be magical.



# AB FRÜHJAHR 2023

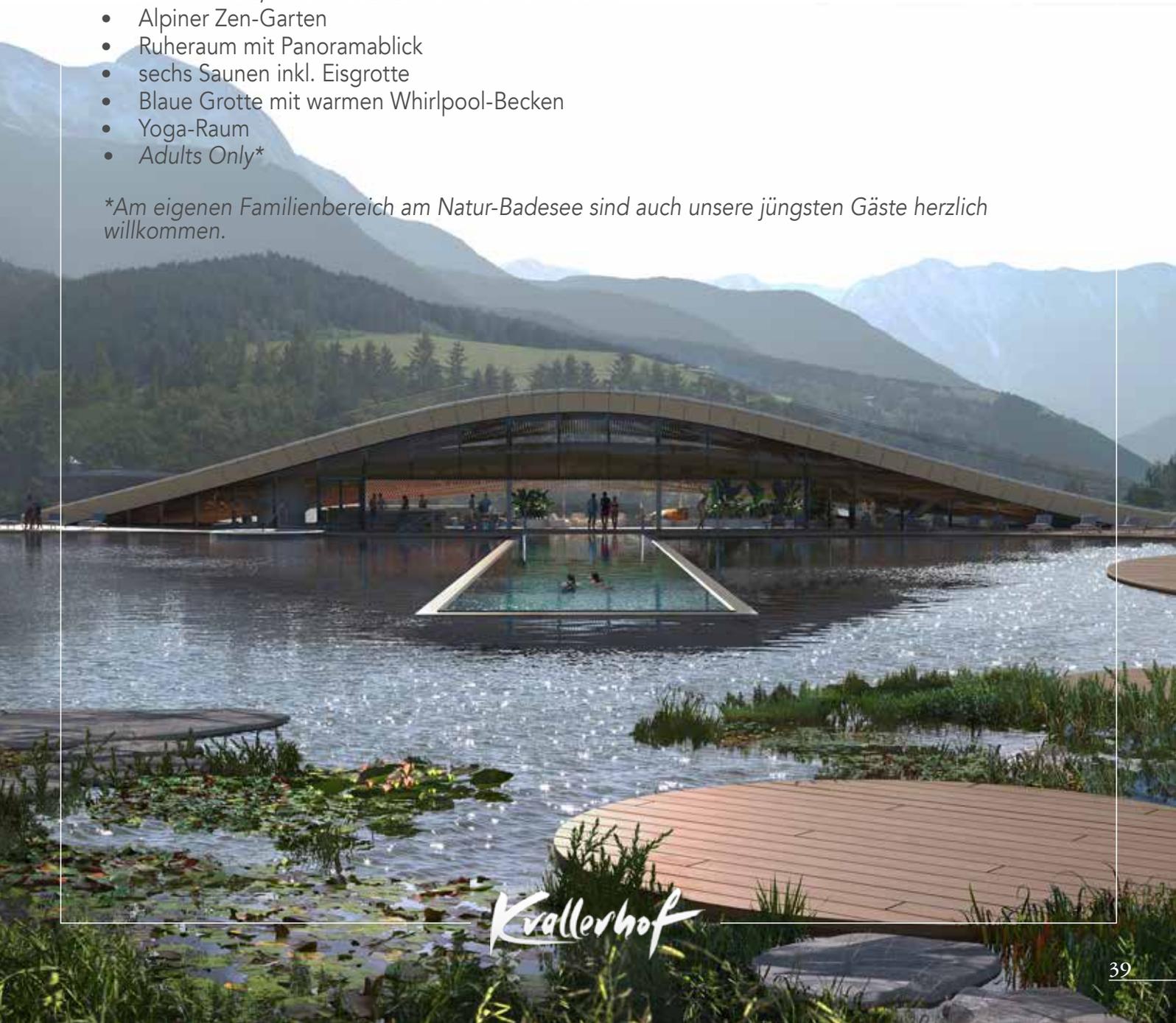
IMMER AUF DEM  
LAUFENDEN  
BLEIBEN.



## WAS KOMMT, IST EIN NEUES SPA – ATMOSPHERE BY KRALLERHOF

- 5.500 m<sup>2</sup> Natur-Badesee
- 50 Meter langer Infinity-Pool integriert im Natur-Badesee
- Café am See
- Sonnendeck, das sich rund um den See erstreckt
- Alpiner Zen-Garten
- Ruheraum mit Panoramablick
- sechs Saunen inkl. Eisgrotte
- Blaue Grotte mit warmen Whirlpool-Becken
- Yoga-Raum
- Adults Only\*

*\*Am eigenen Familienbereich am Natur-Badesee sind auch unsere jüngsten Gäste herzlich willkommen.*



*Krallerhof*

# ERSTKLASSIG IM WINTER

PURE PLEASURE IN WINTER

Wer am Hotel Krallerhof seine Ski anschnallt, steht vor einem der größten zusammenhängenden Skigebiete 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.

Die Skiszene Altenberger, in der seit fast 70 Jahren professionelle Skilehrer Skilauf und Snowboarden unterrichten – in der Gruppe oder privat. Erste Skiversuche der kleinen Profis sind bei den Skilehrern der Skiszene Altenberger in besten Händen. Die individuelle Betreuung des erfahrenen Teams der Skiszene Altenberger während der ersten Stunden bis zum Pflugbogenfahren bringen größtmögliche Erfolge.

**SKI**  
SNOWBOARD  
SZENE  
**ALTENBERGER**

skiszene.at

+43 6583 8246  
430



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 gives you direct access to the Skicircus Leogang Saalbach Hinterglemm Fieberbrunn. This amazing ski arena boasts a total of 270 km of pistes and with the same skipass you can use additional 138 km including the glacier at Kitzsteinhorn in Kaprun. The youngest children will be in safe hands as they make their first attempts on skis with the instructors from the Skiszene Altenberger.

# EVENT-HIGHLIGHTS IM WINTER 2022/23

## WINTER EVENT HIGHLIGHTS 2022/23

DI & FR

### NACHTRODELN

18.00 Uhr bis 22.00 Uhr.  
from 6 p.m. to 10 p.m.

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

Tischreservierung unter +43 6583 8246 4555.

*Sledging at Asitz mountain is a true winter highlight. The four-kilometre toboggan is open for night sledging every tuesday and friday. Reservation under +43 6583 8246 4555.*



MI

### HÜTTENSPRINGEN

Ab 19.30 Uhr.  
from 7.30 p.m.

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

*Every wednesday evening the 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 early morning hours.*

FR

### KERZERLABEND

Ab 18.00 Uhr.  
from 6 p.m.

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

*Whether you need to build up your strength for moonlight sledging or just an authentic pizza straight from the wood-fired oven on fridays the AlteSchmiede treats you with international specialties and lots of live music.*



DI

### ASITZ MUSIC NIGHT

Ab 19.00 Uhr.  
from 7 p.m.

Außergewöhnliche Stimmung mit wechselnden Bands jeden Dienstagabend im AsitzBräu.

*A special atmosphere with various bands at the AsitzBräu every tuesday evening.*

# SOMMER-HIGHLIGHTS

## SUMMER HIGHLIGHTS

---

### SAŠO AVSENIK & SEINE OBERKRÄINER 28. MAI 2023

Einlass ab 11.00 Uhr.  
Konzertstart um 12.00 Uhr (freier Eintritt).  
Bei Schönwetter in der AltenSchmiede.  
Bei Schlechtwetter im AsitzBräu.

*Entrance from 11 a.m. Start at 12 a.m. (free entrance).  
In good weather at AlteSchmiede.  
In bad weather at AsitzBräu.*



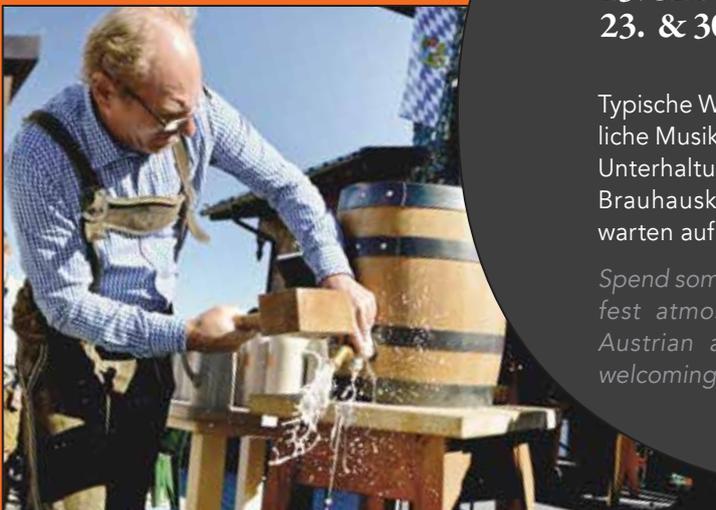
### 13. OKTOBERFEST IM ASITZBRÄU

23. SEPT. – 1. OKT. 2023

23. & 30. SEPT. MIT ABENDVERANSTALTUNG

Typische Wiesn-Stimmung bei uns auf dem Asitz. Unterschiedliche Musikgruppen sorgen dabei mit zünftiger Musik für Live-Unterhaltung im AsitzBräu. Herzhafte Spezialitäten aus der Brauhauskuchl sowie unser bernsteinfarbenes Hausbier warten auf Sie.

*Spend some quality time on the Asitz with the typical Oktoberfest atmosphere. Enjoy different bands with traditional Austrian and Bavarian folk music. We look forward to welcoming you with hearty delicacies and freshly tapped beer.*





**RESERVIERUNGEN UNTER:**

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

 @asitzbraeu  
 @AsitzBräu