



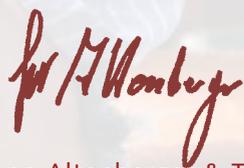
ASITZ

SPEISEN & MEHR

Unser Küchengeheimnis – ehrlich und regional!

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

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



Ihr Sepp Altenberger & Team

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



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

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

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

Yours, Sepp Altenberger & team

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

Gipfelstürmer Frühstück A, C, E, G, H, N, P ... 15,90

Kaffee, Tee oder heiße Schokolade, 1 Glas Orangensaft, 1 Semmel, Bauernbrot, Jourgebäck, Wurst und Käse, Butter, Marmelade, Honig, Müsli, Spiegelei mit Schinken oder Rührei von 2 Eiern

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

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.

All rates in Euro, taxes included.

Aperitif

Aperitive

Schaumweine

Sparkling Wines

Krallerhof Haussekt Hochriegl o	0,75 l	32,00
Prosecco Superiore DOCG Canella o	0,2 l 0,75 l	10,00 36,00
Taittinger Brut Réserve o	0,375 l 0,75 l	49,00 91,00
Taittinger Rosé Prestige o	0,375 l 0,75 l	53,00 98,00
Moët & Chandon Brut Impérial o	0,75 l	99,00
Moët & Chandon Rosé Impérial o	0,75 l	135,00
Dom Perignon o	0,75 l	270,00

Aperol Spritz o	0,25 l	5,60
Aperol Sekt Spritz o	0,25 l	7,30
„Hugo“ Holler Sekt Spritzer o	0,25 l	6,00
Holler Spritzer o	0,25 l	3,50
Krallerhof Haussekt Hochriegl o	0,1 l	4,60
Prosecco Superiore DOCG Canella o	0,1 l	5,50
Taittinger Brut Réserve o	0,1 l	13,00
Taittinger Rosé Prestige o	0,1 l	14,00

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



Offene Weine

Open by Glass

WEISSWEINE / WHITE WINES

2016/17 Grüner Veltliner Krallerhof Hauswein „Senftenberger Freiheit“ o		
Proidl, Senftenberg, Kremstal	1/8 l	4,50
2017^{91FS} Riesling, Federspiel „Stein am Rain“ o		
Schmelz, Joching, Wachau	1/8 l	5,50
2017 Sauvignon Blanc „Klassik“ o		
Skoff, Gamlitz, Südsteiermark	1/8 l	4,50
2016/17 Chardonnay „Gebling“ o BIO		
Sepp Moser, Rohrendorf, Kremstal	1/8 l	5,00
Grüner Veltliner Qualitätswein, trocken o		
Müller, Kremstal	1/8 l	3,20
G'spritzter sauer oder süß o		
Müller, Kremstal	1/4 l	3,50

ROTWEINE / RED WINES

2015 „Zweigelt Rubin Carnuntum“ Krallerhof Hauswein o		
Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum	1/8 l	4,50
2015^{90FS} Blaufränkisch „Ried Hochäcker“ o		
Paul Kerschbaum, Horitschon, Mittelburgenland	1/8 l	5,00
2013/15 Merlot „Dornfeld“ o		
Familie Reinisch, Tattendorf, Thermenregion	1/8 l	6,50
2013/15^{92-94FS} Cuvée „Kreos“ (BF, SY, BZ, ME) o		
Tesch, Neckenmarkt, Mittelburgenland	1/8 l	5,50
Zweigelt Qualitätswein, fein fruchtig o		
Müller, Kremstal	1/8 l	3,20
G'spritzter sauer oder süß o		
Müller, Kremstal	1/4 l	3,50

ROSÉWEIN / ROSÉ WINE

2016/17 „Zweigelt Rosé“ o		
Sepp Moser, Rohrendorf, Kremstal	1/8 l	4,50



Flaschenweine

Wine by Bottle

WEISSWEINE / WHITE WINES

2016/17 Grüner Veltliner Krallerhof Hauswein „Senftenberger Freiheit“ o		
Proidl, Senftenberg, Kremstal	0,75 l	27,00
2017 Grüner Veltliner Steinfeder „Spitzer Weingärten“ o		
Karl Lagler, Spitz, Wachau	0,75 l	30,00
2016^{94-96FS} Grüner Veltliner, Smaragd „Schön“ o		
Högel, Spitz, Wachau	0,75 l	51,00
2016^{93-95FS} Grüner Veltliner Federspiel „Achleiten“ o		
Jamek, Joching, Wachau	0,375 l	18,00
	0,75 l	35,00
2017^{94FS} Riesling Federspiel „Stein am Rain“ o		
Schmelz, Joching, Wachau	0,75 l	33,00
2016^{94FS} Riesling „Heiligenstein“ o BIO		
Erste ÖTW Lage, Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal	0,75 l	37,00
2016/17^{90FS} Welschriesling „Klassik“ o		
Sabathi, Leutschach, Südsteiermark	0,75 l	27,00
2017 Sauvignon Blanc „Klassik“ o		
Skoff, Gamlitz, Südsteiermark	0,75 l	27,00
2016^{94FS} Sauvignon Blanc „Poharnik“ o		
Erste STK Lage, Erwin Sabathi, Leutschach, Südsteiermark	0,75 l	38,00
2016/17 Chardonnay „Gebling“ o BIO		
Sepp Moser, Rohrendorf, Kremstal	0,75 l	30,00
2015^{92FS} Chardonnay „Muschelkalk“ o BIO		
Kloster am Spitz, Purbach, Neusiedlersee	0,75 l	38,00
2015^{93FS} Grauburgunder o		
Polz, Spielfeld, Südsteiermark	0,75 l	39,00
2016^{93FS} Weißburgunder „Jägerberg“ o		
Erwin Sabathi, Leutschach, Südsteiermark	0,75 l	37,00

ROSÉWEIN / ROSÉ WINE

2016/17 „Zweigelt Rosé“ o		
Sepp Moser, Rohrendorf, Kremstal	0,75 l	27,00

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

ROTWEINE / RED WINES

Krallerhof Hauswein 2015 „Zweigelt Rubin Carnuntum“ o		
Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum	0,75 l	27,00
2014/15 Blauer Zweigelt „Classique“ o		
Josef Pöckl, Mönchhof, Neusiedlersee	0,75 l	29,00
2012 Blauer Zweigelt „Dornenvogel“ o		
Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum	0,75 l	38,00
2015^{92FS} Blaufränkisch „Ried Hochäcker“ o		
Paul Kerschbaum, Horitschon, Mittelburgenland	0,75 l	30,00
2015 Blaufränkisch „Chevalier“ o BIO		
Iby, Horitschon, Mittelburgenland	0,75 l	36,00
2015^{92FS} St. Laurent „Altenberg“ o		
Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum	0,75 l	34,00
2014^{91FS} Pinot Noir „Select“ o BIO		
Wieninger, Stammersdorf, Wien	0,75 l	39,00
2013/15^{93FS} Cabernet Sauvignon „Reserve“ o BIO		
Joanneshof Reinisch, Tattendorf, Thermenregion	0,75 l	45,00
2013/15 Merlot „Dornfeld“ o BIO		
Familie Reinisch, Tattendorf, Thermenregion	0,75 l	39,00
2015^{92-94FS} Cuvée „Kreos“ (BF, SY, BZ, ME) o		
Tesch, Neckenmarkt, Mittelburgenland	0,75 l	33,00
2013/15^{93FS} Cuvée „Opus Eximium“ BIO		
(BF, StL, ZW) o		
Gsellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland	0,375 l	26,00
	0,75 l	49,00
2012^{92FS} Cuvée „Arachon Evolution“		
(BF, CS, ME, ZW) o		
Vereinte Winzer (TFXT), Horitschon, Mittelburgenland	0,75 l	49,00
2013/15^{91-93FS} Cuvée „Pannobile“ (ZW, BF) o BIO		
Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee	0,75 l	49,00
2013^{94FS} 2015^{96FS} Cuvée „Bela Rex“ (CS, ME) o BIO		
Gsellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland	0,75 l	89,00
2015^{95FS} Cuvée „Gabarinza“ (BF, ME, ZW) o BIO		
Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee	0,75 l	86,00
2013/15^{90-91FS} Cuvée „Vulcano“ (BF, CS, BZ, ME) o		
Igler, Deutschkreutz, Mittelburgenland	0,75 l	38,00
2012^{94FS} „Tignanello“ I.G.T. (S, CS, CF) o	0,75 l	140,00
Antinori, Bolgheri		
2005^{95-97FS} Château Montrose 96 RP o	0,75 l	250,00
2ème Cru Classé, St. Estèphe, Bordeaux		

Alkoholfreies *Non Alcoholic*

Coca-Cola, Fanta, Almdudler oder Spezi	0,25 l	3,00
	0,50 l	4,50
Coca-Cola light, Sprite in der Flasche	0,33 l	3,50
Rauch Wanderwasser	0,25 l	2,70
	0,50 l	4,00
Soda mit frisch gepresster Zitrone	0,25 l	2,60
	0,50 l	3,90
Rauch Apfel- oder Johannisbeersaft	0,25 l	3,00
	0,50 l	4,50
Rauch Apfel- oder Johannisbeersaft gespritzt mit Soda- oder Gebirgsquellwasser (still)	0,25 l	2,80
	0,50 l	4,00
Rauch Eistee Pfirsich	0,33 l	3,50
Rauch Mango oder Orange (pur)	0,20 l	3,20
mit Soda- oder Gebirgsquellwasser (still)	0,50 l	4,50
Thomas Henry Tonic Water, Bitter Lemon und Ginger Ale	0,20 l	3,50
Red Bull, Red Bull Edition (Yellow/Green) ..	0,25 l	3,50
Red Bull Organics (Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale und Simply Cola)	0,25 l	3,50
Mineralwasser Gasteiner	0,35 l	3,00
mit Zitrone	0,35 l	3,20
Gebirgsquellwasser (still)	0,25 l	1,50
	0,50 l	2,50
	0,75 l	4,00
Gebirgsquellwasser mit Kohlensäure	0,25 l	2,50
	0,50 l	3,50
	0,75 l	4,50

Berglimonaden

Preiselbeere / Orange / Minze anregend

Zitronenmelisse / Ingwer belebend

Holunderblüte / Zitrone / Minze erfrischend

mit oder ohne Eis, belebend mit prickelndem Gebirgsquellwasser
oder beruhigend mit stillem Gebirgsquellwasser

0,50 l 5,00

Milchiges

Becher frische Milch kalt oder warm G

0,25 l 3,00

Buttermilch mit Preiselbeere,

Marille oder Himbeermark G

0,25 l 4,20

0,50 l 5,30

Heisse Getränke *Hot Beverages*

Häferl Tee mit Zitrone oder Milch G	0,25 l	3,60
(Teehaus Ronnefeldt: Kräuter, Früchte, Hagebutte, Minze, Kamille, Schwarztee, Grüner Tee)		
Häferl Tee mit Rum (Teehaus Ronnefeldt)	0,25 l	5,00
Häferl Heiße Zitrone (mit frischer Zitrone)	0,25 l	3,60
Kaffee (Verlängerter) oder Kaffee koffeinfrei		3,20
Cappuccino mit Milchschaum oder Schlagobers G		3,60
Espresso		2,80
Espresso groß		4,00
Häferl Milchkaffee oder Kaffee G		4,20
Glas Latte Macchiato G		3,90
Häferl Heiße Schokolade mit frischer Pinzgauer Milch und Schlagobers G	0,25 l	4,00
oder mit Rum, Baileys oder Amaretto G	0,25 l	5,20

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

Biere & Biervariationen *Beers and Beer variations*

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

Liköre & Bitters

Liqueurs

Baileys Original Irish Cream, Irland	4 cl	7,00
Amaretto di Saronno Likör, Italien	4 cl	7,00
Grand Marnier Likör, Frankreich	4 cl	8,00
Fernet Branca Bitter, Italien	2 cl	3,60
Jägermeister Kräuterlikör, Deutschland	2 cl	3,60
Underberg Magenbitter, Schweiz	2 cl	3,60
Ramazotti Kräuterlikör, Deutschland	2 cl	3,60
Averna Bitterlikör, Italien	2 cl	3,60

Flaschengeister

Mixed Bottles

Russian Standard Wodka, Bacardi oder Johnny Walker Red Label	0,35 l	40,00
inkl. 2 Flaschen Red Bull oder 0,5 l Coca-Cola oder 2 Red Bull Organic oder Edition		
Captain Morgan	0,50 l	50,00
inkl. 1 l Coca-Cola oder 2 Red Bull Simply Cola		
Belvedere Wodka	0,375 l	55,00
inkl. 2 Flaschen Red Bull oder 0,5 l Coca-Cola oder 2 Red Bull Organic Bitter Lemon		
Tanqueray Gin	0,35 l	55,00
inkl. 2 Flaschen Red Bull Organic Tonic Water		

Longdrinks

Longdrinks

Whisky Cola (Coca-Cola mit 4 cl Whisky)	8,00
Jack Daniels Cola (Coca-Cola mit 4 cl Jack Daniels)	8,00
Bacardi Cola oder Orange (Coca-Cola oder Orangensaft mit 4 cl Bacardi)	8,00
Gin Tonic (Red Bull Organic Tonic mit 4 cl Tanqueray Gin)	10,00
Wodka Lemon (Red Bull Organic Bitter Lemon mit 4 cl Russian Standard Wodka)	10,00
Wodka Orange (Orangensaft mit 4 cl Russian Standard Wodka)	7,00
Captain Cola (Coca-Cola mit 4 cl Captain Morgan Rum)	8,00

Für Gesellige

Good Company

Flügerl (Red Bull mit 2 cl rotem Wodka)	4,50
Wodka Bull (Red Bull mit 2 cl weißem Wodka)	4,50
Wodka Feige 2 cl	3,40
Flying Hirsch (Red Bull mit 2 cl Jägermeister)	4,50
Cola Rum (Coca-Cola mit 2 cl Rum)	4,50

Spirituosen

Spirits

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

Prämierte Edelbrände

Fine Schnapps

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

Aus dem Suppentopf

Soups



Herzhafte Tafelspitzsuppe A, C, G, L

mit Kaspressknödel oder Frittaten

Clear beef broth with cheese bread dumpling or savoury pancake stripes

6,00



Klassische Gulaschsuppe A, L, O

Klassische Gulaschsuppe hausgemacht mit frischem Gebäck aus dem Holzofen

Homemade goulash soup with fresh bread rolls from the wood-fired oven

6,50



Feines Kräuterschaumsüppchen A, G, L, O

mit frischer Kresse

Fine herbal foam soup with fresh cress

6,00

Knackige Salate

Salads



Gemischter Salat oder Blattsalat C, G, M

mit Vinaigrette, Balsamico-Dressing oder Buttermilch-Kräuter-Dressing

Mixed salad or leaf salad with vinaigrette, balsamic vinegar-dressing or buttermilk-herbs-dressing

5,50



WEIN-TIPP

2017 Sauvignon Blanc „Classic“ o

Skoff, Gamlitz, Südsteiermark

1/8 | 4,50

Caesar Salad A, B, C, D, G, L, M, O

mit aromatischen Cocktailtomaten, Avocado, hartgekochtem Bio-Ei, Parmesanspänen, knackigen Croutons und gebratenen Riesengarnelen

Caesar Salad with aromatic cocktail tomatoes, avocado, boiled organic egg, Parmesan shavings, crunchy croutons and grilled king prawns

13,90

Immer gut

Always good



Ziegenfrischkäse A, G, H, L, M

auf Salatbett, mit Kräutern raffiniert verfeinert

Goat cream cheese

on bed of lettuce, with herbs refined

14,90

WEIN-TIPP

2016/17
Grüner Veltliner
„Senftenberger
Freiheit“ ◦

Proidl, Kremstal

1/8 | 4,50

Asitz Brettljausn A, C, G, L, M

mit Speck, Schweinsbraten, Kaminwurzeln,
Tomate, Gurkerl, Ei, Grammelschmalz, Almkäse,
Pfefferoni, Kren, Schnittlauch-Topfen-Aufstrich
und hausgemachtem Brot

Asitz Brettljausn

*Asitz snacks with bacon, roast pork, smoke-dried
raw sausage, tomato, pickled cucumbers, egg,
traditional greaves spread, cheese, pickled peppers,
horseradish, chive-curd spread and homemade bread*

13,90

Knuspriges Gebäck A, C, G, H, L, M

frisch aus dem Holzofen
mit Schmalz, Liptauer und Gewürzbutter

*Crusty pastry fresh from the wood-fired oven
with crackling fat, Liptauer (spicy cheese spread)
and herb butter*

7,00



Schweizer Wurstsalat A, C, G, M

mit gebackenem Ei und frischem Steinofenbrot

*Salad Swiss style with leaf salad, cheese,
sausage stripes, baked egg and fresh stone-baked bread*

9,90

WEIN-TIPP

2015
Blaufränkisch
„Ried Hochäcker“ ◦

Paul Kerschbaum,
Mittelburgenland

1/8 | 5,00

Beef Tatar A, C, G, L, M

mit Salatbouquet, Wachtelei und hausgemachtem
Fladenbrot direkt aus dem Holzofen

*Beef Tartar with salad bouquet, quail egg
and homemade flatbread directly
from the wood-fired oven*

16,00

Knusprige Backhendlstreifen A, B, F, G, M, N

auf Kartoffel-Vogerlsalat,
mariniert mit steirischem Kernöl

*Potato and lamb's lettuce with pumpkin seed oil
and breaded chicken breast*

14,50

Gschmackiges

Spaghetti Aioli A, B, C, G, H, L, O
der Klassiker in zwei Varianten: mit Garnelen
oder mit aromatischen Kirschtomaten und
zartem Blattspinat

Spaghetti aioli
the classic in two ways: with prawns
or with aromatic cherry tomatoes and
delicate leaf spinach

16,00/ 11,50

 **Ofenfrischer Krustenbraten
vom Gustino-Ferkel** A, C, G, L, M, O
mit Sauerkraut und flaumigem Semmelknödel

Pork roast with crackling from the
Gustino pork (field-grown pork) served
with sauerkraut and bread dumpling

13,90

WEIN-TIPP

2013/15
Cuvée „Kreos“ o

Tesch, Neckenmarkt,
Mittelburgenland

1/8 | 5,50

Zart geschmortes Lammragout G, L, M, O
mit würzigem Grillgemüse und Polenta

Tender lamb stew
with spicy grilled vegetables and polenta

17,00

 **Tomahawk Steak** G, L, O
400 g Steak vom Freiland Ferkel
mit gebackener Ofenkartoffel

Tomahawk steak
400 g steak of free-range piglet
with baked potato

24,00

 **Dry Aged-Steak** A, G, L, M
300 g Rib Eye Steak vom Dry Aged Beef,
zartes Gemüse in Butter geschwenkt
und Süßkartoffelwedges wahlweise mit
Sourcream- oder Cocktail-Dip

Dry aged steak
300 g rib eye steak of dry aged beef,
tender vegetables tossed in butter
and sweet potato wedges,
with sourcream- or cocktail-dip

34,00

WEIN-TIPP

2013/15 Merlot
„Dornfeld“ o

Reinisch, Tattendorf,
Thermenregion

1/8 | 6,50



aus der Kuchl

Deliciously from the Kitchen



Wiener Schnitzel vom Kalb oder Gustino Schwein A, C, G

auf klassische Art in Butterschmalz gebraten, mit Petersilienerdäpfeln oder Pommes Frites

Wiener schnitzel – escalope of veal or Gustino pork (field grown pork) traditionally cooked with clarified butter, served with parsley potatoes or French fries

20,50/15,90



1760 XL-Burger A, C, G, L, M, N

180 g feinstes Rindfleisch mit gebratenen Speck, Käse, Zwiebel, Salat und Pommes frites

1760-XL-beefburger (180 g), with bacon, cheese, onion rings, salad and French fries

17,00



Ofenkartoffel D, G, L

mit Räucherlachs – die raffinierte Kombination

Baked potato with smoked salmon

13,90

mit herzhaftem Speck aus der Region G, L, M
with tasty bacon

11,90

mit feiner Gemüseauswahl A, G, L
with vegetables

10,90

WEIN-TIPP

2017
Riesling Federspiel
„Stein am Rain“ o

Schmelz, Joching,
Wachau

1/8 | 5,50

Bachforelle

auf mediterrane Art D, G, L, O

im Ganzen gegrillt mit Rosmarinkartoffeln

Whole roasted local trout with rosemary-potatoes

17,90



Pinzgauer Kasnocken A, C, G, L

mit zweierlei Bergkas, knusprigen Röstzwiebeln und gemischtem Blattsalat

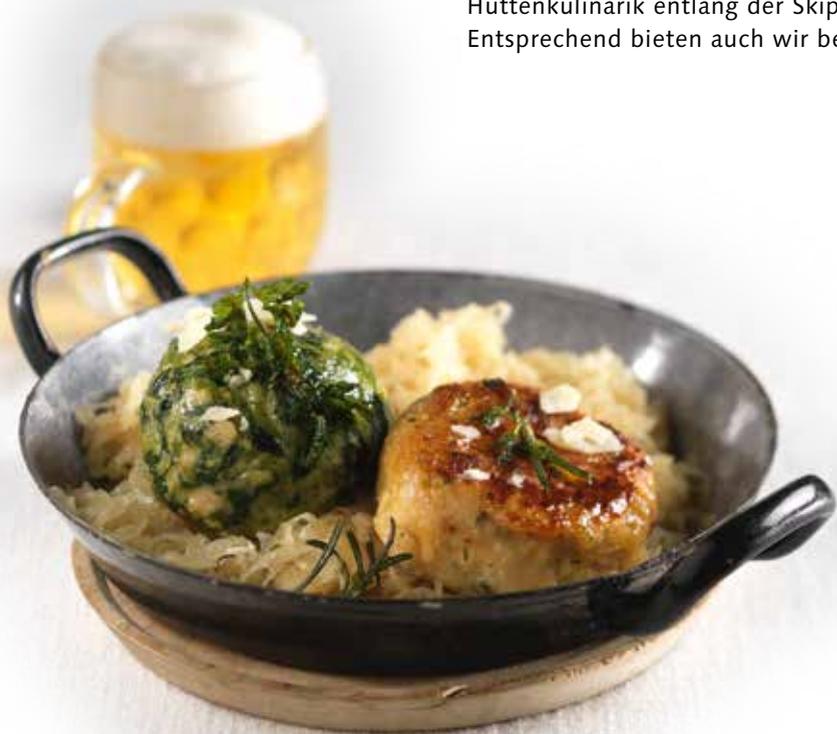
Pinzgauer cheese spaetzle with fried onions and mixed leaf salad

15,00

via culinaria

GENUSSWEGE IM SALZBURGERLAND

Die Via Culinaria lädt zu einer genussreichen Reise kreuz und quer durchs Salzburger Land. Neun unterschiedliche Genusswege führen Sie zu den köstlichsten Produkten der Region. Die Alte Schmiede liegt am *Genussweg für Hüttenhocker*, welcher die Hüttenkulinariik entlang der Skipisten im Salzburger Land präsentiert. Entsprechend bieten auch wir besonders raffinierte Via-Culinaria-Schmankerl:



Zweierlei aus der Knödelwerkstatt

Spinat- und Kaspresknödel A, C, G, L, O
traditionell mit Sauerkraut oder mit Rahmkohlrabi

Two kinds of dumpling
spinach and cheese bread dumpling
with sauerkraut or with creamy kohlrabi

11,50

Zweierlei geröstete Knödel A, C, F, G, L, O
mit Ei und Salat

Two kinds of dumplings
with egg and salad

11,50

Klein, aber oho

Small but Mighty

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

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

 **Alm Öhi** A, C, G, L, O
Naturschnitzel in Rahmsauce
mit Spätzle und Gemüse
Cutlet in cream sauce with
spaetzle and vegetables
7,50

 **Herr Sesemann** C, G, L
Spinat mit Spiegelei und
Kartoffeln
Spinach with fried egg and potatoes
7,00

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

Peter A, C, G, O
Hausgemachter Kaiserschmarrn
mit Apfelmus
Homemade thick, cut up and
sugared pancake with raisins
served with apple puree
8,00



Süße Kostbarkeiten

Sweet Delights

Kaiserschmarrn A, B, C, F, G, N
unwiderstehlich mit Zwetschkenröster und Apfelmus
*Homemade thick, cut up and sugared pancake
served with stewed plums and apple puree*
11,90

Hausgemachte Palatschinken

1 Stück mit selbstgemachter
Marillenmarmelade A, C, G

*1 pancake stuffed with
homemade apricot jam*

4,90

1 Stück mit Nutella A, C, E, F, G, N

*1 pancake stuffed with Nutella
(chocolate nut spread)*

5,20

1 Stück mit Vanilleeis und Schlagobers A, C, G

*1 pancake stuffed with vanilla ice cream
and whipped cream*

5,90

Apfelstrudel nach Großmutter's Rezept

A, C, G, H
mit Schlagobers und Vanillesauce oder Vanilleeis

*Homemade apple strudel
with whipped cream, vanilla sauce or vanilla ice cream*

5,40

Käsesahne-Torte A, C, G, H
mit Schlagobers, der himmlisch flaumige
Topfentraum, natürlich hausgemacht

*Austrian cheese cake
homemade curd cheese "dream"
with whipped cream*

4,50

Hausgemachte Sacher Torte

A, C, G
mit Schlagobers

Sacher cake with whipped cream

4,50

Sorbet-Trio

A, H
Variation mit drei hausgemachten Fruchtsorbets

*Sorbet trio
variation of three homemade fruit sorbets*

5,50

Eiskaffee

E, F, G, H
mit Vanilleeis und Schlagobers

Iced coffee with vanilla ice cream and whipped cream

6,50

Eisschokolade

E, F, G, H
mit Vanilleeis und Schlagobers

Iced chocolate with vanilla ice cream and whipped cream

6,50

Heiße Liebe

E, F, G, H
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagobers

*Hot love
Vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream*

7,00

Coupe Dänemark

E, F, G, H
Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Schlagobers

*Coupe Denmark
Vanilla ice cream with hot chocolate sauce and whipped cream*

7,00



Charme der Nostalgie

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

Direkt neben den Bergstationen von Steinbergbahn und Leoganger Asitzbahn liegt die Alte Schmiede schlicht sensationell. Vom zünftigen Hüttenessen über die Pizza aus dem Holzofen bis hin zu regionalen Schmankerln – mit ihrer ausgezeichneten Küche gilt sie schon seit vielen Jahren als gastronomi-

sches Highlight. Harmonisch in die umgebende Natur eingebunden steht die Alte Schmiede aber auch für Dinge, die bewahrt werden wollen. Ein kleiner Zeitsprung in eine museale Fundgrube der letzten Jahrzehnte, wenn nicht gar Jahrhunderte. Ihren Namen hat sie von einem gewaltigen, uralten Schmiede-

hammer aus dem Kaiserbachtal in Tirol. Überhaupt trägt jeder Raum in der Alten Schmiede klar die Handschrift von Sepp Altenberger jun. Der Erlebnisgastronom ist leidenschaftlicher Sammler und Entdecker alter Welten. Traditionelle Stücke aus vergangenen Tagen aufzuspüren, ist seine große Passion. Sie seinen Gästen in





Form eines Museumsrestaurants zu präsentieren, ist ihm ein Herzensanliegen.

Kleine Stücke, aber auch recht große, wie der zwei Meter hohe Zahnkranz, die alte Mühle aus dem Liesertal in Kärnten, das historische Ziegelgewölbe mit originalen K&K Wappenziegel der Jahrhundertwende, die großzügige Bar, für deren Tresen ein Schweinstall aus dem Jahr 1882 renoviert wurde und vieles mehr – in 8 Stuben präsentieren



sich Tradition und Handwerk in tausenden Exponaten. Sie schaffen eine angenehme 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 Kulturgeenießer etabliert, finden hier doch die legendären „TONspuren am Asitz“ statt. Ein völlig anderes Genre bedient das „Altholz Gipfeltreffen“. Das Event, welches heuer zum dritten Mal über die Bühne geht, liefert 20 Stunden House Grooves vom Feinsten. Berlin, Wien, Salzburg, Mannheim, Frankfurt – hier sorgt die internationale DJ-Szene für satten Sound.

Außerdem erleben Sie jeden Sonntag Musik verschiedener volkstümlicher Bands live. Auch für kleine und große Privatveranstaltungen eignen sie sich perfekt. Bei schönem Wetter ist die riesengroße Terrasse auch ideal für Open-Air-Events.

The charm of nostalgia

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

alteschmiede-
leogang.com
+43/6583/8246-
400



Bernsteinfarben und erfrischend. Vollmundig und g'schmackig. Auf 1.760 Meter Höhe umgeben von hundert Berggipfeln ist das würzige AsitzBräu-Bier ein Genuss für alle Sinne.



Biergenuss am Asitz

Dieser Ort hat eine lange Geschichte. Schon in den 1930er Jahren erfreute sich die Asitzhütte großer Beliebtheit. Und auch wenn die Bewirtschaftung damals mit enormen Strapazen verbunden war, hat Sepp Altenberger senior bereits in den 50er und 60er Jahren als Skilehrer hier professionelle Skikurse für Gäste abgehalten. Im September 2010 erwarben dann die Brüder Sepp und Gerhard Altenberger die Berghütte. Nach Umbau in Rekordzeit wurde im Dezember 2011 Europas höchstgelegenes Braumuseum eröffnet.

Heute präsentiert das AsitzBräu historische Brauhaus-Exponate, wie die Mälzerei aus Lauingen. Malzpoliermaschine, Malzwaage, obere und untere Tarre, Becher-aufzug, Läuterbottich, Sudhaus – die beeindruckende Gerätschaft stammt aus dem Jahr 1910 und inszeniert sich im AsitzBräu als museales Prachtstück über drei Ebenen. Böden aus Granit, Tische aus Steineiche, die bei Holzhäusern als Fundament dienten, ehemalige Täfelungen aus Pfarrkirchen – alte Materialien wurden mit viel Liebe restauriert und erstrahlen nun in neuem Glanz.

Genießen Sie original Brauhaus-Kulinarik aus der Haxn-, Hendl- oder Wurstbraterei sowie Köstlichkeiten vom Buchenholzgrill. Mit einem Glas des bernsteinfarbenen AsitzBräu-Bier schlicht unvergleichlich! Das würzige Bier wird exklusiv von Osttirols ältester Dampfbrauerei nach spezieller AsitzBräu-Rezeptur gebraut.

Das 7. Oktoberfest findet am 29. – 30. September und 6. – 7. Oktober 2018 statt.



Enjoy a beer at the Asitz

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

Urig, edel, legendär – die KrallerAlm

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

Sie ist Restaurant, Pizzeria, Abendlokal und Bar. Schon bei ihrer Eröffnung im Jahr 1976 war die KrallerAlm der Hotspot in Leogang und Umgebung. Daran hat sich bis heute nichts geändert. Selbst als sie 2003 durch einen Brand völlig zerstört wurde. Nach unverzüglichem Wiederaufbau öffnete sie im Jahr darauf neuerlich ihre Pforten. Gemütliche Atmosphäre und gute Stimmung sind auch in der neuen Alm tonangebend. Unzählige historische Exponate geben dem legendären Lokal seinen urigen und gleichzeitig stilvollen Charme. Knusprige Pizza direkt aus dem Holzofen, Fondue, das berühmte Hut-Essen bis hin zu vielen regionalen und internationalen Gerichten mit raffinierten Akzenten – kulinarisch zeigt sich die KrallerAlm überaus vielseitig.



kralleralm.com
+43/6583/8246-
210

Quaint, stylish, legendary – the KrallerAlm
It's a restaurant, pizzeria, night-club and bar, all in one. As soon as it opened in 1976, the KrallerAlm became the place to go in Leogang and the local area. In that sense, nothing has changed to this day, even though it was completely destroyed by fire in 2003. It was promptly rebuilt and opened its doors again the following year. Pizza from the wood oven, fondue, the famous "Tartar's hat grill" and numerous regional and international specialities – when it comes to food, the KrallerAlm is certainly varied.





Der Krallerhof, Ihr Zuhause!

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

Die Wurzeln des Krallerhof sind historisch. „Ein Gut Krall, insgesamt auch das Krallergut genannt zu Rain in Leogang“, mit diesen Worten ist der Übertrag vom chiemseeischen Urbar ins Grundbuch dokumentiert. Die erste namentliche Erwähnung reicht bis 1400 zurück. Seinen Namen hat es von Hanns Krall, der 1486 Freisasse vom Gut Krall ist. Es folgen Jahrhunderte mit einer überaus wechselvollen Geschichte. In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts übernimmt Sepp Altenberger – nach dem schmerzlichen Verlust von Mutter und Stiefvater – den Krallerhof. Er beschließt, neben dem Bauernhof ein eigenes Pensionsgebäude mit 25 Betten zu bauen.

Gabriela Holzer kommt 1960 als 18-jähriges Mädchen auf den Krallerhof. In ihr findet Sepp das Glück seines Lebens. Als 1971 der Bau der Asitzbahn konkret wird, beginnen Sepp und Gabriela mit der Planung ihres Hotels.

Familiär geführt, familiär gelebt – über Jahrzehnte. Das ist der Krallerhof seit Anbeginn. Als schlichter Bauernhof, als kleine

Pension und als das, was er jetzt ist: eines der schönsten Resort-hotels in Österreich.

Harmonisch in die unvergleichlich schöne Natur des Salzburger Landes eingebunden, präsentiert sich das Haus heute als 4-Sterne-Superior Hotel. Die kunstvollen und künstlerisch gestalteten Zimmer und Suiten verwöhnen mit ihrer Ausstattung auf Fünf-Sterne-Niveau. Die Kulinarik begeistert mit einer saisonalen und regionalen Küchenlinie wie

auch ihren hausgemachten Spezialitäten. Brot und Gebäck stellt täglich frisch die hauseigene Bäckerei her. Ebenso werden Pralinen, Sirupe und Nudeln im Haus gemacht. Der Krallerhof ist ein 4-Sterne-Superior Hotel zum Wohlfühlen. Zum Genießen. Und zum Entspannen...

Über rund 2.500 m² groß ist das Refugium. Neben dem ausgedehnten Innenpool mit Klangdom aus Schieferstein und dem Saunapool im Garten bietet die





krallerhof.com
+43/6583/8246-0

The Krallerhof, your home from home!

The roots of the Krallerhof go back a long way. It was first mentioned by name as long ago as 1400. In the second half of the 19th century, Sepp Altenberger took over the Krallerhof, following the painful loss of his mother and stepfather. Family-run, with a family atmosphere – that has been the Krallerhof since the very beginning, for decades. First as a simple farm, then as a small inn and now in its present form as one of the best resort hotels in Austria.

The 5-star features of the artistic and art-filled rooms at this 4-star Superior hotel make this a place to indulge yourself. And you'll love the food, which focuses on seasonal and regional cuisine and home-made specialities. Our wellness area covers about 2,500 m² and includes an indoor pool and a sauna pool in the garden, four relaxation rooms, eight saunas and steam rooms and an exclusive private spa. Fantastic scenery, fine art and fine food – that's what a stay at the Krallerhof means. There's just that little bit more of everything. That's the Krallerhof.

Wellness-Welt vier verschiedene Ruheräume, acht Saunen und Dampfbäder sowie einen exklusiven Private Spa. Groß ist auch das Angebot an wohltuenden Massagen. Von klassischer Massage, Lymphdrainage oder Akupunkturmassage über Hot Stone

und Shiatsu bis hin zur Ayurveda-Massage.

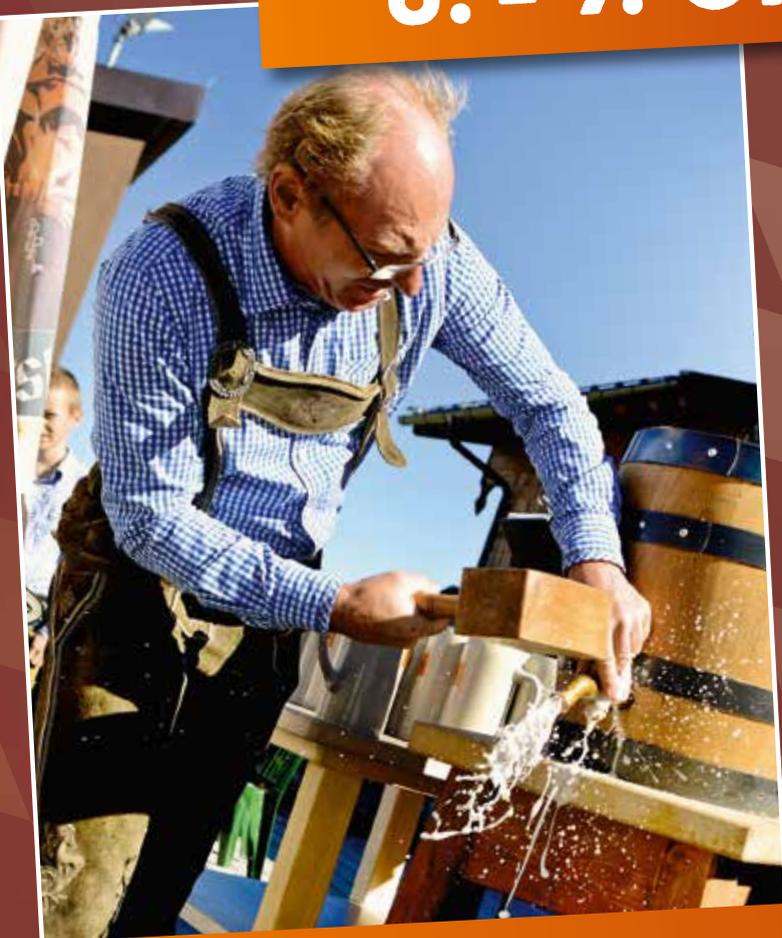
Natur, Kunst und Genuss, das ist Wohnen am Krallerhof. Das Leben in vollen Zügen genießen zu können, das ist Wohlfühlen am Krallerhof. Ein bisschen mehr, von allem. Das ist Krallerhof.

ASITZBRÄU

OKTOBERFEST

SAMSTAG & SONNTAG
29. - 30. SEPTEMBER

SAMSTAG & SONNTAG
6. - 7. OKTOBER



Samstags
Abendveranstaltung
bis 23.00 Uhr

TÄGLICH LIVE-MUSIK
11.30 - 16.00 UHR

Infos & Reservierung: 06583 8246-50 • events@krallerhof.com • www.asitzbraeu.com

ASITZBRÄU zum Mitnehmen!

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

Und als Geschenk im feschen Filztray
ein echter Hingucker!

