

DIE ALTE SCHMIEDE

Das Museums-Restaurant am Asitz

Speisekarte

Winter 2011/2012



Herzlich willkommen in der Alten Schmiede am Asitz

Entgegen dem allgemeinen Trend nach Selbstbedienungsrestaurants wollen wir unsere Gäste mit Komfort und charmantem Service verwöhnen. Kein Wunder also, dass wir bestrebt sind, höchsten Ansprüchen gerecht zu werden. Hinzu kommt meine große Leidenschaft, Altes für unsere Nachkommen zu bewahren. So war und ist es mir ein großes Anliegen, das besondere Credo der Bergwelt mit einzigartigen Stücken Geschichte harmonisch zu verbinden.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Ihr

Welcome to the Alte Schmiede!

We went against the trend of self service restaurants in this ski area. It is important for us, that our guests are enjoying the service, comfort and the charming surroundings.

Enjoy your meal!

Yours



Frühstück am Berg

von 9.00 bis 10.30 Uhr

Genießen Sie Ihr Frühstück mit atemberaubendem Blick über die Leoganger Steinberge und das Steinerne Meer.

Breakfast on the mountain

from 9.00 a.m. until 10.30 a.m.

Enjoy your breakfast with a breathtaking view onto the "Leoganger Steinberge" and "Steinerne Meer".

Großes Frühstück

14,20

Kaffee, Tee oder Kakao, 1 Glas Orangensaft, 2 Semmeln, Wurst und Käse, Butter, Marmelade, Honig, Waldfruchtmüsli oder Sportler-Nussmüsli, Spiegeleier mit Schinken oder Rührei von 2 Eiern

Large breakfast Coffee, tea or hot chocolate, 1 glass of orange juice, 2 rolls, ham and cheese, butter, jam, honey, fruit muesli or nut muesli, ham and eggs or scrambled eggs (of 2 eggs)

Kleines Frühstück

9,20

Kaffee, Tee oder Kakao, 1 Glas Orangensaft, 2 Semmeln, Wurst und Käse, Butter, Marmelade oder Honig

Small breakfast Coffee, tea or hot chocolate, 1 glass of orange juice, 2 rolls, ham and cheese, butter, jam or honey

Junior Frühstück

6,70

Tee oder Kakao, 1 Glas Orangensaft, 1 Semmel, Butter, Marmelade und Nutella, Kellogg's Cornflakes

Junior breakfast Tea or hot chocolate, 1 glass of orange juice, 1 roll, butter, jam and Nutella (chocolate spread), Kellogg's cornflakes

Alle Preise in Euro. Wir akzeptieren:



Aus dem Suppentopf Soups

In der Löwenkopftasse serviert

Deftige Rindsuppe 4,20
mit Frittaten
Clear beef soup with sliced pancakes

Leoganger Rindfleischsuppe 5,20
mit Rindfleisch, Nudeln, Gemüse, dazu eine Scheibe Hausbrot
Clear beef soup with braised beef, noodles, vegetables and homemade bread

Hausgemachte Gulaschsuppe 5,20
mit einer Semmel
Homemade goulashsoup with a roll

Tomatencremesuppe 5,20
mit Obershaube und Basilikum
Cream of tomato soup topped with cream and basil

Knoblauchcremesuppe 5,20
mit Croûtons
Cream of garlic soup with croûtons

Im Suppentopf serviert

Pinzgauer Knödeltopf 7,80
mit Speckknödel, Leberknödel und Kaspressknödel
Soup pot with bacon dumpling, liver dumpling and cheese-bread-dumpling in clear beef soup

Deftige Rindsuppe 6,50
mit 2 Kaspressknödeln
Clear beef soup with 2 cheese-bread-dumplings

Weisser Bohneneintopf 6,50
mit Gemüse und einer Scheibe Hausbrot
Soup of beans with vegetables and served with homemade bread

Hausbrot oder Semmel 0,80
Homemade bread or roll

Bierlaugenbrez'n 1,50
Pretzel

Für den kleinen Hunger Snacks

Würstel 4,50
mit Senf und Kren, dazu eine Semmel
Boiled sausages with fresh horseradish and a roll

Grillwürstel 7,90
mit Pommes frites und Ketchup
Grilled sausages with french fries and ketchup

Pommes frites 4,10
mit Ketchup
French fries with ketchup

Käse-Tomatentost 6,20
mit kleiner Salatgarnitur
Cheese and tomato toast with salad garnish

Schinken-Käsetoast 6,20
mit kleiner Salatgarnitur
Ham and cheese toast with salad garnish

Steaktoast 13,50
Rumpsteak mit Knoblauchbutter, Salatgarnitur und Pommes frites
Beef rump steak with garlic butter, small salad and french fries

Käse- oder Speckbrot 6,90
Homemade bread with cheese or bacon

Jausenbrett'1 „Alte Schmiede“ 9,80
Speck, Selchschoopf, Schweinebraten, Käse, Schmalz, Kren und Hausbrot
Cold cuts of meat and cheese selection served with crackling lard, horseradish and homemade bread

„Schmiede“ Hamburger 7,90
mit Eissalat, Tomaten, Zwiebeln und Pommes frites
Hamburger "Schmiede" with salad, tomatoes, onions and french fries

Knackige Salatvariationen *Salads*

Steirischer Hendlsalat Salatkomposition mit gegrillten Hühnerbruststreifen und Kürbiskernöl <i>Salad with grilled chicken breast and pumpkin seed oil</i>	9,80
Salatvariation mit 3 Stück in Knoblauch gegrillten Riesengarnelen <i>Variation of salads with 3 prawns grilled in garlic</i>	12,80
Salat „Alte Schmiede“ Knackige Blattsalate mit kleinem Rindersteak und Garnelenspieß <i>Salad „Alte Schmiede“ Leaf salad with small fillet of beef and prawn skewer</i>	12,80
Schweizer Wurstsalat mit Zwiebelringen und Hausbrot <i>Swiss sausage salad marinated with oil and vinegar, served with homemade bread</i>	7,90
Bunte Salatschüssel <i>Large mixed salad</i>	6,10
Kleiner Salat <i>Side salad</i>	4,10

Aus dem Erdäpfelofen *Baked potatoes*

Garnelen Ofenkartoffel mit 3 Stück gegrillten Riesengarnelen und Sauerrahm <i>Prawns baked potato with 3 grilled king prawns and sour cream</i>	9,80
„Bauern“ Ofenkartoffel mit Sauerrahm, roten Zwiebeln und gerösteten Speckscheiben <i>Farmer baked potato with sour cream, red onions and roasted bacon</i>	7,20
Vegetarischer Ofenkartoffel mit Gemüse ragout auf pikanter Tomatensauce <i>Vegetarian baked potato with vegetable ragout on tomato sauce</i>	8,20

Gschmackiges aus der Schmiede Küche *Main dishes*

Lasagne al forno mit Tomatensauce <i>Lasagne al forno with tomato sauce</i>	8,10
Spaghetti „Bolognese“ mit Fleischsauce <i>Spaghetti with meat sauce</i>	7,30
Spaghetti „Tomato“ mit Tomatensauce <i>Spaghetti with tomato sauce</i>	6,90
Pinzgauer Kasnock'n im Pfandl serviert <i>Spaetzle with cheese served in a pan</i>	8,90
„Alte Schmiede“ Gröst'l mit Spiegelei im Pfandl serviert <i>„Gröstl“ – sauteed potatoes, beef, pork, onions with egg sunny side up, served in a pan</i>	9,20
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites, dazu Preiselbeeren <i>Viennese escalope of pork with french fries and cranberries</i>	12,50
„Alm“ Cordon bleu von der Pute gefüllt mit Rauchkäse und Schweinebraten, dazu Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren <i>„Alm“ Cordon bleu of turkey stuffed with cheese and roasted pork, served with parsley potatoes and cranberries</i>	13,50
Saftiges Rindsgulasch mit Semmelknödel <i>Goulash of beef with bread dumpling</i>	9,80
Spare Ribs mit Ofenkartoffel und zweierlei Dips <i>Spare ribs served with baked potato and 2 dips</i>	11,50
„Schmiede“ Reindl Rinderfilet mit gegrillten Knoblauchgarnelen, dazu knackiges Gemüse und Kartoffelspalten <i>„Schmiede“ Pan – fillet of beef with prawns grilled in garlic, vegetables and potato wedges</i>	21,50

Für kleine Genießer Kids Menu

Klare Rindsuppe in der Bouillontasse mit Nudeln oder Backerbsen <i>Clear beef soup with noodles or crunchy batter croûtons</i>	3,50
Grillwürstel mit Pommes frites <i>Grilled sausages with french fries</i>	5,60
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites <i>Viennese escalope of pork with french fries</i>	6,80
Putenschnitzel natur mit Sauce, Spätzle und Gemüse <i>Escalope of turkey with gravy, spaetzle and vegetables</i>	7,20
Chicken Nuggets mit Pommes frites <i>Chicken nuggets with french fries</i>	5,70
Fischstäbchen mit Pommes frites <i>Fish fingers with french fries</i>	5,70
Spaghetti „Bolognese“ oder mit Tomatensauce <i>Spaghetti with meat sauce or with tomato sauce</i>	5,20
Kaiserschmarr'n mit Apfelmus <i>Sliced sugared pancake with raisins, served with apple sauce</i>	5,60

Süße Versuchung Desserts

Riesengerknödel mit Mohnzucker, dazu flüssige Butter oder Vanillesauce <i>Sweet yeast dumpling filled with plum sauce served with butter or vanilla sauce and poppyseed sugar</i>	7,20
Kaiserschmarr'n mit Zwetschenröster und Apfelmus <i>Sliced sugared pancake with raisins, served with stewed plums and apple sauce</i>	7,90
Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel mit Schlagobers oder Vanillesauce <i>Homemade apple or curd strudel with whipped cream or vanilla sauce</i>	4,10
Hausgemachte Sachertorte mit Schlagobers <i>Homemade chocolate cake filled with apricot jam served with whipped cream</i>	3,90
Hausgemachte Waffeln mit warmen Sauerkirschen, Schlagobers und Vanilleeis <i>Homemade waffles with sour cherries, whipped cream and vanilla ice cream</i>	7,20
mit Zimtzwetschken, Schlagobers und Joghurteis <i>with cinnamon plums, whipped cream and yoghurt ice cream</i>	7,20

Aperitif

Krallerhof Haussekt Hochriegl	0,10 l	4,10
Schlumberger Sparkling	0,10 l	4,80
Prosecco Aperol	0,10 l	5,60
Prosecco Canella	0,10 l	3,90
Aperol Spritz	0,25 l	4,80
Martini Dry, Bianco oder Rosso	1/16 l	4,00
Campari Orange	1/16 l	5,50
Campari Soda	1/16 l	5,00

Alkoholfreies

Coca Cola, Fanta, Sprite, Almdudler oder Spezi	0,25 l	2,50
Coca Cola, Fanta, Sprite, Almdudler oder Spezi	0,50 l	3,90
Coca Cola light in der Flasche	0,33 l	2,90
Schwasser	0,25 l	2,20
Schwasser	0,50 l	3,20
Soda mit frisch gepresster Zitrone	0,25 l	2,50
Soda mit frisch gepresster Zitrone	0,50 l	3,50
Apfel- oder Johannisbeersaft	0,25 l	2,50
Apfel- oder Johannisbeersaft	0,50 l	3,90
Apfel- oder Johannisbeersaft gespritzt mit Soda- oder Gebirgsquellwasser (still)	0,25 l	2,30
Apfel- oder Johannisbeersaft gespritzt mit Soda- oder Gebirgsquellwasser (still)	0,50 l	3,30
Pago Multivitamin- oder Orangensaft	0,20 l	2,70
Pago Multivitamin- oder Orangensaft gespritzt mit Soda- oder Gebirgsquellwasser (still)	0,50 l	3,90
Tonic Water, Bitter Lemon	0,20 l	2,90
Red Bull in der Flasche	0,25 l	3,10
Red Bull Cola in der Flasche	0,25 l	3,10
Mineralwasser Gasteiner	0,35 l	2,50
Mineralwasser Gasteiner mit Zitrone	0,35 l	2,70
Gebirgsquellwasser (still)	0,25 l	1,50
Gebirgsquellwasser (still)	0,50 l	2,50
Gebirgsquellwasser (still)	0,75 l	3,00
Gebirgsquellwasser mit Kohlensäure	0,25 l	2,10
Gebirgsquellwasser mit Kohlensäure	0,50 l	3,10
Gebirgsquellwasser mit Kohlensäure	0,75 l	3,50

Bier & Biervariationen

Kaiser Märzen vom Fass	0,30 l	2,90
Kaiser Märzen vom Fass	0,50 l	3,80
Franziskaner Hefe-Weißbier vom Fass	0,30 l	3,20
Franziskaner Hefe-Weißbier vom Fass	0,50 l	4,00
Kaiser Sport Radler vom Fass	0,30 l	2,90
Kaiser Sport Radler vom Fass	0,50 l	3,80
Schlossgold alkoholfrei	0,50 l	3,80
Franziskaner Hefe alkoholfrei	0,50 l	4,00
Franziskaner Hefe dunkel	0,50 l	4,00
Cola Bier	0,30 l	2,90
Cola Bier	0,50 l	3,80
Hefe Sprite oder Cola	0,30 l	3,20
Hefe Sprite oder Cola	0,50 l	4,00
Hefe Bull	0,30 l	3,40
Hefe Bull	0,50 l	4,60
Radler Sauer	0,30 l	2,90
Radler Sauer	0,50 l	3,80

Warmes mit und ohne Alkohol

Häferl Tee mit Zitrone oder Milch (Teehaus Ronnefeldt: Kräuter, Früchte, Hagebutte, Minze, Kamille, Schwarztee, Grüner Tee)	0,25 l	2,90
Häferl Tee mit Rum	0,25 l	3,90
Häferl Heiße Zitrone (mit frischer Zitrone)	0,25 l	2,90
Tasse Kaffee (Verlängerter)		2,80
Tasse Cappuccino mit Milchschaum		3,00
Tasse Cappuccino mit Schlagobers		3,00
Tasse Espresso		2,50
Tasse Espresso groß		3,70
Häferl Milchkaffee		2,90
Glas Latte Macchiato		3,00
Tasse Kaffee Hag		2,80
Glühwein		4,00
Jagatee		5,00

Mit frischer Milch

Häferl Heiße Schokolade mit Schlagobers	0,25 l	3,00
Häferl Heiße Schokolade mit Rum	0,25 l	4,00
Häferl Heiße Schokolade mit Baileys oder mit Amaretto	0,25 l	4,50
Becher frische Milch kalt oder warm	0,50 l	3,20

Liköre

Heiße Müllerin Amaretto, heiß mit Schlagobers	2 cl	3,20
Heißer Schmied Grand Marnier, heiß mit Schlagobers	2 cl	3,20
Baileys Original Irish Cream	2 cl	3,20
Amaretto di Saronno	2 cl	3,20
Grand Marnier	2 cl	3,20

Whisk(e)y

Chivas Regal 12 Jahre	4 cl	7,60
Dimple 15 Jahre	4 cl	7,60
Jack Daniels	4 cl	7,60
Ballantines Finest 3 Jahre	4 cl	7,60
Johnny Walker Red Label	4 cl	6,00

Cognacs & Weinbrände

Remy Martin V.S.O.P.	4 cl	7,50
Metaxa 7 Sterne	4 cl	7,50
Asbach Uralt	4 cl	7,00

Spirituosen

Willi mit Birne vom Hause Freihof	2 cl	3,20
Marille mit Frucht vom Hause Freihof	2 cl	3,20
Obstler vom Hause Freihof	2 cl	3,00
Zirbensch snaps	2 cl	3,30
Grappa	2 cl	3,60
Tequila weiß oder gold	2 cl	3,30

Prämierte Edelbrände

Brennerei Herzog Siegfried jun. aus Saalfelden

Obstler	2 cl	3,50
Salzburger Birne	2 cl	4,00
Marille	2 cl	4,00
Zwetschke	2 cl	4,00
Blutorange	2 cl	4,50
Vogelbeere	2 cl	6,50
Himbeere	2 cl	6,50
Nussa'l	2 cl	5,50

Flaschengeister

Absolut Wodka, Bacardi oder Johnny Walker Red Label	0,33 l	39,00
Captain Morgan	0,50 l	47,00
inkl. 2 Flaschen Red Bull oder 0,5 l Coca Cola oder Juice		

Bitters

Fernet Branca	2 cl	3,20
Jägermeister	2 cl	3,20
Underberg	2 cl	3,20
Ramazzotti	2 cl	3,20
Averna	2 cl	3,20

Für Gesellige

Viagra (Red Bull mit 2 cl schwarzem Wodka)	3,90
Flügerl (Red Bull mit 2 cl rotem Wodka)	3,90
Wodka Bull (Red Bull mit 2 cl weißem Wodka)	3,90
Hirschg'weih (Red Bull mit 2 cl Jägermeister)	3,90

Longdrinks

Whisky Cola (Coca Cola mit 2 cl Jim Beam)	4,00
Jack Daniels Cola (Coca Cola mit 2 cl Jack Daniels)	4,50
Bacardi Cola oder Orange (Coca Cola oder Orangensaft mit 2 cl Bacardi)	4,00
Gin Tonic (Flasche Tonic Water mit 4 cl Gin)	8,90
Wodka Lemon (Flasche Bitter Lemon mit 4 cl Wodka)	8,90
Wodka Orange oder Apfel (Orangen- oder Apfelsaft mit 2 cl Wodka)	4,00
Cola Rum (Coca Cola mit 2 cl Rum)	3,50
Captain Cola (Coca Cola mit 2 cl Captain Morgan Rum)	4,00
Malibu Orange (Orangensaft mit 2 cl Malibu)	4,00

Sekt, Champagner, Prosecco

Krallerhof Haussekt Hochriegel	0,75 l	28,70
Prosecco Canella	0,75 l	27,30
Prosecco Canella Piccolo	0,20 l	7,80
Schlumberger Sparkling	0,75 l	33,60
Schlumberger Sparkling Baby	0,20 l	9,60
Taittinger Brut Reserve	0,75 l	80,00
Taittinger Rosé Prestige	0,75 l	90,00
Moët Chandon Imperial Brut	0,75 l	95,00

Offene Weißweine

Krallerhof Hauswein „Senftenberger Freiheit“ Grüner Veltliner, 2010/11 Weingut Proidl, Kremstal	1/8 l	4,00
Krallerhof Hauswein „Senftenberger Freiheit“ Grüner Veltliner, 2010/11 Weingut Proidl, Kremstal	1/4 l	8,00
Grüner Veltliner trocken Weingut Müller, Kremstal	1/8 l	2,60
Grüner Veltliner trocken Weingut Müller, Kremstal	1/4 l	5,20
G'spritzter sauer Weingut Müller, Kremstal	1/4 l	2,90
G'spritzter süß Weingut Müller, Kremstal	1/4 l	2,90
Holler Spritzer	1/4 l	3,20

Offene Roséweine

Rosé Cisterciën, 2010/11 Weingut Schloss Gobelsburg, Langenlois, Kamptal	1/8 l	4,00
Rosé Cisterciën, 2010/11 Weingut Schloss Gobelsburg, Langenlois, Kamptal	1/4 l	8,00

Offene Rotweine

Krallerhof Hauswein „K&K Cuvée“, 2009 (BF, ZW) Weingut Markus Kirnbauer, Deutschkreutz, Burgenland	1/8 l	4,50
Krallerhof Hauswein „K&K Cuvée“, 2009 (BF, ZW) Weingut Markus Kirnbauer, Deutschkreutz, Burgenland	1/4 l	9,00
Zweigelt fein fruchtig Weingut Müller, Kremstal, Wachau	1/8 l	2,60
Zweigelt fein fruchtig Weingut Müller, Kremstal, Wachau	1/4 l	5,20
G'spritzter sauer Weingut Müller, Kremstal	1/4 l	2,90
G'spritzter süß Weingut Müller, Kremstal	1/4 l	2,90

Österreichische Roséweine

Rosé Cisterciën, 2010/11 Weingut Schloss Gobelsburg, Langenlois, Kamptal	0,75 l	24,00
---	--------	-------

Österreichische Weißweine

Krallerhof Hauswein „Senftenberger Freiheit“ Grüner Veltliner, 2010/11 Weingut Proidl, Kremstal	0,75 l	24,00
„Spitzer Weingärten“ Grüner Veltliner, Steinfeder, 2010/11 Weingut Karl Lagler, Spitz, Wachau	0,75 l	25,00
„Rotes Tor“ Grüner Veltliner, Federspiel, 2010/11 Weingut Franz Hirtzberger, Spitz, Wachau	0,75 l	34,00
Riesling vom Urgestein, 2009/10 Schloß Gobelsburg, Gobelsburg, Kamptal	0,75 l	26,00
„Ried Steinborz“ Riesling Smaragd, 2008/09 Weingut Karl Lagler, Spitz, Wachau	0,75 l	39,00
Welschriesling, 2010/11 Weingut Franz Taferner, Göttelsbrunn, Carnuntum	0,75 l	24,00
„Steirische Klassik“ Sauvignon Blanc, 2010/11 Weingut Alois Gross, Ratsch an der Weinstraße, Steiermark	0,75 l	29,00
„Gebling“ Chardonnay, 2010/11 Weingut Sepp Moser, Rohrendorf, Kremstal	0,75 l	29,00

Österreichische Rotweine

Krallerhof Hauswein „K&K Cuvée“, 2009 (BF, ZW) Weingut Markus Kirnbauer, Deutschkreutz, Burgenland	0,75 l	27,00
Zweigelt Classic, 2009 Weingut Josef Pöckl, Mönchhofen, Neusiedlersee	0,75 l	28,00
„Dornenvogel“ Blauer Zweigelt, 2008/09 Weingut Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum	0,75 l	36,00
„Ried Hochäcker“ Blaufränkisch, 2009 Weingut Paul Kerschbaum, Horitschon, Mittelburgenland	0,75 l	29,00
„Vom Steinfeld“ Pinot Noir, 2007/08 Weingut Johanneshof, Fam. Reinisch, Tattendorf, Thermenregion	0,75 l	28,00
„Classic Cuvée“, 2009 (ZW, BP, ME) Weingut Leopold Aumann, Tribuswinkel, Thermenregion	0,75 l	26,00
Gabarinza, 2006/08 (BF, ME, ZW) Weingut Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee	0,75 l	85,00
„Hill 1“, Cuvée, 2006/07 (ZW, BF, ME, SY) Weingut Leo Hillinger, Jois, Neusiedlersee	0,75 l	59,00
Syrah, 2006 Weingut Gager Deutschkreutz, Mittelburgenland	0,75 l	56,00
„Arachon Evolution“, 2007 (BF, CS, ME, ZW) Vereinte Winzer Horitschon (TFXT), Mittelburgenland	0,75 l	48,00
„Pannobile“, 2007/08 (ZW, BF) Weingut Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee	0,75 l	49,00
„Bela Rex“, 2007 (CS, ME) Weingut Albert Gesellmann, Deutschkreutz, Burgenland	0,75 l	68,00



Die erste Skischule in Leogang!



Die „Skiszene Altenberger“ –
Leogang's erste Skischule
(gegründet 1952) präsentiert:

Jeden Mittwoch **Hüttenspringen**
auf das Dach der KrallerAlm
von 19.30 Uhr bis 20.00 Uhr
mit anschließender Alm-Party.
Um Tischreservierung wird gebeten.

**Buchen Sie einen „Roten Teufel“
oder „Hüttenspringer“** als Ihren
persönlichen Skilehrer.

*Leogangs 1st skischool proudly presents:
Every Wednesday jumping on the roof
of the KrallerAlm from 7.30 pm until 8 pm
followed by the big Alm party!
Please book your table in advance!*

*Book your „Red Devil“ as your
personal ski instructor exclusively!*



Sportarena Leogang:
Tel. +43/6583/7197

Wellnesshotel „Der Krallerhof“:
Tel. +43/6583/8246



VILLA KUNTERBUNT

**Kostenlose Skiliftbenützung am Krallerhof
für alle Gäste und Einheimische!**

Use of the Krallerhof lift is free for guests and locals!

www.skiszene.at



★★★★★ Der Krallerhof

Die schönste Seite des Lebens

Das 4*s Wellnesshotel **Der Krallerhof** liegt abseits von Durchzugsstraßen auf einem sonnigen Hochplateau und ist ganzjährig geöffnet. Hier trifft gemütliche Eleganz auf Kunst und höchsten Komfort. Unser Wellnessbereich erhielt für 2012 die Höchstnote vom Relaxguide und wurde mit 4 Lilien ausgezeichnet! Das Refugium wurde durch den letzten Umbau auf 2.380 m² vergrößert und lädt mit Hallenbad, verschiedenen Saunen und Dampfbäder, Saunapool und modernem Cardio- und Gymnastikraum zum Entspannen ein. Begeben Sie sich in die Hände unserer geschulten Therapeuten und genießen Sie Massagen, Körper-, Ayurveda- und Beautybehandlungen.

*The 4*s Wellnesshotel **The Krallerhof** is located away from main roads, on a sunny mountain plateau and is open throughout the year. Here you will find a combination of cozy elegance, art and maximum comfort. From the Relax guide our hotel has been allocated to one of the best wellness-hotels in Austria with 4 lilies. Due to the last construction our wellness area offers now 2,380 m² and invites you with indoor-pool, different saunas and steambaths, sauna pool and a modern cardio and exercise room to relax. In addition you can enjoy professional massages, body-, ayurvedic- and beauty-treatments.*

www.krallerhof.com





Die Kraller Alm

Die KrallerAlm – Das urigste Restaurant und Abendlokal in den Bergen

Der Weg führt über die romantische Skiroute zur **KrallerAlm** und zurück mit unserem Hauslift oder dem kostenlosen Shuttlebus. Genießen Sie eine gemütliche Einkehr abseits des Trubels!

Pizza aus dem Holzofen und kulinarische Köstlichkeiten zum Mitnehmen!

The KrallerAlm

*Take the romantic ski route down to our restaurant **KrallerAlm**! Our own ski lift makes it possible to enjoy the experience more than just once. Available is our free shuttle bus service, all day from the hotel main entrance to the Asitz lift station.*

Pizzas from our original wood fired pizza oven. Please ask one of our staff for our "Take away menu".

Tel. +43 / 6583 / 8246 - 210 · www.kralleralm.com



ASITZBRÄU

LEOGANG • AUF 1760 M



Bierspezialitäten auf 1.760 m

Nur wenige Schritte von der Asitz-Bergstation entfernt, befindet sich das erst diesen Winter neu eröffnete **AsitzBräu** – Europas höchstgelegenes Brauhaus.

Mit einer ganzen Reihe von liebevoll restaurierten Brau-Gerätschaften, vom Sudhaus über Solebehälter bis hin zur historischen Kältemaschine, finden historische Exponate ihren Platz und lassen eine Einkehr unvergesslich werden.

Kulinarisch servieren wir typische Brauhauspezialitäten wie Schweinshax'n, Bierbrez'n und Rostbratwürste vom Buchenholzgrill. Im Braumuseum wird gezeigt, wie früher einmal Bier gebraut wurde und auf Vorbestellung können die Gäste ihr eigenes Bierfass anschlagen!

Im eigenen Souvenirshop „Kramerlanden“ finden Sie bestimmt eine Erinnerung für Ihre Lieben zu Hause!

Beerspecialities at 1,760 m

*Next to the Alte Schmiede on the Asitz at 1,760 m above sea level, the new **AsitzBräu** – Europe's highest brewery – is located. Original Bavarian brewery-inn atmosphere in an alpine beer palace directly in the ski region can be experienced. Two historic breweries/inns were disassembled in the motherland of beer Bavaria specially for this new beer temple.*

Brewery specialties are also fixtures of the culinary offerings. There is a special shank rotisserie for delicious pork chops, as well as beer pretzels and a beech wood grill for typical roasted bratwurst.

In the souvenir shop "Kramerlanden" you can find special gifts for your beloved at home.

Tel. +43/6583/8246-400 · www.asitzbraeu.com

Mehr Infos & Bilder auf www.facebook.com/Asitzbraeu.AlteSchmiede



*Ob Skistock oder Souvenir
all das und mehr, bekommst Du hier!*

Bei uns ist immer etwas los!
It's all go!

Dienstag: Action Night & Leos Kufengaudi · Alte Schmiede & AsitzBräu

Tuesday: Action Night & tobogganing by night · Alte Schmiede & AsitzBräu

Mittwoch: Hüttenspringen mit der Skiszene Altenberger · KrallerAlm

Wednesday: Hut-Jumping by the Skiszene Altenberger · KrallerAlm

Freitag: Leos Kufengaudi · Alte Schmiede oder AsitzBräu

Friday: Tobogganing by night · Alte Schmiede or AsitzBräu

Samstag: Heißer Partysound · KrallerAlm

Saturday: Cool party tunes · KrallerAlm

Sonntag: Zünftiger Frühschoppen mit Brunch · AsitzBräu

Sunday: Morning pint with brunch · AsitzBräu

**Wenn es Ihnen bei uns gefällt, teilen
Sie doch Ihre Fotos & Erlebnisse auf**



[www.facebook.com/
Asitzbraeu.AlteSchmiede](https://www.facebook.com/Asitzbraeu.AlteSchmiede)