

DIE ALTE SCHMIEDE

SPEISEN & GETRÄNKE
SOMMER 2022



ALLES EINE FAMILIE. WE ARE FAMILY.



Familie Altenberger



Gastgeber wird man nicht, Gastgeber ist man. Es ist nicht nur unsere Leidenschaft, es ist unsere Berufung. Im 5-Sterne-Hotel Krallerhof, in unseren Restaurants am Berg und im Tal. Das Hotel Krallerhof steht seit über vier Generationen für eine besondere Hingabe zum Detail und den wahren Luxus unserer Zeit. Exzellenz und Erholung wie es sie nur bei uns in Leogang gibt.

Die KrallerAlm, direkt am Krallerhof gelegen, ist vieles, aber keine typische Alm. Sie ist eine Legende. Restaurant, Pizzeria, Abendlokal und Bar. Die Alm ist alles und noch ein bisschen mehr. Mit ausgezeichnetem Essen, guter Musik und einzigartigem Ambiente ist die KrallerAlm immer einen Besuch wert.

Unsere Bergrestaurants am Asitz, die AlteSchmiede und das AsitzBräu, haben einiges gemeinsam, wie etwa die raffinierte Küche oder das einzigartige Ambiente. Dennoch leben sie unterschiedliche Themenschwerpunkte. Und sie sind Locations verschiedenster Events. Sie alle tragen die Handschrift von Sepp Altenberger, als leidenschaftlicher Entdecker und Bewahrer alter Welten ist es seine große Passion, traditionelle Stücke aus vergangenen Tagen aufzuspüren.

Gastgeber zu sein ist unsere Leidenschaft, dem wir uns als Familie Altenberger verpflichtet haben. Wir leben, was wir lieben. Wir lieben, was wir tun. Kompromisslos sind wir bei der Erfüllung der Wünsche unserer Gäste, weil wir unvergessliche Erlebnisse schaffen und den Alltag hinter uns lassen.



KRALLERALM



PICKNICK AM BERG.



DA LASS UNS SEIN.



SOMMER AM ASITZ



FAMILIENSUITE
SCHILLER



ZOMM HUCKA

You don't become a host, you are born a host. It is not only our passion, it is our vocation, truly lived by the whole family in the 5-star Hotel Krallerhof and in the restaurants on the mountain and down in the valley. For as long as four generations we stand for special devotion to detail. Excellence and recreation that can only be found here.

Our mountain restaurants on the Asitz AlteSchmiede and AsitzBräu, have a lot in common, such as the refined cuisine or the special ambience. The KrallerAlm located directly at the Krallerhof is many things, but not a typical alpine hut. It is a legend. Restaurant, pizzeria, evening restaurant and bar - the Alm is everything - and a bit more.

With excellent food, good music and a unique ambience, the KrallerAlm is always worth a visit. Without any compromise we try to fulfill every wish. That's our promise, not only to our guests but also to each other.

GASTGEBER. GASTRONOM. GASTFREUND.

HOST.
RESTAURATEUR.
GUEST WHISPERER.

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



Sepp mit Ehefrau Wally

Sepp erinnert sich...

Das „Gut Krall“ war im Jahr 1400 der Grundherrschaft Chiemsee unterworfen. Der Gutsname geht auf das Wappen des Grafen von Plain mit einer Kralle hervor.

Mit Katharina Altenberger, einer Bauerstochter aus Stuhlfelden, begann am Krallerhof ein neues Zeitalter. Sie brachte zwei Söhne in die Ehe mit – Alexander und Sepp. Da ledige Kinder nicht erbberechtigt waren, bestand Katharina auf einen Ehevertrag. Sepp Altenberger senior, mein Vater, war ein begeisterter Skifahrer. Er machte seine Passion zum Beruf und so begann er 1947, nach seiner Ausbildung zum Skilehrer, bei Baron Theobald Seyffertitz im Bad Leogang Skikurse zu geben. Er unterrichtete zahlreiche Aristokraten aus allen Herrenländern.

Im Jahre 1955 begann er mit dem Bau einer Luxuspension, ausgestattet mit Zentralheizung und fließendem Wasser in allen Zimmern. Damals war das Luxus – wie sich die Zeiten ändern. Als 1957 der Baron

verstarb, fand Sepps Skilehrer-Karriere leider ein vorzeitiges Ende. Meine Mutter, die damals erst 18-jährige Gabriela Holzer, betrat 1960 erstmals die Bühne des Krallerhofs – und sie blieb. Aus der Ehe mit Sepp kamen fünf Kinder hervor.

1972 folgte der Bau der die Pension in ein Hotel verwandelte. Architekt Pointner, ein Schüler des Clemens Holzmeister, bekannt für den Bau des Großen Festspielhauses in Salzburg, war damals verantwortlich. Zeitgleich wurde in Leogang die erste Sektion der Bergbahn errichtet. Ende der 1980er wurden auch mein Bruder Gerhard und ich offiziell Teil des Familienunternehmens. 1987 investierten wir in einen neuen Hotelzubau. Nach dem Bau des neuen Personalhauses 1992 wurde das Stammhaus gebaut. Damals ein gigantisches Vorhaben. Doch die mutigen Schritte haben sich gelohnt: Es folgten weitere kleine Investitionen.

2001 begann ein neues Kapitel auf dem Asitz. Selbstbedienungs-restaurants waren damals Standard,

doch wir agierten gegen den Trend. Wir begeisterten mit echter Bedienung und errichteten ein Museumsrestaurant. Der Erfolg war beeindruckend. 2004 investierten wir erneut in unsere Unternehmen. Außergewöhnliche Hotelsuiten, ein Seminarzentrum, Tiefgarage und der Wiederaufbau der abgebrannten KrallerAlm wurden umgesetzt. 2010 kauften wir das heutige AsitzBräu, ein historisches Brauhaus auf vier Etagen. Im Herbst 2021 startete der Bau einer noch nie da gewesenen Wellnessanlage, unter anderem mit Badesee und Infinity-Pool. Wie man heute sehen kann, ist der Krallerhof ein lebendiger Ort, der einige Geschichten hervorbringt. Unsere Unternehmen verkörpern Veränderung und Wandel, denn wir bleiben nie stehen. Nur auf die Art sind wir in der Lage auch in der Zukunft unseren Gästen und MitarbeiterInnen das Beste zu bieten.



Sepp recalls...

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

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

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

In 2001 we expanded the family business by successfully opening a restaurant at the Asitz. Further constructions at the Krallerhof hotel and at the KrallerAlm, which was unfortunately destroyed by fire, followed. In 2010 we bought the now-called AsitzBräu, Europe's highest brewery museum and during fall 2021 we officially started construction for a spectacular wellness area equipped with a lake, an infinity pool and more. As you can see, a lot of things happened and are still happening around the Krallerhof and its restaurants, the KrallerAlm, the AlteSchmiede and the AsitzBräu. In our family business the only constant is change. Only like this we have been able to offer the best experiences for our guests and staff.

UNSERE KÜCHE: EHRlich & REGIONAL.

DOWN-TO-EARTH & REGIONAL CUISINE.

2022

8

Sommerkarte



„We love to buy local products, because ecological sustainability and freshness are near to our hearts.“



Fleisch, Fisch, Eier, Milch und Milchprodukte – vieles kaufen wir am liebsten bei unseren heimischen 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.

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 Austria.



Biker-Treffpunkt im Sommer

FRÜHSTÜCK BREAKFAST

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

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.







GETRÄNKE

DRINKS

BERGLIMONADE

MOUNTAIN LEMONADE



**Holunder,
Zitrone & Bergminze**

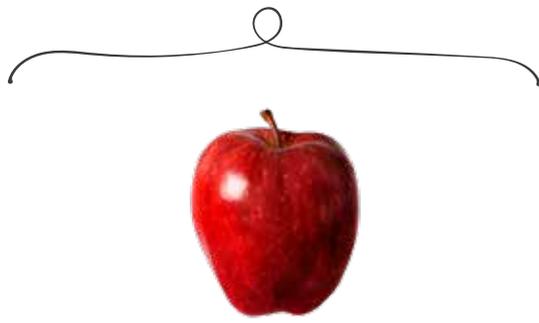
Still oder prickelnd,
mit oder ohne Eis

0,5 l 5,80

**Wildpreiselbeere,
Orange & Bergminze**

Still oder prickelnd,
mit oder ohne Eis

0,5 l 5,80



APFELSCHORLE G'SPRITZTER APFELSAFT

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE NON-ALCOHOLIC DRINKS

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

HEISSGETRÄNKE HOT BEVERAGES

Häferl Tee		
mit frischer Zitrone oder Milch	0,25 l	4,30
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	3,90
Kaffee/Verlängerter Julius Meinl		3,70
Cappuccino Julius Meinl		4,50
mit Milchschaum oder Schlagobers		
Espresso Julius Meinl	klein	3,20
	groß	4,90
Häferl Kaffee Julius Meinl		4,90
Latte Macchiato oder Milchkaffee Julius Meinl		4,50
Häferl Heiße Schokolade		
mit frischer Pinzgauer Milch und Schlagobers	0,25 l	5,50
mit Rum, Baileys oder Amaretto	0,25 l	6,00
Heißer Hugo alkoholfrei	0,25 l	4,50

BUTTERMILCH BUTTERMILK



BIERE & BIERVERIATIONEN BEERS & BEER VARIATIONS

IN DER FLASCHE BOTTLED BEER

Kaiser Märzen	0,5 l	5,20
Gösser Naturgold alkoholfrei	0,5 l	5,20
Franziskaner Hefe dunkel	0,5 l	5,40
Franziskaner Hefe alkoholfrei	0,5 l	5,20

VOM FASS DRAUGHT BEER

Franziskaner Hefe Weißbier	0,3 l	4,40
	0,5 l	5,40
Gösser Naturradler	0,3 l	4,20
	0,5 l	5,20

MISCHUNGEN MIXES

Cola Bier	0,5 l	5,20
Hefe Almdudler oder Cola	0,5 l	5,40
Hefe Bull	0,5 l	5,80
Saurer Radler	0,3 l	4,10
	0,5 l	5,10
Alkoholfreier Radler	0,33 l	4,20

HAUSBIER

ASITZBRÄU

in der Flasche

0,33 l 4,40

vom Fass

0,3 l 4,20

0,5 l 5,20



APERITIFE APERITIFS

G'spritzer Müller, Kremstal 0,25 l 4,40
rot oder weiß, sauer oder süß

Hausekt Hochriegl "Perlen des Lebens". 0,1 l 5,00

Prosecco Millesimato
„Superiore“ Canella ^{DOCG} 0,1 l 5,00

Hugo Sekt, Soda, Holundersirup, Bergminze 7,70

Beerig Bärig Prosecco, Belvedere Pure Vodka und Wild Berry 7,70

SCHAUMWEINE SPARKLING WINES

Prosecco Millesimato
„Superiore“ Canella ^{DOCG} 0,1 l 5,00
0,2 l 10,00
0,75 l 35,00

2019 Rosè Secco
Josef Igler, Deutschkreuz, Burgenland. 0,75 l 38,00

Taittinger Brut Réserve 0,375 l 49,00
0,75 l 94,00
1,5 l 185,00
3,0 l 375,00

Taittinger Rosé Prestige ^{91WS}. 0,375 l 53,00
0,75 l 98,00
1,5 l 199,00
3,0 l 375,00

Moët & Chandon Brut Impérial ^{91WS} 0,2 l 24,00
0,75 l 85,00
1,5 l 170,00

Moët & Chandon Ice Impérial ^{91WS} 0,75 l 120,00
1,5 l 220,00

Moët & Chandon Rosé Impérial ^{91WS} 0,2 l 24,00
0,75 l 120,00
1,5 l 220,00

Moët & Chandon Ice Rosé ^{91WS}. 0,75 l 135,00
1,5 l 240,00

2010 Dom Pérignon ^{95RP}. 0,75 l 270,00

2012 Louis Roederer Cristal ^{94WS}. 0,75 l 350,00

Ruinart Rosé ^{95FS}. 0,75 l 149,00



Aperol Sekt Spritz
7,70

Lillet Wild Berry Spritz
7,70

WEINE WINES

2022

HAUSWEIN
„WEIN ROT“
2019 Tribus
(ZW, ME, CS) DAC

Klein, Andau, Burgenland

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

HAUSWEIN
„WEIN WEISS“
2021 Grüner Veltliner
Ried Neuberg DAC

Müller, Krustetten, Kremstal

1/8 l	5,50
0,75 l	33,00
1,5 l	65,00
3,0 l	130,00

HAUSSEKT
Hochriegl Sekt
"Perlen des Lebens"

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

**WEIN
ROT**

EIN
GUTER
JAHR
GANG

Kvallerhof

**WEIN
WEISS**

EIN
GUTER
JAHR
GANG

Kvallerhof

EIN
GUTER
JAHR
GANG
**PERLEN DES
LEBENS**

Kvallerhof

Zu jeder 0,75-Liter-Flasche Wein servieren wir einen halben Liter stilles Wasser.

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

Sollten Sie ältere Jahrgänge bevorzugen, fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

For older vintage wines feel free to ask our service staff.

16

Sommerkarte

WEISSWEINE WHITE WINES

2019/2020 ^{92 FS} Grüner Veltliner Federspiel „Achleiten“			
Jamek, Joching, Wachau	0,375 l	24,00	
	0,75 l	44,00	
2020 ^{93-95 FS} Grüner Veltliner Smaragd „Schön“			
Högl, Spitz, Wachau	0,75 l	55,00	
2020 ^{93 FS} Riesling Federspiel „Stein am Rain“			
Schmelz, Joching, Wachau	1/8 l	5,50	
	0,75 l	33,00	
2020 Riesling „Zöbinger Heiligenstein“ DAC BIO			
Erste ÖTW-Lage, Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal	0,75 l	43,00	
2021 ^{90 FS} Welschriesling „Klassik“ DAC			
Sabathi, Leutschach, Südsteiermark	0,75 l	30,00	
2020 ^{90 FS} Sauvignon Blanc „Klassik“ DAC			
Skoff, Gamlitz, Südsteiermark	1/8 l	5,50	
	0,75 l	33,00	
2019 ^{93-94 FS} Sauvignon Blanc „Poharnig“ DAC			
Erste STK-Lage, Erwin Sabathi, Leutschach, Südsteiermark	0,75 l	45,00	
2019/2020 Chardonnay „Gebling“ BIO			
Sepp Moser, Rohrendorf, Kremstal	1/8 l	6,00	
	0,75 l	35,00	
2018 ^{92 FS} Chardonnay „Muschelkalk“ BIO			
Kloster am Spitz, Purbach, Neusiedlersee	0,75 l	38,00	
2019 ^{92 FS} Grauburgunder DAC			
Polz, Spielfeld, Südsteiermark	0,75 l	40,00	
2018 ^{92-94 FS} Weißburgunder „Jägerberg“ DAC			
Erste STK-Lage, Erwin Sabathi, Leutschach, Südsteiermark	0,75 l	40,00	

ROTWEINE RED WINES

2013 Blauer Zweigelt „Große Reserve“			
Sepp Moser, Apetlon, Neusiedlersee	0,75 l	49,00	
2019 ^{89 FS} Zweigelt Neusiedlersee DAC			
Münzenrieder, Apetlon, Burgenland	0,75 l	49,00	
2015 ^{93 FS} Blauer Zweigelt „Dornenvogel“			
Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum	0,75 l	38,00	
2018 ^{92 FS} Blafränkisch „Johanneshöhe“			
Prieler, Schützen am Gebirge, Neusiedlersee	0,75 l	30,00	
2015 Blafränkisch „Chevalier“ DAC BIO			
Iby, Horitschon, Mittelburgenland	0,75 l	36,00	
2015/2017 ^{92/94 FS} St. Laurent „Altenberg“			
Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum	0,75 l	42,00	
2017/2018 ^{93 FS} Pinot Noir „Select“ BIO			
Wieninger, Stammersdorf, Wien	0,75 l	45,00	

2015/2017 ^{93/92 FS} **Cabernet Sauvignon „Reserve“** BIO
Familie Reinisch, Tattendorf, Thermenregion ... 0,75 l 47,00

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

2017 ^{92 FS} **Cuvée „Kreos“** (BF, SY, BZ, ME)
Tesch, Neckenmarkt, Mittelburgenland ... 0,75 l 35,00

2015/2018 ^{93 FS} **Cuvée „Opus Eximium“** (BF, STL, ZW) BIO
Gsellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland ... 0,75 l 49,00
Nur 2018er Jahrgang ... 0,375 l 29,00

2015/2017 ^{93/92-94 FS} **Cuvée „Arachon Evolution“** (BF, CS, ME, ZW)
Vereinte Winzer (T-FX-T), Horitschon, Mittelburgenland ... 0,75 l 49,00

2015 ^{94 FS} **Cuvée „Pannobile“** (ZW, BF) BIO
Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee ... 0,75 l 53,00

2015/2016 ^{96/95 FS} **Cuvée „Bela Rex“** (CS, ME) BIO
Gsellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland ... 0,75 l 82,00

2017 ^{93-95 FS} **Cuvée „Gabarinza“** (BF, ME, ZW) BIO
Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee ... 0,75 l 86,00

2015/2016 ^{91/92 FS} **Cuvée „Vulcano“** (BF, CS, BZ, ME)
Iglar, Deutschkreutz, Mittelburgenland ... 0,75 l 41,00

2015 ^{96 RP} **„Tignanello“** I.G.T. (S, CS, CF)
Antinori, Bolgheri, Toskana ... 0,75 l 170,00

2012/2013 ^{96 RP} **Château Montrose 2ème Cru Classé**
Château Montrose, St. Estèphe, Bordeaux ... 0,75 l 195,00

2017 ^{96 RP} **Paleo Rosso** I.G.T.
Le Macchiole, Bolgheri, Toskana ... 0,75 l 185,00

ROSEWEINE ROSÉ WINES

2019 „Zweigelt Rosé“ BIO
Sepp Moser, Rohrendorf, Kremstal ... 1/8 l 5,50
0,75 l 33,00

2020 Whispering Angel BIO
Château d'Esclans, Cotes de Provence, Frankreich ... 0,75 l 37,00

2021 ^{89 RP} **Rosé et Or** AOP
Château Minuty, Cotes de Provence, Frankreich ... 0,75 l 43,00

DESSERTWEIN DESSERT WINE

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

HOCHPROZENTIGES HARD LIQUOR

EDELBRÄNDE SCHNAPPS

Marille Orange Stocki's Mountaindestillerie	2 cl	4,70
Willi oder Marille Destillerie Freihof	2 cl	3,90
Obstler Stocki's Mountaindestillerie	2 cl	4,20
Rote Birne Stocki's Mountaindestillerie	2 cl	4,70
Marille Stocki's Mountaindestillerie	2 cl	4,70
Bananenbrand Stocki's Mountaindestillerie Im Whiskeyfass gelagert	2 cl	5,70
Himbeer Birne Stocki's Mountaindestillerie	2 cl	5,70
Zirbenschnap s Emil Destillate	2 cl	4,70
Nusserl Bauer	2 cl	4,70

LIKÖRE & BITTERS LIQUEURS & BITTERS

Moosbeerlikör Stocki's Mountaindestillerie	2 cl	4,70
Baileys	4 cl	7,00
Amaretto di Saronno	4 cl	7,00
Fernet Branca	2 cl	4,50
Jägermeister	2 cl	4,50
Underberg	2 cl	4,50
Ramazotti	2 cl	4,50
Averna	2 cl	4,50

KURZE SHOTS

Vodka Bull Red Bull mit weißem Vodka	2 cl	5,20
Flügerl Red Bull mit rotem Vodka	2 cl	5,20
Flying Hirsch Jägermeisterflasche (2cl) mit Red Bull		5,20

SPIRITUOSEN SPIRITS

Remy Martin V.S.O.P.	4 cl	9,00
Grappa Tre Soli Tre Berta	2 cl	9,50
Grappa Piave	2 cl	3,90
Tequila silber oder gold	2 cl	3,90
Wyborowa Vodka	0,5 l 0,7 l	48,00 65,00
Belvedere Pure Vodka	0,375 l 0,7 l	53,00 95,00
Bacardi	0,35 l	35,00
Jack Daniels	0,35 l	45,00
Tanqueray Gin	0,35 l	48,00
Hendrick's Gin	0,35 l	53,00
Dimple 12 years	4 cl	9,00
Ballantine's	4 cl	9,00
Johnny Walker Red Label	4 cl	7,00

LONGDRINKS

Vodka Bull Wyborowa Vodka und Red Bull	12,00
Gin Tonic Tanqueray Gin und Tonic Water	12,00
Vodka Lemon Wyborowa Vodka und Bitter Lemon	12,00
MAKAvA Vodka Wyborowa Vodka und MAKAvA-Eistee	12,00
Jacky Cola Jack Daniels und Coca Cola	12,00
Cuba Libre Havana Rum, Coca Cola und Limettensaft	11,50



Moscow Mule

Wyborowa Vodka,
Ginger Beer, Limettensaft
und Gurke

7,70

1760ER-KOMBOS
1760 SPECIALS



Beerig Bärig

Prosecco, Belvedere Pure
Vodka und Wild Berry

7,70

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



SPEISEN

FOOD



FEINE VORSPEISEN

DELICATE STARTERS



VEGAN

Ayurvedische „Schmiede“-Bowl

Ayurvedic „Schmiede“ bowl

mit Quinoa, Curry, Bergkräuterpesto, Wurzelgemüse, Avocado, Tomate, Nüsse und Mangodressing

with quinoa, curry, mountain herb pesto, root vegetables, avocado, tomato, nuts and mango dressing

13,50

mit hausgebeizten Lachsfilet und Saiblingskaviar

with graved salmon and caviar

19,50

PASSEND DAZU

„WEIN WEISS“
2021 Grüner Veltliner
Ried Neuberg DAC

Müller, Krustetten, Kremstal

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

Beef Tatar vom Salzburger Bio-Stier

160g
Steak tartare from Salzburg organic beef 160g

mit Grana Padano, Bergkräuterpesto, Wachtelei, Rucola und Pinienkernen

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

18,00



PASSEND DAZU

2021 89 RP Rosé et Or AOP
Château Minuty, Cotes de Provence, Frankreich

0,75 l	43,00
--------	-------

Tatar vom hausgebeizten Lachs

160g
Graved salmon tartare 160g

mit Sesam, Avocado creme, Trüffel-Limettenmayo, Kresse und Toastbrot

with sesame, avocado creme, truffle and lime mayonnaise

18,00

HERZHAFTE SUPPEN

HEARTY SOUPS

Deftige Tafelspitzsuppe

Defty beef broth

mit Frittaten oder Kaspressknödel

*with savory pancake stripes or
cheesy bread dumpling*

6,50

Hausgemachte Gulaschsuppe

Homemade goulash soup

mit Krallerhof-Hausbrot oder Semmel

with Krallerhof house bread or kaiser roll

7,50

Kartoffel-Gemüsesuppe

Creamy vegetable soup

mit frischem Schnittlauch

with fresh chives

7,00

VEGAN



FÜR ZWISCHENDURCH IN-BETWEEN SNACKS

VEGGIE

Österreichische Käsejause 150g

Austrian cheese board 150g

mit Weich- und Bergkäse, Trauben,
Birnen-Chutney, Butter und
Krallerhof-Hausbrot

*with soft cheese, mountain cheese,
grapes, pear chutney, butter and
Krallerhof house bread*

14,00

PASSEND DAZU

2014 SW Beerenauslese

Heinz Velich, Apetlon, Neusiedlersee

1/16 l	4,50
0,375 l	29,00



2022

24

PASSEND DAZU

2021 90 FS Welschriesling „Klassik“ DAC

Sabathi, Leutschach,
Südsteiermark

0,75 l	30,00
--------	-------

Riesen Laugenbrezel XL pretzel

mit dreierlei Aufstrichen:
Liptauer, Grammschmalz
und Kürbiskerntopfen

*with three different spreads:
Liptauer (spicy cheese spread),
Grammschmalz (pork lard with
bacon bits), pumpkin seed
and curd spread*

7,50



AlteSchmiede- Winzerbrettl

AlteSchmiede charcuterie board

Feingeschnittener Karreespeck,
Pfefferwürstel, kalter Braten
vom Schwein, Honigschinken,
Grammschmalz, Liptauer,
Kürbiskern-Topfen-Kartoffel,
Salzburger Bergkäse, Bio-Ei,
Essiggemüse, Senf, Steirischer Kren
und Krallerhof-Hausbrot

*Thinly sliced loin bacon, smoked
pepper sausage, cold roast pork,
honey ham, Grammschmalz
(pork lard with bacon bits),
Liptauer (spicy cheese spread),
pumpkin-curd potato, Salzburg
mountain cheese, organic egg,
pickled vegetables, mustard,
Styrian horseradish and
Krallerhof house bread*

14,50

Sommerkarte

VEGGIE

Pommes frites

French fries

aus Weinviertler Erdäpfeln mit
Ketchup oder Mayonnaise

*made of Weinviertel potatoes with
ketchup or mayonnaise*

7,50



VEGGIE

Kartoffel-Dippers

Potato Dippers

aus Weinviertler Erdäpfeln
mit Sauerrahmdip

*made of Weinviertel potatoes
with sour cream dip*

8,00

EXTRA

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

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

1,00

FRISCHES GEBÄCK FRESHLY BAKED

VEGAN

Semmel

Kaiser roll

1,50

Knoblauchbaguette laktosefrei

Garlic bread lactose-free

6,50

Hausgemachtes Brot

Homemade bread

*aus der Krallerhof-Bäckerei
from the Krallerhof bakery*

1,50



VEGAN

Riesen-Laugenbrezel

XL pretzel

5,00

Glutenfreies Brötchen

Gluten-free roll

1,50

KNACKIGE SALATE

CRISP SALADS

VEGGIE

Weiche Ziegenkäsebällchen auf Kirschtomaten-Gurkensalat

Soft goat cheese balls on cherry tomato and cucumber salad

mit Croûtons, Birne und Birnen-Balsamdressing

with croûtons, pear and pear balsam dressing

14,50

PASSEND DAZU

2018 92 FS Chardonnay „Muschelkalk“ BIO

Kloster am Spitz, Purbach, Neusiedlersee

0,75 l 38,00

Steirischer Backhendlsalat

Styrian fried chicken salad

mit Kartoffel-Vogerlsalat und steirischem Kernöl

with Styrian pumpkin seed oil and potato lamb's lettuce salad

15,50

Grüner Blattsalat

Green leaf salad

mit Essig & Öl oder Hausdressing (auch vegan möglich)

with vinegar & oil or house dressing (vegan possible)

5,50

Gemischter Salat

Mixed salad

mit Essig & Öl oder Hausdressing (auch vegan möglich)

with vinegar & oil or house dressing (vegan possible)

7,00



TRADITIONELLE GERICHTE

TRADITIONAL DISHES

VEGAN

Gemüse-Kartoffel-Pfandl

Pan-fried potatoes and veggies

mit gebratenem Tofu
with grilled tofu

13,00

Gulasch „Fiaker“ Art

Goulash „Fiaker“ style

vom Leoganger Bio-Rind mit
Semmelknödel, Grillwürst
und Spiegelei

from Leogang organic beef with
bread dumpling, bratwurst
and fried egg

16,50

Wiener Schnitzel

Viennese Schnitzel

Vom Salzburger Premiumkalb
mit Petersilienkartoffeln und
Preiselbeeren

Escalope of veal with parsley
potatoes and mountain cranberries

26,50



Schnitzel „Wiener Art“

Schnitzel „Viennese style“

vom Gustino-Schwein mit Pommes
Frites und Preiselbeeren

from Gustino pork with French fries
and mountain cranberries

16,50



PASSEND DAZU

ASITZBRÄU

in der Flasche

0,33 l 4,40

vom Fass

0,3 l 4,20

0,5 l 5,20



Ofenfrischer Krustenbraten vom Salzburger Schwein

Roasted Salzburg pork
with crackling

mit Sauerkraut, Semmelknödel
und Bräusaftl

with sauerkraut, bread
dumpling and gravy

16,50

AUS DER SCHMIEDE KUCHL

FROM THE SCHMIEDE KITCHEN

In Rotwein geschmorte Kalbsbackerl 200g

Redwine-braised
veal cheeks 200g

mit cremiger steirischer Polenta,
frischem Wurzelgemüse und
Rosmarin-Rotweinjus

*with creamy Styrian polenta,
fresh root vegetables and
rosemary red wine jus*

24,00

1760er-Saibling trifft auf Rinderrücken 100g

1760 char meets
beef sirloin 100g

Frischer Fisch aus Sepps Teich
mit regionalem Rindfleisch, auf
Spitzkraut mit Limettenkartoffel

*fished from the AlteSchmiede
pond with regional beef served
on sweetheart cabbage
and lime potato*

24,50

Rosa gebratener Zwiebelrostbraten 200g

Pink-roasted beef and
onions in gravy 200g

vom Pinzgauer Jungstierücken,
mit Spätzle, Speckbohnen
und Röstzwiebeln

*from regional Pinzgau meat,
with spätzle, bacon-wrapped green
beans and deep-fried onion bits*

28,90

PASSEND DAZU

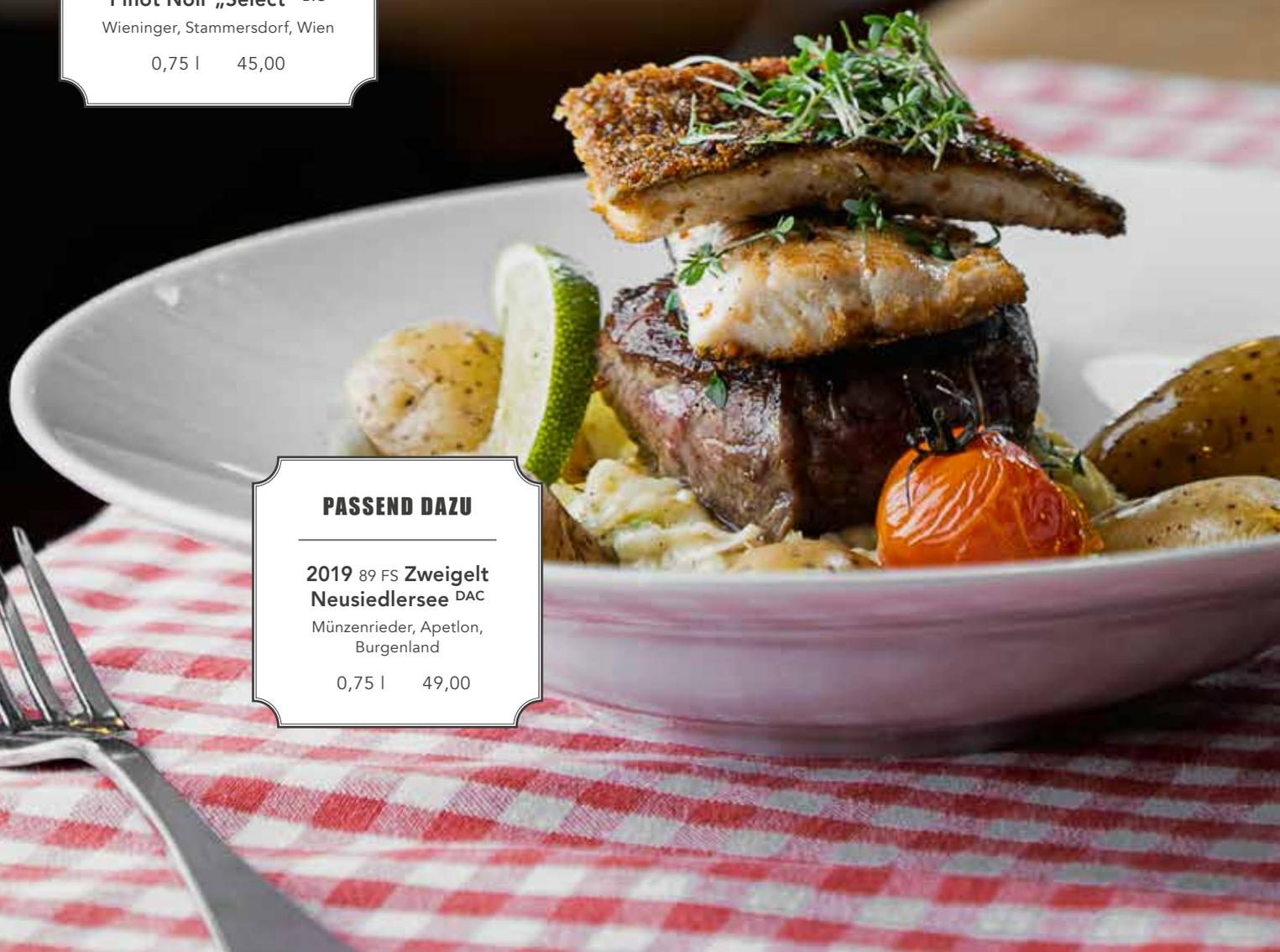
2017/2018 ^{93 FS}
Pinot Noir „Select“ ^{BIO}
Wieninger, Stammersdorf, Wien

0,75 l 45,00

PASSEND DAZU

2019 ^{89 FS} **Zweigelt**
Neusiedlersee ^{DAC}
Münzenrieder, Apetlon,
Burgenland

0,75 l 49,00





VEGGIE

**Brösel-Karfiol
„Bolognaise“**
Crumbly Cauliflower
„Bolognaise“

mit Butterbrösel, gehacktem Ei und jungen Kartoffeln dazu grüner Salat

with butter crumbs, minced egg, young potatoes and leaf salad

14,50

EXTRA

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

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

1,00

Pulled Pork Burger 180g
Pulled pork burger 180g

im Briochebun mit Sauerkraut, Röstzwiebeln, Bergkäse, Ochsenherztomaten, BBQ-Sauce und Salat, dazu Kartoffel-Dippers

in brioche bun, with sauerkraut, roasted onions, mountain cheese, oxheart tomato, BBQ sauce, lettuce and potato dippers

16,90



Pure Beef Burger vom Salzburger Stier 200g

Pure beef burger from Salzburg meat 200

im Briochebun mit gebratenem Speck, Emmentaler, BBQ-Sauce und Kartoffel-Dippers

in brioche bun with bacon, Emmental cheese, BBQ sauce and potato dippers

18,90



VEGAN

Ayurvedisches Selleriesteak vom Grill
Ayurvedic grilled celery steak

mit Bergkräuterpesto, Honig-Rosmarinreis, Rote-Beete-Ragout und frischem Perigord-Trüffel

with mountain herb pesto, honey rosemary rice, red beet ragout and fresh Perigord truffle

16,00

NUDELGERICHTE

PASTA

EXTRA

Sommertrüffel
summer truffle

1 g 5,00

Tagliolini alla Carbonara "Bozener Art"

Tagliolini alla Carbonara
"Bolzano Style"

mit steirischem Vulcanoschinken,
Eidotter und frischem
Sommertrüffel

*with Styrian Vulcano ham, egg yolk
and fresh summer truffle*

18,90

mit gebratenen U5-Garnelen aus
nachhaltigem Fang (2 Stk.)

*with fried U5 prawns from
sustainable fishing (2 pc.)*

26,90

VEGGIE

Spaghetti Pomodoro

mit Gemüse-Tomatensauce,
Grana Padano und Rucola

*with Vegetable tomato sauce,
Grana Padano and rocket*

11,00

Spaghetti Bolognese

mit Grana Padano

with Grana Padano

11,00



AUS DER KNÖDELWERKSTATT

DUMPLING FACTORY

Holzofenknödel „AlteSchmiede“ 2 Stk.

„AlteSchmiede“ dumplings 2 pc.

Kartoffelknödel mit Rauchwurstfülle, Kürbiskernen, Spitzkraut, gebratenem Speck, Gemüsewürfel, Bratsaftl und frischem Italienischen Sommertrüffel

potato dumplings with smoked sausage filling, pumpkin seeds, sweetheart cabbage, fried bacon, vegetable cubes, gravy and fresh Italian summer truffle

15,50

VEGGIE

Spinat-Mozzarella-Knödel

2 Stk.

Spinach and mozzarella dumplings 2 pc.

mit Bräu-Ratatouille, Vogerlsalat und Salzburger Bergkäse

with Bräu ratatouille, lamb's lettuce and Salzburg mountain cheese

14,50

VEGGIE

Kaspessknödel 2 Stk.

Cheesy bread dumplings 2 pc.

auf Salatvariation der Saison mit Hausdressing

on seasonal salad mix with house dressing

13,00

PASSEND DAZU

2015/2017 92/94 FS
St. Laurent „Altenberg“
Glatzer, Göttesbrunn, Carnuntum

0,75 l 42,00



KÖSTLICHE DESSERTS

SWEET TREATS

Hausgemachte Palatschinke ^{1 Stk.}

Homemade pancake ^{1 pc.}

mit Nutella
with Nutella

5,90

mit hausgemachter
Marillenmarmelade

with homemade apricot jam

5,90

mit Vanilleeis, Schlagobers
und Schokoladensauce

with vanilla ice cream, whipped
cream and chocolate sauce

7,90

Hausgemachter Kaiserschmarrn

Homemade thick, sliced and sugared pancake

mit Zwetschkenröster, Apfelmus
und Marillenröster

served with stewed plums, apple
puree and stewed apricots

13,00

EXTRA

Apfelmus, Zwetschkenröster
oder Marillenröster

apple puree, stewed plums
or stewed apricots

1,00



Vanille-Cremeschnitte

Vanilla cream slice

6,00

Tagestorte/Tagesdessert

Cake/Dessert of the day

5,50

Limetten-Topfentorte

Lime cheesecake

mit Waldbeeren
with wild berries

6,00

Hausgemachter Apfelstrudel

Homemade apple strudel

mit Schlagobers oder Vanillesauce

with whipped cream
or vanilla sauce

6,90

Frischer Obstsalat

Fresh fruit salad

mit Zitronensorbet (laktosefrei)
with lemon sorbet (lactose-free)

6,90

Sachertorte

Sacher cake

mit Schlagobers
with whipped cream

5,50



EISBECHER SUNDAES



"Paw Patrol"-Kindereis "Paw Patrol" kids' sundae

Vanille- und Erdbeereis mit Smarties, Schlagobers und Waffel
vanilla and strawberry ice cream with whipped cream and waffle

5,00

Nuss mit Schuss

Nusseis mit karamellisierten Walnüssen, Nusslikör, Schlagobers und Waffeln (alkoholhaltig)
nut ice cream with caramelized walnuts, nut liqueur, whipped cream and waffles (alcoholic)

7,90

Steirischer Eisbecher Styrian sundae

Vanilleeis mit Kürbiskernöl, Kürbiskernkrokant, Schlagobers und Waffeln
vanilla ice cream with pumpkin seed oil, pumpkin seed brittle, whipped cream and waffles

7,90

Coupe Dänemark Dame blanche

Vanilleeis mit Schokoladesauce, Schlagobers und Waffeln
vanilla ice cream with chocolate sauce, whipped cream and waffles

7,90

Eiskaffee/Eisschokolade Iced coffee / Frozen hot chocolate

gerührt, mit Vanilleeis, Schlagobers und Waffel
stirred, with vanilla ice cream, whipped cream and waffle

7,90

Dreierlei Sorbet Sorbet trio

mit Waldbeeren (laktose- und glutenfrei)
with wild berries (lactose and gluten free)

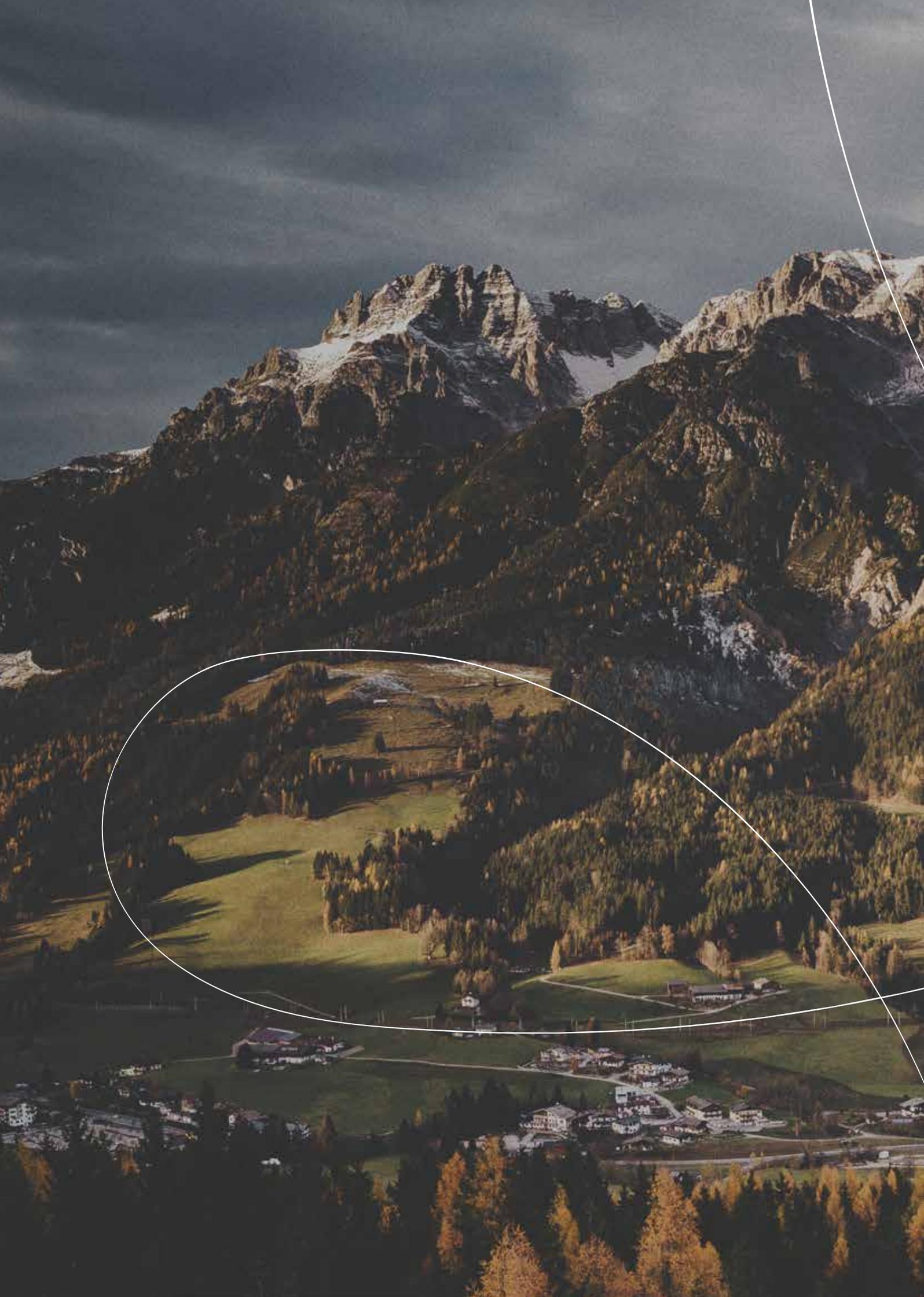
6,90

Heiße Liebe

Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Schlagobers und Waffeln
vanilla ice cream with hot raspberry ragout, whipped cream and waffles

7,90





An aerial photograph of a mountain valley. In the foreground, a small village with several buildings is visible, surrounded by green fields and some trees with yellow autumn foliage. The middle ground shows rolling green hills and dense forests of evergreen trees. In the background, large, rugged mountains with rocky peaks rise against a clear sky. The text 'BERG-UND TAL-LEGENDEN' is overlaid in large, white, bold, sans-serif font across the upper part of the image. Below it, the English translation 'MOUNTAIN AND VALLEY LEGENDS' is written in a smaller, white, bold, sans-serif font. A thin white line curves across the lower part of the image, separating the foreground from the middle ground.

BERG-UND TAL-LEGENDEN

MOUNTAIN AND
VALLEY LEGENDS

LOKAL HERO.

HERO OF HUTS.

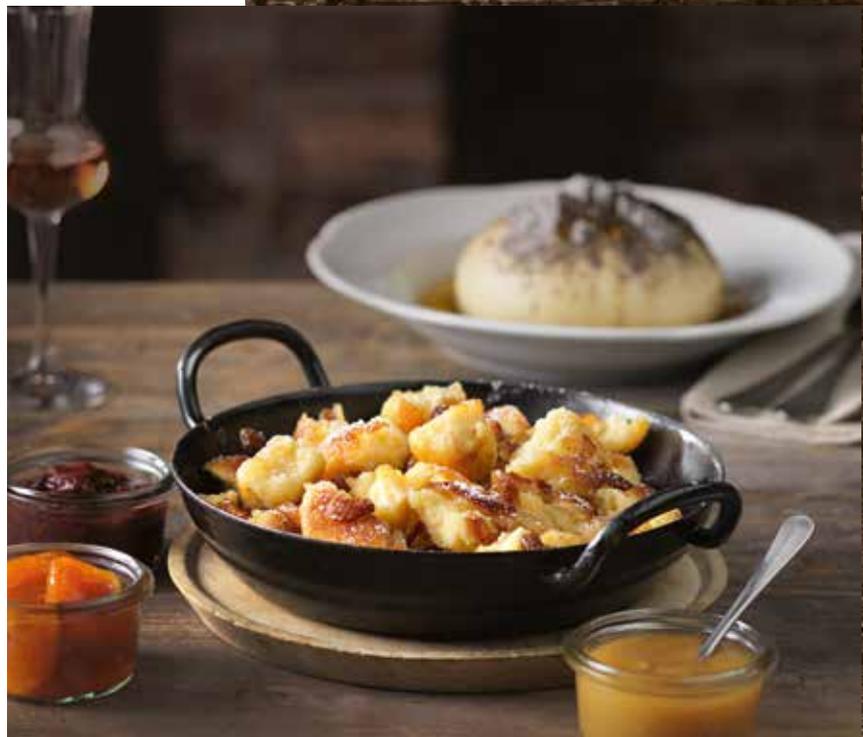
Sie gilt als eine der schönsten alpinen Hütten und als uriges Bergrestaurant. Auf 1.760 Meter ist die Alte Schmiede ein kulinarisches Juwel mit einem unvergleichlichem Charakter.

DIE ALTE
SCHMIEDE

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 Sommer von 9.00 Uhr bis 16.30 Uhr geöffnet.
Open from 9 a.m. to 4.30 p.m.
alteschmiede-leogang.com
+43 65838246400



This unusual mountain restaurant has long had a 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 adventurer in gastronomy, he is also an enthusiastic collector and explorer of bygone 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



ATEMBERAUBEND, DAS GANZE JAHR.

BREATHTAKING,
ALL YEAR ROUND.

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.

ASITZBRÄU



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 Lauinge, Malzpoliermaschinen, Malzwaagen, Läuterbottiche und Sudhäuser. All diese beein-

druckenden Gerätschaften stammen aus dem Jahr 1910 und inszenieren sich im AsitzBräu als museale Pracht- stücke über vier Ebenen. Böden aus Granit, Tische aus Steineichholz, welches bei Häuserbauten als Funda- ment dienten 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 vom Buchen- holzgrill. Mit einem Glas des bern- steinfarbenen AsitzBräu-Biers schmecken sie schlicht unvergleich- lich! Unser würzige 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



asitzbraeu.com
+43 658382464555

WEIL ES IMMER EINEN
GUTEN GRUND GIBT.

THERE'S ALWAYS A
GOOD REASON.

Sie ist Restaurant, Pizzeria, Abend-
lokal und Bar. Nur 100m vom Krallerhof
entfernt oberhalb der Talstation der
Steinbergbahn erwarten Sie hervor-
ragendes 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 verwandelt die "Altholz"-Crew in regelmäßigen Abständen die KrallerAlm in einen Nachtclub der Sonderklasse. Dann gibt's nämlich feinste Techno- und House-Musik

auf die Lauscher und es wird bis in die Morgenstunden gefeiert. 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 Sommer täglich von 11.30 Uhr bis 24.00 Uhr geöffnet.

Open daily from 11.30 a.m. to midnight.

kralleralm.com
+43 65838246210

There's always something going on at the 'Alm, almost 24/7. It's notorious for that, far and wide. However, it's also well-known for its excellent food. Crisp pizza from the wood-fired oven, the best from the barbecue, fondue, the famous "Tartar's hat grill" and numerous regional and international specialties – when it comes to food, the KrallerAlm is certainly varied, and sophisticated. The man behind it all is head chef Hermann Gstrein. For him, cooking is a vocation and a passion. He loves the variety and the freedom it gives him to be creative. Why not experience the quality of his culinary arts for yourself? They never fail to deliver!



EVERY SLICE IS NICE.

kralleralm.com



DA LASS UNS SEIN.

LET US BE THERE.

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

Krallerhof



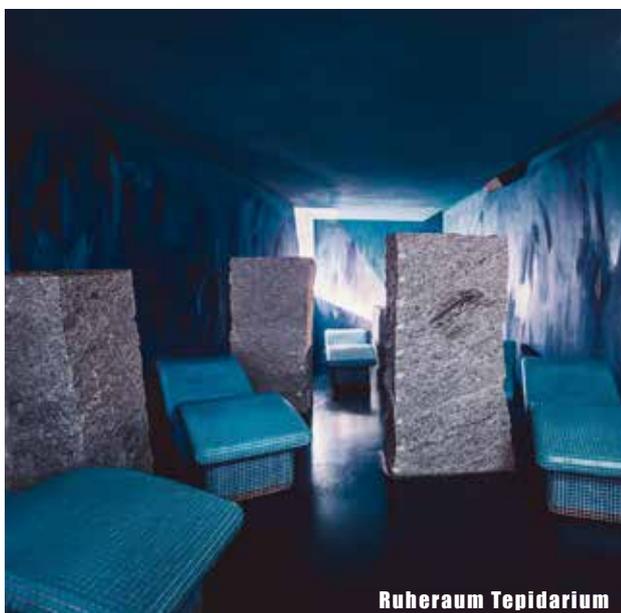


Familiensuite Schiller

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 beeindruckt 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-



Ruheraum Tepidarium





Ruheraum „nitsch“



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 Sommer wird märchenhaft. Mit Sicherheit.

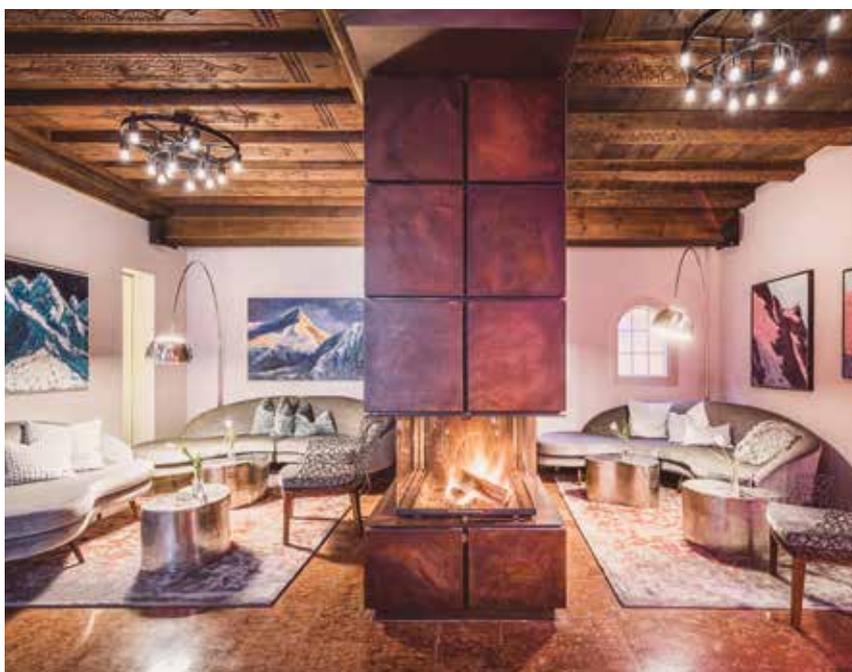
For over four generations, Hotel Krallerhof has stood for a special devotion to detail and true luxury of our time. Experiences that only the Krallerhof can offer. Hotel Krallerhof is a manufactory of beautiful things that make life worth living. Of refined culinary delights which are crafted by hand. 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.



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

krallerhof.com





WALD MEISTER KRÄUTER

KRAFT DES WALDES

POWERS OF THE FOREST.

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.

Wally Altenberger, Frau von Sepp Altenberger, und Maria Leutgeb, die schon seit 20 Jahren in den Betrieben der Familie Altenberger tätig ist, haben sich zum Anlass genommen ihr fundiertes Wissen über Kräuter in die Philosophie unserer Bergrestaurants einfließen zu lassen. Ihre Motivation: Das Bedürfnis, der Natur etwas zurück zu geben und den Menschen zu zeigen, was sie alles bietet. Und schon war das Projekt "Waldmeisterkräuter" geboren. Bei ihrem Kräutergang geben sie Einblicke in die Naturapotheke von einst und zeigen, was sich alles mit Kräutern und Wildpflanzen herstellen lässt. In ihrem Kräuterkammerl, eine Manufaktur für selbstgemachte Naturprodukte, gibt es bei einer wohltuenden Tasse Kräutertee jede Menge praktische Tipps und Tricks von unseren Kräuterexpertinnen. Ganz nach dem Motto: Lernen von und mit der Natur. Unser aller größtes und wichtigstes Gut ist die Gesundheit, deshalb müssen wir darauf achten, sie so lange wie möglich zu erhalten.

Die Naturapotheke unterstützt uns dabei mit vielfältigen Möglichkeiten. Wohlduftende Badesalze, Salben für müde Beine, Tinkturen, Sauerhonig, geschmackvolle Öle, Tees aus der hiesigen Bergflora, würzige Essige und noch vieles mehr. Wally und Maria erkennen die Vielfältigkeit von Mutter Natur und erschaffen Produkte die Körper und Geist gleichermaßen verwöhnen.



Wally Altenberger
Kräuterexpertin



Maria Leutgeb
TEH-Praktikerin



Kräutertees von Waldmeisterkräuter



Wally Altenberger, wife of Sepp Altenberger, and Maria Leutgeb, who has been a helping hand to the Altenberger family for over 20 years, have made it their mission to share their profound knowledge about herbs and make it part of the AlteSchmiede's culinary philosophy. Their motivation: Showing people the many powers of herbs and raise awareness about the importance of protecting the beautiful nature of our region. Hence the project "Waldmeisterkräuter" was born. Part of it is the "Kräutergang" (herb walk), an informative stroll through Leogang's tranquil nature, led by our two herbalists. Afterwards, in the "Kräuterkammerl" (herb room), the participants will learn about the many different products which can be made with local plants. Bath salts, balms, honeys, vinegars, oils, teas and more. Maria and Wally see the versatility of nature and create products that pamper body and soul.

Wallys und Marias
Kräutergänge finden jeden Freitag
um 10.10 Uhr statt. Teilnahme nur
mit Voranmeldung möglich.

Wally's and Maria's herb walks take
place every Friday at 10.10 a.m.
Participation possible only with
advance reservation.

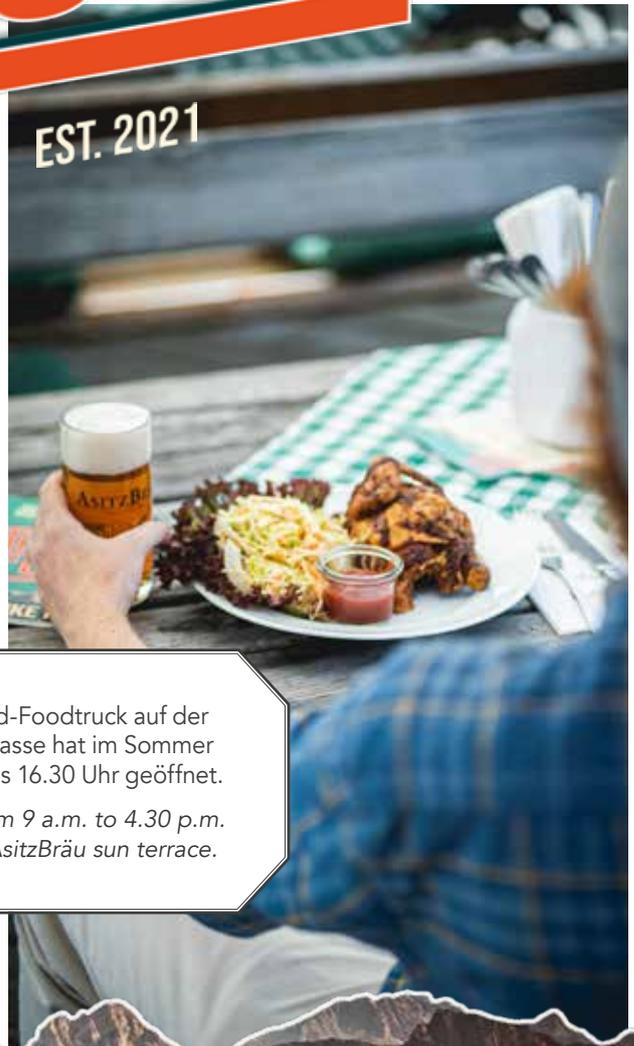
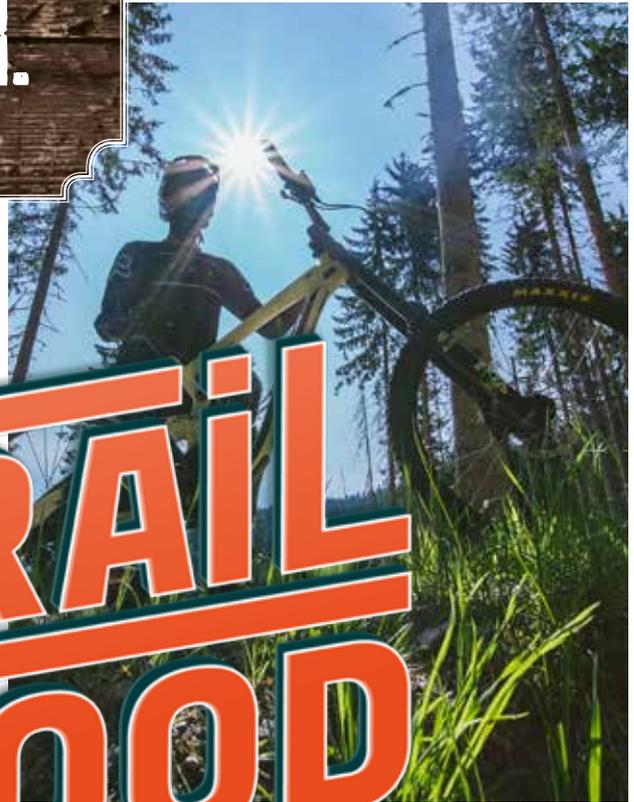
alteschmiede@krallerhof.com
+43 6583 8246 400

BIKE-IN, SNACK'IN.

Stell dir vor: Du bist gerade auf dem Bike und haust so richtig in die Pedale. Der Magen knurrt und dann kommt endlich die Verstärkung, die passt: Lecker, schnell, unkompliziert und gänzlich handgemacht.

Just imagine: Sun is up and you're on your mountainbike racing down the trails. Then you finally find the hearty snack your stomach has been craving. Quick, easy, tasty and a 100% homemade.

TRAIL FOOD



Der Trail-Food-Foodtruck auf der AsitzBräu-Terrasse hat im Sommer von 9.00 Uhr bis 16.30 Uhr geöffnet.

*Open daily from 9 a.m. to 4.30 p.m.
Right on the AsitzBräu sun terrace.*

WO GENUSS GIPFELT.
AT THE PEAK OF TASTE.

PICKNICK AM BERG

LEOGANG

Eine Box voll mit frischen Leckereien, die den Gaumen verwöhnen und den Geist zur Ruhe bringen, gepaart einer unvergleichlichen Bergkulisse. Kulinarisches Seelenbaumeln war noch nie so einfach. Wählen Sie Ihre Lieblingsbox und bestellen Sie diese telefonisch oder per E-Mail. Da unser „Picknick am Berg“-Angebot nur auf Vorbestellung erhältlich ist, bitten wir Sie mindestens einen Tag vorher bis 18 Uhr zu reservieren. Den Schlüssel für Ihre Picknick-Box können Sie am nächsten Morgen in der Alten Schmiede abholen. Die Box wartet dann bereits im Naturkino am Asitz auf Sie.

A box full of tasty and fresh treats paired with the stunning scenery of the Salzburger Land mountains. All that without having to carry bulky and heavy picnic equipment up the hill. That is what we call a perfect picnic. Pick your favorite picnic box and order it at the Alte Schmiede, at least one day in advance until 6 p.m. Pick up the key for your picnic and hike up to the Asitz Naturkino where your box is already waiting to be unlocked and enjoyed.

SOMMERWEIDE
Picknick-Box
2 Pers. 92,00

Vorbestellungen bitte mindestens einen Tag vorher bis 18.00 Uhr.

Please order at least one day in advance until 6 p.m.

office@krallerhof.com
+43 6583 8246

Mehr Boxen gibt's hier



ABENTEUER AUF ZWEI RÄDERN. LET US BE THERE.

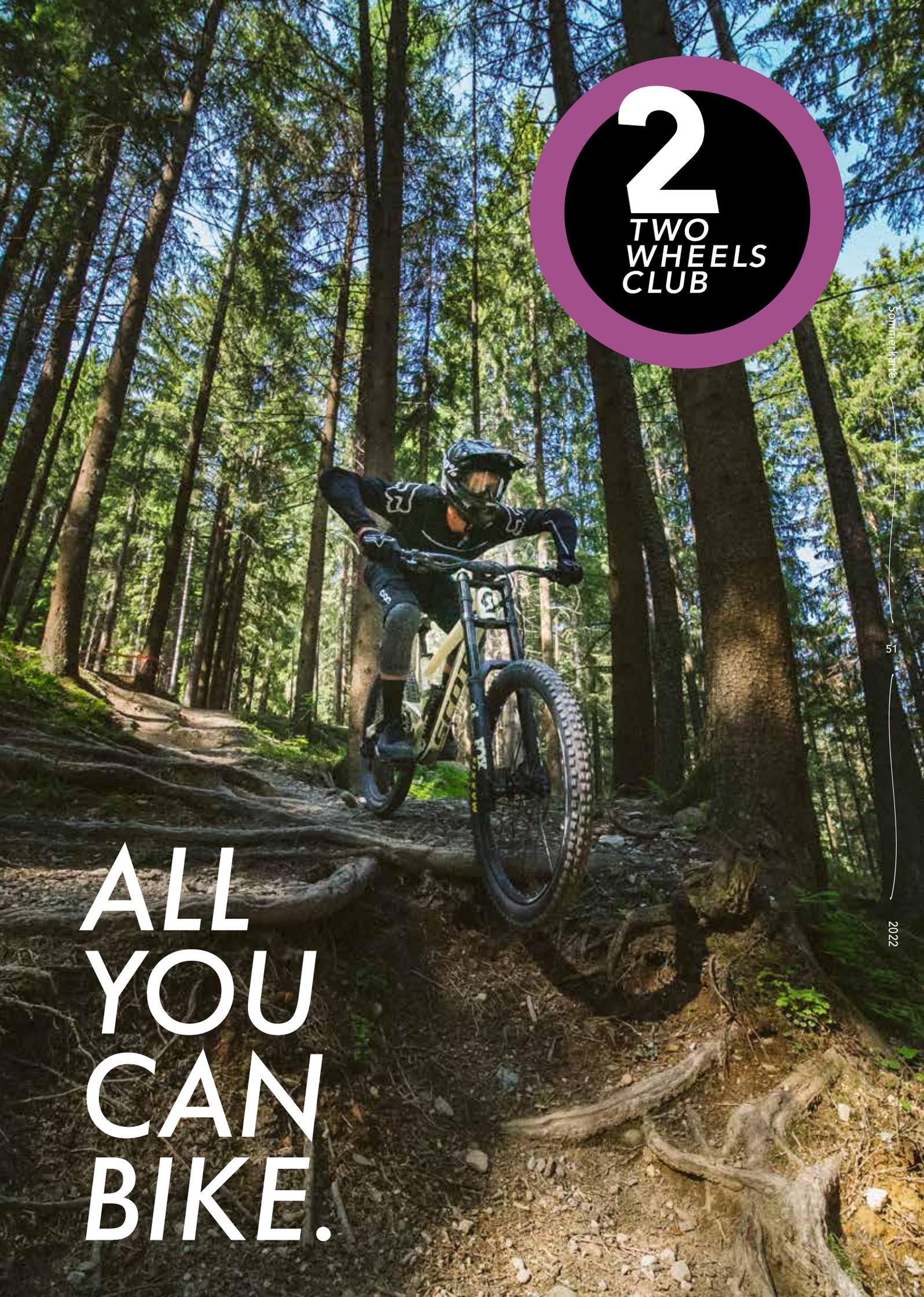
Alle Levels für alle Radfahrer und Biker. Man sagt „es ist wie Fahrradfahren, man verlernt es nie.“ Wenn man es richtig gelernt hat, dann stimmt es auch. Ob easy oder advanced, herausfordernde Single-Trails oder packende Downhill-Strecken. Bei uns in Saalfelden Leogang bekommen Anfänger bis hin zu Bike-Experten Bike-Touren und Unterricht von unseren Bike-Guides, in Hotel Krallerhofs hauseigener Bikeschule „TwoWheelsClub“. Daher meinen wir: „All You Can Bike.“

All difficulty levels for all cyclists and mountain bikers. "It's like riding a bicycle, you never forget" they say. And if you learned it the right way, it is actually true. Whether you're in for an easy E-Bike through Pinzgau's stunning landscapes or you have a longing for thrilling downhill trails in Leogang's EPIC Bikepark, our very own bike school "TwoWheelsClub" has something in store for both beginners and experts. True to our motto: "All you can bike."



Mehr Infos gibt's hier





**ALL
YOU
CAN
BIKE.**

EVENT-HIGHLIGHTS IM SOMMER

SUMMER EVENT HIGHLIGHTS

BERGKONZERT: MUSIKKAPELLE LEOGANG

Die Musikkapelle Leogang spielt ein besonderes Bergkonzert auf 1.800 Meter Seehöhe. Ein unvergesslicher Abend mit heimischer und internationaler Küche und vor allem mit viel Musik wartet auf Sie.

*Concert by the band of Leogang.
The band of Leogang is having a special mountain-performance 1800 meters above sea level, right at the AlteSchmiede. National and international delicacies as well as lots of music await you there.*

**AlteSchmiede, 23. Juli um 20:00.
Bei Schlechtwetter im AsitzBräu**



FRUHSCHOPPEN MIT DER MUSIKKAPELLE STAMS

Alteschmiede, 4. Sept. 2022

TONSPUREN

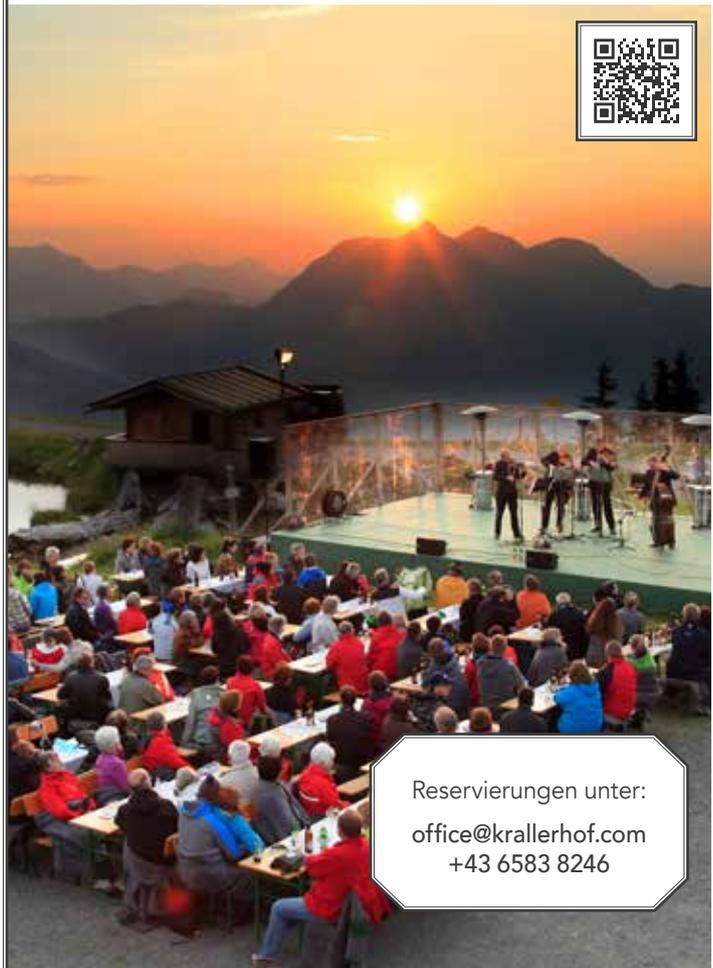
AM ASITZ LEOGANG

15 Jahre TONSpuren am Asitz. Ein Grund zu feiern! Die TONspur-Bühne am Asitz – faszinierender „Konzertsaal“ mit beeindruckendem Rundumblick auf die nahe gelegenen Steinberge. Musikgenuss auf höchstem Niveau – im wahrsten Sinne des Wortes. Eine Empfehlung unsererseits: Eine Stärkung in der AltenSchmiede, bevor bei Schönwetter die Wanderung zum Speicherteich angetreten wird bzw. bei Schlechtwetter der Einlass ins AsitzBräu erfolgt. Getränke und Snacks sind in den Pausen vor Ort.

The TONSpur stage on Asitz mountain with its impressive panoramic view is a truly fascinating "concert hall". Austrian artists will sing and play for you and offer musical enjoyment at the highest stage – in the truest sense of the word! Our recommendation: Treat yourself to some culinary delights at the AlteSchmiede before starting your hike to the stage at the water reservoir.

**Asitz (Tonspur-Bühne)
30. Juni – 11. Aug.
Bergfahrt 17:30 – 18:30
Konzertbeginn 19:30**

- 30. Juni** _____ Tanzgeiger, Pfiffestier und Kraxenbacher Bläser
- 14. Juli** _____ Ganes
- 28. Juli** _____ Die Strottern & Blech
- 4. Aug.** _____ Kapelle So&So
- 11. Aug.** _____ Roland Neuwirth und Die Wiener Theatermusiker



Reservierungen unter:
office@krallerhof.com
+43 6583 8246



Die auner Austrian Gravity Series ist ein österreichischer Downhill-Cup für alle Fahrer. Die Rennen sind mit wenig Aufwand zu bewältigen und sollen den Einstieg in den Rennsport ermöglichen. Sechs Stopps an sechs verschiedenen Austragungsorten stehen am Programm. Zum finalen sechsten Rennen geht's nach Leogang

Spend some quality time on the Asitz with the typical Oktoberfest atmosphere. Different music groups will make for great entertainment during the day with traditional Austrian and Bavarian folk music. We look forward to welcoming you with delicious food and our freshly-tapped AsitzBräu house beer.

Bikepark Leogang, 06. Aug. 2022



BesucherInnen haben an diesem Wochenende erstmals die Möglichkeit topaktuelle Neuheiten für die Folgesaison 2023 testen zu können. Das renommierte Bike-Event ist nicht nur für Profis ein Highlight. Auch Anfänger und Interessierte können hier Spannendes entdecken.

Vistors of Continental's festival can experience and try out the future trends of the biking world first-hand. The renowned event is not only a must for mountainbike pros. Even Hobby athletes and beginners will find lots of exciting things to discover as well.

**An der Talstation
der Asitzbahn,
16. – 18. Sept.**



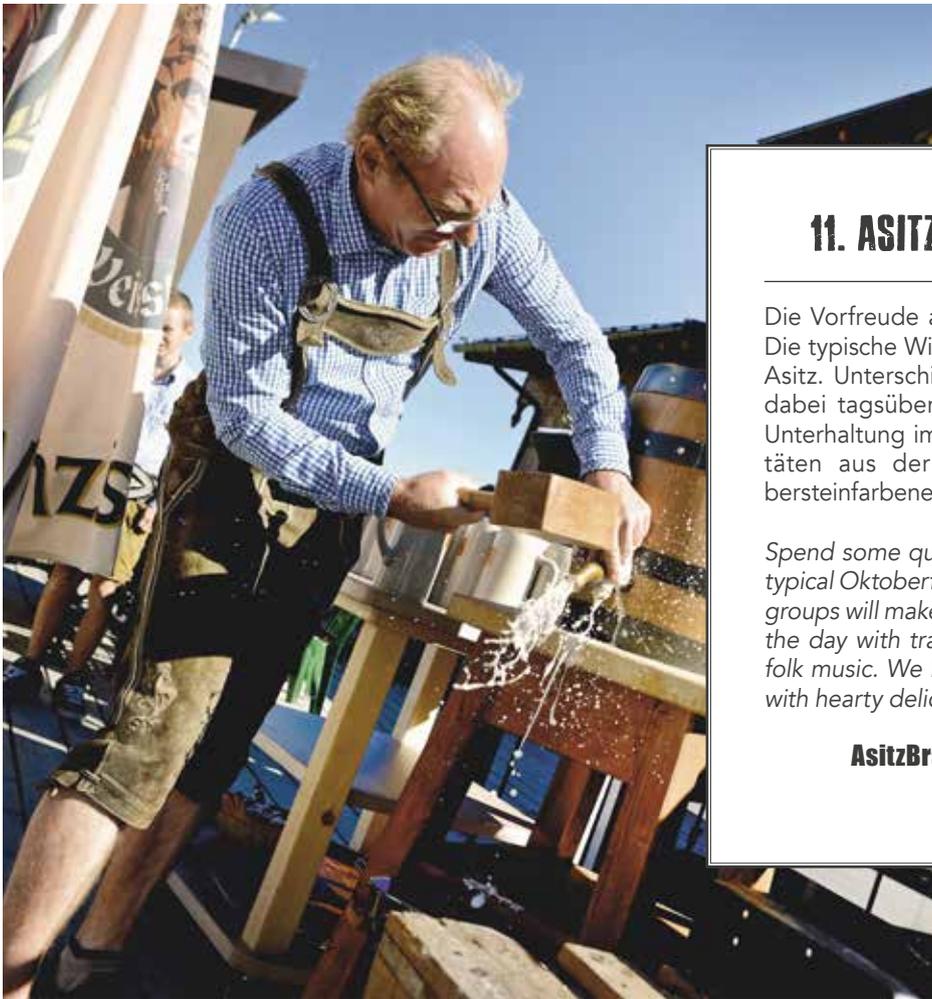
© Saalfelden Leogang Touristik, Ley Events

BITTGANG ZUM WETTER-HERRRENTAG

Prayer walk in celebration of the Wetterherren day to ward off bad weather during summer.

**Asitz Wetterherrenkapelle,
26. Juni, 18:00**





11. ASITZBRÄU OKTOBERFEST

Die Vorfreude auf das 11. Oktoberfest steigt. Die typische Wiesn-Stimmung bei uns auf dem Asitz. Unterschiedliche Musikgruppen sorgen dabei tagsüber mit zünftiger Musik für Live-Unterhaltung im AsitzBräu. Herzhafte Spezialitäten aus der Brauhauskuchl sowie unser bersteinfarbenes Hausbier warten auf Sie.

Spend some quality time on the Asitz with the typical Oktoberfest atmosphere. Different music groups will make for great entertainment during the day with traditional Austrian and Bavarian folk music. We look forward to welcoming you with hearty delicacies and freshly-tapped beer.

**AsitzBräu, 24. Sept. – 03. Okt.,
12:30 – 16:00**



ALTHOLZ-GIPFELTREFFEN

Die Altholz-Crew serviert bis in die Morgenstunden House- und Electro-Grooves vom Feinsten. Das Altholz-Gipfeltreffen ist ein Erlebnis der eigenen Kategorie.

Altholz party summit.

The Altholz party crew get's the crowd going with the hottest house and techno beats. The Gipfeltreffen is a one-of-a-kind electronic music event that takes place every summer.

AsitzBräu, 10. Sept.



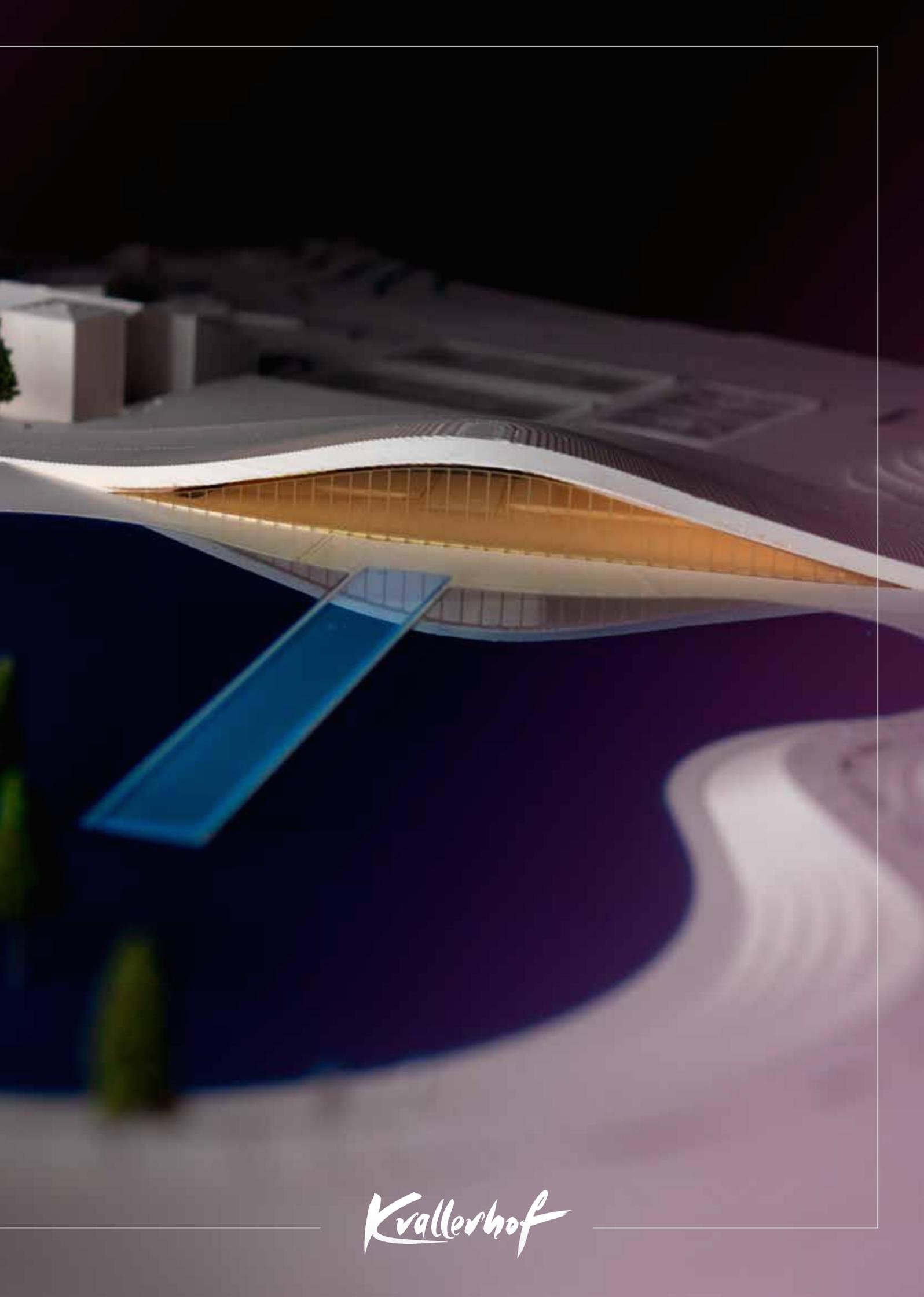
SEE YOU SOON.

ENDLOS ERHOLEN. AB WINTER 2022.

Wir im Hotel Krallerhof schaffen gemeinsam mit **Hadi Teherani** einen noch nie da gewesenen SPA und Erholungsraum. Es entsteht ein Gebäude, welches sich mit viel Feingefühl und Raffinesse nahtlos in die Landschaft integriert. Sein visionärer Entwurf ist ein Beweis dafür, dass Kreativität auf Entscheidungen von mutigen Menschen basiert, die schon heute das Morgen sehen und auch fühlen.

Entstanden ist eine puristisch offene Architektur, die eine atemberaubende Symbiose aus Wasser und Bergwelten bildet. Dabei durfte Hadi auch seine erste Sauna zeichnen. Und das bei uns in Leogang.

krallerhof.com



Krallerhof



LEKTURE FÜR SPÄTER?

Diese Speisekarte darf gerne
mitgenommen werden.

RESERVIERUNGEN UNTER:

alteschmiede-leogang.com
+43 6583 8246 400