

# **DIE ALTE SCHMIEDE**

---

**SPEISEN & GETRÄNKE**

# 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 unvergleichlichen Charakter.

DIE ALTE  
SCHMIEDE



Direkt neben den Bergstationen der Steinberg- 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 Erlebnisgastronom 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 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 Veranstaltungen.



*This unusual mountain restaurant has still a good reputation for its outstanding cuisine. Furthermore, the AlteSchmiede, being a harmonious and integral part of the landscape, stands for things that deserve to be preserved. It offers a journey back in time and is a treasure trove full of artefacts from the last few decades, if not centuries. Its name is inspired by a mighty and ancient forging hammer from the Kaiserbachtal in Tyrol. Every single room of the AlteSchmiede clearly bears the signature style of its owner, Sepp*

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

Die AlteSchmiede hat im Sommer täglich von 9.00 Uhr bis 16.30 Uhr geöffnet.

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

alteschmiede-leogang.com  
+43 65838246400

**Virtueller Rundgang**  
**Virtual tour**



# UNSERE KÜCHE: EHRlich & REGIONAL.

DOWN-TO-EARTH & REGIONAL CUISINE.



Fleisch, Fisch, Eier, Milch und Milchprodukte – vieles kaufen wir am liebsten bei unseren 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 as the best quality meat from Austria.*

## 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.*



**WO GENUSS GIPFELT.**  
AT THE PEAK OF TASTE.

# PICKNICK AM BERG

ASITZ

© Saalfelden Leogang Touristik, Michael Geißler

Eine Box voll mit frischen Leckereien, dazu eine unvergleichliche Bergkulisse: Kulinarisches Seele baumeln lassen 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 18.00 Uhr zu reservieren. Den Schlüssel für Ihre Picknick-Box können Sie am nächsten Morgen in der Alten Schmiede abholen. Zu Fuss geht es dann zum Naturkino, wo Ihre Picknickbox wartet.

*A box full of tasty and fresh treats paired with the stunning scenery of the 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 nature cinema 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 Infos zu den  
Boxen gibt's hier





# GETRÄNKE

## DRINKS

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

# BERGLIMONADE

## MOUNTAIN LEMONADE



### Holunder, Zitrone & Bergminze

Still oder prickelnd,  
mit oder ohne Eis

0,5 l 6,00

### Wildpreiselbeere, Orange & Bergminze

Still oder prickelnd,  
mit oder ohne Eis

0,5 l 6,00



## APFELSCHORLE G'SPRITZTER APFELSAFT

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE NON-ALCOHOLIC DRINKS

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

## HEISSGETRÄNKE HOT BEVERAGES

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



## BIERE & BIERVERIATIONEN BEERS & BEER VARIATIONS

### IN DER FLASCHE BOTTLED BEER

Corona Extra	0,33 l	5,50
Kaiser Märzen	0,5 l	5,80
Gösser Naturgold alkoholfrei	0,5 l	5,80
Franziskaner Hefe dunkel	0,5 l	5,90
Franziskaner Hefe alkoholfrei	0,5 l	5,80

### VOM FASS DRAUGHT BEER

Franziskaner Hefe Weißbier	0,3 l	4,70
	0,5 l	5,90
Gösser Naturradler	0,3 l	4,50
	0,5 l	5,80

### MISCHUNGEN MIXES

Cola Bier	0,5 l	5,80
Hefe Almdudler oder Cola	0,5 l	5,90
Hefe Bull	0,5 l	6,10
Saurer Radler	0,3 l	4,10
	0,5 l	5,50
Alkoholfreier Radler	0,33 l	4,50

#### HAUSBIER

##### ASITZBRÄU

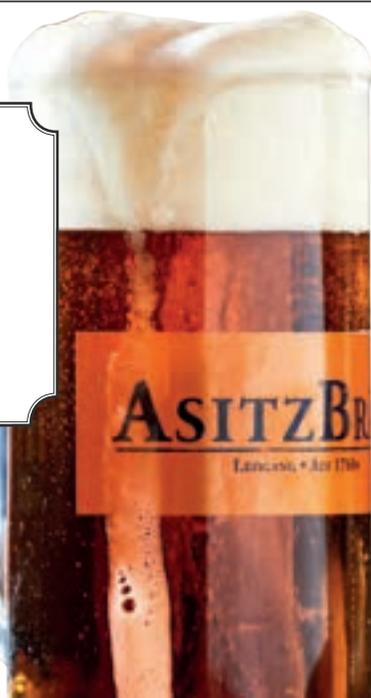
in der Flasche

0,33 l 4,50

vom Fass

0,3 l 4,50

0,5 l 5,80



## APERITIFE APERITIFS

G'spritzer Müller, Kremstal	0,25 l	4,50
rot oder weiß, sauer oder süß		
Hausekt Hochriegl "Perlen des Lebens"	0,1 l	5,50
Mirtillo Spritz	Mirtillo, Ginger Beer, frischer Ingwer, Rosmarin	8,00
Hugo	Sekt, Soda, Holundersirup, Bergminze	8,00
Beerig Bärig	Prosecco, Belvedere Pure Vodka und Wild Berry	13,00
Aperol Sekt Spritz		8,00
Lillet Wild Berry		8,00

## SCHAUMWEINE SPARKLING WINES

Prosecco Millesimato „Superiore“ Canella <sup>DOCG</sup>	0,2 l	12
	0,75 l	38
Mailly Réserve	0,375 l	45
	0,75 l	85
	1,5 l	170
Mailly Rosé de Mailly	0,375 l	56
	0,75 l	99
	1,5 l	198
Moët & Chandon Brut Impérial	0,2 l	26
	0,75 l	95
	1,5 l	190
	3,0 l	720
Moët & Chandon Ice Impérial	0,75 l	130
	1,5 l	260
Moët & Chandon Rosé Impérial	0,2 l	26
	0,75 l	130
	1,5 l	260
Moët & Chandon Ice Rosé	0,75 l	140
	1,5 l	280
2010 Dom Pérignon	0,75 l	345
2012 Louis Roederer Cristal	0,75 l	420
Ruinart Rosé	0,75 l	160



**Street Art Jardin  
d'Orangers**

Anobis, Burgenland

0,1 l	6,00
0,75 l	32,00

# WEINE WINES

## WEISSWEINE WHITE WINES

### LEICHTER GENUSS

#### 2021 Hauswein Weiss

##### Grüner Veltliner Ried Neuberg <sup>DAC</sup>

Müller, Krustetten, Kremstal . . . . .	1/8 l	6
	0,75 l	33
	1,5 l	75
	3,0 l	155

#### 2022 90 FS Sauvignon Blanc „Klassik“ <sup>DAC</sup>

Skoff, Gamitz, Südsteiermark. . . . .	1/8 l	6
	0,75 l	33

#### 2022 93 FS Riesling Federspiel „Stein am Rain“

Schmelz, Joching, Wachau . . . . .	1/8 l	6
	0,75 l	39

#### 2022 Gelber Muskateller

Hagen, Mailberg, Weinviertel. . . . .	1/8 l	6
	0,75 l	33

#### 2022 Gemischter Satz Nussberg

Mayr am Pfarrplatz, Wien . . . . .	0,75 l	39
------------------------------------	--------	----

#### 2021/2022 90 FS Welschriesling „Klassik“ <sup>DAC</sup>

Sabathi, Leutschach, Südsteiermark. . . . .	0,75 l	33
---	--------	----

#### 2022 Chardonnay „Gebling“ <sup>BIO</sup>

Sepp Moser, Rohrendorf, Kremstal . . . . .	1/8 l	6
	0,75 l	34

#### 2018 92 FS Chardonnay „Muschelkalk“ <sup>BIO</sup>

Kloster am Spitz, Purbach, Neusiedlersee. . . . .	0,75 l	45
---	--------	----

#### 2019 92 FS Grauburgunder <sup>DAC</sup>

Polz, Spielfeld, Südsteiermark . . . . .	0,75 l	45
--	--------	----

#### 2020 92-94 FS Weißburgunder „Jägerberg“ <sup>DAC</sup>

Erste STK-Lage, Erwin Sabathi, Leutschach, Südsteiermark. . . . .	0,75 l	45
--	--------	----

#### 2022 Riesling Rockabilly

Pollak, Unterretzbach, Weinviertel . . . . .	0,75 l	36
--	--------	----

#### 2021 Viognier Secret de la Famille

Domaine Jaboulet, Rhone, Frankreich . . . . .	0,75 l	35
---	--------	----

#### 2021 Lugana di Sirmione <sup>DOC</sup>

Az. Agr. Avanzi, Lombardei, Italien. . . . .	0,75 l	39
--	--------	----

### KRÄFTIGERE SPEISENBEGLEITER

#### 2022 Grüner Veltliner Federspiel „Achleiten“

Jamek, Joching, Wachau . . . . .	0,375 l	28
	0,75 l	52
Grüner Veltliner SMARAGD "Achleiten" . . . . .	0,75 l	79

#### 2022 Grüner Veltliner Smaragd „Schön“

Högl, Spitz, Wachau . . . . .	0,75 l	69
-------------------------------	--------	----

#### 2020 92-94 FS Riesling „Zöbinger Heiligenstein“

Erste ÖTW-Lage, Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal . . . . .	0,75 l	52
--	--------	----

#### 2021 92-94 FS Riesling Mölsheim

Battenfeld-Spanier, Rheinhessen, Deutschland . . . . .	0,75 l	55
---	--------	----

#### 2021 Pinot Grigio IGT

Jermann, Friaul, Italien . . . . .	0,75 l	46
------------------------------------	--------	----

#### 2020 Chablis 1er Cru Montmain

Louis Michel & Fils. . . . .	0,75 l	61
------------------------------	--------	----

### RARITÄTEN

#### 2021 Krallerhof Privat Selektion Weiss

##### Grüner Veltliner Axpoin SMARAGD

Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau . . . . .	0,75 l	62
	1,5 l	130
	3,0 l	270

#### 2021 Vistamare IGT

Camarcanda - Gaja, Toskana, Italien . . . . .	0,75 l	99
---	--------	----

#### 2019 Chardonnay Unique

Hagen, Mailberg, Weinviertel. . . . .	0,75 l	71
---------------------------------------	--------	----

#### 2016 Riesling Dürnsteiner

##### Kellerberg SMARAGD

F.X. Pichler, Oberloiben, Wachau. . . . .	0,75 l	139
---	--------	-----

#### 2021 Sauvignon Blanc

Cloudy Bay, Marlborough, Neuseeland. . . . .	0,75 l	72
--	--------	----

## ROSÉWEINE ROSÉ WINES

<b>2019 „Zweigelt Rosé“</b> <sup>BIO</sup>		
Türk, Kremstal, Stratzing. . . . .	1/8 l	6
	0,75 l	33
<b>2020/2021 Whispering Angel</b> <sup>BIO</sup>		
Château d'Esclans, Cotes de Provence, Frankreich . . . . .	0,75 l	47
<b>2021</b> <sup>89 RP</sup> <b>Rosé et Or</b> <sup>AOP</sup>		
Château Minuty, Cotes de Provence, Frankreich. . .	0,75 l	45
<b>2021</b> <sup>89 RP</sup> <b>Rosé Don Pasquale</b>		
La Villa Angeli, Korsika, Frankreich . . . . .	0,75 l	40
<b>2021 Krallerhof Privat Selektion Rosé</b>		
Blaufränkisch Rosé, Heribert Bayer, Mittelburgenland. . . . .	0,75 l	47
	1,5 l	100
	3,0 l	210

## ROTWEINE RED WINES

### LEICHTER GENUSS

<b>2019 Hauswein Rot Tribus</b> (ZW, ME, CS) <sup>DAC</sup>		
Müller, Krustetten, Kremstal. . . . .	1/8 l	6
	0,75 l	39
	1,5 l	85
	3,0 l	180
<b>2015</b> <sup>93 FS</sup> <b>Blauer Zweigelt „Dornenvogel“</b>		
Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum. . . . .	0,75 l	42
<b>2018</b> <sup>92 FS</sup> <b>Blaufränkisch „Johanneshöhe“</b>		
Prieler, Schützen am Gebirge, Neusiedlersee . .	0,75 l	36
Nur 2017er Jahrgang. . . . .	1,5 l	84
<b>2015 Blaufränkisch „Chevalier“</b> <sup>DAC BIO</sup>		
Iby, Horitschon, Mittelburgenland. . . . .	0,75 l	38
<b>2015/2017</b> <sup>92/94 FS</sup> <b>St. Laurent „Altenberg“</b>		
Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum. . . . .	0,75 l	44
<b>2017/2018</b> <sup>93 FS</sup> <b>Pinot Noir „Select“</b> <sup>BIO</sup>		
Wieninger, Stammersdorf, Wien. . . . .	0,75 l	45
<b>2017</b> <sup>92 FS</sup> <b>Cuvée „Kreos“</b> (BF, SY, BZ, ME)		
Tesch, Neckenmarkt, Mittelburgenland. . . . .	0,75 l	42
Nur 2019er Jahrgang. . . . .	1,5 l	120

### KRÄFTIGERE SPEISENBEGLEITER

<b>2019</b> <sup>89 FS</sup> <b>Zweigelt Neusiedlersee</b> <sup>DAC</sup>		
Münzenrieder, Apetlon, Burgenland . . . . .	1/8 l	6
	0,75 l	49
<b>2017</b> <sup>92/93 FS</sup> <b>Cabernet Sauvignon „Reserve“</b> <sup>BIO</sup>		
Familie Reinisch, Tattendorf, Thermenregion . .	0,75 l	55
<b>2015 Cabernet Merlot „Dornfeld“</b> <sup>BIO</sup>		
Familie Reinisch, Tattendorf, Thermenregion . .	0,75 l	46
<b>2017/2018</b> <sup>92/93 FS</sup> <b>Cuvée</b> <b>„Opus Eximium“</b> (BF, STL, ZW) <sup>BIO</sup>		
Gsellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland. .	0,375 l	35
	0,75 l	57
	1,5 l	110

### RARITÄTEN

<b>2017</b> <sup>93/92-94 FS</sup> <b>Cuvée</b> <b>„Arachon Evolution“</b> (BF, CS, ME, ZW)		
Vereinte Winzer (T.FX.T), Horitschon, Mittelburgenland . . . . .	0,75 l	52
<b>2015/2016</b> <sup>94 FS</sup> <b>Cuvée „Pannobile“</b> (ZW, BF) <sup>BIO</sup>		
Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee . . . . .	0,75 l	55
<b>2016</b> <sup>96/95 FS</sup> <b>Cuvée „Bela Rex“</b> (CS, ME) <sup>BIO</sup>		
Gsellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland. .	0,75 l	86
<b>2017</b> <sup>93-95 FS</sup> <b>Cuvée „Gabarinza“</b> (BF, ME, ZW) <sup>BIO</sup>		
Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee . . . . .	0,75 l	95
<b>2015/2016</b> <sup>91/92 FS</sup> <b>Cuvée „Vulcano“</b> (BF, CS, BZ, ME)		
Igler, Deutschkreutz, Mittelburgenland. . . . .	0,75 l	45
<b>2015</b> <sup>96 RP</sup> <b>„Tignanello“</b> I.G.T. (S, CS, CF)		
Antinori, Bolgheri, Toskana. . . . .	0,75 l	225
<b>2012/2013</b> <sup>96 RP</sup> <b>Château Montrose 2ème Cru Classé</b>		
Château Montrose, St. Estèphe, Bordeaux . . . .	0,75 l	250
<b>2017</b> <sup>96 RP</sup> <b>Paleo Rosso I.G.T.</b>		
Le Macchiole, Bolgheri, Toskana . . . . .	0,75 l	155

## HOCHPROZENTIGES HARD LIQUOR

### EDELBRÄNDE SCHNAPPS

<b>Willi oder Marille</b> Destillerie Freihof . . . . .	2 cl	4,20
<b>Obstler</b> Stocki's Mountaindestillerie. . . . .	2 cl	4,50
<b>Rote Birne</b> Stocki's Mountaindestillerie. . . . .	2 cl	5,00
<b>Marille</b> Stocki's Mountaindestillerie . . . . .	2 cl	5,00
<b>Marille   Orange</b> Stocki's Mountaindestillerie . . . . .	2 cl	5,00
<b>Bananenbrand</b> Stocki's Mountaindestillerie . . . . . Im Whiskeyfass gelagert	2 cl	6,00
<b>Mandarine</b> Stocki's Mountaindestillerie . . . . .	2 cl	5,70
<b>Zirbenschnapss</b> Emil Destillate . . . . .	2 cl	4,90
<b>Nusserl</b> Bauer. . . . .	2 cl	4,90

### LIKÖRE & BITTERS LIQUEURS & BITTERS

<b>Moosbeerlikör</b> Stocki's Mountaindestillerie . . . . .	2 cl	5,00
<b>Baileys</b> . . . . .	2 cl	4,50
<b>Amaretto Disaronno</b> . . . . .	2 cl	4,50
<b>Fernet Branca</b> . . . . .	2 cl	4,50
<b>Jägermeister</b> . . . . .	2 cl	4,50
<b>Entendusel</b> . . . . .	2 cl	4,50
<b>Underberg</b> . . . . .	2 cl	4,50
<b>Ramazotti</b> . . . . .	2 cl	4,50
<b>Averna</b> . . . . .	2 cl	4,50

### KURZE SHOTS

<b>Vodka Bull</b> Red Bull mit weißem Vodka . . . . .	2 cl	5,50
<b>Flügerl</b> Red Bull mit rotem Vodka . . . . .	2 cl	5,50
<b>Flying Hirsch</b> Jägermeisterflasche (2cl) mit Red Bull. . . . .		5,50

### SPIRITUOSEN SPIRITS

<b>Remy Martin V.S.O.P.</b> . . . . .	4 cl	10,00
<b>Grappa</b> Tre Soli Tre Berta . . . . .	2 cl	9,50
<b>Grappa</b> Piave . . . . .	2 cl	4,00
<b>Tequila</b> silber oder gold . . . . .	2 cl	4,00
<b>Edelweiß Wodka</b> . . . . .	0,7 l	99,00
<b>Belvedere Pure Vodka</b> . . . . .	0,375 l 0,7 l	55,00 95,00
<b>Caribbean Rum</b> Stocki's Mountaindestillerie . . . . .	2 cl	5,00
<b>Bacardi</b> . . . . .	0,35 l	35,00
<b>Jack Daniels</b> . . . . .	0,35 l	45,00
<b>Tanqueray Gin</b> . . . . .	0,35 l	48,00
<b>Hendrick's Gin</b> . . . . .	0,35 l	53,00
<b>Dimple 12 years</b> . . . . .	4 cl	9,00
<b>Ballantine's</b> . . . . .	4 cl	9,00
<b>Johnny Walker Red Label</b> . . . . .	4 cl	7,00

### LONGDRINKS

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



#### Munich Mule

Tanqueray Gin,  
Ginger Beer, Limettensaft  
und Gurke

13,50

#### Moscow Mule

Edelweiß Wodka,  
Ginger Beer, Limettensaft  
und Gurke

13,50

**1760ER-KOMBOS**  
1760 SPECIALS

**Beerig Bärig**

Prosecco, Belvedere Pure  
Vodka und Wild Berry

13,00

**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



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

# FEINE VORSPEISEN

## DELICATE STARTERS



VEGAN

### Ayurvedische „Schmiede“-Bowl

Ayurvedic „Schmiede“ bowl

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

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

14,50

mit hausgebeiztem Saiblingsfilet

*with graved char*

19,90

#### PASSEND DAZU

#### Hauswein „WEISS“ 2021 Grüner Veltliner Ried Neuberg

Müller, Krustetten, Kremstal

1/8 l	6,00
0,75 l	33,00

#### Beef Tatar vom Salzburger Bio-Stier 160g

Beef tartar from  
Salzburg organic bull 160g

mit roten Zwiebeln, Pinienkernen,  
Parmesanchip, Kapern und Toast

*with red onions, pines nuts, capers and toast*

22,00



#### Tatar vom Leoganger Saibling 160g

Tartar from local char 160g

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

*with sesame, avocado creme,  
truffle, lime mayonnaise, cress  
and toast*

18,00

#### PASSEND DAZU

#### 2021 89 RP Rosé et Or

Château Minuty, Cotes de Provence,  
Frankreich

0,75 l	45,00
--------	-------

# HERZHAFTE SUPPEN

## HEARTY SOUPS

### Kräftige Rindersuppe

Hearty beef broth

mit Frittaten oder Kaspresknödel

*with savory pancake stripes or  
cheesy bread dumpling*

7,00

### Hausgemachte Gulaschsuppe

Homemade goulash soup

mit Krallerhof-Hausbrot oder Semmel

*with homemade bread or kaiser roll*

8,00

VEGAN

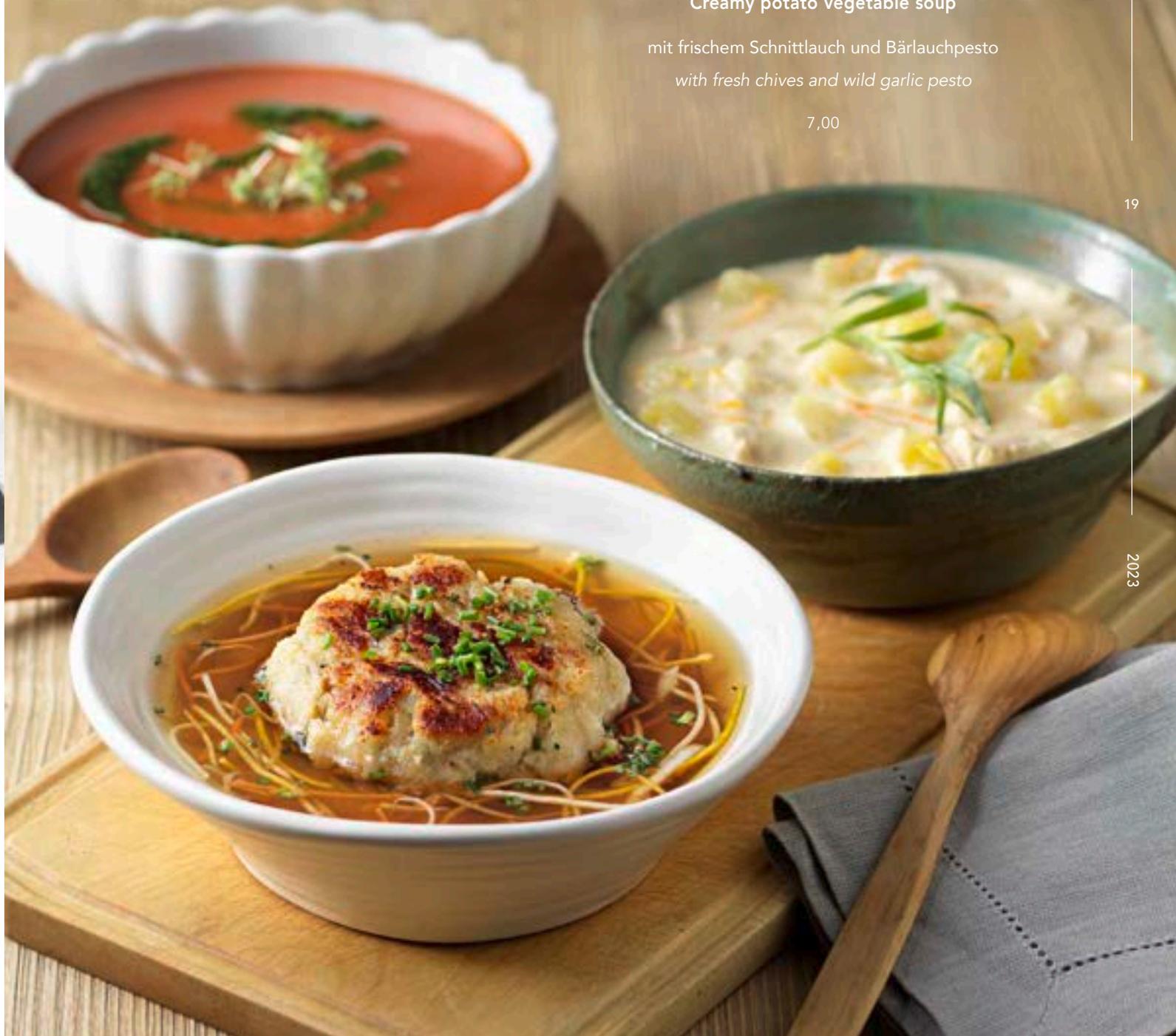
### Kartoffel-Gemüsesuppe

Creamy potato vegetable soup

mit frischem Schnittlauch und Bärlauchpesto

*with fresh chives and wild garlic pesto*

7,00



# GUTES 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 and mountain cheese, grapes, pear chutney, butter and Krallerhof house bread*

14,00



### Ofenfrische Laugenbrezel

Oven fresh pretzel

mit Liptauer, Grammelschmalz und Kürbiskerntopfen

*with three different spreads: Liptauer spread, pork lard with bacon bits, pumpkin seeds curd*

9,00

#### PASSEND DAZU

2021/2022 90 FS  
Welschriesling „Klassik“

Sabathi, Leutschach,  
Südsteiermark

0,75 l 33,00

### Alte Schmiede-Winzerbrettl

Alte Schmiede charcuterie board

Feingeschnittener Karreespeck, Pfefferwürstel, kalter Braten vom Schwein, Honigschinken, Grammelschmalz, Liptauer, Kürbiskerntopfen, Salzburger Bergkäse, Bio-Ei, Essiggemüse, Senf, Steirischer Kren und Krallerhof-Hausbrot

*Thinly sliced loin bacon, smoked pepper sausages, cold roast pork, honey ham, pork lard with bacon bits, Liptauer spread, pumpkin seeds curd, Salzburg mountain cheese, organic egg, pickled vegetables, mustard, Styrian horseradish and Krallerhof house bread*

14,50



VEGGIE

### Pommes frites

French fries

aus Weinviertler Erdäpfeln  
mit Ketchup oder Mayonnaise

*made of Weinviertel potatoes  
with ketchup or mayonnaise*

7,80

VEGGIE

### Kartoffel-Dippers

Potato dippers

aus Weinviertler Erdäpfeln  
mit Sauerrahmdip

*made of Weinviertel potatoes  
with sour cream dip*

8,50

#### EXTRA

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

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

1,00

## FRISCHES GEBÄCK FRESHLY BAKED

VEGAN

### Semmel

Kaiser roll

1,50

### Knoblauchbrot laktosefrei

Garlic bread lactose-free

6,50

### Hausgemachtes Brot

Homemade bread

aus der Krallerhof-Bäckerei  
*from the Krallerhof bakery*

1,80

VEGAN

### Riesen-Laugenbrezel

XL pretzel

5,00

### Glutenfreies Jour Gebäck

Gluten-free jour pastry

1,50



# KNACKIGE SALATE

## CRUNCHY SALADS

VEGGIE

### Bauernsalat mit Pinzgauer Ziegenfrischkäse

Farmers salad with local  
fresh goat cheese

mit Ziegenfrischkäse, Oliven,  
Tomaten, Gurken, Zwiebeln,  
Olivenöldressing und Basilikum

*with fresh goat cheese, olives,  
tomatoes, cucumbers, onions,  
olive oil dressing and basil*

16,50

### PASSEND DAZU

2018 92 FS Chardonnay  
& Grauburgunder  
„Muschelkalk“ <sup>BIO</sup>

Kloster am Spitz, Purbach,  
Neusiedlersee

0,75 l 45,00

### Knuspriger Backhendlsalat

Crispy chicken salad

mit Kartoffel-Vogerlsalat  
und steirischem Kernöl

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

17,00

### Caesar Salat

Caesar salad

Eisbergsalat mit Caesar-  
Dressing, Croûtons, Parmesan,  
Cocktailtomaten, roten Zwiebeln  
und Putenstreifen

*Iceberg lettuce with caesar dressing,  
croûtons, parmesan, cocktail  
tomatoes, red onions and turkey  
stripes*

18,00

VEGGIE

### Gemischter Salat

Mixed salad

mit Hausdressing, Essig und Öl  
oder Jogurt-Bergkräuterdressing  
(auch vegan möglich)

*with house dressing, vinegar & oil  
or yogurt herbs dressing  
(vegan possible)*

7,00

# IMMER LECKER

## ALWAYS DELICIOUS

### Wiener Schnitzel

Viennese Schnitzel

vom Salzburger Premiumkalb  
mit Petersilienkartoffeln  
und Preiselbeeren

*Escalope from veal with parsley  
potatoes and cranberry jam*

26,50



VEGAN

### Gemüse-Kartoffel-Pfandl

Vegetable potato pan

mit gebratenem Tofu

*with roasted tofu*

13,00



### Schnitzel „Wiener Art“

Schnitzel „Viennese style“

vom Gustino-Schwein mit  
Pommes Frites und Preiselbeeren

*from Gustino pork with French fries  
and cranberry jam*

18,50

### Ofenfrischer Krustenbraten vom Gustino Ferkel

Crispy oven-fried roast  
from Gustino piglet

mit Sauerkraut, Semmelknödel  
und Bräusafte

*with sauerkraut,  
bread dumpling and gravy*

18,00

#### PASSEND DAZU

#### ASITZBRÄU

vom Fass

0,3 l	4,50
0,5 l	5,80



# AUS DER SCHMIEDE KUCHL

## FROM THE SCHMIEDE KITCHEN

### Rosa gebratener Zwiebelrostbraten <sup>200g</sup>

Pink-roasted beef and  
onions in gravy <sup>200g</sup>

vom Pinzgauer Jungstierücken,  
mit Spätzle, Speckbohnen  
und Röstzwiebeln

*from Pinzgau young bull back  
with spätzle, bacon-wrapped green  
beans and deep-fried onions*

28,90

### Rinderrücken Steak Tagliata <sup>200g</sup>

Beef sirloin steak <sup>200g</sup>

mit Rucola, Parmesanspänen,  
Rosmarinkartoffeln und Jus

*with rocket, Parmesan shavings,  
rosemary potatoes and gravy*

31,00

### 1760 Saibling vom Grill

1760 char from the grill

mit Grillgemüse und  
Wildkräutersalat

*with grilled vegetables  
and wild herbs salad*

31,00

#### PASSEND DAZU

2015/2017 <sup>92/94 FS</sup>

St. Laurent „Altenberg“

Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum

0,75 l | 44,00



**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

**Gefüllter Portobello**  
Filled Portobello

mit Grillgemüse, Ziegenfrischkäse  
und Wildkräutersalat

*with grilled vegetables, fresh goat  
cheese and wild herbs salad*

18,00

**VEGAN**

**Ayurvedisches  
Selleriesteak vom Grill**  
Ayurvedic grilled celery steak

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

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

16,00



**VEGAN**

**Süßkartoffel-Burger**  
Sweet Potato Burger

mit Limettenmayo, Tomate,  
Zwiebel, Gurke, Sweet Chili  
und Pommes

*with lime mayo, tomatoes, onions,  
pickles, sweet chili and fries*

18,00



**Pure Beef Burger  
vom Salzburger Stier** 200g  
Pure beef burger  
from Salzburg bull 200g

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

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

20,00

**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



# NUDELGERICHTE

## PASTA

VEGGIE

### Spaghetti Pomodoro

mit Gemüse-Tomatensauce,  
Grana Padano und Rucola

*with vegetable tomato sauce,  
Grana Padano and rocket*

11,00



VEGGIE

### Kräuter Spätzle

Herb spätzle

mit Käsesauce

*with cheese sauce*

14,00

### Spaghetti Bolognese

mit Grana Padano

*with Grana Padano*

13,00

### Tagliolini alla Carbonara "Bozener Art"

Taglioni alla Carbonara  
"Bolzano Style"

mit steirischem Vulcanoschinken,  
Eidotter und Belper Knolle

*with Styrian Vulcano ham, egg yolk  
and Belp cheese*

18,90



VEGGIE

### Brennessel Ravioli

Nettle ravioli

mit Bärlauchpesto

*with wild garlic pesto*

14,00



# AUS DER KNÖDELWERKSTATT

## DUMPLING FACTORY

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

15,50

### Holzofenknödel „AlteSchmiede“

2 Stk.

„AlteSchmiede“ dumplings 2 pc.

Kartoffelknödel mit  
Rauchwurstfülle, Kürbiskernen,  
Spitzkraut, gebratenem Speck,  
Gemüsewürfel, Bratsaft  
und frischem italienischen  
Sommertrüffel

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

16,50

VEGGIE

### Kaspressknödel

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, Göttlesbrunn, Carnuntum  
0,75 l 44,00



# KÖSTLICHE DESSERTS

## SWEET TREATS

### Hausgemachter Kaiserschmarrn

Homemade thick, sliced and sugared pancakes

mit Zwetschkenröster, Apfelmus und Marillenröster

*served with stewed plums, apple puree and stewed apricots*

14,50



#### EXTRA

Apfelmus, Zwetschkenröster oder Marillenröster

*apple puree, stewed plums or stewed apricots*

1,00

### Limetten-Topfentorte

Lime cheesecake

mit Waldbeeren

*with wild berries*

6,00

### Sachertorte

Sacher cake

mit Schlagobers

*with whipped cream*

6,50

### Beeren Panna Cotta

Panna Cotta with berries

6,50

### Obstsalat

Fruit salad

6,50

### Hausgemachter Apfelstrudel

Homemade apple strudel

mit Schlagobers oder Vanillesauce

*with whipped cream or vanilla sauce*

7,50

### Hausgemachte Palatschinke

1 Stk.

Homemade pancake 1 pc.

mit Nutella

*with Nutella*

6,50

mit Vanilleeis, Schlagobers und Schokoladensauce

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

8,50



# 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

## Vanilleeis mit Kürbis

*Vanilla ice cream with pumpkin*

7,90

## Affogato

mit Espresso Eis  
*with espresso ice cream*

5,00

## Steirischer Eisbecher Styrian sundae

Vanilleeis mit Kürbiskernöl, Kürbiskernkrokant, Schlagobers und Waffeln

*vanilla ice cream with pumpkin seeds oil, pumpkin seeds brittle, whipped cream and waffles*

7,90

## Coupe Dänemark Coupe Denmark

Vanilleeis mit Schokoladensauce, 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 Three kinds of sorbet

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

## Gemischtes Eis mixed ice cream

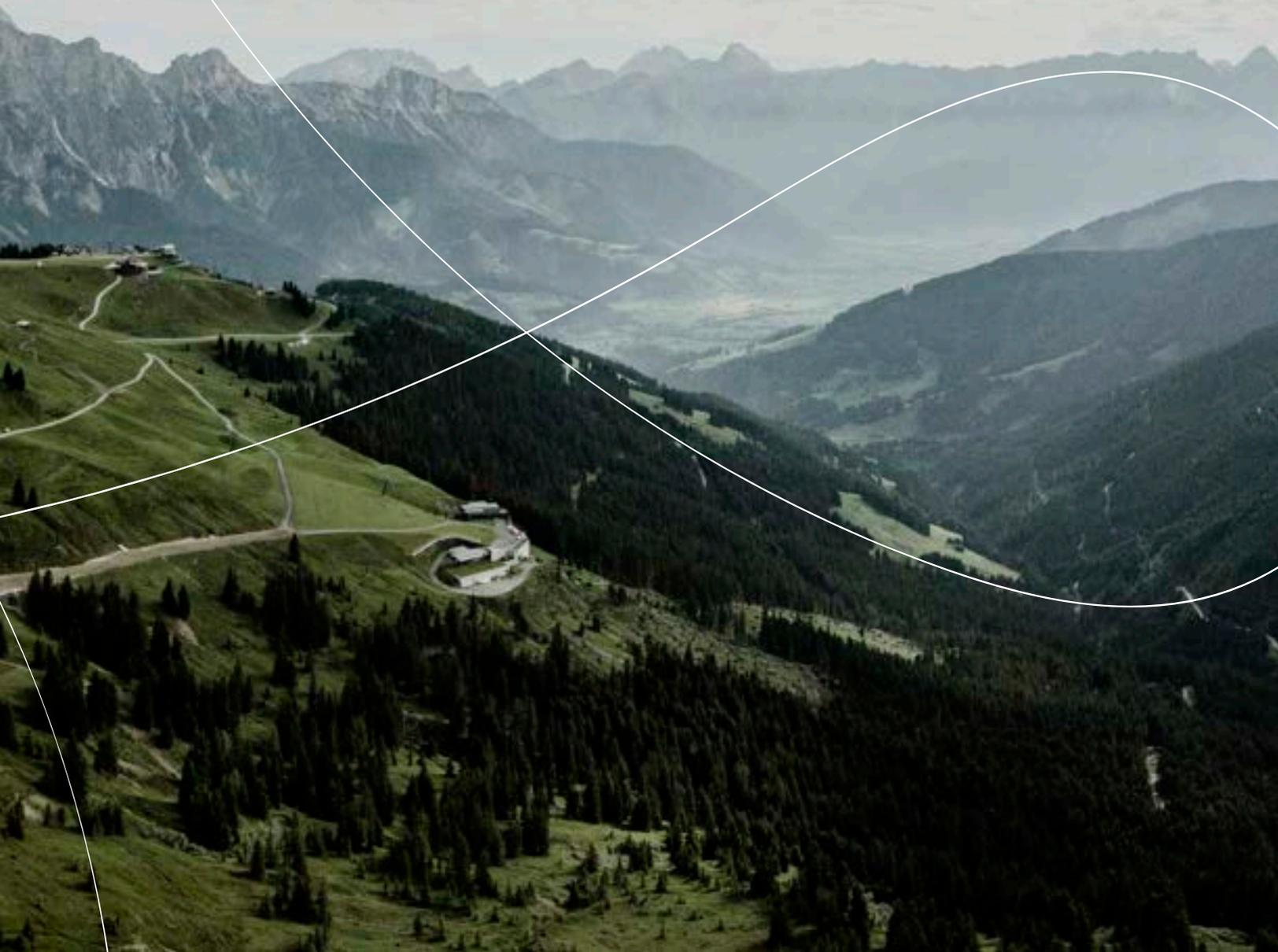
7,90





# BERG- UND TAL-LEGENDEN

MOUNTAIN AND  
VALLEY LEGENDS



# ATEMBERAUBEND, DAS GANZE JAHR.

BREATHTAKING,  
THE WHOLE YEAR.

2023

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**

32

Sommerkarte



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

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

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

druckenden Gerätschaften stammen aus dem Jahr 1910 und inszenieren sich im AsitzBräu als museale Prachtstücke über vier Ebenen. Böden aus Granit, Tische aus Steineichenholz, welches bei Häuserbauten als Fundament 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 Buchenholzgrill. Mit einem Glas des bernsteinfarbenen AsitzBräu-Biers schmecken sie schlicht unvergleichlich! Das würzige Bier wird von Osttirols ältester Dampfbrauerei exklusiv 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.*

*Tasty beer is brewed exclusively by the oldest steam-powered brewery in East Tyrol who brews according to a signature recipe.*

**Virtueller Rundgang**

**Virtual tour**



asitzbraeu.com  
+43 658382464555

**WEIL ES IMMER EINEN  
GUTEN GRUND GIBT.**

**THERE'S ALWAYS A  
GOOD REASON.**

2023

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

34



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

*There's always something going on at the 'Alm, almost 24/7. It's notorious for that, far and wide. Because there is always a good reason! It's only 100 metres from the Krallerhof and directly at the Steinbergpiste slope / above the valley station of the Steinbergbahn, and you'll find outstanding food, good music and a great atmosphere. Countless historic artefacts give this legendary inn its unique rustic charm.*



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

**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 5-Sterne Hotels Österreichs.

# K



Das Hotel Krallerhof – ein Kraftort in vierter Familiengeneration ist eine Manufaktur der schönen Dinge. Dinge, die das Leben lebenswert machen, wie raffinierte Kulinarik, edelste Materialien und faszinierende Kombinationen aus Regionalität, Nachhaltigkeit Innovation. Hier ist jedes Zimmer anders, jede Suite besitzt einen eigenen Geist. Sie beeindruckt mit einer speziellen Wärme und Vertrautheit. Bedacht ausgewählte Materialien und eine kunstvolle handwerkliche Verarbeitung vereinen sich zu einer Art Kunstgalerie, die mit raffinierten Details überrascht und nur den Gästen vorbehalten ist.

Der Spa-Bereich Refugium bietet einzigartige Anwendungen, welche die Künste der ganzheitlichen östlichen und westlichen

Wellnessphilosophien beinhaltet. Mit verschiedenen Treatments wie Massagen, Ayurveda und Beautybehandlungen mit exklusiven Produktlinien. Die perfekte Allianz von Schönheit und Wissenschaft, Genuss und Pflege finden im Refugium fast unbegrenzte Möglichkeiten, Körper & Geist zu verwöhnen.

Exzellenz, die man schmeckt. Mit raffinierten Kombinationen und regionalen Zutaten kultiviert das Restaurant im Krallerhof einen Stil mit österreichischem Feinsinn von klassisch-elegantem Gerichten bis hin zu internationalen Köstlichkeiten.

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

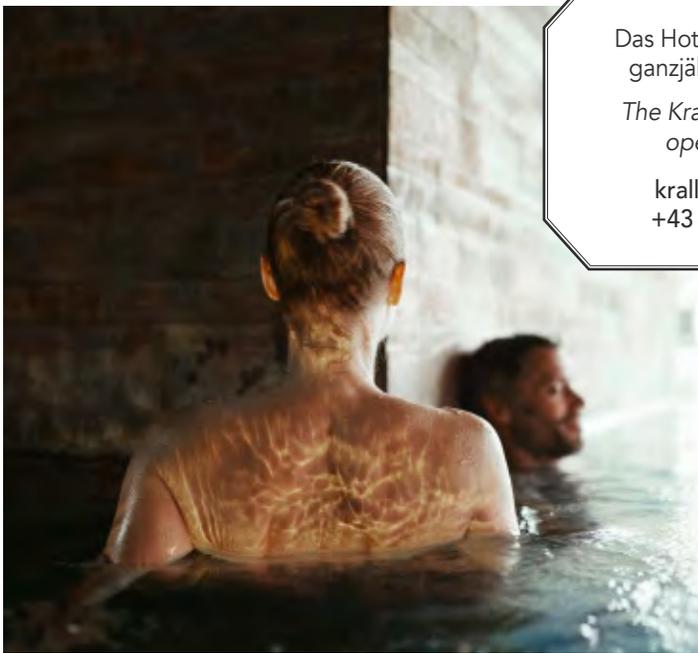
*The five star hotel Krallerhof is a manufactory of beautiful things that make life worth living – like refined culinary, finest materials and fascinating combinations of regionality, sustainability and innovation. Selected materials and artful craftsmanship transform rooms and suites into living spaces that pose as kind of art gallery.*

*The spa area Refugium offers unique treatments that combine the art of Eastern and Western wellness philosophies. Excellence you can taste. Creative combinations with regional ingredients – that is the motto of the restaurant – local, regional, national and international.*

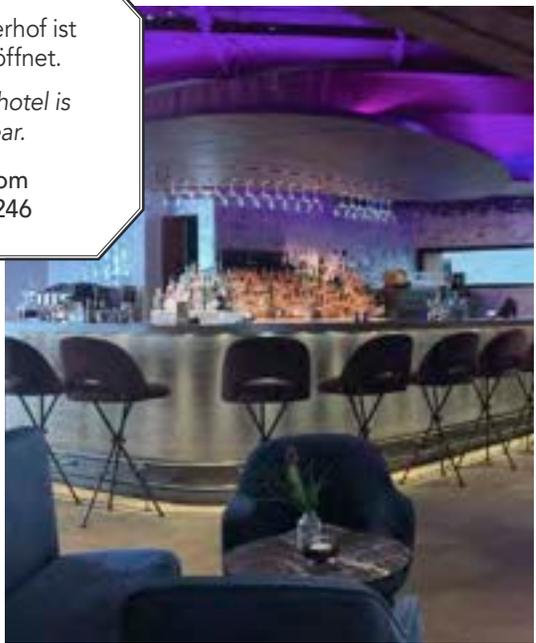
*Arrive in Leogang in Salzburger Land and feel 5-star relaxation. This holiday will be magical.*



Maisonette Grillparzer



Das Hotel Krallerhof ist  
ganzjährig geöffnet.  
*The Krallerhof hotel is  
open all year.*  
krallerhof.com  
+43 6583 8246





2023

38

Sommerkarte

## IN NEUE SPHÄREN EINTAUCHEN.

Der Krallerhof zeigt mit ATMOSPHERE seinen Gästen einmal mehr, was ein außergewöhnliches Urlaubsangebot sein kann. Mit einem noch nie da gewesenen, ikonischen Spa des internationalen Star-Architekten Hadi Teherani bietet der Krallerhof seinen Gästen eine neue sphärische Welt der Regeneration, Entspannung und Erneuerung.

ATMOSPHERE ist ein Ort der inneren Ruhe und neuen Perspektiven – samt 5.500 Quadratmeter großem Natur-Badesee, 50 Meter langem Infinity-Pool und einem breiten Angebot für das persönliche Regenerations-Erlebnis, das übrigens nur Erwachsenen vorbehalten

ist. Kinder und Familien sind an einem eigenen Bereich am See und im bestehenden Spa willkommen.

Das puristisch reduzierte Bauwerk aus Glas, Holz und Sichtbeton fügt sich respektvoll in die Salzburger Landschaft ein und alles ist im Fluss – auch der Übergang zwischen draußen und drinnen: Herbst wie Winter schenkt die Architektur den Menschen für den Blick in die Natur einen besonderen Rahmen. In der wärmeren Jahreszeit verschwimmen die Grenzen - dann, wenn die Glasfassade gänzlich im Boden versinkt. Wasser und Atmosphäre sind auch in der Innenwelt von ATMOSPHERE das zentrale Thema: Ob in der Blauen Grotte, im Infrasalraum, in den Meerblicksaunen, in der Eisgrotte oder auf dem Sonnendeck, das den gesamten Natur-Badesee umrahmt, finden die Gäste Raum für Erholung und Regeneration.

*The 5-star luxury resort Hotel Krallerhof surprises its guests with a serene retreat experience - ATMOSPHERE, an iconic spa designed by international star architect Hadi Teherani.*

*ATMOSPHERE emphasizes the needs of the individual person through its distinctive sphere of relaxation that includes a serene 5,500-square-meter natural bathing lake surrounding a 50-meter infinity pool. This spa is for adults only, children are welcome at a separate area by the lake and in the existing spa.*

*The organically designed spa blends seamlessly into the landscape through its pure-form architectural structure. Water and atmosphere are the central theme in the interior world of ATMOSPHERE, through the Blue grotto, the infra-salt room, the finnish and herbal saunas, the ice grotto and on the sun deck, which frames the entire natural bathing lake.*

**ATMOSPHERE by  
Krallerhof**



# ATMOSPHERE



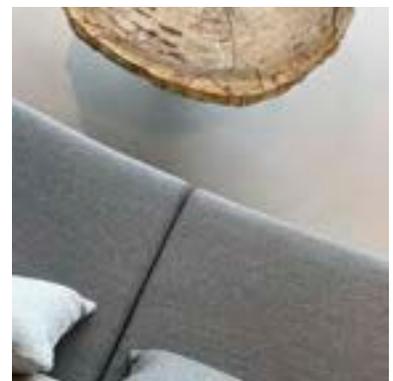
Meerblicksaunen



Ruheraum Meerblick



Blaue Grotte



# KRAFT DER NATUR

## POWER OF THE NATURE

2023

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.

40



## WALD MEISTER KRÄUTER

Sommerkarte



**Wally Altenberger**  
Kräuterexpertin



**Maria Leutgeb**  
TEH-Praktikerin

Wir haben etwas gestartet, woran wir auch von ganzem Herzen glauben. Der ALLMACHT Natur ein klein wenig zurückzugeben, indem wir unser fundiertes Wissen, theoretisch und praktisch im TUN an Naturliebhaber und Kräuterinteressierte weitergeben. Ein gemeinsames Lernen von und mit der Natur.

### So sind die WALDMEISTERKRÄUTER entstanden.

Wir, Maria und Wally – überzeugte Kräuterfreundinnen!

Aufgrund unseres vielseitigen Wissens und der Aus- und Weiterbildungen in der traditionellen europäischen Heilkunde haben wir die Ehre, Kooperationspartner vom UNESCO Kulturerbe des TEH Verbundes – mit unserem Kräutergarten, unserer Kräuterkammer und unserem Meisterkräutergarten am Asitz – zu sein.

Bei unserem wöchentlichen Praxistag PLUS – in unserer gemütlichen Kräuterkammer (beim AsitzBräu) umgeben von Bergkulisse, Almboden und Wald ernten und produzieren wir achtsam im Rhythmus des Jahreskreises. Wir geben Einblicke in die faszinierende Welt der Wild- und Heilpflanzen, die rund um unsere Haustüre wachsen, die

Wildkräuterküche, die Naturapotheke und das Wissen der Volksmedizin aus längst vergangenen Tagen. So bestimmen, ernten und verarbeiten wir unsere wilden Kräuter zu köstlichen Genüssen und Unikaten des Wohlbefindens zum mit nach Hause nehmen. Auch ist es uns ein Bedürfnis, Menschen für den Wald – die „Schatzkammer unserer Erde“ – zu sensibilisieren.

### WALDLUFTBADEN – für's Seelenwohl

Eintauchen in die Waldatmosphäre, den Wald mit all seinen Sinnen erleben, Stresshormone reduzieren, Entspannungseffekte erzielen und zur Ruhe kommen.

Sei dabei, denn Fremde sind Freunde, die man nur noch nicht kennt. Bei unserer gemeinsamen Reise in die „Apotheke Gottes“ aber auch zu uns selbst.



Wally's und Maria's  
"Kräuterpraxis PLUS"  
findet jeden Dienstag um  
14 Uhr für ca. 2,5 Stunden statt.

Wally's and Maria's  
"Herbal Practice PLUS"  
takes place every tuesday  
at 2 pm for about 2.5 hours.

alteschmiede@krallerhof.com  
+43 6583 8246 400



We have started something in which we also believe with all our hearts. To give back a little bit to the nature by passing on our profound knowledge, theoretically and practically in the doing to nature lovers and herb enthusiasts. A common learning from and with nature. This is how the WALDMEISTERKRÄUTER came into being. We, Maria and Wally - are convinced herbalists! Due to our versatile knowledge, the education and training in traditional European medicine, we have the honor to be a cooperation partner of the UNESCO cultural heritage of the TEH association - with our herb house, our herb chamber and our master herb garden on the Asitz. At our weekly practice day - in our cozy herb chamber (at the AsitzBräu) surrounded by mountain scenery, alpine soil and forest we harvest and produce mindfully in the rhythm of the annual cycle. We provide insights into the fascinating world of wild and medicinal plants that grow around our doorstep, the wild herb cuisine, the natural pharmacy and the knowledge of folk medicine from days long past. We also feel the need to make people aware of the "treasure trove of our earth - FOREST". Forest Bathing - for the well-being of the soul Immerse yourself in the forest atmosphere, experience the forest with all your senses, reduce stress hormones, achieve relaxation effects and come to rest.

# 2

TWO  
WHEELS  
CLUB

## ABENTEUER AUF ZWEI RÄDERN.

TWOWHEELSCLUB

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 der hauseigenen Bikeschule *TwoWheelsClub* vom Hotel Krallerhof. 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, the bike school TwoWheelsClub (Hotel Krallerhof) 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.

# FOOD TRUCK AM ASITZ

Stell dir vor: Du bist gerade auf dem Bike und haust so richtig in die Pedale. Der Magen knurrt und dann kommt endlich die Stärkung, 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

EST. 2021

Der Trail-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.*

# EVENT-HIGHLIGHTS IM SOMMER

## SUMMER EVENT HIGHLIGHTS

### SONNWENDFEIER AM ASITZ

Beobachten Sie das Abbrennen von tausenden Sonnwendfeuern auf den Bergketten der Leoganger Steinberge und des Steinernen Meeres.

*Watch the burning of thousands of solstice fires on the Leoganger Steinberge and the Steinerne Meer.*

**Asitz, 24. Juni 2023**



### WETTERHERRENBITTGANG

Genießen Sie einen gemütlichen Abend mit heimischer und internationaler Küche und vor allem mit viel Musik in der AltenSchmiede.

*Enjoy a cozy evening with local and international cuisine and especially with lots of music in the AltenSchmiede.*

**Asitz Wetterherrenkapelle,  
26. Juni 2023 um 18:00 Uhr**

### 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.

*Concert by the local 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, 21. Juli 2023 um 20:00 Uhr  
Bei Schlechtwetter im AsitzBräu**



# 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 Speicher- teich angetreten wird bzw. bei Schlechtwetter der Einlass ins AsitzBräu erfolgt.

*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)**  
**Bergfahrt 17:30 – 18:30 Uhr**  
**Konzertbeginn 19:30 Uhr**

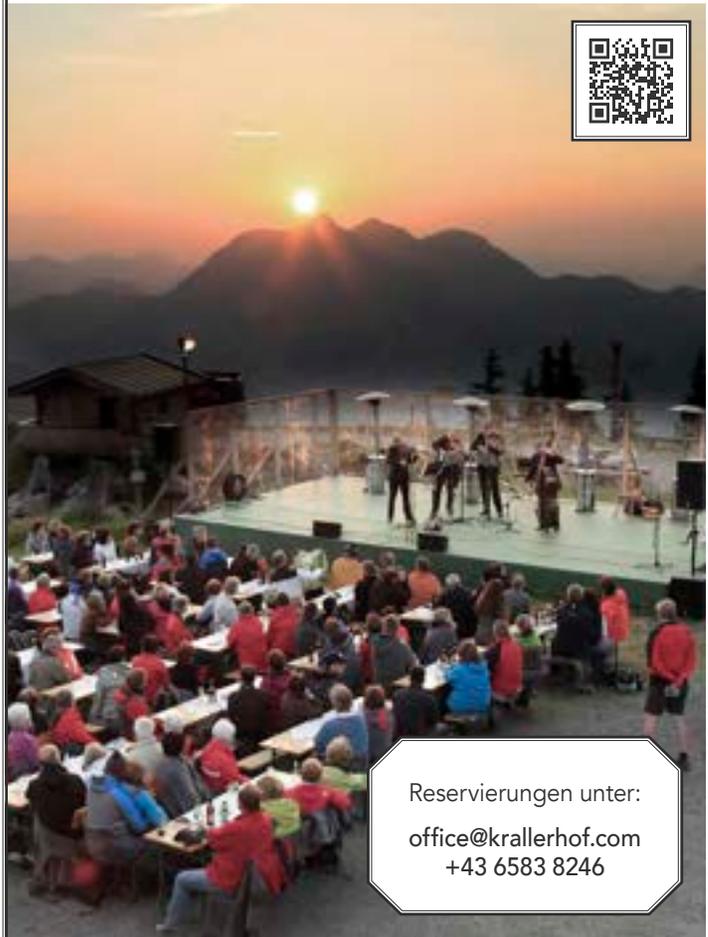
**29. Juni** \_\_\_\_\_ Landstreich Plus

**13. Juli** \_\_\_\_\_ Steve'N'Seagulls

**27. Juli** \_\_\_\_\_ Hans Theessink  
& Big Daddy Wilson

**3. August** \_\_\_\_\_ Bartolomey Bittmann

**10. August** \_\_\_\_\_ Duo Laut:los



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

## 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 Gipfel- treffen is a one-of-a-kind electronic music event that takes place every summer.*

**AsitzBräu, 9. September 2023**





BesucherInnen haben an diesem Wochenende erstmals die Möglichkeit topaktuelle Neuheiten für die Folgesaison 2024 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/Bikepark Leogang,  
15. – 17. September 2023**



© Saalfelden Leogang Touristik, Ley Events

## BERGGOTTESDIENST

Genießen Sie mit uns die Stimmung und den atemberaubenden Blick auf die umliegende Bergwelt.

*Enjoy the atmosphere and the breathtaking view of the surrounding mountains with us.*

**Asitz Wetterherrenkapelle,  
17. September 2023 um 11:00 Uhr**





## 12. ASITZBRÄU OKTOBERFEST

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

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

**23. SEPT. – 1. OKT. 2023**  
**23. & 30. Sept. mit Abendveranstaltung**



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.

*The auner Austrian Gravity Series is an Austrian downhill cup for all riders. The races can be mastered with little effort and are intended to provide the entry into racing. Six stops at six different venues are on the schedule.*

**Bikepark Leogang, 7. Oktober 2023**



## LEKTURE FÜR SPÄTER?

Diese Speisekarte darf gerne  
mitgenommen werden.

### RESERVIERUNGEN UNTER:

[alteschmiede-leogang.com](http://alteschmiede-leogang.com)  
+43 6583 8246 400

 @alteschmiede\_  
 @AlteSchmiede