



**DIE ALTE
SCHMIEDE**

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



ASITZ
SPEISEN & MEHR



DIGITAL VERSION
CONTACT TRACING

Unser Küchengeheimnis – ehrlich und regional!

Herrliche Luft, traumhafter Ausblick und das köstliche Essen in der AltenSchmiede. Hier oben auf 1.760 m Höhe schmeckt es besonders gut. Ehrlich ist unsere Küche, einfach das Beste für unsere Gäste. Fleisch, Fisch, Eier, Milch und Milchprodukte – vieles kaufen wir am liebsten bei unseren heimischen Bauern ein, dafür garantiert unser Küchenchef Robert Reichmayr. Das Beste aus der Region, denn sie ist reich an hochwertigen Produkten mit erstklassiger Qualität. Und manchmal auch Bestes aus Österreich. Deshalb kommt auch ausschließlich das unjodierte, hochqualitative Himalaya-Salz in unsere Töpfe. Von Hand abgebaut und gemahlen, beeindruckt das Speziatsalz mit außergewöhnlichem Geschmack. Auch beim Fleisch haben wir uns für höchste Qualität entschieden: als Inbegriff für Hochwertigkeit wurde das Gustino Schwein zum besten Markenfleisch Österreichs gewählt. Sie stammen aus stressfreier Zucht, denn sie wachsen ganz natürlich in weitläufigen Stallungen auf.

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

Herzlich Willkommen, Ihr Sepp Altenberger



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

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

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

Speisen aus regionalen Produkten und andere Schmankerl, haben wir für Sie gekennzeichnet.



Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.
All rates in Euro, taxes included.

SCHAUMWEINE SPARKLING WINES

Krallerhof Hochriegl Sekt	0,75 l	35,00
Prosecco Millesimato „Superiore“ Canella DOCG	0,1 l	5,00
	0,2 l	10,00
	0,75 l	35,00
Taittinger Brut Réserve	0,375 l	49,00
	0,75 l	94,00
	1,5 l	185,00
	3,0 l	375,00
	6,0 l	780,00
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	185,00
Moët & Chandon Rosé Impérial 91WS	0,2 l	24,00
	0,75 l	120,00
	1,5 l	185,00
Moët & Chandon Ice Rosé 91WS	0,75 l	135,00
	1,5 l	195,00
Dom Perignon 2004/09 95RP	0,75 l	270,00
Louis Roederer Cristal 2005 94WS	0,75 l	270,00
Ruinart Rosé 95FS	0,75 l	149,00

APERITIF APERITIFS

Lillet Wildberry Spritz		7,70
Aperol Sekt Spritz		7,70
Hugo Sekt, Soda, Holundersirup, Minze		7,70
Krallerhof Hochriegl Sekt	0,1 l	5,00
Prosecco Millesimato „Superiore“ Canella DOCG	0,1 l	5,00
G'spritzter rot oder weiß/sauer oder süß Müller, Kremstal	1/4 l	4,00



WEINE WINE

WEISSWEINE WHITE WINES

Krallerhof Hauswein 2018	1/8 l	5,50
Grüner Veltliner „Ried Neuberg“ DAC	0,75 l	33,00
Müller, Krustetten, Kremstal	1,5 l	55,00
	3,0 l	115,00
2018 Grüner Veltliner Steinfeder „Spitzer Weingärten“		
Karl Lagler, Spitz, Wachau	0,75 l	32,00
2017 93-95FS Grüner Veltliner, Smaragd „Schön“		
Högl, Spitz, Wachau	0,75 l	55,00
2017/18 92/91FS Grüner Veltliner Federspiel „Achleiten“		
Jamek, Joching, Wachau	0,375 l	24,00
	0,75 l	44,00
2018 91FS Riesling, Federspiel „Stein am Rain“		
Schmelz, Joching, Wachau	1/8 l	5,50
	0,75 l	33,00

2017 95FS Riesling „Heiligenstein“ BIO		
Erste ÖTW Lage, Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal	0,75 l	43,00
2017/18 90/88-89FS Welschriesling „Klassik“		
Sabathi, Leutschach, Südsteiermark	0,75 l	30,00
2018 88FS Sauvignon Blanc „Klassik“		
Skoff, Gamlitz, Südsteiermark	1/8 l	5,00
	0,75 l	30,00
2018 94FS Sauvignon Blanc „Poharnig“		
Erste STK Lage, Erwin Sabathi, Leutschach, Südsteiermark	0,75 l	45,00
2018 Chardonnay „Gebling“ BIO		
Sepp Moser, Rohrendorf, Kremstal	1/8 l	6,00
	0,75 l	35,00
2015/18 92FS Chardonnay „Muschelkalk“ BIO		
Kloster am Spitz, Purbach, Neusiedlersee	0,75 l	38,00

2015/17 93FS Grauburgunder		
Polz, Spielfeld, Südsteiermark	0,75 l	40,00
2015/17 93FS Weißburgunder „Jägerberg“		
Erste STK Lage, Erwin Sabathi, Leutschach, Südsteiermark	0,75 l	40,00

ROSÉWEIN ROSÉ WINE

2018 „Zweigelt Rosé“ BIO		
Sepp Moser, Rohrendorf, Kremstal	1/8 l	5,50
	0,75 l	33,00

DESSERTWEIN DESSERT WINE

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

ROTWEINE RED WINES

Krallerhof Hauswein 2017 „Blauer Zweigelt“		
Goldenits, Tatten, Burgenland	1/8 l	5,50
	0,75 l	33,00
2013 Blauer Zweigelt „Große Reserve“		
Sepp Moser, Apetlon, Neusiedlersee	0,75 l	49,00
2015 93FS Blauer Zweigelt „Dornenvogel“		
Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum	0,75 l	38,00
2017 91FS Blaufränkisch „Johanneshöhe“		
Prieler, Schützen am Gebirge, Burgenland	1/8 l	5,00
	0,75 l	30,00
2015 Blaufränkisch „Chevalier“ BIO		
Iby, Horitschon, Mittelburgenland	0,75 l	36,00
2015 92FS St. Laurent „Altenberg“		
Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum	0,75 l	42,00
2017 93FS Pinot Noir „Select“ BIO		
Wieninger, Stammersdorf, Wien	0,75 l	45,00
2015 93FS Cabernet Sauvignon „Reserve“ BIO		
Familie Reinisch, Tattendorf, Thermenregion	0,75 l	47,00
2015 Merlot „Dornfeld“ BIO		
Familie Reinisch, Tattendorf, Thermenregion	1/8 l	7,50
	0,75 l	43,00
2016 91-93FS Cuvée „Kreos“ (BF, SY, BZ, ME)		
Tesch, Neckenmarkt, Mittelburgenland	1/8 l	6,00
	0,75 l	35,00
2016/17 93FS Cuvée „Opus Eximium“ BIO		
(BF, StL, ZW)	0,375 l	29,00
Gsellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland	0,75 l	49,00
2015 93FS Cuvée „Arachon Evolution“ (BF, CS, ME, ZW)		
Vereinte Winzer (TFXT), Horitschon, Mittelburgenland	0,75 l	49,00
2015 94FS Cuvée „Pannobile“ (ZW, BF) BIO		
Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee	0,75 l	53,00
2015 96FS Cuvée „Bela Rex“ (CS, ME) BIO		
Gsellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland	0,75 l	82,00
2015 95FS Cuvée „Gabarinza“ (BF, ME, ZW) BIO		
Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee	0,75 l	86,00
2014/15/16 90-91FS Cuvée „Vulcano“ (BF, CS, BZ, ME)		
Igler, Deutschkreutz, Mittelburgenland	0,75 l	41,00
2013/15 96RP „Tignanello“ I.G.T. (S, CS, CF)		
Antinori, Bolgheri, Toskana	0,75 l	170,00
2013 96RP Château Montrose 2ème Cru Classé		
Château Montrose, St. Estèphe, Bordeaux	0,75 l	195,00
2003/05 94RP Château Montrose 2ème Cru Classé		
Château Montrose, St. Estèphe, Bordeaux	0,75 l	340,00

Bei Konsumation einer Flasche (0,75 l) Wein, servieren wir Ihnen eine Flasche (0,75 l) Gebirgsquellwasser kostenlos.

With every bottle (0,75 l) of wine, we serve a bottle (0,75 l) water free of charge.



ALKOHOLFREIES ALCOHOL-FREE

Coca-Cola, Fanta, Almdudler oder Spezi	0,25 l	3,50
	0,50 l	4,90
Coca-Cola Zero, Sprite in der Flasche	0,33 l	4,10
Gösser Naturradler alkoholfrei in der Flasche	0,33 l	4,00
Rauch Skiwasser	0,25 l	3,20
	0,50 l	4,50
Rauch Apfel- oder Johannisbeersaft	0,25 l	3,50
	0,50 l	4,90
Rauch Apfel- oder Johannisbeersaft gespritzt mit Soda- oder Gebirgsquellwasser (still)	0,25 l	3,50
	0,50 l	4,80
Eistee Pfirsich	0,50 l	4,50
MAKAva Bio-Eistee aus Österreich	0,33 l	4,50
Rauch Mango oder Orange (pur)	0,20 l	3,70
mit Soda- oder Gebirgsquellwasser (still)	0,50 l	4,90
Fever Tree Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale und Ginger Beer	0,20 l	4,50
Red Bull Organics Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,25 l	4,50
Red Bull	0,25 l	4,50
Soda mit frisch gepresster Zitrone	0,25 l	3,20
	0,50 l	4,70
Mineralwasser Gasteiner (mit/ohne Kohlensäure)	0,35 l	3,50
	0,75 l	6,60
mit Zitrone	0,35 l	3,70
Finstersbach Quellwasser (still)	0,25 l	1,70
	0,50 l	2,70
Finstersbach Quellwasser (mit Kohlensäure)	0,25 l	2,70
	0,50 l	3,70

BERGLIMONADE MOUNTAIN LEMONADE

Wildpreiselbeere-Orange-Bergminze anregend		
Holunderblüte-Zitrone-Bergminze belebend		
Zitronenmelisse-Limette-Ingwer erfrischend mit oder ohne Eis, belebend mit prickelndem Gebirgsquellwasser oder beruhigend mit stillem Gebirgsquellwasser	0,50 l	5,60
Waldbeer-Limonade mit Magnesium angereichert	0,50 l	6,00

HEISSE GETRÄNKE HOT BEVERAGES

Häferl Tee mit Zitrone oder Milch	0,25 l	4,00
(Teehaus Ronnefeldt: Classic Green Bio, Mountain Herbs Bio, Chamomille, Red Berries, Peppermint, Darjeeling Bio, Sweet Ginger, Jasmine)		
Häferl Tee mit Rum (Teehaus Ronnefeldt)	0,25 l	5,60
Häferl Heiße Zitrone (mit frischer Zitrone)	0,25 l	3,70
Kaffee (Verlängerter) oder Kaffee koffeinfrei		3,50
Cappuccino mit Milchschaum oder Schlagobers		3,90
Espresso		3,10
Espresso groß		4,50
Häferl Milchkaffee oder Kaffee		4,60
Glas Latte Macchiato		4,30
Häferl Heiße Schokolade mit frischer Pinzgauer Milch und Schlagobers	0,25 l	4,50
oder mit Rum, Baileys oder Amaretto	0,25 l	5,50

Buttermilch	0,25 l	3,20
	0,50 l	4,20
Buttermilch mit Frucht Preiselbeere, Marille oder Himbeere	0,25 l	4,20
	0,50 l	5,30

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

LIKÖRE & BITTERS LIQUEURS & BITTERS

Moosbeerlikör Stocki's Mountaindestillerie	2 cl	4,50
After Eat Stocki's Mountaindestillerie Schokolikör mit Chili und Minze	2 cl	4,50
Baileys	4 cl	7,00
Amaretto di Saronno	4 cl	7,00
Fernet Branca	2 cl	4,20
Jägermeister	2 cl	4,20
Underberg	2 cl	4,20
Ramazzotti	2 cl	4,20
Averna	2 cl	4,20

EDELBRÄNDE SCHNAPPS

Willi oder Marille Destillerie Freihof	2 cl	3,80
Obstler Destillerie Freihof	2 cl	3,80
Obstler Stocki's Mountaindestillerie	2 cl	4,00
Rote Birne Stocki's Mountaindestillerie	2 cl	4,50
Marille Stocki's Mountaindestillerie	2 cl	4,50
Bananenbrand im Whiskeyfass gelagert Stocki's Mountaindestillerie	2 cl	5,50
AsitzBräu Bierbrand im Eichenfass gelagert Stocki's Mountaindestillerie	2 cl	5,50
Himbeere/Birne Stocki's Mountaindestillerie	2 cl	5,50
Zirbenschnapss Herzog	2 cl	5,50
Nusserl Herzog	2 cl	6,00

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	3,80
Tequila silber oder gold	2 cl	3,80
Vodka Russian Standard	0,50 l	48,00
	0,70 l	65,00
Belvedere Pure Vodka	0,375 l	53,00
	0,70 l	95,00
Jack Daniels	0,35 l	45,00
Bacardi	0,35 l	35,00
Tanqueray Gin	0,35 l	48,00
Hendrick's Gin	0,35 l	53,00
AsitzBräu Rosenblüten Gin	0,50 l	55,00
AsitzBräu Bier Gin	0,50 l	55,00

SHOTS SHOTS

Flügerl Red Bull mit rotem Vodka	2 cl	5,00
Vodka Bull Red Bull mit weißem Vodka	2 cl	5,00
Flying Hirsch (Red Bull mit 2 cl Jägermeister-Flasche)		5,00

BIERE & BIERVARIATIONEN BEERS AND BEER COMBINATIONS

AsitzBräu Hausbier vom Fass	0,30 l	3,90
	0,50 l	4,90
AsitzBräu Hausbier in der Flasche	0,33 l	4,10
Franziskaner Hefe-Weißbier vom Fass	0,30 l	4,10
	0,50 l	5,10
Gösser Natur Radler vom Fass	0,30 l	3,90
	0,50 l	4,90
Gösser Naturgold alkoholfrei	0,50 l	4,90
Kaiser Märzen in der Flasche	0,50 l	4,90
Franziskaner Hefe alkoholfrei	0,50 l	5,00
Franziskaner Hefe dunkel	0,50 l	5,10
Cola Bier	0,50 l	4,90
Hefe Almdudler oder Cola	0,50 l	5,10
Hefe Bull	0,50 l	5,50
Radler Sauer	0,30 l	3,70
	0,50 l	4,80
Radler alkoholfrei	0,30 l	4,10

MIXED DRINKS MIXED DRINKS

Vodka Bull Russian Standard Vodka, Red Bull		11,00
Gin Tonic Tanqueray Gin, Tonic		11,00
Vodka Lemon Russian Standard Vodka, Bitter Lemon		11,00
MAKAva Vodka Russian Standard Vodka, MAKAvA		11,00
Moscow Mule Russian Standard Vodka, Ginger Beer, Limettensaft, Gurke		12,00
Jacky Cola Jack Daniels, Coca-Cola		11,00
Cuba Libre Havana Rum, Coca-Cola, Limettensaft		11,00
AsitzBräu Rosenblüten G&T Hauseigener Gin, Fevertree Tonic		11,50
AsitzBräu Bier G&T Hauseigener Gin, Fevertree Tonic		11,50

FEINE VORSPEISEN LIGHT STARTERS

Rosa BBQ-Roast Beef vom Salzburger Stier (120 g)
mit eingelegten Bergkräuter-Garnelen, Chili-Mayo, Zupfsalat und Krallerhof-Hausbrot

Local BBQ-Roast Beef - Salzburg organic beef (120 g)
with pickled mountain herbs prawns, chili mayo, salad and homemade bread

16,50 



Beef Tatar vom Salzburger Bio-Stier (160 g)
mit Grana Padano, Bergkräuterpesto, Wachtelei, Rucola und Pinienkernen

Steak tartare - Salzburg organic beef (160 g)
with Grana Padano, mountain herb pesto, quail egg, rocket salad and pine nuts

16,90 

Ayurvedische „Asitz“ Bowl (vegan)
mit Quinoa, Curry, Bergkräuterpesto, Wurzelgemüse, Avocado, Tomate, Nüsse und Mango-Dressing

Ayurvedic „Asitz“ Bowl
with quinoa, curry, mountain herb pesto, root vegetables, avocado, tomatoe, nuts and mango dressing

11,50 

mit hausgebeiztem Lachsfilet und Kaviar
with pickled salmon and caviar

16,50

HERZHAFTE SUPPEN HEARTY SOUPS



Deftige Tafelspitzsuppe
mit Frittaten oder Kaspereknödel

Clear beef broth
with savoury pancake stripes or cheese bread dumpling

6,50 

Hausgemachte Gulaschsuppe
mit Hausbrot oder Semmel

Homemade goulash soup
with homemade bread or a roll

6,90 

Ayurvedische Tomaten-Selleriesuppe (vegan)
mit 5-Korn Nockerl

Ayurvedic tomatoe celery soup (vegan)
with grain dumplings

6,50 

KNACKIGE SALATE CRUNCHY SALADS

Gemischter Salat oder Blattsalat (vegan)
mit Dressing nach Wahl: Hausdressing, Essig & Öl oder Joghurt-Bergkräuterdressing

Mixed salad or green salad (vegan)
with a choice of dressings: house dressing, oil & vinegar or yoghurt & mountain herb dressing

5,50 

Kaspessknödel auf Salat Variation
2 Stück Kaspessknödel auf Salat der Saison mit Hausdressing

Local cheese dumplings with mixed salad
2 local cheese dumplings with mixed salad and homemade dressing

11,50 



Knusprige Backhendlstreifen
mit Kartoffel-Vogelssalat und Steirischem Kernöl

Slices of crispy fried chicken
with potato and lamb's lettuce salad, dressed with Styrian pumpkin seed oil

14,50

Caesar Salad
Eisbergsalat mit Caesar-Dressing, Croûtons, Parmesan und gebratenen Maishähnchen-Streifen

Caesar Salad
Iceberg lettuce with Ceasar dressing, croûtons, parmesan and corn-fed chicken stripes

15,50 

mit 2 Stück Garnelen
with 2 prawns

19,50

WEIN-TIPP
2017/18
Chardonnay
„Gebling“
Sepp Moser, Rohrendorf,
Kremstal
0,75 l 35,00
1/8 l 6,00



GUTES ZWISCHENDURCH FILLING SNACKS

**Krallerhof Hausbrot
mit Dreierlei Salzburger Käse**
mit Birnen Chutney, Trauben und Bio-Bauernbutter

**Homemade bread
with 3 kinds of Salzburger cheese**
with pear chutney, grapes and organic butter

11,50 

Schmiede-Winzerbrettl

Fein geschnittener Karreespeck, Pfefferwürstel, kalter Braten vom Schwein, Honigschinken, Grammelschmalz, Liptauer, Kürbiskern-Topfen-Kartoffel, Salzburger Bergkäse, Ei, Essiggemüse, Senf, Steirischer Kren und Krallerhof Hausbrot

Schmiede-Winzerbrettl

Bacon, pepper sausage, roasted pork, honey ham, gran lard, liptauer, pumpkinseed curd potatoe, local cheese, egg, pickled vegetables, mustard, horseradish, homemade bread

14,50

Schinken-Käse-Toast

mit kleinem grünen Salat

Ham and cheese toast
served with a small green salad

8,00



Ofenfrische Riesen-Brezel

mit Liptauer, Grammelschmalz
und Kürbiskerntopfen

Giant lye pretzel

with Liptauer spicy cheese spread, bacon fat spread
and pumpkin seed and curd cheese spread

6,50

Pommes frites oder Dippers

French fries or dippers

5,90

PASTA PASTA

Frische Tagliolini in leichtem Safranfond

mit feurig gegrilltem mediterranen
Chili Gemüse

**Fresh tagliolini
in light saffron sauce**
with mediterranean chili vegetables

15,00 

mit 2 Stück gebratenen Riesen Garnelen
aus nachhaltiger Zucht
with 2 pieces of fried king prawns

22,00

frische Perigord Trüffel
fresh Perigord truffle

5,00

Spaghetti Bolognese

mit Grana Padano

Spaghetti Bolognese

with Grana Padano

10,00

Spaghetti Pomodoro

Gemüse-Tomatensauce
mit Grana Padano und Rucola

Spaghetti Primavera

with Grana Padano and rocket salad

10,00 



FRISCHES GEBÄCK BAKED GOODS

Hausgemachtes Brot

aus der Krallerhof Bäckerei

Homemade bread
from the Krallerhof-bakery

1,20

Riesen-Laugenbrezel

Pretzel

5,00

Semmel

Roll

1,20

Knoblauchbaguette

Garlic bread

5,50



KLEINE FEINSPITZE SMALL BUT PERFECT

Heidi

Hausgemachte Chicken Nuggets
mit Pommes frites

Homemade chicken Nuggets
with French fries

7,50

Fräulein Rottenmeier

Grillwürstel mit Pommes frites
Grilled sausage with French fries

6,50

Klara

Spaghetti Bolognese
oder /or Pomodoro

6,00

Alm Öhi

Schnitzel mit Pommes frites
Escalope of pork with French fries

7,50 

Peter

Hausgemachter Kaiserschmarrn
mit Apfelmus

Homemade thick, sliced and sugared
pancake served with apple puree

8,50

GSCHMACKIGES AUS DER SCHMIEDE KUCHL

Gebratenes Salzburger Saiblingsfilet

mit getrüffeltem Rahmkraut, knusprigen Blunzen Radeln (Blutwurst), Frühkartoffeln und Pesto

Local roasted char filet

with truffled cabbage, crispy blood sausage, early potatoes and pesto

22,50

BBQ Rinderrücken vom Salzburger Stier (250 g)

mit Grillgemüse, Kartoffel Dippers und Barbecue Sauce (20 Min.)

BBQ sirloin from local beef (250 g)

with grilled vegetables, potato dippers and BBQ sauce (20 min.)

26,00



Schnitzel vom Gustino Schwein mit Pommes frites und Preiselbeeren

Escalope of Gustino pork (pastured pork) with French fries and mountain cranberries

16,00

WEIN-TIPP

2015 Merlot „Dornfeld“

Reinisch, Tattendorf, Thermenregion
0,75 l 43,00
1/8 l 7,50



DELICACIES FROM THE SCHMIEDE KITCHEN



Ofenfrischer Krustenbraten vom Gustino-Ferkel

mit Sauerkraut und Semmelknödel

Pork roast with crackling from the Gustino pork

(pastured pork) served with sauerkraut and bread dumpling

14,50



WEIN-TIPP

2017 Blaufränkisch „Johanneshöhe“
Prieler, Schützen am Gebirge, Burgenland
0,75 l 30,00
1/8 l 5,00

Beef Burger

200 g vom Salzburger Stier im Briochebun, Kartoffel Dippers, gebratenem Speck, Salzburger Weichkäse und Honig Schalotten

Beef burger

200 g local beef, brioche bun, potato dippers, bacon, alpine cheese and honey shallots

18,50



Pulled-Pork Burger

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

Pulled pork burger

bricche bun, BBQ dip, sauerkraut, roasted onions, local cheese, tomatoes, lettuce and potato dippers

16,90



Wiener Schnitzel vom Salzburger Premiumkalb

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Wiener Schnitzel

Escalope of veal with parsley potatoes and mountain cranberries

22,50



Kasnockn mit zweierlei

Pinzgauer Bergkas'

mit Röstzwiebeln und Schnittlauch, im Pfandl serviert

Pinzgauer cheese spaetzle

with fried onions served in a pan

11,00



mit kleinem grünen Salat
with small green salad

15,00



Portion Ketchup, Mayonnaise oder Preiselbeeren je 1,-.
Serving a portion of ketchup, mayonnaise or mountain cranberries 1.- each.

Ayurvedisches Sellerie Steak vom Grill (vegan)

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

Grilled ayurvedic celery steak (vegan)

with mountain herb pesto, honey rosemary rice, beetroot ragout and Perigord truffle

14,50 



Geschmorter Fenchel auf cremiger Polenta (vegan)

mit veganer Rotweinsauce und gebratenen Pilzen der Saison

Braised fennel with creamy polenta (vegan)

with vegan red wine sauce and roasted mushrooms

14,50 

Berner Rösti

mit saisonalem Gemüse, Rucola, Bergkäse und Sauerrahmsauce

Berner Rösti

mit saisonal vegetables, rocket salad, mountain cheese and sourcream sauce

13,50 

mit hausgebeiztem Dill-Limetten-Lachsfilet with pickled lime dill salmon

18,50

via culinaria
GENUSSWEGE IM SALZBURGERLAND

Die Via Culinaria lädt zu einer genussvollen Reise kreuz und quer durch das Salzburger Land ein und führt auf 7 Genusswegen zu den köstlichsten regionalen Produkten. Die Alte Schmiede liegt am „Genussweg für Hüttenhocker“, der zu engagierten HüttenwirtInnen und „Skihaubenköchen“ im Salzburger Land führt. So bieten auch wir typische „Via Culinaria-Schmankerln“.

Spinat-Mozzarella-Knödel

Zwei Knödel auf Wurzelgemüse-Tomatenragout mit Salzburger Bergkäsekrusteln und Rucola

Spinach and mozzarella dumplings

Two dumplings served with root vegetable and tomato ragout, croutons of alpine cheese and a rocket garnish

12,00 



KÖSTLICHE DESSERTS SWEET TREATS

Hausgemachter Apfelstrudel

mit Schlagobers oder Vanillesauce

Homemade apple strudel

with whipped cream or vanilla sauce

6,50

Sachertorte

mit Schlagobers

Sacher cake

with whipped cream

5,00

Sorbet Variation

3 Sorten Bio-Sorbet nach Saison

Sorbet variation

3 kinds of organic seasonal sorbets

6,90

Hausgemachter Kaiserschmarrn

mit Zwetschkenröster, Apfelmus und Marillenröster

Homemade thick, sliced and sugared pancake

served with stewed plums, apple puree and stewed apricots

13,00

Germknödel

mit Mohn-Butter oder Vanillesauce

Yeast dumpling

with poppy seed butter or vanilla sauce

8,90

Limetten-Topfentorte

mit Waldbeeren

Lime curd cake

with berries

5,00

Hausgemachte Palatschinke

1 Stück mit Nutella

Homemade pancake

1 pancake stuffed with nutella (chocolate nut spread)

5,90

1 Stück mit hausgemachter Marillenmarmelade

1 pancake stuffed with homemade apricot jam

5,90

1 Stück mit Vanilleeis, Schlagobers und Schokoladensauce

1 pancake stuffed with vanilla ice cream, whipped cream and chocolate sauce

7,90





Juwel am Berg

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

Direkt neben den Bergstationen von Steinbergbahn und Leoganger Asitzbahn liegt die Alte Schmiede schlicht sensationell. Vom zünftigen Hüttenessen über die Pizza aus dem Holzofen bis hin zu regionalen Schmankerln – mit ihrer ausgezeichneten Küche gilt sie schon seit vielen Jahren als gastronomisches Highlight. Harmonisch in die umgebende Natur eingebunden steht die AlteSchmiede aber auch für Dinge, die bewahrt werden wollen. Ein kleiner Zeitsprung in eine museale Fundgrube der letzten Jahrzehnte, wenn

nicht gar Jahrhunderte. Ihren Namen hat sie von einem gewaltigen, uralten 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. Traditionelle Stücke aus vergangenen Tagen aufzuspüren, ist seine große Leidenschaft. Sie seinen Gästen in Form eines Museumsrestaurants zu präsentieren, ist ihm ein Herzensanliegen.

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

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

Im Winter gilt die Schmiede als ganz besondere Skihütte für einen gepflegten Einkehrschwung mit bester 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 große Terrasse auch ideal für Open-Air-Events.

Legende. Von Anfang an



Er war nicht nur Gründer des Hotels Krallerhof, sondern auch von Leogangs erster Skischule. Nach seiner Rückkehr aus dem 2. Weltkrieg im Jahr 1945 entschied sich Sepp, nebenberuflich Skilehrer zu werden. 1952 bekam er die Bewilligung für eine eigene Skischule: Die Skiszene Altenberger, in der seit über 60 Jahren professionelle Skilehrer Skilauf und Snowboarden unterrichten.

Sepp Altenberger senior war bereits zu Lebzeiten eine Legende. Der leidenschaftliche Skirennläufer hat selbst im Alter von 86 Jahren noch an der Senioren-Weltmeisterschaft teilgenommen. Ihm zu Ehren wurde in der AltenSchmiede ein Skimuseum errichtet.



VIRTUELLER RUNDGANG



Auszeichnungen:



The charme of nostalgia

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

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



Braukultur am Asitz

Schon in den 1930er-Jahren erfreute sich die Asitzhütte großer Beliebtheit. Damals war die Bewirtschaftung mit enormen Strapazen verbunden. 80 Jahre später, im September 2010, erwarben die Brüder Sepp und Gerhard Altenberger die Berghütte. Nach dem Umbau wurde im Dezember 2011 Europas höchstgelegenes Brauseum eröffnet. Heute präsentiert das AsitzBräu

historische Brauhaus-Exponate, wie die Mälzerei aus Lauingen. Malzpoliermaschine, Malzwaage, obere und untere Tarre, Becheraufzug, Läuterbottich, Sudhaus – die beeindruckende Gerätschaft über drei Ebenen stammt aus dem Jahr 1910. Böden aus Granit, Tische aus Steineiche, die bei Holzhäusern als Fundament dienen, Täfelungen aus Pfarrkirchen – die alten Materialien wurden mit viel

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



asitzbraeu.com
+43/6583/8246-4550



VIRTUELLER RUNDGANG

Enjoy a beer at the Asitz

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

Einzigartig Vielseitig

Hier trifft man sich und hier ist immer was los. Seit über 40 Jahren gilt die KrallerAlm mit hervorragendem Essen und guter Musik als das urigste Eventlokal in den Bergen.



Die KrallerAlm ist Restaurant, Pizzeria, Abendlokal und Bar – nur 100 m vom Hotel Krallerhof entfernt. Schon bei ihrer Eröffnung im Jahr 1976 war die KrallerAlm der Hotspot in Leogang und Umgebung. Daran hat sich bis heute nichts geändert. Selbst als sie 2003 durch einen Brand zerstört wurde. Nach unverzüglichem Wiederaufbau öffnete sie im Jahr darauf neuerlich ihre Pforten. Gemütliche Atmosphäre und gute Stimmung sind auch in der

neuen Alm tonangebend. Unzählige historische Exponate geben dem legendären Lokal seinem urig-stilvollen Charme. Knusprige Pizza direkt aus dem Holzofen, Fondue, das berühmte Hut-Essen bis hin zu regionalen und internationalen Gerichten mit raffinierten Akzenten, kulinarisch zeigt sich die KrallerAlm überaus vielseitig.

Quaint, stylish, legendary – the KrallerAlm

It's a restaurant, pizzeria, night-club and bar, all in one. As soon as it opened in 1976, the KrallerAlm became the place to go in Leogang and the local area. In that sense, nothing has changed to this day, even though it was completely destroyed by fire in 2003.

It was promptly rebuilt and opened its doors again the following year. Pizza from the wood oven, fondue, the famous "Tartar's hat grill" and numerous regional and international specialities – when it comes to food, the KrallerAlm is certainly varied.



kralleralm.com
+43/6583/8246-210



Da lass uns sein, im Krallerhof

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

Die Wurzeln des Krallerhof sind historisch. „Ein Gut Krall, insgesamt auch das Krallergut genannt zu Rain in Leogang“, mit diesen Worten ist der Übertrag vom chiemseeischen Urbar ins Grundbuch dokumentiert. Die erste namentliche Erwähnung reicht bis 1400 zurück. Seinen Namen hat es von Hanns Krall, der 1486 Freisasse vom Gut Krall ist. Es folgen Jahrhunderte mit einer überaus wechselvollen Geschichte. In der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts übernimmt Sepp Altenberger – nach dem schmerzlichen Verlust von Mutter

und Stiefvater – den Krallerhof. Er beschließt, neben dem Bauernhof ein eigenes Pensionsgebäude mit 25 Betten zu bauen. Gabriela Holzer kommt 1960 als 18-jähriges Mädchen auf den Krallerhof. In ihr findet Sepp das Glück seines Lebens. Als 1971 der Bau der Asitzbahn konkret wird, beginnen Sepp und Gabriela mit der Planung ihres Hotels.

Harmonisch in die unvergleichlich schöne Natur des Salzburger Landes eingebunden, präsentiert sich der Krallerhof heute als exklusives Hotel. Die kunstvollen und künstlerisch



gestalteten Zimmer und Suiten verwöhnen mit ihrer Ausstattung auf Fünf-Sterne-Niveau. Die Kulinarik begeistert mit einer saisonalen und regionalen Küchenlinie wie auch ihren hausgemachten Spezialitäten. Brot und Gebäck stellt täglich frisch die hauseigene Bäckerei her. Ebenso werden Pralinen, Sirupe und Teigtaschen im Haus gemacht. Der Krallerhof ist ein Luxus-Hotel zum Wohlfühlen. Zum Genießen. Und zum Entspannen ...

Das ausgewiesene Genusshotel gilt aber auch als eines der schönsten Wellnesshotels im Salzburger Land. Zeit für sich haben, sich ganz dem Moment hingeben. Nichtstun ist wertvoll. Sich dabei verwöhnen zu lassen noch viel wertvoller. Im Spa-Bereich Refugium bieten sich alle Möglichkeiten zur Regeneration und Entspannung. Natur als Impression. Kunst als Inspiration. Der meditative *nitschraum*, der von Ty Waltinger gestaltete Ruhekristall, der Ruheraum am Seerosenteich, der Wasserbetten-Ruheraum mit seiner besonderen

Magie, acht Saunen und Dampfbäder sowie ein exklusiver Private Spa, das Freischwimmbcken, der Saunapool im Garten und der ausgedehnte Innenpool mit Klangdom aus Schieferstein. Das Refugium ist ein Wellness-Paradies von beeindruckender Dimension und faszinierender Mystik. Ein Ort, in dem genussvolle Entspannung viele facettenreiche Seiten hat. In den 17 Behandlungsräumen für Beauty- und Bodyanwendungen werden Wellness- und Genussliebhaber bei klassischen und Akupunktur-Massagen, Lymphdrainagen, Hot-Stone- und Shiatsu-Treatments sowie Ayurveda verwöhnt. Belebende Arrangements, Körper- und Gesichtsbehandlungen sowie Genussbäder mit Produkten von !QMS, LIGNE ST BARTH, Fuhlen-dorf, Haslauer, La Biothétique oder Balance Alpine 1000+ werden jedem Anspruch gerecht.

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



The Krallerhof, your home from home!

The roots of the Krallerhof go right back into the mists of time. It was first mentioned by name as long ago as 1400. After years of rather turbulent history, Sepp Altenberger took over the Krallerhof in the second half of the 20th century. He decided to build a separate inn with 25 beds next to the farmhouse.

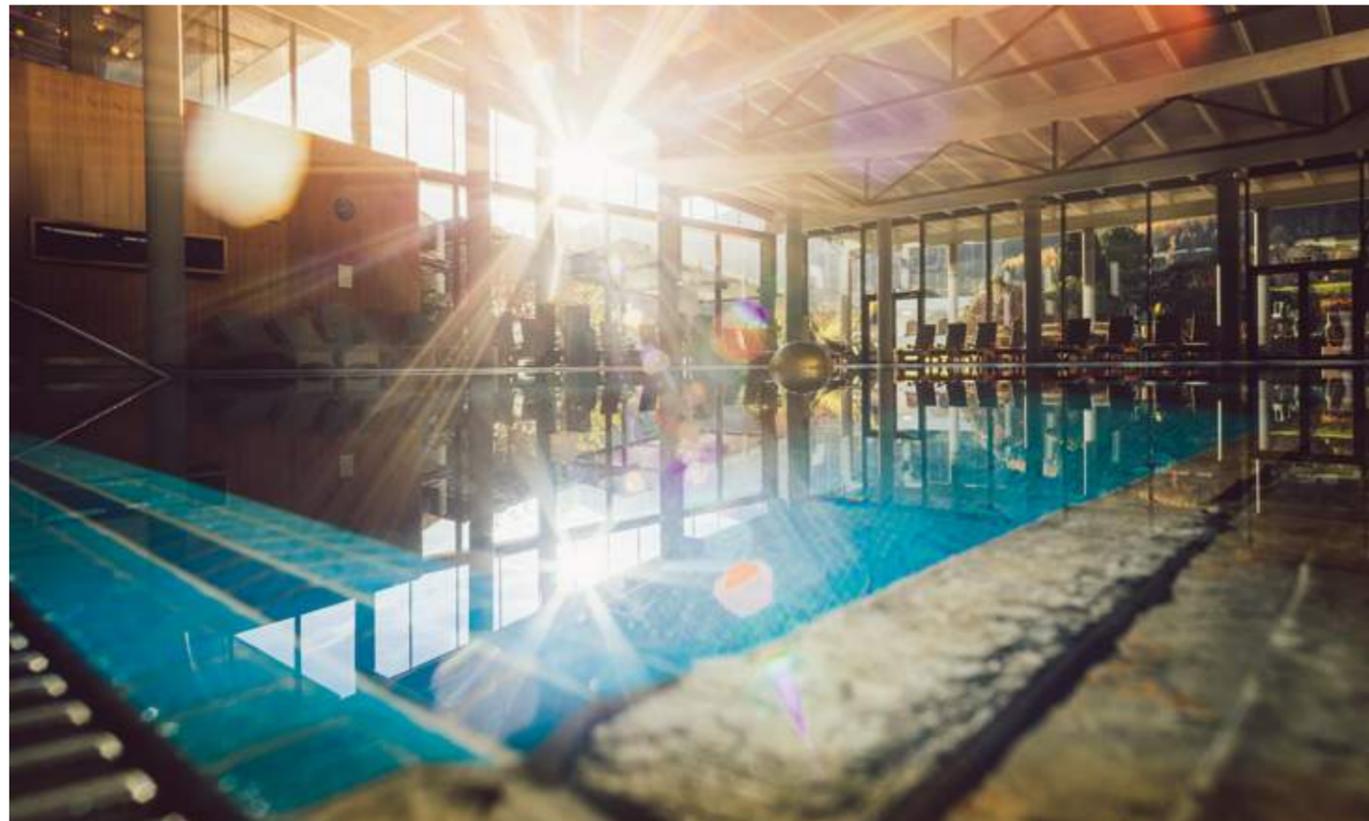
In 1960, the 18-year-old Gabriela Holzer arrived at the Krallerhof. In her, Sepp found the love of his life. When the construction of the Asitzbahn cable car was confirmed in 1971, Sepp and Gabriela began planning their hotel.

Harmoniously embedded in the beautiful scenery of the Salzburger Land, the Krallerhof today is a Superior hotel. The art-filled and artistic rooms and suites are luxuriously equipped to 5-star standards. And you'll love the food, which focuses on seasonal and regional cuisine and homemade specialities.

Our hotel, made for enjoyment, is regarded as one of the finest wellness hotels in the Salzburger Land. The Refugium spa offers all kinds of ways of relaxing and recovering. In addition to the long indoor pool with its slate

sound dome, and the sauna pool in the garden, the wellness world also boasts five different relaxation rooms, eight saunas and steam baths and an exclusive Private Spa. The choice of health-giving massages, facials and body treatments is equally wide.

Fantastic scenery, fine art and fine food – that's what a stay at the Krallerhof means. When you stay at the Krallerhof, you feel that you can really enjoy life to the full in every way. There's just that little bit more of everything. That's the Krallerhof.



Paradiesisch im Winter

Skifahren kann so einfach sein. Zumindest am Krallerhof. Ski-in, Ski-out. Denn der Skicircus liegt quasi vor der Haustür.

Wer am Krallerhof seine Ski anschnallt, steht vor einem der größten zusammenhängenden Skigebiete Österreichs. Die Steinbergpiste ermöglicht den direkten Einstieg in den Skicircus Leogang Saalbach Hinterglemm Fieberbrunn. Die unvergleichliche Skiarena begeistert mit sensationellen 270 zusammenhängenden Pistenkilometern und schier unbegrenzten Wintersportmöglichkeiten. Dank dem Skipassverbund mit der Schmittenhöhe Zell am See und dem Kitzsteinhorn eröffnen sich neue Dimensionen und 408 Pistenkilometer inklusive Gletscher mit nur einer Skikarte.

Erste Skiversuche der kleinen Profis sind bei den Skilehrern der Skiszene Altenberger in besten Händen. Für die Kleinsten startet das Vernügen in Krallis Kinderland bei der Steinbergbahn oder in Leos Kinderland bei der Asitz-Talstation. Ob Zauberteppich, Ski-Karussell oder bunte Figuren, hier wartet auf Kinder ab 3 Jahren viel Spaß. Die individuelle Betreuung des erfahrenen Teams der Skiszene Altenberger während der ersten Stunden bis zum Pflugbogenfahren sowie kleine Anfängergruppen bringen größtmögliche Erfolge.



Die Skiszene Altenberger hat im Winter täglich von 10 - 19 Uhr geöffnet.

Pure pleasure in winter

When you put on your skis just outside the hotel, you find yourself at the heart of one of the biggest skiing areas in Austria. The Steinbergpiste gives you direct access to the Skicircus Leogang Saalbach Hinterglemm Fieberbrunn. This amazing ski arena boasts a total of 270 km of pistes and with the same skipass you can use additional 138 km including the glacier. The youngest children will be in safe hands as they make their first attempts on skis with the instructors from the Skiszene Altenberger.



WALD MEISTER KRÄUTER AM ASITZ

Die Natur in der Natur ist unsere Natur

Nature in nature is our nature

Being thankful and valuing is our nature. nature. Not taking the nature that surrounds us for granted. For us, it is not a trend or hype. It is our way of giving thanks for the gifts of nature. For us, nature is a gift, abundance and a place that makes and keeps us healthy. Just breathing the air, being with ourselves and letting the monotony take effect. In the process, we have also acquired an authentic knowledge that we would like to would like to pass on. To awaken the Wald Meister in you.

Informationen in der AltenSchmiede Ask for informations in the AltenSchmiede

Dankbarkeit und Wertschätzung ist unsere Natur. Die Natur, die uns umgibt, nicht als Selbstverständlichkeit zu betrachten. Für uns ist es kein Trend oder ein Hype. Es ist unsere Art, uns für die Gaben der Natur zu bedanken. Für uns ist Natur ein Geschenk, Fülle und ein Ort, der uns gesund macht und hält. Schon die Luft zu atmen, bei sich zu sein und die Monotonie auf sich wirken zu lassen. Dabei haben wir uns auch ein authentisches Wissen angeeignet, welches wir gerne weitergeben möchten. Um den Wald Meister in Dir zu wecken.

Highlights 2021

TONspur-Konzerte am Asitz

Die TONspur-Bühne am Asitz – faszinierender „Konzertsaal“ mit beeindruckendem Rundumblick auf die nahe gelegenen Stein- und Grasberge und auf die höchsten Alpengipfel in Kombination mit dem unnachahmlichen Farb- und Lichtspiel von Abendstimmung und Sonnenuntergang – wird von österreichischen und internationalen, bekannten und unbekannt, großen und kleinen Formationen bespielt und besungen. Musikgenuss auf höchstem Niveau – im wahrsten Sinne des Wortes!

01. Juli	Mnozil Brass
15. Juli	Angelika Kirchschrager & Mennan Berveniku
29. Juli	Marianne Mendt
12. August	Kapelle So&So
19. August	Ensemble der Münchner Philharmoniker

TONspur I 18:30 Uhr und 20:30 Uhr
 TONspur II / III / IV / V 19:30 Uhr
 Bergfahrt 17:30 bis 18:30 Uhr | Talfahrt ab Konzertende

TON trifft Kulinarik

Tradition trifft moderne Interpretation der Kulinarik in der AlteSchmiede auf dem Asitz in Leogang. Aus Leidenschaft zur Kulinarik und Liebe zur Region zubereitet.

www.tonspurenamasitz.com/de/tonspuren-am-asitz-konzerte



TONspur Concerts on the Asitz Mountain

The TONspur stage on Asitz mountain with its impressive panoramic view composed of the nearby Stein- and Grasberge and the highest Alpine peaks, in combination with the matchless play of colors and light of evening atmosphere and sunset, is a truly fascinating “concert hall”. Austrian and international, well-known and unknown, large and small formations will sing and play for you and offer musical enjoyment at the highest stage – in the truest sense of the word!

TONspur I 6:30 p.m. and 8:30 p.m.
 TONspur II / III / IV / V 7:30 p.m.

Ascent from 05:30 p.m. to 6:30 p.m.
 Downhill ride after the concert

TON meets culinary

Tradition meets modern interpretation of culinary arts in the AlteSchmiede on Asitz mountain in Leogang. Prepared with passion for the culinary arts and love for the region.



Bittgang zum Wetterherrentag 26. Juni

18:00 Uhr, Asitz Wetterherren Kapelle

Prayer Walk to the “Wetterherrentag”, June 26

6:00 p.m., “Asitz Wetterherren Chapel”

Bike Festival Saalfelden/Leogang 10. bis 12. September

Die dritte Auflage des Continental Bike Festivals. Besucherinnen und Besucher können an diesem Wochenende die aktuellen Neuheiten für die Folgesaison 2022 testen.

Bike Festival Saalfelden/Leogang, Sept. 10 - 12

The third edition of the Continental Bike Festival will take place at the EPIC Bikepark Leogang. During this weekend the visitors are invited to test the cutting-edge innovations for the following season 2022.

<https://leogang.bike-festival.de>



Bergkonzert der Musikkapelle Leogang 23. Juli

Besonderes Bergkonzert um 20:00 Uhr direkt bei der AlteSchmiede. Bei Schlechtwetter Konzert im AsitzBräu. Bergfahrt: 17:30 – 19:15 Uhr | Talfahrt: 21:30 – 22:00 Uhr

Mountain concert from the Musikkapelle Leogang, July 23

A special mountain concert at 8:00 p.m. directly at the AlteSchmiede. In case of bad weather concert at the AsitzBräu.

Ascent from 05:30 p.m. to 07:15 p.m.
 Downhill ride from 09:30 p.m. to 10:00 p.m.



ASITZBRÄU 11. OKTOBERFEST 25. SEPTEMBER - 3. OKTOBER

Täglich Live Musik von 12:30 bis 16:00 Uhr und Oktoberfestschmankerl

Daily live music from 12:30 p.m. to 4:00 p.m. and Oktoberfest delicacies

The LeoGangJam Weekend 2. Oktober

Am Ende einer weiteren tollen und epischen Bikesaison wird es Zeit, unseren treuen Fans DANKE zu sagen. Am 2. Oktober ist es dann soweit, sich von einer tollen Saison zu verabschieden, in Erinnerungen zu schwelgen und sich auf 2022 zu freuen. Programinfos folgen. Für Unfälle wird jegliche Haftung ausgeschlossen.



The LeoGangJam Weekend, October 2

At the end of another great and epic biking season, it's time to say THANK YOU to our loyal fans. On October 2, it's time to say goodbye to a great season, to reminisce and look forward to 2022. Program informations will follow. Any liability for accidents is excluded.