

VORFREUDE AUF DEN WINTER

DIE ALTE SCHMIEDE

SPEISEN & MEHR
HERBST 2021



DIGITAL VERSION
CONTACT TRACING

Alles eine Familie

Altogether one family

Gastgeber wird man nicht, Gastgeber ist man. Es ist nicht nur unsere Leidenschaft, es ist unsere Berufung: im 5-Sterne-Hotel Krallerhof und in unseren Restaurants am Berg und im Tal.

Hotel Krallerhof steht seit über vier Generationen für eine besondere Hingabe zum Detail und wahren Luxus unserer Zeit. Exzellenz und Erholung wie es sie nur hier gibt. Unsere Bergrestaurants am Asitz AlteSchmiede und AsitzBräu, haben einiges gemeinsam, wie etwa die raffinierte Küche oder das besondere Ambiente. Die KrallerAlm, direkt am Krallerhof gelegen, ist vieles aber keine typische Alm. Sie ist eine Legende. Restaurant, Pizzeria, Abendlokal und Bar – die Alm ist alles – und noch ein bisschen mehr. Mit ausgezeichnetem Essen, guter Musik und einzigartigem Ambiente ist die KrallerAlm immer einen Besuch wert.

You don't become a host, you are born a host. It is not only our passion, it is our vocation – truly lived by the whole family in the 5 star Hotel Krallerhof and in our restaurants on the mountain top and in the valley.

For over four generations Hotel Krallerhof has stood for a special devotion to detail and remarkability. Excellence and recreation that can only be found here. Our mountain restaurants on the Asitz AlteSchmiede and AsitzBräu, have a lot in common, such as the refined cuisine or the special ambience. The KrallerAlm located directly at the Krallerhof is many things, but not a typical alpine hut. It is a legend. Restaurant, pizzeria, evening restaurant and bar – the Alm is everything – and more. With excellent food, good music and a unique ambience, the KrallerAlm is always worth a visit.

Sp. M. Monberger





ALTESCHMIE



ASITZBRÄU



LOKAL HERO.



KRALLERALM



5-STERNE-HOTEL KRALLERHOF



TAKE IT EASY TAKE AWAY.



DA LASS UNS SEIN.

Ehrliche und regionale Küche

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. 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, guaranteed by our chef Robert Reichmayr. We like to buy as many products as we can from our local farmers. And sometimes even the best in Austria. We have opted for the highest quality when it comes to our meat. A synonym for delicious pork is the Gustino Pig – officially the tastiest in Austria. Only the best from our region, which is rich in premium products of first-class quality.

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

Spisen 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	0,1 l	5,00
	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	0,75 l	33,00
„Ried Neuberg“ DAC	1,5 l	55,00
Müller, Krustetten, Kremstal	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“	1/8 l	5,00
Skoff, Gamlitz, Südsteiermark	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	1/8 l	6,00
Sepp Moser, Rohrendorf, Kremstal	0,75 l	35,00

2015/18^{92FS} Chardonnay „Muschelkalk“ BIO		
Kloster am Spitz, Purbach, Neusiedlersee	0,75 l	38,00

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.



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** 1/8 l | **5,50**
 Sepp Moser, Rohrendorf, Kremstal 0,75 l | **33,00**

DESSERTWEIN DESSERT WINE

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

ROTWEINE RED WINES

Krallerhof Hauswein 2017 „Blauer Zweigelt“ 1/8 l | **5,50**
 Goldenits, Tadt, Neusiedlersee 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“** 1/8 l | **5,00**
 Prieler, Schützen am Gebirge, Neusiedlersee 0,75 l | **30,00**

2015 Blaufränkisch „Chevalier“ **BIO** 0,75 l | **36,00**
 Iby, Horitschon, Mittelburgenland

2015 ^{92FS} **St. Laurent „Altenberg“**
 Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum 0,75 l | **42,00**

2017 ^{93FS} **Pinot Noir „Select“** **BIO** 0,75 l | **45,00**
 Wieninger, Stammersdorf, Wien

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

2015 Merlot „Dornfeld“ **BIO** 1/8 l | **7,50**
 Familie Reinisch, Tattendorf, Thermenregion 0,75 l | **43,00**

2016 ^{91-93FS} **Cuvée „Kreos“** (BF, SY, BZ, ME) 1/8 l | **6,00**
 Tesch, Neckenmarkt, Mittelburgenland 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** 0,75 l | **53,00**
 Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee

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

2015 ^{95FS} **Cuvée „Gabarinza“** (BF, ME, ZW) **BIO** 0,75 l | **86,00**
 Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee

2014/15/16 ^{90-91FS} **Cuvée „Vulcano“** (BF, CS, BZ, ME) 0,75 l | **41,00**
 Igl, Deutschkreutz, Mittelburgenland

2013/15 ^{96RP} **„Tignanello“ I.G.T.** (S, CS, CF) 0,75 l | **170,00**
 Antinori, Bolgheri, Toskana

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**



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
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	0,33 l	4,10
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
mit oder ohne Eis, belebend mit prickelndem Gebirgsquellwasser
oder beruhigend mit stillem Gebirgsquellwasser

0,50 l **5,60**

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
Glühwein		5,20
Heißer Braumeister heißer Pflaumenlikör mit Schlagobers	2 cl	3,70
Heißer Leo heißer Marillenlikör mit Schlagobers	2 cl	3,70
Heiße Müllerin heißer Amaretto mit Schlagobers	2 cl	3,70

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
Ramazotti	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
Zirbenschnap s Emil	2 cl	4,50
Nusserl Bauer	2 cl	4,50

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

FEINE VORSPEISEN LIGHT STARTERS

Südtiroler Büffel-Burrata

mit eingelegten Kirschtomaten, Bergkräuterpesto, Oliven, Olivenöl, Balsamico-Essig und Schüttelbrot

South Tyrolean Buffalo Burrata

with pickled cherry tomatoes, mountain herb pesto, olives, olive oil, balsamic vinegar and brittle bread

14,50 

Südtiroler Speckbrettl

mit Bergkäse, Äpfel, Nüssen, Radieschen und Kräutertopfen, dazu Schüttel- und Hausbrot

South Tyrolean Bacon Board

with mountain cheese, apples, nuts, radishes and curd herb spread, served with brittle bread and house bread

16,50  

Beef Tatar vom

Salzburger Bio-Stier (160 g)

mit Südtiroler Trüffelcreme, Wachteleier, Schüttel- und Toastbrot mit Butter

Steak tartare -

Salzburg organic beef (160 g)

with South Tyrolean truffle cream, quail eggs, brittle bread, toasted bread and butter

18,90 

PASTA PASTA

Spaghetti Bolognese

mit Rucola und Grana Padano

Spaghetti Bolognese

with rocket and Grana Padano

10,00 

Frische Tagliolini Carbonara

„Bozener“ Art

mit Südtiroler Speck, Grana Padano, Eidotter und frischem Südtiroler Trüffel

Fresh Tagliatelle Carbonara

with South Tyrolean bacon, Grana Padano, egg yolk and fresh South Tyrolean truffle

16,90 

Frische Ravioli mit Steinpilzfülle in Kräuterrahm

mit gebratenen Eierschwammerln und Grana Padano

Fresh ravioli with porcini mushroom filling in herb cream

with roasted chanterelle mushrooms and Grana Padano

17,50 

Frische Tagliolini Pomodoro

mit Knoblauchgemüse, Rucola und Grana Padano

Fresh Tagliatelle Pomodoro

with garlic vegetables, rocket and Grana Padano

12,50 



SUPPEN SOUPS

Vegane Kürbis-Püree-Suppe
mit Trüffel, Kernöl und 5-Kornnockerl

Vegan Pumpkin Soup
with truffle, pumpkin seed oil
and five-grain dumplings

6,50 

Eisacktaler Weinsuppe
mit Zimt und Graukasknödel

Wine soup
with Cinnamon and Tyrolean
grey cheese dumpling

6,90 

Deftige Tafelspitzsuppe
mit Frittaten oder Kaspressknödel

Clear beef broth
with sliced pancake or
cheesy bread dumpling

6,50 

KNACKIGE SALATE CRISP SALADS

Caesar Salad

Eisbergsalat mit Caesar-Dressing,
Croûtons, Zwiebel, Karotten, Tomaten,
Gurken, Oliven und gebratenen
Hühnerfiletstreifen

Ceasar Salad

Iceberg lettuce with Ceasar dressing,
croûtons, onions, carrots, tomatoes,
cucumbers, olives and roasted
chicken fillet strips

15,90 

mit 2 Stück Garnelen
with 2 prawns

19,50

GSCHMACKIGES AUS DER SCHMIEDE KUCHL

Südtiroler Beef-Mountain

Deluxe Burger (180g Pure Beef)

vom Leoganger BIO-Rind mit knusprigem Speck, Trüffelmayo, Südtiroler Bergkäse und Kartoffel-Dukaten-Chips

South Tyrolean Beef Mountain

Deluxe Burger (180g Pure Beef)

regional organic beef with crispy bacon, truffle mayo, South Tyrolean mountain cheese with potato ducat chips

18,90



DELICACIES FROM THE SCHMIEDE KITCHEN

Rosa gebratener Zwiebelrostbraten (vom Leoganger Stier 250g)

mit Spätzle, gebratenen Maroni, Wurzelgemüse
und Röstzwiebel

Fried beef and onions in gravy (250g)

with spaetzle, roasted chestnuts, root vegetables
and roasted onions

28,90



Wiener Schnitzel vom Salzburger Premiumkalb

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Wiener Schnitzel

Escalope of veal with parsley potatoes
and mountain cranberries

24,00



Knödelvariation

mit Speck-, Graukas- und
Selchfleischknödel auf
Sauerkraut mit Bratensaft

Dumpling variation

with bacon, grey cheese and
smoked meat dumplings on
sauerkraut with gravy

14,90



Schnitzel vom Gustinoschwein „Wiener Art“

mit Pommes Frites und Preiselbeeren

Escalope of Gustino pork

with French fries and
mountain cranberries

16,00



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

PIZZA

Pizza Margherita Speciale

Tomatensauce, Mozzarella, halbtrocknete Sizilianische Tomaten, frischer Basilikum, Oregano

tomato sauce, mozzarella cheese, semi-dried Sicilian tomatoes, fresh basil, oregano

9,50



Pizza Tartufala e Prosciutto

Tomatensauce, Mozzarella, Creme vom Weißen Trüffel, Prosciutto, frischer Italienischer Trüffel, Rucola, Oregano

tomato sauce, mozzarella cheese, white truffle creme, Prosciutto ham, fresh Italian truffle und rocket

17,50

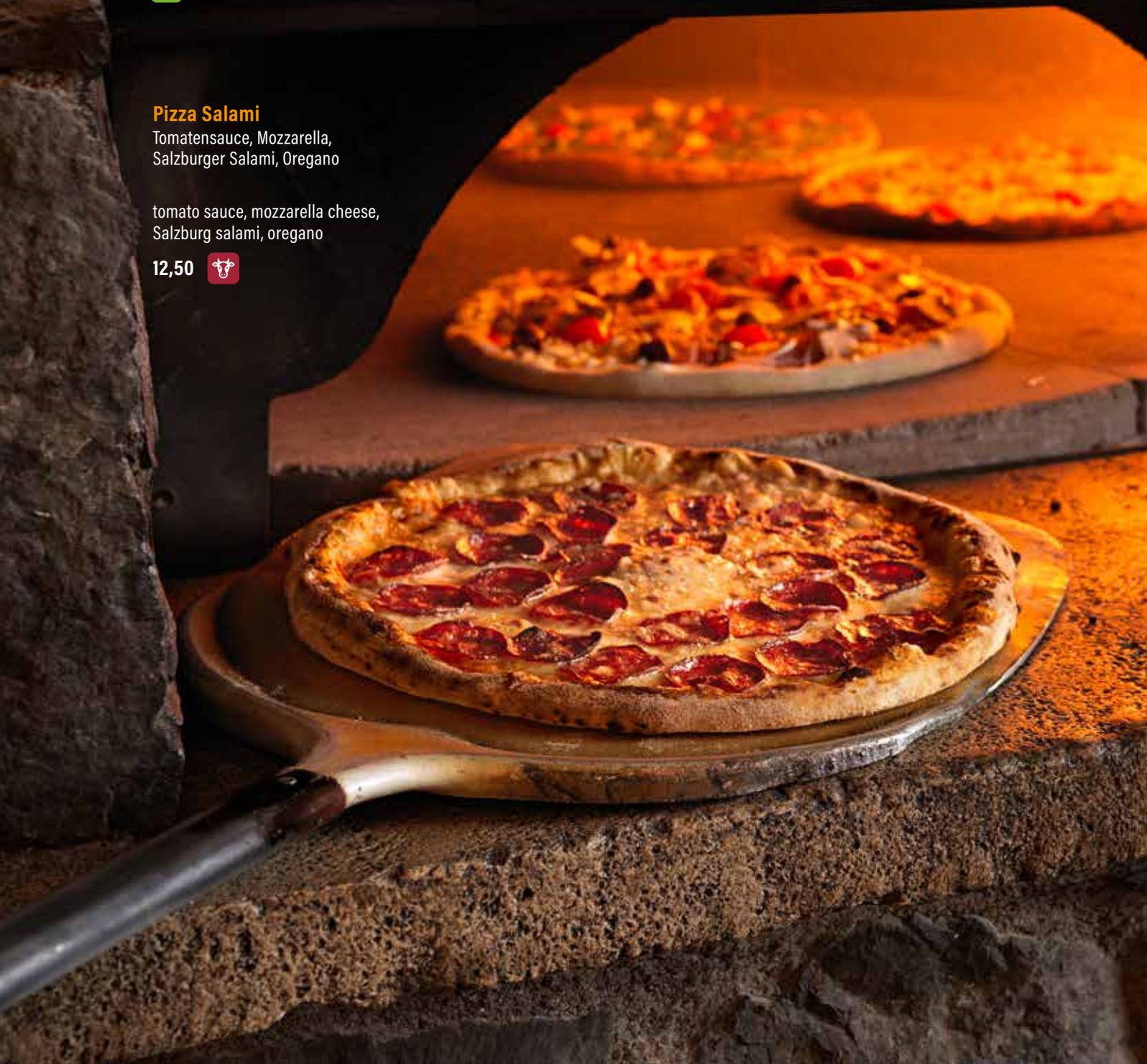


Pizza Salami

Tomatensauce, Mozzarella, Salzburger Salami, Oregano

tomato sauce, mozzarella cheese, Salzburg salami, oregano

12,50



PIZZA

Pizza Alte Schmiede

Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Mais, Champignons, Pfefferoni (mild), Oregano

tomato sauce, mozzarella cheese, salami, corn, mushrooms, mild chili peppers, oregano

13,50 

Pizza Porcini

Tomatensauce, Mozzarella, sautierte Steinpilze, Artischocken, Zwiebel, frischer Basilikum, Oregano

tomato sauce, mozzarella cheese, sautéed porcini mushrooms, artichokes, onions, fresh basil, oregano

13,50 

Pizza Cardinale

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Oregano

tomato sauce, mozzarella cheese, ham, oregano

12,50 

Pizza Diavolo

Tomatensauce, Jalapeños, Salami Milano, Mozzarella, Zwiebel, Oregano

tomato sauce, jalapeños, Milano salami, mozzarella cheese, onions, oregano

13,00 

Pulled Pork Pizza

Tomatensauce, Mozzarella, Pulled Pork, Zwiebel, Oregano, BBQ-Sauce und Rucola

tomato sauce, mozzarella, pulled pork, onion, oregano, BBQ sauce and rocket

14,50 

TRADITIONELLE GERICHTE

TRADITIONAL DISHES

Schlutzkrapfen

mit Graukäse-Füllung, brauner Butter, Schnittlauch, Parmesan

Schlutzkrapfen

ravioli-like delicacy with Tyrolean grey cheese filling, browned butter, chives and parmesan

14,00 



Spinat-Mozzarella-Knödel

Zwei Knödel auf Wurzelgemüse-Tomatenragout und Rucola

Spinach and mozzarella dumplings

Two dumplings served with root vegetables and tomato ragout and rocket garnish

13,90 

Pustertaler Herrengröstl

mit Kartoffeln, Zwiebel, Speck, gekochte Rinderschulter, Spiegelei und Krautsalat

Pustertaler Herrengröstl

roasted potatoes, onion, bacon, boiled beef shoulder, fried egg and cabbage salad

15,00 



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

Hausgemachter Kaiserschmarrn

mit Zwetschenröster, Apfelmus
und Marillenröster

Homemade Kaiserschmarrn

thick, sliced and sugared pancake
served with stewed plums,
stewed apricots and apple puree

13,00

Germknödel

mit Mohn-Butter oder
Vanillesauce

Yeast dumpling

with poppy seed butter
or vanilla sauce

9,50

Hausgemachte Palatschinke

1 Stück mit Nutella oder
hausgemachter Marillenmarmelade

Homemade pancake

1 pancake stuffed with nutella
or homemade apricot jam

5,90

Hausgemachte Palatschinke

1 Stück mit Vanilleeis, Schlagobers
und Schokoladensauce

Homemade pancake

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

8,50





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 Erlebnisastronom 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 Wappenziegeln 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.

Im Winter gilt die Schmiede als

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 fast 70 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



alteschmiede-
leogang.com

+43/6583/8246-
400

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.

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 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
hundertn Berg-
gipfeln 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 Braumuseum 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, Tafelungen 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

+43/6583/8246-4551



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 amber-coloured AsitzBräu beer, brewed exclusively by East Tirol's oldest steam brewery to our 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-fired oven, fondue, the famous Tartar's hat grill and numerous regional and international specialities – when it comes to food, the KrallerAlm certainly delivers.

kralleralm.com
+43/6583/8246-
210





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

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 ge-



krallerhof.com

+43/6583/8246



stalteten 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 Inspiration. Kunst als Impression. 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 Freischwimmbecken, 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, Fuhlendorf, Haslauer, La Biosthétique 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.





Let us be there.

The roots of the Krallerhof are historical. „Gut Krall, also called the Krallergut at Rain in Leogang“, with these words the transfer from the Chiemsee Urbar to the land register is documented. The first mention by name goes back to the year 1400. Its name comes from Hanns Krall, who was a yeoman of the Krall estate in the year 1486. Many centuries follow with an eventful history. In the second half of the 20th century, Sepp Altenberger – after the painful loss of his mother and stepfather – took over the Krallerhof. He decides to build his own pension with 25 beds next to the farm. Gabriela Holzer comes to the Krallerhof in 1960 as an 18-year-old girl. In her, Sepp finds the happiness of his life. When in 1971 the construction of the Asitzbahn becomes a reality, Sepp and Gabriela start planning their hotel. Harmoniously integrated into the incomparably beautiful nature of the Salzburg region, the Krallerhof today is an exclusive wellness hotel. The artfully and artistically designed rooms and suites shine with their five-star level furnishings. The culinary offer delights with seasonal and regional cuisine and homemade specialties. Bread and pastries are made

fresh daily by the hotel's own bakery. Likewise, chocolates, syrups and pastry are made in-house. The Krallerhof is a luxury hotel to enjoy and to relax in. The hotel is also considered one of the most beautiful wellness hotels in the province of Salzburg.

Have time for yourself, devote yourself completely to the moment. The Refugium spa area offers a range of opportunities for regeneration and relaxation. Art and nature come together to relax and inspire. The meditative Nitsch room, the quiet crystal designed by Ty Waltinger, the relaxation room by the water lily pond, the waterbed quiet room with its special magic, eight saunas and steam baths as well as an exclusive private spa, the outdoor swimming pool, the sauna pool in the garden and the extensive indoor pool with a sound dome made of slate- the refuge is a wellness paradise of impressive dimensions and fascinating mysticism. A place where pleasurable relaxation has many facets. In the 17 treatment rooms for beauty and body treatments, wellness and pleasure lovers are pampered with classical and acupuncture massages, lymphatic drainage, hot stone- and shiatsu

treatments as well as Ayurveda. Revitalizing sessions, body and facial treatments as well as pleasure baths with products from QMS, LIGNE ST BARTH, Fuhlendorf, Haslauer, La Bio-sthétique or Balance Alpine 1000+ meet every demand. Nature, art and pleasure, that is living at Krallerhof. To be able to enjoy life to the fullest- feeling good at the Krallerhof. A little bit more, of everything. That is Krallerhof.

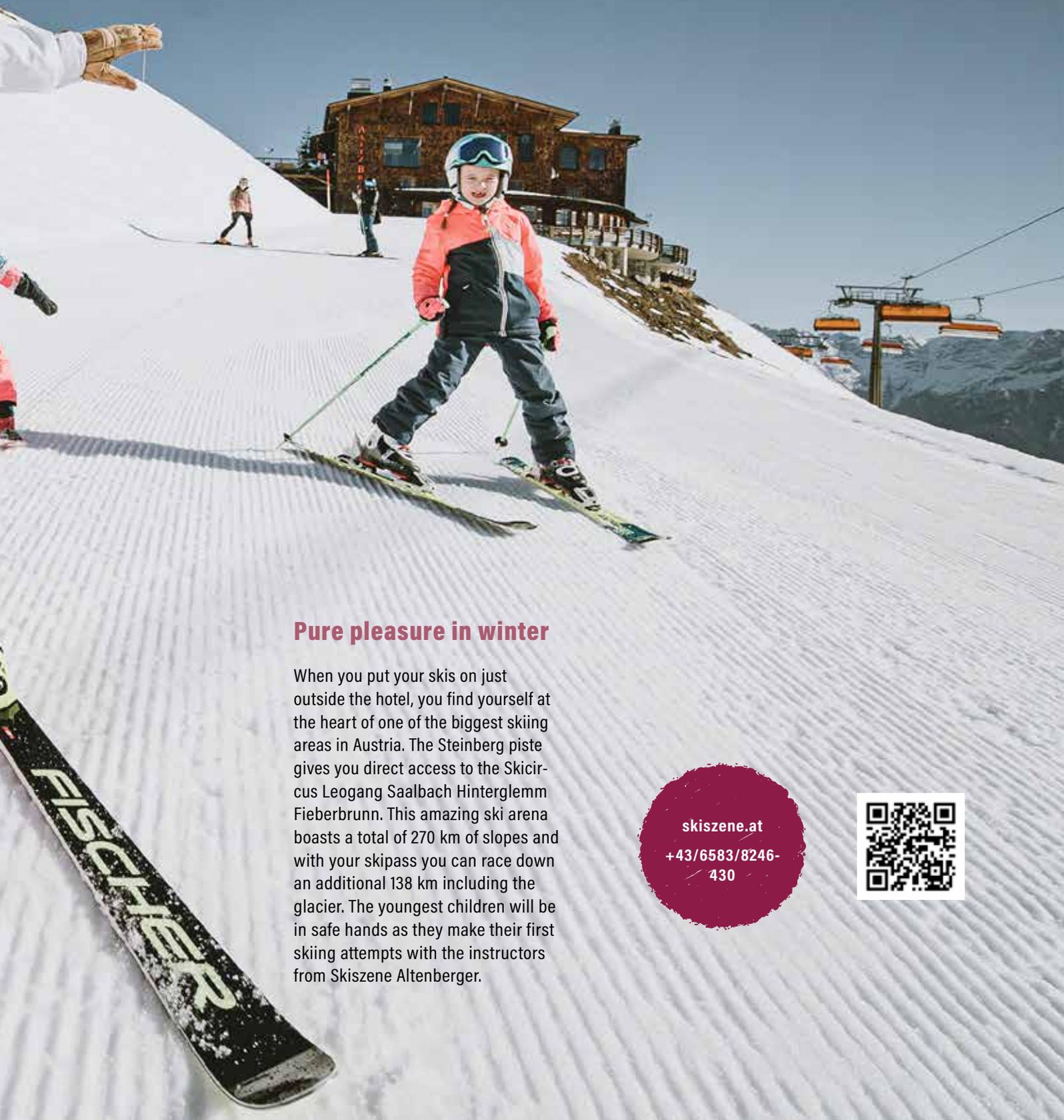


Erstklassig im Winter



**Leogangs erste Skischule,
die Skiszene Altenberger,
bietet seit fast 70 Jahren
professionellen
Skiunterricht.**

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.



Pure pleasure in winter

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

skiszene.at

+43/6583/8246-
430



WIR SEHEN UNS IM WINTER



**DIE ALTE
SCHMIEDE**

alteschmiede-leogang.com

+43/6583/8246-400