

SPEISEN & MEHR

WINTER 2021/2022

# DIE ALTE SCHMIEDE



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.

Hotel Krallerhof has stood for over four generations 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 a bit more. With excellent food, good music and a unique ambience, the KrallerAlm is always worth a visit.

*John A. Wambacher*





ALTESCHMIEDE



STIMMUNGSHOCH  
IM ASITZBRÄU



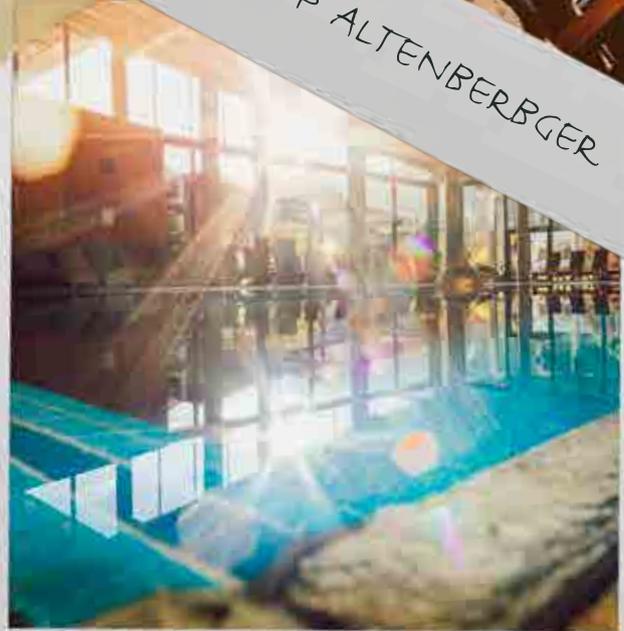
LOKAL HERO.



SEPP ALTENBERGER



KRALLERALM



5-STERNE-HOTEL KRALLERHOF



TAKE IT EASY TAKE AWAY.



DA LASS UNS SEIN.

# Gastgeber. Gastronom. Gastfreund.

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



**D**as „Gut Krall“ war im Jahr 1400 der Grundherrschaft Chiemsee unterworfen. Der Gutsname geht auf das Wappen des Grafen von Plain mit einer Kralle hervor. Mit Katharina Altenberger, einer Bauerstochter aus Stuhlfelden, begann am Krallerhof ein neues Zeitalter. Sie brachte zwei Söhne in die Ehe mit – Alexander und Sepp. Da ledige Kinder nicht erberechtigt waren, bestand Katharina auf einen Ehevertrag.

Sepp Altenberger, mein Vater, war ein begeisterter Skifahrer. Er machte seine Passion zum Beruf und so begann er 1947, nach seiner Ausbildung zum Skilehrer, bei Baron Theobald Seyffertitz im Bad Leogang Skikurse zu geben. Er unterrichtete zahlreiche Aristokraten aus aller Welt. Im Jahre 1955 begann er mit dem Bau einer Luxuspen- sion, ausgestattet mit Zentralheizung und fließendem Wasser in allen Zim- mern. Damals war das Luxus – wie sich die Zeiten ändern. Als 1957 der Baron verstarb, fand Sepps Nobelskilehrer-Kar-

riere ein vorzeitiges Ende. Meine Mutter, die damals erst 18-jährige Gabriela Hol- zer, betrat 1960 erstmalig die Bühne des Krallerhofs – und sie blieb.

Aus der Ehe mit Sepp kamen fünf Kinder hervor. 1972 folgte der Bau des ersten Hotels durch den Archi- tekt Pointner, ein Schüler des Clemens Holzmeister – bekannt für den Bau des Großen Festspielhauses in Salzburg. Zeitgleich wurde in Leogang die erste Sektion der Bergbahn errichtet. Ende der 1980er wurden mein Bruder Gerhard und ich Teil des Familienunternehmens. 1987 investierten wir in einen neuen Hotelzubau. Nach dem Bau des neuen Personalhauses 1992 wurde das Stamm- haus gebaut – damals ein gigantisches Vorhaben. Doch die mutigen Schritte haben sich gelohnt – es folgten weitere kleinere Investitionen. 2001 begann ein neues Kapitel auf dem Asitz. Selbst- bedienungsrestaurants waren damals Standard, doch wir agierten gegen den Trend, wir errichteten und begeister-

ten mit echter Bedienung in einem Museumsrestaurant. Der Erfolg war beeindruckend. 2004 wurden weitere 16 Mio. Euro in unsere Unternehmen investiert. Außergewöhnliche Hotel- suiten, ein Seminarzentrum, Tief- garage und der Wiederaufbau der abgebrannten KrallerAlm wurden um- gesetzt. 2010 kauften wir das heutige AsitzBräu – ein historisches Brauhaus auf vier Etagen.

Im Herbst 2021 startete der Bau einer noch nie da gewesenen Wellnessanlage mit Badesee und Infi- nity-Pool. Wie man heute sehen kann, ist der Krallerhof ein lebendiger Ort, der einige Geschichten hervorbringt. Unser Unternehmen ist Veränderung und Wandel, wir bleiben nie stehen. Nur auf die Art sind wir in der Lage auch in der Zukunft unseren Gästen und MitarbeiterInnen das Beste zu bieten.



## Lokal hero.

In 1400 the property called „Gut Krall“ was part of the Chiemsee manor area. Its name derives from the crest of count Hans Krall. With the arrival of Katharina Altenberger, a farmer's daughter from Stuhlfelden, the modern Krallerhof history found its beginning. She had two sons. My uncle Alexander and my father Sepp.

Sepp loved to ski and he turned his passion into a living and became a ski instructor. Working for count Seyffertitz, he taught countless aristocrats from all over the world. When his instructing career ended in 1957 he decided to build a luxurious guest house. In 1960 my mother, Gabriela Holzer, arrived at the Krallerhof and stayed there ever since. 1972 the first hotel complex was built by architect Pointner. At the same time they built the first section of the Leogang cable railway. At the end of the 1980s me and my brother officially became part of the Krallerhof family business. Shortly

after, the staff house was built and new wings were added to the main house. In 2001 we expanded the family business by successfully opening a restaurant at the Asitz.

Further constructions at the Krallerhof hotel and at the KrallerAlm, which was unfortunately destroyed by fire, followed. In 2010 we bought the now-called AsitzBräu, Europe's highest brewery museum and during fall 2021 we officially started construction for a spectacular wellness area equipped with a lake and an infinity pool.

As you can see, a lot of things happened and are still happening around the Krallerhof and its restaurants, the KrallerAlm, the AlteSchmiede and the AsitzBräu. In our family business the only constant is change. Only like this we can offer the best experiences for our guests.



# 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.

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

Meat, fish, eggs, milk and dairy products - we prefer to buy a lot from our local farmers, guaranteed by our chef Robert Reichmayr. Only best from the region, because it is rich in premium products with first-class quality - mostly also the best from Austria. We have also opted for the highest quality when it comes to meat. A synonym for the best quality meat is the Gustino Pig - awarded for the best quality meat from the region.

## Frühstück Breakfast

Beginnen Sie Ihren Tag bei einem Frühstück mit prachtvollem Ausblick. Täglich von 9.00 -10.30 Uhr.  
Enjoy your breakfast with a breathtaking view. Daily from 9.00 a.m. until 10.30 a.m.

### Bergfrühstück

mit Salzburger Rindersalami, Schinkenspeck, Honigschinken  
Salzburger Bergkäse, Butter, Marmelade, Nutella, Hausbrot,  
Semmel, Ham and Eggs oder Rührei wahlweise mit Speck  
oder Schinken

14,50

### Summiteer breakfast

with Salzburg beef salami, bacon, honey ham, butter, jam,  
Salzburg mountain cheese, Nutella, house bread, Kaiser roll,  
ham and eggs or scrambled eggs with bacon or ham

14,50

## SCHAUMWEINE SPARKLING WINES

<b>Krallerhof Hochriegl Sekt</b> .....	0,1 l	5,00
	0,75 l	35,00
<b>Prosecco Millesimato „Superiore“ Canella DOCG</b> .....	0,1 l	5,00
	0,2 l	10,00
	0,75 l	35,00
<b>Taittinger Brut Réserve</b> .....	0,375 l	49,00
	0,75 l	94,00
	1,5 l	185,00
	3,0 l	375,00
<b>Taittinger Rosé Prestige</b> <sup>91WS</sup> .....	0,375 l	53,00
	0,75 l	98,00
	1,5 l	199,00
	3,0 l	375,00
<b>Moët &amp; Chandon Brut Impérial</b> <sup>91WS</sup> .....	0,2 l	24,00
	0,75 l	85,00
	1,5 l	170,00
<b>Moët &amp; Chandon Ice Impérial</b> <sup>91WS</sup> .....	0,75 l	120,00
	1,5 l	220,00
<b>Moët &amp; Chandon Rosé Impérial</b> <sup>91WS</sup> .....	0,2 l	24,00
	0,75 l	120,00
	1,5 l	220,00
<b>Moët &amp; Chandon Ice Rosé</b> <sup>91WS</sup> .....	0,75 l	135,00
	1,5 l	240,00
<b>Dom Perignon 2008</b> <sup>95RP</sup> .....	0,75 l	290,00
<b>Louis Roederer Cristal 2005</b> <sup>94WS</sup> .....	0,75 l	270,00
<b>Ruinart Rosé</b> <sup>95FS</sup> .....	0,75 l	149,00

## APERITIF APERITIFS

<b>Lillet Wildberry Spritz</b> .....		7,70
<b>Aperol Sekt Spritz</b> .....		7,70
<b>Hugo Sekt, Soda, Holundersirup, Minze</b> .....		7,70
<b>Krallerhof Hochriegl Sekt</b> .....	0,1 l	5,00
<b>Prosecco Millesimato „Superiore“ Canella DOCG</b> .....	0,1 l	5,00
<b>G'spritzter</b> rot oder weiß/sauer oder süß Müller, Kremstal .....	1/4 l	4,20



# WEINE WINE

## WEISSWEINE WHITE WINES

<b>Krallerhof Hauswein 2020</b>	1/8 l	<b>5,50</b>
<b>Grüner Veltliner</b>	0,75 l	<b>33,00</b>
<b>„Ried Neuberg“ DAC</b>	1,5 l	<b>55,00</b>
Müller, Krustetten, Kremstal .....	3,0 l	<b>115,00</b>

<b>2017/18/19</b> <sup>92/91/92FS</sup> <b>Grüner Veltliner Federspiel „Achleiten“</b>	0,375 l	<b>24,00</b>
Jamek, Joching, Wachau .....	0,75 l	<b>44,00</b>

<b>2017</b> <sup>93-95FS</sup> <b>Grüner Veltliner, Smaragd „Schön“</b>	0,75 l	<b>55,00</b>
Högl, Spitz, Wachau .....	0,75 l	<b>55,00</b>

<b>2020</b> <sup>94-96FS</sup> <b>Grüner Veltliner Smaragd „Rotes Tor“</b>	0,75 l	<b>77,00</b>
Hirtzberger, Spitz, Wachau .....	0,75 l	<b>77,00</b>

<b>2018/19</b> <sup>91FS</sup> <b>Riesling, Federspiel „Stein am Rain“</b>	1/8 l	<b>5,50</b>
Schmelz, Joching, Wachau .....	0,75 l	<b>33,00</b>

<b>2017</b> <sup>95FS</sup> <b>Riesling „Zöbinger Heiligenstein“ DAC</b> <b>BIO</b>	0,75 l	<b>43,00</b>
Erste ÖTW Lage, Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal .....	0,75 l	<b>43,00</b>

<b>2020</b> <sup>90FS</sup> <b>Welschriesling „Klassik“ DAC</b>	0,75 l	<b>30,00</b>
Sabathi, Leutschach, Südsteiermark .....	0,75 l	<b>30,00</b>

<b>2019</b> <sup>92FS</sup> <b>Sauvignon Blanc „Klassik“ DAC</b>	1/8 l	<b>5,00</b>
Skoff, Gamlitz, Südsteiermark .....	0,75 l	<b>30,00</b>

<b>2018</b> <sup>94FS</sup> <b>Sauvignon Blanc „Poharnig“ DAC</b>	0,75 l	<b>45,00</b>
Erste STK Lage, Erwin Sabathi, Leutschach, Südsteiermark .....	0,75 l	<b>45,00</b>

<b>2018/19</b> <b>Chardonnay „Gebling“</b> <b>BIO</b>	1/8 l	<b>6,00</b>
Sepp Moser, Rohrendorf, Kremstal .....	0,75 l	<b>35,00</b>

<b>2018</b> <sup>92FS</sup> <b>Chardonnay „Muschelkalk“</b> <b>BIO</b>	0,75 l	<b>38,00</b>
Kloster am Spitz, Purbach, Neusiedlersee .....	0,75 l	<b>38,00</b>

Bei Konsumation einer Flasche (0,75 l) Wein, servieren wir Ihnen eine Flasche (0,5 l) Finstersbach Quellwasser (still) kostenlos.

With every bottle (0,75 l) of wine, we serve a bottle (0,5 l) of Finsterbach Quellwasser (still) free of charge.



**2017/18** <sup>92/93FS</sup> **Grauburgunder DAC**Polz, Spielfeld, Südsteiermark ..... 0,75 l **40,00****2017/18** <sup>93/92-94FS</sup> **Weißburgunder „Jägerberg“**Erste STK Lage,  
Erwin Sabathi, Leutschach, Südsteiermark ..... 0,75 l **40,00****ROSÉWEIN ROSÉ WINE****2018/19 „Zweigelt Rosé“** **BIO** 1/8 l **5,50**  
Sepp Moser, Rohrendorf, Kremstal ..... 0,75 l **33,00****2020 Whispering Angel** **BIO**  
Château D'Esclans, Cotes de Provence, Frankreich ..... 0,75 l **37,00****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 2019 „Tribus“** (ZW, ME, CS) 1/8 l **6,50**  
Klein, Andau, Burgenland ..... 0,75 l **39,00****2013 Blauer Zweigelt „Große Reserve“**  
Sepp Moser, Apetlon, Neusiedlersee ..... 0,75 l **49,00****2015** <sup>93FS</sup> **Blauer Zweigelt „Dornenvogel“**  
Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum ..... 0,75 l **38,00****2017** <sup>91FS</sup> **Blaufränkisch „Johanneshöhe“**  
Prieler, Schützen am Gebirge, Neusiedlersee ..... 0,75 l **30,00****2015 Blaufränkisch „Chevalier“ DAC Reserve** **BIO**  
Iby, Horitschon, Mittelburgenland ..... 0,75 l **36,00****2015/17** <sup>92/94FS</sup> **St. Laurent „Altenberg“**  
Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum ..... 0,75 l **42,00****2017/18** <sup>93FS</sup> **Pinot Noir „Select“** **BIO**  
Wieninger, Stammersdorf, Wien ..... 0,75 l **45,00****2015/17** <sup>93/92FS</sup> **Cabernet Sauvignon „Reserve“** **BIO**  
Familie Reinisch, Tattendorf, Thermenregion ..... 0,75 l **47,00****2015 Merlot „Dornfeld“** **BIO**  
Familie Reinisch, Tattendorf, Thermenregion ..... 0,75 l **43,00****2017** <sup>92FS</sup> **Cuvée „Kreos“** (BF, SY, BZ, ME) 1/8 l **6,00**  
Tesch, Neckenmarkt, Mittelburgenland ..... 0,75 l **35,00****2016/17** <sup>92/93FS</sup> **Cuvée „Opus Eximium“** **BIO**  
(BF, StL, ZW) 0,375 l **29,00**  
Gsellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland ..... 0,75 l **49,00****2015/17** <sup>93/92-94FS</sup> **Cuvée „Arachon Evolution“** (BF, CS, ME, ZW)  
Vereinte Winzer (TFXT), Horitschon,  
Mittelburgenland ..... 0,75 l **49,00****2015** <sup>94FS</sup> **Cuvée „Pannobile“** (ZW, BF) **BIO**  
Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee ..... 0,75 l **53,00****2015/16** <sup>96/95FS</sup> **Cuvée „Bela Rex“** (CS, ME) **BIO**  
Gesellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland ..... 0,75 l **82,00****2015/16/17** <sup>95/93/93-95FS</sup> **Cuvée „Gabarinza“** (BF, ME, ZW) **BIO**  
Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee ..... 0,75 l **86,00****2015/16** <sup>91/92FS</sup> **Cuvée „Vulcano“** (BF, CS, BZ, ME)  
Iglar, Deutschkreutz, Mittelburgenland ..... 0,75 l **41,00****2015** <sup>96RP</sup> **„Tignanello“ I.G.T.** (S, CS, CF)  
Antinori, Bolgheri, Toskana ..... 0,75 l **170,00****2012/13** <sup>96RP</sup> **Château Montrose** 2ème Cru Classé  
Château Montrose, St. Estèphe, Bordeaux ..... 0,75 l **195,00****2017 Paleo Rosso I.G.T.**  
Le Macchiole, Bolgheri, Toskana ..... 0,75 l **185,00**

## ALKOHOLFREIES NON-ALCOHOLIC DRINKS

<b>Soda</b>		
mit frisch gepresster Zitrone .....	0,25 l	<b>3,50</b>
	0,50 l	<b>5,10</b>
<b>Mineralwasser Gasteiner</b> (mit/ohne Kohlensäure) .....	0,35 l	<b>3,70</b>
	0,75 l	<b>6,80</b>
mit Zitrone .....	0,35 l	<b>3,90</b>
<b>Finstersbach Quellwasser</b> (still)		
mit Mineralien versetzt .....	0,25 l	<b>2,30</b>
	0,50 l	<b>3,20</b>
<b>Finstersbach Quellwasser</b>		
(mit Kohlensäure) mit Mineralien versetzt .....	0,25 l	<b>3,30</b>
	0,50 l	<b>4,20</b>
<b>Coca-Cola, Fanta, Almdudler</b> oder <b>Spezi</b> .....	0,25 l	<b>3,70</b>
	0,50 l	<b>5,10</b>
<b>Coca-Cola Zero, Sprite</b> in der Flasche .....	0,33 l	<b>4,50</b>
<b>Rauch Skiwasser</b> .....	0,25 l	<b>3,70</b>
	0,50 l	<b>5,10</b>
<b>Rauch Apfel- oder Johannisbeersaft</b> .....	0,25 l	<b>3,70</b>
	0,50 l	<b>5,10</b>
<b>Rauch Apfel- oder Johannisbeersaft</b>		
gespritzt mit Soda- oder Gebirgsquellwasser (still) .....	0,25 l	<b>3,70</b>
	0,50 l	<b>5,10</b>
<b>Eistee Pfirsich</b> .....	0,5 l	<b>5,10</b>
<b>MAKAvA</b> Bio-Eistee aus Österreich .....	0,33 l	<b>4,80</b>
<b>Rauch Mango</b> oder <b>Orange</b> (pur) .....	0,20 l	<b>3,90</b>
mit Soda- oder Gebirgsquellwasser (still) .....	0,50 l	<b>5,10</b>
<b>Fever Tree</b>		
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale und Ginger Beer .....	0,20 l	<b>4,80</b>
<b>Red Bull</b> .....	0,25 l	<b>4,50</b>

## LIFETIME DRINKS LIFETIME DRINKS

<b>Organics</b>		
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale .....	0,25 l	<b>4,50</b>

### BERGLIMONADE MOUNTAIN LEMONADE



<b>Wildpreiselbeere-Orange-Bergminze</b> anregend oder <b>Holunderblüte-Zitrone-Bergminze</b> belebend mit Mineralien versetztem Gebirgsquellwasser (prickelnd oder still) erhältlich mit oder ohne Eis .....	0,50 l	<b>5,80</b>
---	--------	-------------

## HEISSE GETRÄNKE HOT BEVERAGES

<b>Häferl Tee</b> mit Zitrone oder Milch .....	0,25 l	<b>4,30</b>
(Teehaus Ronnefeldt: Classic Green Bio, Mountain Herbs Bio, Chamomille, Red Berries, Peppermint, Darjeeling Bio, Sweet Ginger, Jasmine)		
<b>Häferl Tee</b> mit Rum (Teehaus Ronnefeldt) .....	0,25 l	<b>6,00</b>
<b>Häferl Heiße Zitrone</b> (mit frischer Zitrone) .....	0,25 l	<b>3,90</b>
<b>Kaffee</b> (Verlängerter) .....		<b>3,70</b>
<b>Cappuccino</b> mit Milchschaum oder Schlagobers .....		<b>4,50</b>
<b>Espresso</b> .....		<b>3,20</b>
<b>Espresso groß</b> .....		<b>4,90</b>
<b>Häferl Kaffee</b> .....		<b>4,90</b>
<b>Glas Latte Macchiato, Milchkaffee</b> .....		<b>4,50</b>
<b>Häferl Heiße Schokolade</b>		
mit frischer Pinzgauer Milch und Schlagobers .....	0,25 l	<b>5,50</b>
oder mit Rum, Baileys oder Amaretto .....	0,25 l	<b>6,80</b>
<b>Glühwein</b> .....	0,25 l	<b>5,80</b>
<b>Jagatee</b> .....	0,25 l	<b>5,80</b>
<b>Heißer Hugo</b> alkoholfrei .....	0,25 l	<b>4,50</b>



## LIKÖRE & BITTERS LIQUEURS & BITTERS

<b>Moosbeerlikör</b> Stocki's Mountaindestilliererie .....	2 cl	<b>4,70</b>
<b>Baileys</b> .....	4 cl	<b>7,00</b>
<b>Amaretto di Saronno</b> .....	4 cl	<b>7,00</b>
<b>Fernet Branca</b> .....	2 cl	<b>4,50</b>
<b>Jägermeister</b> .....	2 cl	<b>4,50</b>
<b>Underberg</b> .....	2 cl	<b>4,50</b>
<b>Ramazotti</b> .....	2 cl	<b>4,50</b>
<b>Averna</b> .....	2 cl	<b>4,50</b>

## EDELBRÄNDE SCHNAPPS

<b>Willi</b> oder <b>Marille</b> mit Frucht Destillerie Freihof.....	2 cl	<b>3,90</b>
<b>Obstler</b> Destillerie Freihof.....	2 cl	<b>3,90</b>
<b>Vodka Feige</b> .....	2 cl	<b>3,90</b>
<b>Obstler</b> Stocki's Mountaindestillerie.....	2 cl	<b>4,20</b>
<b>Rote Birne</b> Stocki's Mountaindestillerie.....	2 cl	<b>4,70</b>
<b>Marille</b> Stocki's Mountaindestillerie.....	2 cl	<b>4,70</b>
<b>Bananenbrand</b> im Whiskeyfass gelagert Stocki's Mountaindestillerie.....	2 cl	<b>5,70</b>
<b>Himbeere/Birne</b> Stocki's Mountaindestillerie.....	2 cl	<b>5,70</b>
<b>Zirbenschnap</b> s Emil.....	2 cl	<b>4,70</b>
<b>Nusserl</b> Bauer.....	2 cl	<b>4,70</b>

## SPIRITUOSEN SPIRITS

<b>Remy Martin V.S.O.P.</b> .....	4 cl	<b>9,00</b>
<b>Grappa</b> Tre Soli Tre Berta.....	2 cl	<b>9,50</b>
<b>Grappa</b> Piave.....	2 cl	<b>3,90</b>
<b>Tequila</b> silber oder gold.....	2 cl	<b>3,90</b>
<b>Vodka Russian Standard</b> .....	0,50 l	<b>48,00</b>
	0,70 l	<b>65,00</b>
<b>Belvedere Pure Vodka</b> .....	0,375 l	<b>53,00</b>
	0,70 l	<b>95,00</b>
<b>Jack Daniels</b> .....	0,35 l	<b>45,00</b>
<b>Bacardi</b> .....	0,35 l	<b>35,00</b>
<b>Tanqueray Gin</b> .....	0,35 l	<b>48,00</b>
<b>Hendrick's Gin</b> .....	0,35 l	<b>53,00</b>

## SHOTS SHOTS

<b>Flügerl</b> Red Bull mit rotem Vodka.....	2 cl	<b>5,20</b>
<b>Vodka Bull</b> Red Bull mit weißem Vodka.....	2 cl	<b>5,20</b>
<b>Flying Hirsch</b> (Red Bull mit 2 cl Jägermeister-Flasche).....		<b>5,20</b>

## BIERE & BIERVARIATIONEN BEERS AND BEER VARIATIONS

<b>AsitzBräu Hausbier</b> vom Fass.....	0,30 l	<b>4,20</b>
	0,50 l	<b>5,20</b>
<b>AsitzBräu Hausbier</b> in der Flasche.....	0,33 l	<b>4,40</b>
<b>Franziskaner Hefe-Weißbier</b> vom Fass.....	0,30 l	<b>4,40</b>
	0,50 l	<b>5,40</b>
<b>Gösser Natur Radler</b> vom Fass.....	0,30 l	<b>4,20</b>
	0,50 l	<b>5,20</b>
<b>Gösser Naturgold alkoholfrei</b> .....	0,50 l	<b>5,20</b>
<b>Kaiser Märzen</b> in der Flasche.....	0,50 l	<b>5,20</b>
<b>Franziskaner Hefe alkoholfrei</b> .....	0,50 l	<b>5,20</b>
<b>Franziskaner Hefe dunkel</b> .....	0,50 l	<b>5,40</b>
<b>Cola Bier</b> .....	0,50 l	<b>5,20</b>
<b>Hefe Almdudler</b> oder <b>Cola</b> .....	0,50 l	<b>5,40</b>
<b>Hefe Bull</b> .....	0,50 l	<b>5,80</b>
<b>Radler Sauer</b> .....	0,30 l	<b>4,10</b>
	0,50 l	<b>5,10</b>
<b>Radler alkoholfrei</b> .....	0,30 l	<b>4,20</b>

## MIXED DRINKS MIXED DRINKS

<b>Vodka Bull</b> Russian Standard Vodka, Red Bull.....		<b>12,00</b>
<b>Gin Tonic</b> Tanqueray Gin, Tonic.....		<b>12,00</b>
<b>Vodka Lemon</b> Russian Standard Vodka, Bitter Lemon.....		<b>12,00</b>
<b>MAKAva Vodka</b> Russian Standard Vodka, MAKAvA.....		<b>12,00</b>
<b>Moscow Mule</b> Russian Standard Vodka, Ginger Beer, Limettensaft, Gurke.....		<b>13,00</b>
<b>Jacky Cola</b> Jack Daniels, Coca-Cola.....		<b>12,00</b>
<b>Cuba Libre</b> Havana Rum, Coca-Cola, Limettensaft.....		<b>11,50</b>

# HERZHAFTE SUPPEN HEARTY SOUPS

**Deftige Tafelspitzsuppe**  
mit Frittaten oder Kaspressknödel

**Clear beef broth**  
with savory pancake stripes or  
cheese bread dumpling

6,50



**Ayurvedische Tomaten-Chillisuppe**  
mit 5-Korn-Nockerl

**Ayurvedic tomato chili soup**  
with five-grain dumplings

6,50



**Asitz-Suppentopf**  
mit Rindfleisch, Nudeln  
und Gemüwestreifen

**Asitz beef broth**  
with beef, noodles and  
vegetable stripes

6,50



**Hausgemachte Gulaschsuppe**  
mit Krallerhof-Hausbrot oder Semmel

**Homemade goulash soup**  
with homemade bread or kaiser roll

7,20



# FEINE VORSPEISEN LIGHT STARTERS

## Ayurvedische „Schmiede“ Bowl

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

## Ayurvedic "Schmiede" Bowl

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

13,00



mit hausgebeiztem Lachsfilet und Kaviar  
with graved salmon and caviar

18,90



## 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 and pine nuts

17,50



# FRISCHES GEBÄCK BAKED GOODS

## Hausgemachtes Brot

aus der Bäckerei im Hotel Krallerhof

## Homemade bread

from the Krallerhof bakery

1,50

## Knoblauchbaguette (laktosefrei)

Garlic bread (lactose-free)

6,50

## Riesen-Laugenbrezel

XL pretzel

5,00



## Semmel

Kaiser roll

1,30



# GUTES ZWISCHENDURCH FILLING SNACKS

## Münchner Weißwurst

1 Paar mit süßem Senf und Laugenbrezel

## Bavarian veal sausage

1 pair with sweet mustard and soft pretzel

8,00

## Frankfurter Würstel

1 Paar mit Steirerkren, Senf und Semmel

## Frankfurters

1 pair with Styrian horseradish, mustard and a kaiser roll

6,50

## Schinken-Käse-Toast

mit Pommes frites

## Ham and cheese toast

with French fries

8,00

## Riesen Laugenbrezel

mit dreierlei Aufstriche:  
Liptauer, Grammelschmalz  
und Kürbiskerntopfen

## XL pretzel

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

7,00

## Pommes frites

aus Weinviertler Erdäpfeln mit  
mit Ketchup oder Mayonnaise

## French fries

made of Weinviertel potatoes with  
ketchup or mayonnaise

6,50

## Kartoffel Dippers

aus Weinviertler Erdäpfeln mit  
mit Sauerrahmdip

## Dippers

made of Weinviertel potatoes with  
sour cream dip

7,00



# KNACKIGE SALATE CRISP SALADS

## Knusprige Backhendlstreifen

an Kartoffel-Vogerlsalat, Kirschtomaten, Kürbiskerne und Steirischem Kernöl

## Slices of crispy fried chicken

with potato and lamb's lettuce salad, cherry tomatoes, pumpkin seeds and Styrian pumpkin seed oil

15,50



## Gemischter Salat oder Blattsalat

mit Dressing nach Wahl: Essig & Öl oder Asitz-Bergkräuterdressing

## Mixed salad or green salad

with a choice of dressings: vinegar & oil or Asitz alpine herb dressing

5,50



## Caesar Salad

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

## Caesar Salad

Iceberg lettuce with Ceasardressing, croûtons, parmesan and corn-fed chicken stripes

15,90



mit 2 Stück Garnelen  
with 2 prawns

19,50

## Griechischer Salat 2.0

mit mariniertem Schafskäse, Oliven, Tomaten, Gurken, Zwiebel, Olivenöldressing und Basilikum

## Greek salad 2.0

with marinated feta cheese, olives, tomatoes, cucumber, onion, olive oil dressing and basil

14,00



# IMMER LECKER



## Holzofenknödel „AlteSchmiede“

Zwei Kartoffelknödel mit Rauchwurstfülle, Kürbiskernen und Kartoffelteig mit getrüffeltem Sauerkraut, sautierten Steinpilzen, gebratenem Speck und frischem Südtiroler Trüffel

## „AlteSchmiede“ dumplings

Two potato dumplings with smoked sausage filling, pumpkin seeds, truffled cabbage, sautéed porcini mushrooms, fried bacon and fresh South Tyrolean truffle

14,90



# ALWAYS TASTY

## Ofenkartoffel

mit getrüffeltem Grillgemüse, Sauerrahmsauce, Grana Padano und frischem Südtiroler Trüffel

## Baked potato

with truffled grilled vegetables, sour cream dip, Grana Padano and fresh South Tyrolean truffle

13,00



mit 2 Stück gebratenen Riesengarnelen aus nachhaltiger Zucht  
with 2 pieces of grilled king prawns

22,50

mit gebratenen Streifen vom Salzburger Rinderrücken  
with roasted stripes of Salzburg saddle of beef

18,50



## WEIN-TIPP

2017  
Cuvée „Kreos“  
Tesch, Neckenmarkt,  
Mittelburgenland  
0,75 l | 35,00  
1/8 l | 6,00

## via culinaria

GENUSSWEGE IM SALZBURGERLAND

## Spinat-Mozzarella-Knödel

Zwei Knödel auf Wurzelgemüse-Tomatenragout, Salzburger Bergkäsekrusteln und Rucola

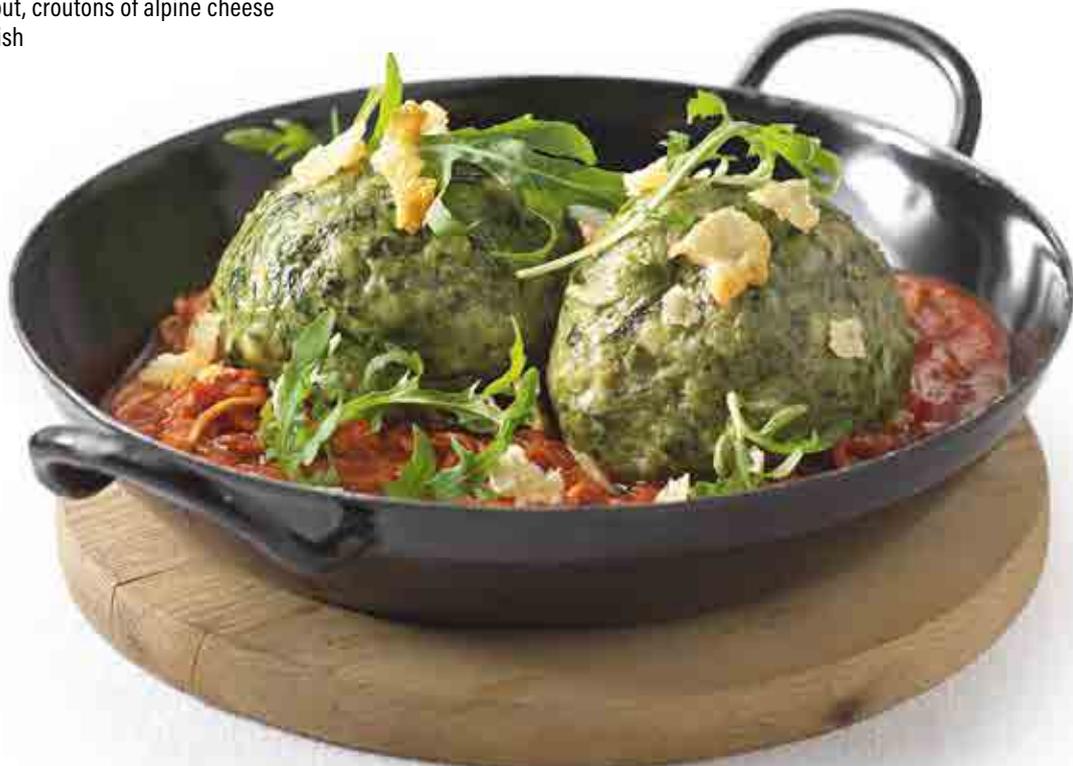
## Spinach and mozzarella dumplings

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

13,90



Die Via Culinaria lädt zu einer genussvollen Reise kreuz und quer durch das Salzburger Land ein und führt auf 10 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“.



# TRADITIONELLE GERICHTE

## TRADITIONAL DISHES

### Wiener Schnitzel

vom Salzburger Premiumkalb  
mit Petersilienkartoffeln und  
Preiselbeeren

### Wiener Schnitzel

Escalope of veal with parsley potatoes,  
and mountain cranberries

24,00



### Schnitzel vom Gustino-Schwein

mit Pommes frites und Preiselbeeren

### Escalope of Gustino pork

with French fries and mountain cranberries

16,50



### Tiroler Gröstl

mit Röstkartoffeln, Zwiebeln, Speck,  
Bratenfleisch und Spiegelei

### Tyrolean Gröstl

with potatoes, onion, bacon,  
roasted meat and a fried egg

15,00

mit kleinem grünen Salat  
with small green salad

18,50

### Ofenfrischer Krustenbraten vom Gustino-Schwein

mit Sauerkraut und Semmelknödel

### Roasted Gustino pork with crackling

(pastured pork) served with  
sauerkraut and bread dumpling

16,00



### WEIN-TIPP

2020  
Grüner Veltliner  
Smaragd „Rotes Tor“  
Hirtzberger, Spitz,  
Wachau  
0,75 l 77,00

### Pinzgauer Kasnockn

mit würzigem Bergkäse und Bierkäse,  
Röstzwiebeln und Bergschnittlauch  
(im Pfandl serviert)

### Pinzgauer cheese spaetzle

with mountain cheese, beer  
cheese, fried onions and chives  
(served in a pan)

12,00



mit kleinem grünen Salat  
with small green salad

15,50

# LECKEREIEN

## TASTY DELIGHTS

### Spaghetti Pomodoro

mit Gemüse-Tomatensauce,  
Grana Padano und Rucola

### Spaghetti Pomodoro

with Vegetable tomato sauce,  
Grana Padano and rocket

10,50



### Geschmorter Fenchel

auf cremiger Polenta,  
Rotweinsauce und gebratenen  
Pilzen der Saison

### Braised fennel

with creamy polenta  
with red wine sauce  
and grilled mushrooms

15,00



### Ayurvedisches Sellerie-Steak

vom Grill mit Bergkräuterpesto, Rosmarin-  
Chili-Basmatireis, Rote-Beete-Ragout  
und Südtiroler Trüffel

### Grilled ayurvedic celery steak

with mountain herb pesto,  
rosemary-chili rice, beetroot ragout  
and South Tyrolean truffle

16,00



### Spaghetti Bolognese

mit Grana Padano

### Spaghetti Bolognese

with Grana Padano

10,50



# GSCHMACKIGES AUS DER SCHMIEDE KUCHL

## Ragout vom Pinzgauer Hirschkalb „Jäger Art“

aus der Rauriser Jagd mit gerösteten Pilzen, knusprigem Speck, Preiselbeeren und gebackenen Schupfnudeln

## Ragout of local venison

with roasted mushrooms, crispy bacon, cranberries and fried potato dumpling fingers

23,00



Würzige Honig-Bauchripperl (500g)  
vom Österreichischen Gustino-Schwein  
mit Dukaten-Chips, BBQ- und Sauerrahmdip

## Spicy honey ribs (500g) from local Gustino pork

with potato wedges, BBQ and sour cream dip

16,50



BBQ-Rumpsteak  
vom Salzburger Stier (250g)  
mit Grillgemüse, Kartoffel-Dippers  
und BBQ-Sauce (20 Min.)

BBQ sirloin  
from local beef (250g)  
with grilled vegetables, potato dippers,  
and BBQ sauce (20 min.)

27,00



### WEIN-TIPP

2016/17 Cuvée  
„Opus Eximium“  
Gsellmann, Deutschkreutz,  
Mittelburgenland  
0,75 l 49,00  
0,375 l 29,00



# DELICACIES FROM THE SCHMIEDE KITCHEN

## Pure Beef Burger

### vom Salzburger Stier (200g)

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

## Beef burger

### from local beef (200g)

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

18,90



## Pulled-Pork Burger

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

## Pulled pork burger

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

16,90



Jedes Gericht mit Saucen oder Dips beinhaltet das in der Speisekarte angegeben Angebot, bei zusätzlich oder extra bestellten Artikeln, erlauben wir uns für folgende Artikel einen Aufpreis von 1,00 Euro zu verrechnen. Ketchup, Mayonnaise, Senf, Kren, BBQ-Dip, Sauerrahmdip.

Each dish with sauces or dips includes the offer indicated in the menu, for additional or extra ordered items, we take the liberty to charge an extra 1,00 Euro for the following items. Ketchup, mayonnaise, mustard, horseradish, BBQ dip, sour cream dip.

# KINDERMENÜ KIDS MENU

**Kinderschnitzel vom Gustino-Schwein  
oder Nuggets vom Huhn**  
mit Pommes frites und Ketchup

**Schnitzel or  
Chicken nuggets**  
with French fries and ketchup

7,90



**Gedünstetes Naturschnitzel**  
vom Salzburger Kalb mit Erbsenreis

**Steamed cutlet**  
of Salzburg veal with pea rice

9,90



**Spätzle**  
mit frischem Karotten-Erbsengemüse  
und Bratensaft

**Spaetzle**  
with fresh carrot and pea vegetables  
and gravy

7,00



**Kinderkaiserschmarrn**  
mit Apfelmus

**Children's kaiserschmarrn**  
sliced and sugared pancake served  
with apple puree

8,50

**Spaghetti Bolognese  
oder Spaghetti Pomodoro**  
mit Tomatengemüse  
und Grana Padano

**Spaghetti Bolognese  
or Pomodoro**  
with tomato vegetables  
and Grana Padano

7,00

**Spinat-Mozzarella Knödel**  
ein Knödel mit Gemüse-Tomatensauce

**Spinach and mozzarella dumpling**  
one dumpling served with vegetable  
and tomato ragout

7,00



GETRÄNKE-TIPP

Rauch  
Skiwasser  
0,25 | 3,70  
0,50 | 5,10



# KÖSTLICHE DESSERTS SWEET TREATS

## Hausgemachter Apfelstrudel

mit Schlagobers oder Vanillesauce

## Homemade apple strudel

with whipped cream or vanilla sauce

6,50

## Weißer Schokomousse-Torte

mit Waldbeeren

## White chocolate mousse cake

with wild berries

6,50

## Topfentorte

mit Karamellsauce

## curd cake

with caramel sauce

6,50

## Hausgemachter Kaiserschmarrn

mit Zwetschgenröster, Apfelmus und Marillenröster

## Homemade thick, sliced and sugared pancake

served with stewed plums, apple puree and stewed apricots

13,00

## Crème Brûlée

### von der Tonkabohne

mit Pflaumen-Zimteis und Sacherbrösel

## Crème Brûlée

### of the tonka bean

with plum and cinnamon ice cream and Sacher crumbs

8,00

## Sachertorte

mit Schlagobers

## Sacher cake

with whipped cream

5,50

## Germknödel

mit Mohn-Butter oder Vanillesauce

## Yeast dumpling

with poppy seed butter or vanilla sauce

9,90

## Hausgemachte Palatschinke

1 Stück mit Nutella

## Homemade pancake

1 pancake filled with nutella (chocolate nut spread)

5,90

1 Stück mit hausgemachter Marillenmarmelade

1 pancake filled with homemade apricot jam

5,90

1 Stück mit Vanilleeis, Schlagobers und Schokoladensauce

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

7,90

EXTRA

+ 1 Portion Apfelmus, Zwetschgenröster oder Marillenröster

+1 serving of apple puree, stewed plums or stewed apricots

+1,00





# Juwel am Berg

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

**D**irekt neben den Bergstationen von Steinbergbahn und Leoganger Asitzbahn liegt die AlteSchmiede 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 Jahrhun-

derte. 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.

# 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



## 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.

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.

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

# Braukultur am Asitz

**S**chon 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  
4555



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.

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.



# Einzigartig Vielseitig

**D**ie 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 specialties – when it comes to food, the KrallerAlm is certainly varied.



kralleralm.com  
+43 6583 8246  
210

# Erstklassig im Winter

**W**er am Hotel 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 in Kaprun eröffnen sich neue Dimensionen und 408 Pistenkilometer inklusive Gletscher mit nur einer Skikarte.

Die Skiszene Altenberger, in der seit fast 70 Jahren professionelle Skilehrer Skilauf und Snowboarden unterrichten – in der Gruppe oder privat. Erste Skiversuche der kleinen Profis sind bei den Skilehrern der Skiszene Altenberger in besten Händen. Die individuelle Betreuung des erfahrenen Teams der Skiszene Altenberger während der ersten Stunden bis zum Pflugbogenfahren bringen größtmögliche Erfolge.

skiszene.at

+43 6583 8246  
430



## 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 Steinberg piste 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 at Kitzsteinhorn in Kaprun. The youngest children will be in safe hands as they make their first attempts on skis with the instructors from the Skiszene Altenberger.

# Events 2021/2022

## Asitz Music Night Dienstag

Außergewöhnliche Stimmung mit wechselnden Bands sowie der Beats & Fire Show jeden Dienstagabend im AsitzBräu bzw. bei der Asitz- und Steinbergbahn-Bergstation.

## Tuesday

A special atmosphere with various bands at the AsitzBräu and a Beats & Fire Show every Tuesday evening by the top station of the Asitz and Steinberg cable cars.



## Hüttenspringen Mittwoch

Jeden Mittwoch findet – je nach Schneelage – die spektakuläre Skishow mit den „Roten Teufeln“ der Skiszene Altenberger bei der KrallerAlm statt. Anschließend gibt es eine After-Party bis in die frühen Morgenstunden.

## Ski hut jumping Wednesday

Every Wednesday – depending on weather conditions – this spectacular skiing show featuring the “Red Devils” from the Altenberger ski school takes place at the KrallerAlm restaurant. Then the partying goes on in the “Alm” until the small hours.



## Kerzerlabend Freitag

Ob als Stärkung vor dem Mondscheinrodeln oder weil Sie Lust auf eine echte Steinofen-Pizza haben, die AlteSchmiede verwöhnt Freitags, beim traditionellen Bergabend, mit heimisch und internationaler Küche und viel Musik.

## Candlelight evening Friday

Whether you need to build up your strength for moonlight sledging or just fancy an authentic pizza straight from the wood-fired oven, on Fridays the AlteSchmiede treats you to local and international specialities and lots of music.

## MODERN LIVE & DJ MUSIC

SAMSTAG - DIENSTAG AB 13:30 UHR  
SATURDAY - TUESDAY FROM 1.30 PM



## Nachtrodeln am Asitz Dienstag & Freitag

Das Rodeln am Asitz bietet sich als ein einzigartiges Vergnügen im Schnee an. Auf einer Strecke von vier Kilometern führt die Bahn mit atemberaubendem Ausblick ins Tal. Immer Dienstags und Freitags ist der Rodelspaß auch unter dem Sternenhimmel zu genießen.

## Sledging at Asitz Tuesday & Friday

Sledging at Asitz mountain is a true winter highlight. The four-kilometre toboggan run offers splendid views and is open for night sledging every Tuesday and Friday, “Alm” until the small hours.



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.**



Hotel Krallerhof ist eine Manufaktur für die schönen Dinge, die das Leben lebenswert machen. Für raffinierte Kulinarik, die sich durch handwerkliche Kochperfektion auszeichnet und die durch Einzigartigkeit den eigenen Charakter unterstreicht. Der Krallerhof inspiriert mit edelsten Materialien und faszinierenden Kombinationen aus Regionalität, Nachhaltigkeit und grenzenlosem Geist. Das ist eine Unvergesslichkeit für die Sinne. Daran glauben wir. Was ohne Zutun entsteht, das ist Tradition. Wir im Hotel Krallerhof haben Innovation zu unserer Tradition gemacht, wir hören nicht auf,

uns zu verbessern, daher ist der Wandel die Basis unserer Tradition, um Zukunft zu schreiben. Wir hinterfragen ständig, wie wir uns verbessern können. Das ist für uns die schönste Tradition.

Ankommen in der Vorfreude, der Freude, zuhause zu sein und das vertraute Gefühl der Geborgenheit zu spüren. Obwohl fast jedes Zimmer anders ist, jede Suite einen eigenen Geist besitzt, beeindruckt jeder Raum mit einem eigenen Zauber, einer speziellen Wärme und Vertrautheit.

Bitte umblättern...



Ausgesuchte Materialien und eine kunstvolle handwerkliche Verarbeitung werden höchsten Ansprüchen gerecht, wenn aus Zimmern und Suiten individuelle Wohnräume werden. Jedes der Zimmer, jede Suite ist ein individuelles Schmuckstück und eine Art Kunstgalerie, die mit raffinierten Details überrascht. Ein exklusiver Genuss, der unseren Hotelgästen vorbehalten bleibt.

Erleben Sie ganzheitliche Entspannung im Sein. Unser Spa-Bereich Refugium im Krallerhof bietet Ihnen einzigartige Anwendungen, welche die Kunst der ganzheitlichen östlichen und westlichen Wellnessphilosophien beinhaltet. Mit verschiedenen Treatments wie Massagen, Beautybehandlungen, wohltuenden Hot Stones, Shiatsu, Ayurveda, Körperbehandlungen mit exklusiven Produktlinien, Öl- & Salzbädern und Behandlungen in der Softpackliege, um einige aufzuzählen.

Die perfekte Allianz von Schönheit und Wissenschaft, Genuss und Pflege finden im Refugium fast unbegrenzte

Möglichkeiten, Körper und Geist zu verwöhnen. Und so ganz nebenbei: Es ist auch das reine Vergnügen! Welche Wünsche Sie auch immer haben, unser bestens geschultes Beauty-Team betreut Sie mit zukunftsweisendem Know-how und weiterführender Beratung. Durch unsere Spezialisierung auf innovative Behandlungsmethoden können Sie sicher sein: Hier befinden Sie sich in besten Händen. Selbstverständlich beraten wir Sie auch, damit Sie anschließend zu Hause das Erreichte weiter ausbauen können.

Exzellenz, die man schmeckt. Jetzt ist immer die beste Zeit für die Regionalität. Mit raffinierten Kombinationen und regionalen Zutaten kultiviert unser Restaurant im Krallerhof einen Stil mit österreichischem Feinsinn von klassisch-eleganten Gerichten bis hin zu internationalen Köstlichkeiten. International, lokal, regional. Unser Restaurant ist ein Ort der Begegnung von regionalen Zutaten, heimischen und internationalen Köstlichkeiten.



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





## Let us be there.

For over four generations, Hotel Krallerhof has stood for a special devotion to detail and true worth of our time - the time that only the Krallerhof can offer. Hotel Krallerhof is a manufactory for the beautiful things that make life worth living. For refined culinary delights that are a handcrafted, a culinary perfection, which, through its uniqueness, has developed its own character. The Krallerhof inspires with the finest materials and fascinating combinations of regionality, sustainability, quality and a boundless spirit. This is an unforgettable experience for the senses. That is what we believe in.

What comes into being without doing anything, that is tradition. We at Hotel Krallerhof have made innovation our tradition, we never stop improving, so change is the basis of our tradition to write the future. We constantly question ourselves how we can improve. This is the most beautiful tradition for us.

It is so important to arrive and immediately feel good. Arriving in anticipation is joy. Feeling the security, feeling at home. Although almost every room is different, each suite has its own spirit. Each room has its own magic, a special warmth and familia-

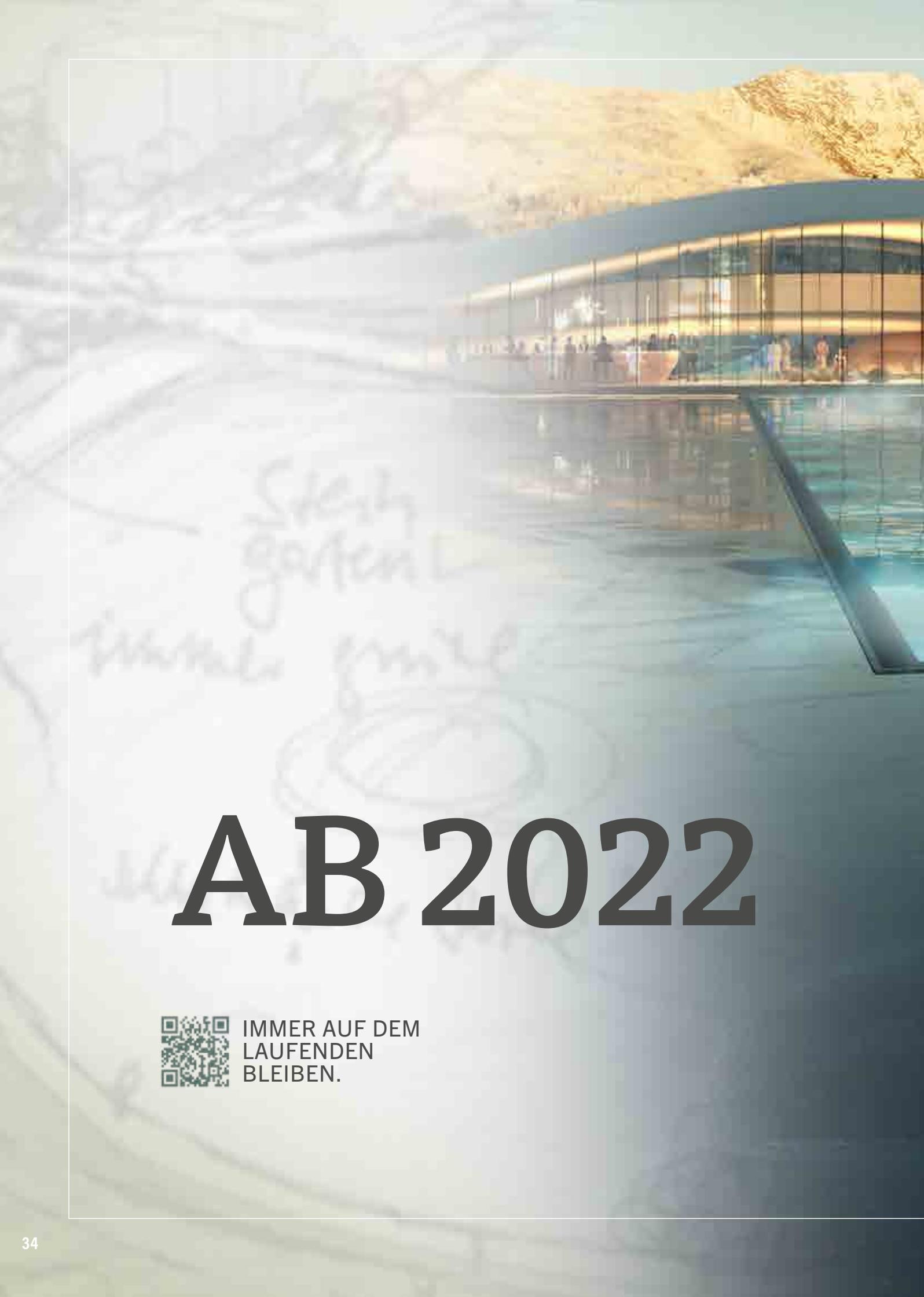
arity. Selected materials and an artful handcraft processing considering the highest requirements lead to rooms and suites becoming individual living spaces. Each of the rooms, each suite is an individual jewel and a kind of art gallery that surprises guests with refined details. An exclusive experience, reserved for our hotel guests.

Experience holistic relaxation in just being. Our spa area called Refugium at the Krallerhof offers you unique treatments that incorporate the art of holistic Eastern and Western wellness philosophies. With various treatments such as massages, beauty treatments, soothing hot stones, Shiatsu, Ayurveda, body treatments with exclusive product lines, oil & salt baths and treatments in the soft pack lounge. The perfect alliance of beauty and science, indulgence and care will find almost unlimited opportunities to pamper body and soul at the Refugium. And by the way: it's also pure pleasure! Whatever you desire, our highly trained beauty team will fulfil your every wish thanks to their unrivalled expertise. Thanks to our specialisation in innovative treatment methods, you can be sure: You are in the best hands here. Of course, we will also advise you so that you can continue to build on what you have

gained back at home. Excellence you can taste. "Now" is the best time for regional products. Creative combinations with regional ingredients - that is the motto of our restaurant at the Krallerhof. We cultivate our own style with Austrian sensitivity and serve international delicacies as well as classic-elegant dishes. Local, regional, international.

Arrive in Leogang in Salzburger Land and feel 5-star relaxation. This winter will be magical. For sure.





**AB 2022**



IMMER AUF DEM  
LAUFENDEN  
BLEIBEN.



**ALLES BEGINNT  
MIT EINER  
VISION UND  
DANN WIRD  
ES REALITÄT.**

**UNSER TRAUM IST  
ES DEN GÄSTEN  
MEHR PLATZ FÜR  
ERHOLUNG  
ZU BIETEN.**

Natur-See mit über 5.000 m<sup>2</sup>.  
Eingebundener Infinity-Pool mit  
360°-Bergpanorama.  
In die Landschaft integrierte Architektur.  
Ganzjährig nutzbar.

*Krallerhof*

**BIS BALD IN DER ALTENSCHMIEDE!**



**DIE ALTE  
SCHMIEDE**

[alteschmiede-leogang.com](http://alteschmiede-leogang.com)

+43 6583 8246 400