

DIE ALTE SCHMIEDE

SPEISEN & GETRÄNKE

LOKAL HERO.

HERO OF HUTS.

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

DIE ALTE
SCHMIEDE

2022/23

2

Winterkarte



Direkt neben den Bergstationen der Steinberg- und Asitzbahn liegt die AlteSchmiede schlicht sensationell. Vom zünftigen Hüttenessen und der Pizza aus dem Holzofen bis hin zu regionalen Schmankerln, eines ist sicher: Es schmeckt! Mit ihrer ausgezeichneten Küche gilt sie schon seit vielen Jahren als gastronomisches Highlight in der Region. Harmonisch in die umgebende Natur eingebunden, steht die AlteSchmiede für Dinge, die bewahrt werden wollen. Mit Liebe zur Tradition gewährt Sie einen kleinen Einblick in die Vergangenheit. Eine museale Fundgrube der letzten Jahrzehnte, wenn nicht sogar Jahrhunderte. Ihren Namen erhielt sie von einem ihrer spektakulärsten Artefakte: Ein gewaltiger, uralter Schmiedehammer aus dem Kaiserbachtal in Tirol.

Überhaupt trägt jeder Raum in der AltenSchmiede klar die Handschrift von Sepp Altenberger. Der Erlebnisgastonom ist leidenschaftlicher Sammler und Entdecker alter Welten. Kleine Stücke, aber auch recht große, wie etwa der zwei Meter hohe Zahnkranz, die alte Mühle aus dem Liesertal in Kärnten, das historische Ziegelgewölbe mit originalen K&K-Wappenziegel der Jahrhundertwende, die großzügige Bar, für dessen Tresen ein Schweinestall von 1882 renoviert wurde und vieles mehr. In acht Stuben präsentieren sich Tradition und Handwerk in tausenden Exponaten. Sie schaffen eine Atmosphäre, die den Bogen von urig zu stilvoll schlägt. Einzigartige Räume für genussvolle Stunden in guter Gesellschaft.

Im Winter gilt die Schmiede als ganz besondere Skihütte für einen gepflegten Einkehrschwung inklusive Après-Ski-Stimmung. Im Sommer hat sie sich als unvergleichlicher Ort für Genießer etabliert. Auch unter Radfahrern und Wanderern gilt die AlteSchmiede als ideale Raststation. Sie eignet sich ebenso perfekt für kleine und große Veranstaltungen.



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

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

Virtueller Rundgang
Virtual tour



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

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

alteschmiede-leogang.com
+43 65838246400

UNSERE KÜCHE: EHRlich & REGIONAL.

DOWN-TO-EARTH & REGIONAL CUISINE.



Fleisch, Fisch, Eier, Milch und Milchprodukte – vieles kaufen wir am liebsten bei unseren heimischen Bauern ein, dafür garantiert unser Küchenchef. Das Beste aus der Region, denn diese ist reich an hochwertigen Produkten mit erstklassiger Qualität. Auch beim Fleisch haben wir uns für höchste Qualität entschieden: als Inbegriff für Hochwertigkeit wurde das Gustino-Schwein zum besten Markenfleisch Österreichs gewählt.

Meat, fish, eggs, milk and dairy products – we prefer to buy a lot from our local farmers, ensured by our head chef. We select only the best from our region, which is rich in premium products of first-class quality – sometimes they're even the best in whole Austria. We also don't compromise when it comes to our meat. A synonym for delicious premium meat is the Gustino pig which was awarded the best quality meat from Austria.

FRÜHSTÜCK BREAKFAST

Asitz-Bergfrühstück Asitz mountain breakfast

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

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

14,50

Beginnen Sie Ihren Tag bei einem Frühstück mit prachtvollem Ausblick. Täglich von 9.00 bis 10.30 Uhr.

Start your day with a tasty breakfast and a breathtaking view. Available daily from 9 a.m. to 10.30 a.m.



Wallys und Marias
handgemachte Kräuterprodukte
sind bei der AltenSchmiede sowie
beim AsitzBräu zu erwerben.

*Wally's and Maria's handmade
herbal products are available for
purchase at AlteSchmiede
and AsitzBräu.*

alteschmiede@krallerhof.com
+43 6583 8246 400



WALD MEISTER KRÄUTER



Wally Altenberger
Kräuterexpertin



Maria Leutgeb
TEH-Praktikerin

KRAFT DER NATUR
POWER OF THE NATURE.

Die Einfachheit der Natur, die uns umgibt, schenkt täglich Kraft. Mit all ihrer Farbenpracht begeistert sie uns seit Kindheitstagen. Unsere Kräutermeisterinnen Wally und Maria sind davon fest überzeugt.





GETRÄNKE

DRINKS

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

BERGLIMONADE

MOUNTAIN LEMONADE



Holunder, Zitrone & Bergminze

Still oder prickelnd,
mit oder ohne Eis

0,5 l 6,00

Wildpreiselbeere, Orange & Bergminze

Still oder prickelnd,
mit oder ohne Eis

0,5 l 6,00



APFELSCHORLE G'SPRITZTER APFELSAFT

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE NON-ALCOHOLIC DRINKS

Coca Cola, Fanta, Almdudler, Spezi	0,25 l	3,90
	0,5 l	5,30
Coca Cola Zero, Sprite in der Flasche.	0,33 l	4,70
Rauch Skiwasser	0,25 l	3,90
	0,5 l	5,10
Rauch Apfel- oder Johannisbeersaft	0,25 l	3,90
	0,5 l	5,10
gespritzt mit Soda- oder Quellwasser	0,25 l	3,90
	0,5 l	5,10
Eistee Pfirsich	0,25 l	3,90
	0,5 l	5,30
MAKAvA Bio-Eistee aus Österreich	0,33 l	5,00
Rauch Mango- oder Orangensaft	0,2 l	4,00
gespritzt mit Soda- oder Quellwasser	0,5 l	5,50
Fever Tree	0,2 l	5,00
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale oder Ginger Beer		
Red Bull	0,25 l	5,00
ORGANICS by Red Bull	0,25 l	5,00
Tonic Water, Bitter Lemon oder Ginger Ale		
Soda mit frisch gepresster Zitrone	0,25 l	3,50
	0,5 l	4,80
Gasteiner Mineralwasser		
mit oder ohne Kohlensäure.	0,35 l	4,00
	0,75 l	6,90
mit Zitrone	0,35 l	4,20

HEISSGETRÄNKE HOT BEVERAGES

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



BIERE & BIERVERIATIONEN BEERS & BEER VARIATIONS

IN DER FLASCHE BOTTLED BEER

Corona Extra	0,33 l	5,50
Kaiser Märzen	0,5 l	5,50
Gösser Naturgold alkoholfrei	0,5 l	5,50
Franziskaner Hefe dunkel	0,5 l	5,70
Franziskaner Hefe alkoholfrei	0,5 l	5,50

VOM FASS DRAUGHT BEER

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

MISCHUNGEN MIXES

Cola Bier	0,5 l	5,50
Hefe Almdudler oder Cola	0,5 l	5,70
Hefe Bull	0,5 l	6,00
Saurer Radler	0,3 l 0,5 l	4,10 5,10
Alkoholfreier Radler	0,33 l	4,50

HAUSBIER

ASITZBRÄU

in der Flasche

0,33 l 4,50

vom Fass

0,3 l 4,50

0,5 l 5,50



APERITIFE APERITIFS

G'spritzter Müller, Kremstal 0,25 l 4,50
rot oder weiß, sauer oder süß

Hausekt Hochriegl "Perlen des Lebens". 0,1 l 5,50

Mirtillo Spritz Mirtillo, Ginger Beer, frischer Ingwer, Rosmarin 8,00

Hugo Sekt, Soda, Holundersirup, Bergminze 8,00

Beerig Bärig Prosecco, Belvedere Pure Vodka und Wild Berry 13,00

SCHAUMWEINE SPARKLING WINES

Prosecco Millesimato
„Superiore“ Canella ^{DOCG} 0,2 l 12
0,75 l 38

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

Taittinger Brut Réserve 0,375 l 50
0,75 l 95
1,5 l 190
3,0 l 380

Taittinger Rosé Prestige 91WS. 0,375 l 55
0,75 l 100
1,5 l 200
3,0 l 400

Moët & Chandon Brut Impérial 91WS 0,2 l 26
0,75 l 95
1,5 l 190

Moët & Chandon Ice Impérial 91WS. 0,75 l 130
1,5 l 260

Moët & Chandon Rosé Impérial 91WS. . . . 0,2 l 26
0,75 l 130
1,5 l 260

Moët & Chandon Ice Rosé 91WS. 0,75 l 140
1,5 l 280

2010 Dom Pérignon 95RP. 0,75 l 360

2012 Louis Roederer Cristal 94WS. 0,75 l 400

Ruinart Rosé 95FS. 0,75 l 160



Aperol Sekt Spritz
8,00

Lillet Wild Berry Spritz
8,00

WEINE WINES

2022/23

12

Winterkarte

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

1/8 l	6,50
0,75 l	39,00
1,5 l	85,00
3 l	180,00
6 l	360,00

HAUSWEIN
„WEIN WEISS“
2021 Grüner Veltliner
Ried Neuberg DAC
Müller, Krustetten, Kremstal

1/8 l	6,00
0,75 l	36,00
1,5 l	75,00
3,0 l	155,00

HAUSSEKT
Hochriegl Sekt
"Perlen des Lebens"

0,1 l	5,50
0,75 l	38,00

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

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

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

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

**WEIN
ROT**

EIN
GUTER
JAHR
GANG

Krallertshof

**WEIN
WEISS**

EIN
GUTER
JAHR
GANG

Krallertshof

EIN
GUTER
JAHR
GANG
**PERLEN DES
LEBENS**

Krallertshof

WEISSWEINE WHITE WINES

2019/2020 92 FS Grüner Veltliner Federspiel „Achleiten“		
Jamek, Joching, Wachau	0,375 l	28,00
Nur 2019er Jahrgang	0,75 l	52,00

2021 93-95 FS Grüner Veltliner Smaragd „Schön“		
Högl, Spitz, Wachau	0,75 l	69,00

2020 93 FS Riesling Federspiel „Stein am Rain“		
Schmelz, Joching, Wachau	1/8 l	6,50
	0,75 l	39,00

2020 Riesling „Zöbinger Heiligenstein“ DAC BIO		
Erste ÖTW-Lage, Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal	0,75 l	52,00

2021/2022 90 FS Welschriesling „Klassik“ DAC		
Sabathi, Leutschach, Südsteiermark	0,75 l	33,00

2020/2021 90 FS Sauvignon Blanc „Klassik“ DAC		
Skoff, Gamlitz, Südsteiermark	1/8 l	6,00
	0,75 l	36,00

2020 93-94 FS Sauvignon Blanc „Poharnig“ DAC		
Erste STK-Lage, Erwin Sabathi, Leutschach, Südsteiermark	0,75 l	49,00

2019/2020 Chardonnay „Gebling“ BIO		
Sepp Moser, Rohrendorf, Kremstal	1/8 l	6,00
	0,75 l	36,00

2018 92 FS Chardonnay & Grauburgunder „Muschelkalk“ BIO		
Kloster am Spitz, Purbach, Neusiedlersee	0,75 l	45,00

2019 92 FS Grauburgunder DAC		
Polz, Spielfeld, Südsteiermark	0,75 l	45,00

2019 92-94 FS Weißburgunder „Jägerberg“ DAC		
Erste STK-Lage, Erwin Sabathi, Leutschach, Südsteiermark	0,75 l	49,00

ROTWEINE RED WINES

2019 89 FS Zweigelt Neusiedlersee DAC		
Münzenrieder, Apetlon, Burgenland	1/8 l	5,50
	0,75 l	33,00

2015 93 FS Blauer Zweigelt „Dornenvogel“		
Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum	0,75 l	42,00

2018 92 FS Blaufränkisch „Johanneshöhe“		
Prieler, Schützen am Gebirge, Neusiedlersee	0,75 l	36,00
Nur 2017er Jahrgang	1,5 l	84,00

2015 Blaufränkisch „Chevalier“ DAC BIO		
Iby, Horitschon, Mittelburgenland	0,75 l	38,00

2015/2017 92/94 FS St. Laurent „Altenberg“		
Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum	0,75 l	44,00

2017/2018 93 FS Pinot Noir „Select“ BIO		
Wieninger, Stammersdorf, Wien	0,75 l	49,00

2017 93/92 FS Cabernet Sauvignon „Reserve“ BIO		
Familie Reinisch, Tattendorf, Thermenregion	0,75 l	55,00

2015 Merlot „Dornfeld“ BIO		
Familie Reinisch, Tattendorf, Thermenregion	0,75 l	47,00

2017 92 FS Cuvée „Kreos“ (BF, SY, BZ, ME)		
Tesch, Neckenmarkt, Mittelburgenland	0,75 l	42,00
Nur 2019er Jahrgang	1,5 l	120,00

2017/2018 93 FS Cuvée „Opus Eximium“ (BF, STL, ZW) BIO		
Gsellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland	0,375 l	35,00
Nur 2019er Jahrgang	0,75 l	57,00
Nur 2017er Jahrgang	1,5 l	120,00

2017 93/92-94 FS Cuvée „Arachon Evolution“ (BF, CS, ME, ZW)		
Vereinte Winzer (T-FX-T), Horitschon, Mittelburgenland	0,75 l	52,00

2015/2016 94 FS Cuvée „Pannobile“ (ZW, BF) BIO		
Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee	0,75 l	55,00

2016 96/95 FS Cuvée „Bela Rex“ (CS, ME) BIO		
Gsellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland	0,75 l	105,00

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

2015/2016 91/92 FS Cuvée „Vulcano“ (BF, CS, BZ, ME)		
Igler, Deutschkreutz, Mittelburgenland	0,75 l	45,00

2015 96 RP „Tignanello“ I.G.T. (S, CS, CF)		
Antinori, Bolgheri, Toskana	0,75 l	225,00

2012/2013 96 RP Château Montrose 2ème Cru Classé		
Château Montrose, St. Estèphe, Bordeaux	0,75 l	250,00

2017 96 RP Paleo Rosso I.G.T.		
Le Macchiole, Bolgheri, Toskana	0,75 l	155,00

ROSÉWEINE ROSÉ WINES

2019 „Zweigelt Rosé“ BIO		
Türk, Kremstal, Stratzing	1/8 l	6,00
	0,75 l	36,00

2020/2021 Whispering Angel BIO		
Château d'Esclans, Cotes de Provence, Frankreich	0,75 l	47,00

2021 89 RP Rosé et Or AOP		
Château Minuty, Cotes de Provence, Frankreich	0,75 l	45,00

DESSERTWEIN DESSERT WINE

2014 SW Beerenauslese		
Heinz Velich, Apetlon, Neusiedlersee	1/16 l	4,50
	0,375 l	27,00

HOCHPROZENTIGES HARD LIQUOR

EDELBRÄNDE SCHNAPPS

Willi oder Marille Destillerie Freihof mit Frucht	2 cl	4,20
Obstler Stocki's Mountaindestillerie	2 cl	4,50
Rote Birne Stocki's Mountaindestillerie	2 cl	5,00
Marille Stocki's Mountaindestillerie	2 cl	5,00
Marille Orange Stocki's Mountaindestillerie	2 cl	5,00
Bananenbrand Stocki's Mountaindestillerie Im Whiskeyfass gelagert	2 cl	6,00
Mandarine Stocki's Mountaindestillerie	2 cl	5,70
Zirbenschnap s Emil Destillate	2 cl	4,90
Nusserl Bauer	2 cl	4,90

LIKÖRE & BITTERS LIQUEURS & BITTERS

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

KURZE SHOTS

Vodka Bull Red Bull mit weißem Vodka	2 cl	5,50
Flügerl Red Bull mit rotem Vodka	2 cl	5,50
Flying Hirsch Jägermeisterflasche (2cl) mit Red Bull		5,50

SPIRITUOSEN SPIRITS

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

LONGDRINKS

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

Munich Mule

Tanqueray Gin,
Ginger Beer, Limettensaft
und Gurke

13,50

Moscow Mule

Edelweiß Wodka,
Ginger Beer, Limettensaft
und Gurke

13,50



1760ER-KOMBOS
1760 SPECIALS



Beerig Bärig

Prosecco, Belvedere Pure
Vodka und Wild Berry

13,00

BEERIG BÄRIG SET

0,75 | Prosecco
+ 0,35 | Belvedere Pure Vodka
+ 0,5 | Wild Berry

90,00

**BEERIG BÄRIG SET
DELUXE**

0,75 | Moët & Chandon Rosé Impérial
+ 0,35 | Belvedere Pure Vodka
+ 0,5 | Wild Berry

175,00



SPEISEN

FOOD



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

FEINE VORSPEISEN

DELICATE STARTERS



VEGAN

Ayurvedische „Schmied“-Bowl

Ayurvedic „Schmied“ bowl

mit Quinoa, Buchweizen, Bulgur, Sojabohnen aus Österreich, Curry, Wurzelgemüse, Avocado, geröstete Nüsse und Mangodressing

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

14,50

mit hausgebeiztem Lachsfilet

with gravad salmon

19,90

PASSEND DAZU

Hauswein „WEISS“
2021 Grüner Veltliner
Ried Neuberg ^{DAC}

Müller, Krustetten, Kremstal

1/8 l	6,00
0,75 l	36,00

Beef Tatar vom Salzburger Bio-Stier ^{160g}

Beef tartar from
Salzburg organic bull ^{160g}

mit roten Zwiebeln, Pinienkernen,
Parmesanchip, Kapern und Toast

*red onion, parmesan chip,
pine nuts, capers and toast*

22,00



HERZHAFTES SUPPEN

HEARTY SOUPS

Deftige Rindersuppe

Hearty beef broth

mit Frittaten oder Kaspressknödel

*with savory pancake stripes or
cheesy bread dumpling*

7,00

Hausgemachte Gulaschsuppe

Homemade goulash soup

mit Krallerhof-Hausbrot oder Semmel

with homemade bread or kaiser roll

8,00

Ayurvedische Tomaten-Chillisuppe

Ayurvedic tomato chilli soup

mit 5-Korn Nockerl

with 5 grain dumpling

7,50

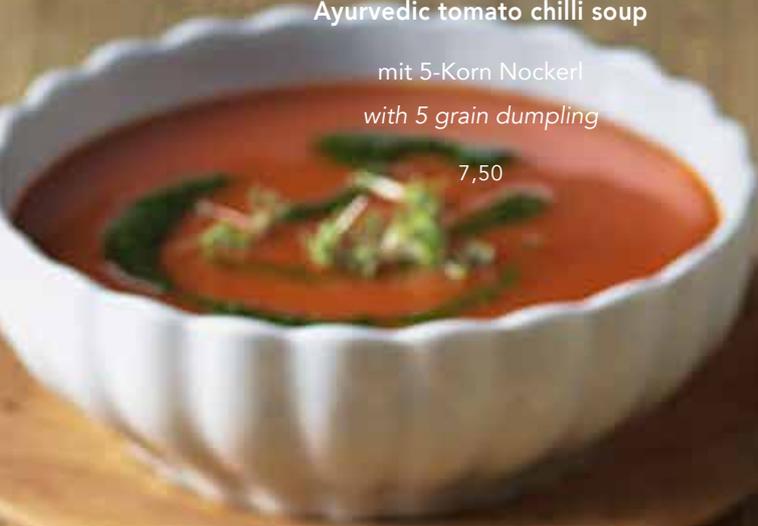
Asitz-Suppentopf

Asitz soup pot

mit Rindfleisch, Nudeln und Gemüsestreifen

with beef, noodles and vegetable stripes

8,00



GUTES ZWISCHENDURCH

IN-BETWEEN SNACKS

Ofenkartoffel

Baked potato

mit Grillgemüse, Sauerrahmsauce
und Grana Padano

*with grilled vegetables, sour cream
and grana padano*

14,50

mit 2 Garnelen

with 2 prawns

24,00

mit Streifen vom Salzburger
Rinderrücken

*with strips of Salzburg saddle of
beef*

21,00



Frankfurter

Frankfurter

1 Paar mit Steirerkren
und Semmel

*1 pair with horseradish
and roll*

8,00

Ofenfrische Laugenbrezel

Oven fresh pretzel

mit Liptauer, Grammelschmalz
und Kürbiskerntopfen

with three different spreads:

*Liptauer spread,
pork lard with bacon bits,
pumpkin seeds curd*

9,00

PASSEND DAZU

2021 90 FS Welschriesling
„Klassik“ DAC

Sabathi, Leutschach,
Südsteiermark

0,75 l 33,00



VEGGIE

Pommes frites

French fries

aus Weinviertler Erdäpfeln mit
Ketchup oder Mayonnaise

*made of Weinviertel potatoes
with ketchup or mayonnaise*

7,80

VEGGIE

Kartoffel-Dippers

Potato wedges

aus Weinviertler Erdäpfeln
mit Sauerrahmdip

*made of Weinviertel potatoes
with sour cream dip*

8,50

Schinken-Käse Toast

Ham and cheese toast

mit Salat Garnitur
with salad garnish

9,00

EXTRA

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

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

1,00

Münchner Weißwurst

Munich white sausage

1 Paar mit süßem Senf
und Laugenbrezel

*1 pair with sweet mustard
and pretzel*

10,00

FRISCHES GEBÄCK FRESHLY BAKED

VEGAN

Semmel

Kaiser roll

1,50

Knoblauchbrot laktosefrei

Garlic bread lactose-free

6,50

Hausgemachtes Brot

Homemade bread

aus der Krallerhof-Bäckerei
from the Krallerhof bakery

1,80

VEGAN

Riesen-Laugenbrezel

XL pretzel

5,00

Glutenfreies Jour Gebäck

Gluten-free jour pastry

1,50



KNACKIGE SALATE

CRUNCHY SALADS

VEGGIE

Griechischer Salat

Greek salad

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

*with marinated feta cheese, olives,
tomatoes, cucumbers, onions, olive
oil dressing and basil*

16,50

PASSEND DAZU

2018 92 FS Chardonnay
& Grauburgunder
„Muschelkalk“ BIO

Kloster am Spitz, Purbach,
Neusiedlersee

0,75 l 45,00

Knuspriger Backhendlsalat

Crispy chicken salad

mit Kartoffel-Vogersalat
und steirischem Kernöl

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

17,00

2022/23

22

Winterkarte

Gemischter Salat

Mixed salad

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

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

7,00

Caesar Salat

Caesar salad

Eisbergsalat mit Caesar-
Dressing, Croutons, Parmesan,
Cocktailtomaten, roten Zwiebeln
und Garnelen

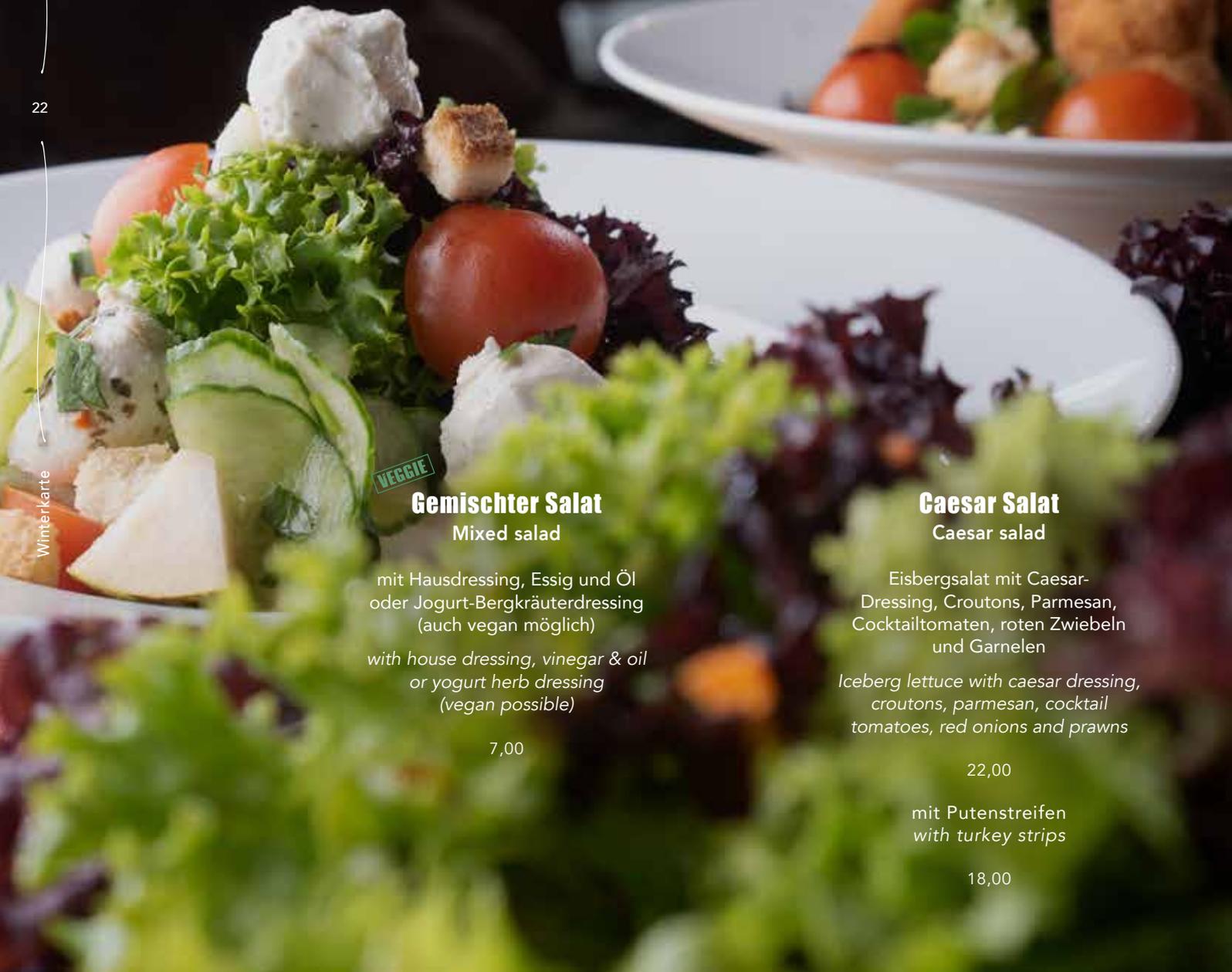
*Iceberg lettuce with caesar dressing,
croutons, parmesan, cocktail
tomatoes, red onions and prawns*

22,00

mit Putenstreifen
with turkey strips

18,00

VEGGIE



IMMER LECKER

ALWAYS DELICIOUS



Schnitzel „Wiener Art“ Schnitzel „Viennese style“

vom Gustino-Schwein mit
Pommes Frites und Preiselbeeren
*from Gustino pork with French fries
and mountain cranberry jam*

18,50



Wiener Schnitzel Viennese Schnitzel

Vom Salzburger Premiumkalb
mit Petersilienkartoffeln
und Preiselbeeren
*Escalope from veal with parsley
potatoes and mountain cranberry jam*

26,50

VEGGIE

Spaghetti Pomodoro

mit Gemüse-Tomatensauce,
Grana Padano und Rucola
*with vegetable tomato sauce,
Grana Padano and rocket*

11,00

Spaghetti Bolognese

mit Grana Padano
with Grana Padano

13,00

Spaghetti Carbonara "Bozener Art" Spaghetti Carbonara "Bolzano Style"

mit steirischem Vulcanoschinken
und Eidotter
*with Styrian Vulcano ham
and egg yolk*

13,00

Ofenfrischer Krustenbraten vom Gustino Ferkel Crispy oven-fried pork roast

mit Sauerkraut, Semmelknödel
und Bräusftl

*with sauerkraut,
bread dumpling and gravy*

18,00

PASSEND DAZU

ASITZBRÄU

vom Fass

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



AUS DER SCHMIEDE KUCHL

FROM THE SCHMIEDE KITCHEN

Ragout vom Pinzgauer Hirschkalb „Jäger Art“

Ragout of Pinzgau deer calf

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

from the Rauris hunt with roasted mushrooms, crispy bacon, mountain cranberry jam and roasted finger shaped potato dumplings

24,50

PASSEND DAZU

2017/2018 93 FS
Pinot Noir „Select“ ^{BIO}

Wieninger, Stammersdorf, Wien

0,75 l 45,00

Würzige Honig-Bauchripperl

Spicy honey belly ribs

vom österreichischen Gustino Schwein mit Kartoffel-Dippers, BBQ Sauce und Sauerrahmsauce

from austrian Gustino pork with potato dippers, BBQ sauce and sour cream sauce

18,00

BBQ-Rumpsteak vom Salzburger Stier

250g
BBQ rump steak from Salzburg bull 250g

mit Grillgemüse, Kartoffel-Dippers und BBQ Sauce

with grilled vegetables, potato dippers and BBQ sauce

31,00

PASSEND DAZU

2019 89 FS Zweigelt
Neusiedlersee ^{DAC}

Münzenrieder, Apetlon, Burgenland

0,75 l 33,00



Tiroler Gröstl

Tyrol gröstl

allerlei Bratenfleisch mit
Röstkartoffeln und Spiegelei
*all kinds of roast meat with roast
potatoes and fried egg*

17,00

mit grünem Salat
with green salad

22,50



Pure Beef Burger vom Salzburger Stier

200g
Pure beef burger from
Salzburg bull 200g

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

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

20,00



VEGGIE

Asitz Krautnockerl

Asitz cabbage dumplings

in Weißbierrahm

in white beer cream

14,50

EXTRA

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

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

1,00

VEGGIE

Geschmorter Fenchel

Braised fennel

auf cremigem Polenta,
Rotweinsauce und gebratenen
Pilzen der Saison

*on creamy polenta, red wine sauce
and roasted mushrooms of the
season*

17,50



VEGAN

Ayurvedisches Selleriesteak vom Grill

Ayurvedic grilled celery steak

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

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

16,00

WALDMEISTERKRÄUTER EMPFEHLUNGEN

WALDMEISTERKRÄUTER RECOMMENDATIONS

Wally Altenberger und Maria Leutgeb haben sich zum Anlass genommen, ihr fundiertes Wissen über Kräuter in die Philosophie unserer Bergrestaurants einfließen zu lassen. In ihrem Kräuterkammerl am Asitz gibt es jede Menge praktische Tipps und Tricks von den Kräuterexpertinnen. Ganz nach dem Motto: Lernen von und mit der Natur.



Brennesel Ravioli VEGGIE

Nettle ravioli

mit Kartoffelfülle, Nussbutter
und Parmesan

*with potato stuffing, nut butter
and parmesan cheese*

14,00



Kräuter Spätzle VEGGIE

Herb spätzle

mit Käsesauce
with cheese sauce

14,00

AUS DER KNÖDELWERKSTATT

DUMPLING FACTORY

Holzofenknödel „AlteSchmiede“ 2 Stk.

„AlteSchmiede“ dumplings 2 pc.

Kartoffelknödel mit Rauchwurstfülle, Kürbiskernen und Kartoffelteig mit hausgemachtem Sauerkraut, sautierten Steinpilzen und gebratenem Speck

Potato dumplings with smoked sausage filling, pumpkin seeds and potato dough with homemade sauerkraut, sauteed porcini mushrooms and roasted bacon

16,50

VEGGIE

Spinat-Mozzarella-Knödel

2 Stk.

Spinach and mozzarella dumplings 2 pc.

Knödel auf Wurzelgemüse-Tomatenragout mit Salzburger Bergkäsekruste und Rucola

Dumplings on root vegetable and tomato ragout with Salzburg mountain cheese crust and rocket

15,50

PASSEND DAZU

2015/2017 92/94 FS
St. Laurent „Altenberg“

Glatzer, Göttesbrunn, Carnuntum

0,75 l 44,00

KÖSTLICHE DESSERTS

SWEET TREATS

Hausgemachter Kaiserschmarrn

Homemade thick, sliced and
sugared pancake

mit Zwetschkenröster, Apfelmus
und Marillenröster

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

14,50

Germknödel Yeast dumpling

mit Mohn-Butter oder Vanillesauce

*with poppy seed butter
or vanilla sauce*

12,00



Hausgemachter Apfelstrudel

Homemade apple strudel

mit Schlagobers oder Vanillesauce

*with whipped cream
or vanilla sauce*

7,50



EXTRA

Apfelmus, Zwetschkenröster
oder Marillenröster

*apple puree, stewed plums
or stewed apricots*

1,00

Hausgemachte Palatschinke

1 Stk.

Homemade pancake 1 pc.

mit Nutella

with Nutella

6,50

mit Vanilleeis, Schlagobers
und Schokoladensauce

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

8,50

Esterhazyschnitte

Esterhazy cut

6,50

Sachertorte

Sacher cake

mit Schlagobers
with whipped cream

6,50





BERG- UND TAL-LEGENDEN

MOUNTAIN AND
VALLEY LEGENDS



ATEMBERAUBEND, DAS GANZE JAHR.

BREATHTAKING,
THE WHOLE YEAR.

Im Sommer beliebter Einkehrtreffpunkt für Radfahrer und Wanderer, im Winter eine wirklich außergewöhnliche Skihütte. Europas höchstgelegenes Brauhausmuseum begeistert mit wunderschöner Aussicht, faszinierenden Exponaten, köstlicher Brauhauskulinarik und dem bernsteinfarbenen AsitzBräu-Bier.

ASITZBRÄU



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

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

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

druckenden Gerätschaften stammen aus dem Jahr 1910 und inszenieren sich im AsitzBräu als museale Prachtstücke über vier Ebenen. Böden aus Granit, Tische aus Steineichholz, welches bei Häuserbauten als Fundament dienen und ehemalige Täfelungen aus Pfarrkirchen. Alte Materialien voll von Tradition und Geschichte wurden mit viel Liebe restauriert und erstrahlen nun in neuem Glanz.

Passend zur urigen Atmosphäre gibt es original Brauhauskulinarik aus der Haxn-, Hendl- oder Wurstbraterei sowie Köstlichkeiten vom Buchenholzgrill. Mit einem Glas des bernsteinfarbenen AsitzBräu-Biers schmecken sie schlicht unvergleichlich! Unser würziges Bier wird für uns von Osttirols ältester Dampfbrauerei nach spezieller Rezeptur gebraut.

In summer it's a popular meeting place for hikers and bikers. In winter a totally unusual ski hut. You'll love Europe's highest brewery museum with its stunning view and fascinating exhibits from times long ago.

Enjoy original brewery house food like roasted chicken, pork knuckle, sausage specialties and delicious treats from the beechwood-fired grill. Paired with a glass of the amber-coloured AsitzBräu beer and the breathtaking view the tasty food will leave you wanting more.

Our tasty beer is brewed exclusively for us by the oldest steam-powered brewery in East Tyrol who brews according to our signature recipe.

Virtueller Rundgang
Virtual tour



Das AsitzBräu hat im Winter
täglich von 9.00 Uhr bis
16.30 Uhr geöffnet.
Open daily from 9 a.m. to 4.30 p.m.

asitzbraeu.com
+43 658382464555

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

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

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



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

ausgezeichneten Küche ebenfalls auf ihre Kosten. Knusprige Pizza aus dem Holzofen, gegrillte Köstlichkeiten von Joe's Championship 20" Smoker, Fondue, das allseits beliebte Hutessen bis hin zu vielen regionalen und internationalen Gerichten. Kulinarisch zeigt sich die KrallerAlm überaus vielseitig und raffiniert. Verantwortlich dafür ist Küchenleiter Hermann Gstrein. Er ist kein Mann der großen Worte, aber der großen Taten. Vor allem der kulinarischen. Kochen ist für ihn kein Beruf, sondern Lebensinhalt. Auch privat kocht er leidenschaftlich gerne. Und zwar alles: Von einfachsten Gerichten bis hin zu delikaten Köstlichkeiten. Von Hauptspeisen bis hin zu Desserts und Kuchen. Ihn begeistert die Vielfalt des kreativen Spielraums. Wie man mit Kleinigkeiten große Veränderungen bewirken und gänz-

lich neue Kreationen entstehen lassen kann. Das ist was ihn am Kochen fasziniert.

Besonders wichtig sind Hermann Gstrein auch gute regionale Produkte. Qualität und Frische sind entscheidend oder wie er zu sagen pflegt: „Frische und gscheite Produkte sind das Um und Auf.“ Und wir geben ihm da völlig recht. Der Mann hat Geschmack, das hat er mehr als einmal bewiesen. Und wenn Sie sich von der Qualität unserer Kulinarik überzeugen möchten, lassen Sie sich von uns einkochen. Sie werden begeistert sein.



Die KrallerAlm hat im Winter täglich von 10.00 Uhr bis 24.00 Uhr geöffnet.

Open daily from 10.00 a.m. to midnight.

kralleralm.com
+43 65838246210

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

EVERY SLICE IS NICE.



kralleralm.com



DA LASS UNS SEIN. LET US BE THERE.

Ankommen ist Wohlfühlen. In der Landschaft. In der Ruhe. In der Idylle. In der Geborgenheit. Und über allem liegt ein ganz großes Thema: Genuss in all seiner Vielfalt. Das ist der Krallerhof, eines der schönsten 5-Sterne-Hotels Österreichs.

Krallerhof



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

verbessern können. Das ist für uns die schönste Tradition. Ankommen in der Vorfreude, der Freude, zuhause zu sein und das vertraute Gefühl der Geborgenheit zu spüren. Jedes Zimmer ist anders, jede Suite besitzt einen eigenen Geist. Sie beeindruckt mit ihrem eigenen Zauber, einer speziellen Wärme und Vertrautheit. Bedacht ausgewählte Materialien und eine kunstvolle handwerkliche Verarbeitung werden höchsten Ansprüchen gerecht. Sie sind individuelle Schmuckstücke und eine Art Kunstgalerie, die mit raffinierten Details überraschen. Exklusive Wohnräume, die nur unseren Gästen vorbehalten sind. Erleben Sie ganzheitliche und vollkommene Entspannung im Sein. Unser Spa-Bereich namens Refugium

bietet Ihnen einzigartige Anwendungen, welche die Künste der ganzheitlichen östlichen und westlichen Wellnessphilosophien beinhaltet. Mit verschiedenen Treatments wie Massagen, Beautybehandlungen, wohltuenden Hot Stones, Shiatsu, Ayurveda, Körperbehandlungen mit exklusiven Produktlinien, Öl- & Salzbädern und Behandlungen in der Softpackliege, um einige aufzuzählen. Die perfekte Allianz von Schönheit und Wissenschaft, Genuss und Pflege finden im Refugium fast unbegrenzte Möglichkeiten, Körper und Geist zu verwöhnen. Und so ganz nebenbei: Es ist auch das reine Vergnügen! Welche Wünsche Sie auch immer haben, unser bestens geschultes Spa-Team betreut Sie mit zukunfts-



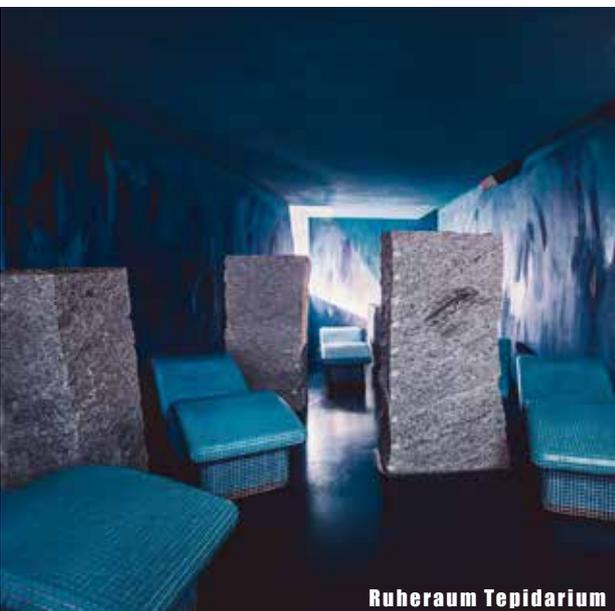
Familiensuite Schiller

weisendem Know-How und weiterführender Beratung. Durch unsere Spezialisierung auf innovative Behandlungsmethoden können Sie sicher sein: Hier befinden Sie sich in besten Händen. Selbstverständlich beraten wir Sie auch, damit Sie anschließend zu Hause das Erreichte weiter ausbauen können.

Exzellenz, die man schmeckt. Jetzt ist immer die beste Zeit für die Regionalität. Mit raffinierten Kombinationen und regionalen Zutaten kultiviert unser Restaurant im Krallerhof einen Stil mit österreichischem Feinsinn von klassisch-eleganten Gerichten bis hin zu internationalen Köstlichkeiten. Ankommen in Leogang im Salzburger Land und 5-Sterne-Erholung spüren. Dieser Winter wird märchenhaft. Mit Sicherheit.



Indoor-Pool



Ruheraum Tepidarium

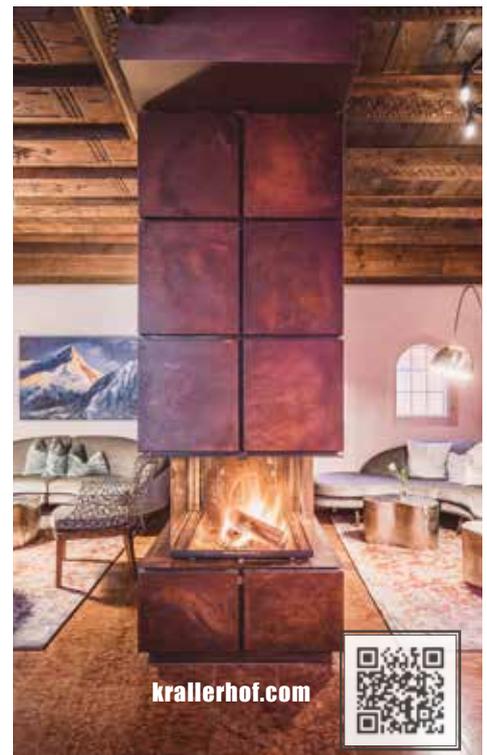


Krallerhof Kulinarik

For over four generations, hotel Krallerhof has stood for a special devotion to detail and true luxury of our time. Experiences that only the Krallerhof can offer. Hotel Krallerhof is a manufactory of beautiful things that make life worth living. Of refined culinary delights which are crafted by hand. The Krallerhof inspires with the finest materials and fascinating combinations of regionality, sustainability, quality and a boundless spirit. An unforgettable experience for the senses. This is what we believe in firmly and what defines our establishments to this day. Tradition is something that evolves naturally on its own. We at Hotel Krallerhof have made innovation our tradition. We never stop improving, so change became the basis of our actions. We constantly question ourselves so we can improve because we want our visitors to arrive and immediately feel good. Arriving in anticipation is pure joy. Feeling the security, feeling at home. Even though almost every room is different, they all have their own individual spirit. Each room has its own magic, a special warmth and familiarity. Selected materials and artful craftsmanship transform rooms and

suites into eclectic living spaces. Our suites pose as kind of art galleries that surprise guests with refined details. An exclusive experience, reserved for our guests only. Experience holistic relaxation in our spa area called Refugium at the Krallerhof where we offer you unique treatments that combine the art of holistic Eastern and Western wellness philosophies. With various massages, beauty treatments, soothing hot stones, Shiatsu, Ayurveda, body treatments with exclusive product lines, oil & salt baths and treatments in the soft pack lounger. The perfect alliance of science, indulgence and care makes for unlimited opportunities to pamper body and soul at the Refugium. Whatever you desire, our highly trained spa team will fulfill your every wish thanks to their unrivalled expertise. Thanks to our specialization in innovative treatment methods, you can be sure of one thing: You are in best hands. Excellence you can taste. "Now" is the best time for regional products. Creative combinations with regional ingredients - that is the motto of our restaurant at the Krallerhof. We created our own signature style. With

Austrian sensitivity we serve international delicacies as well as regional dishes. Local, regional, national and international. Arrive in Leogang in Salzburger Land and feel 5-star relaxation. This summer will be magical.



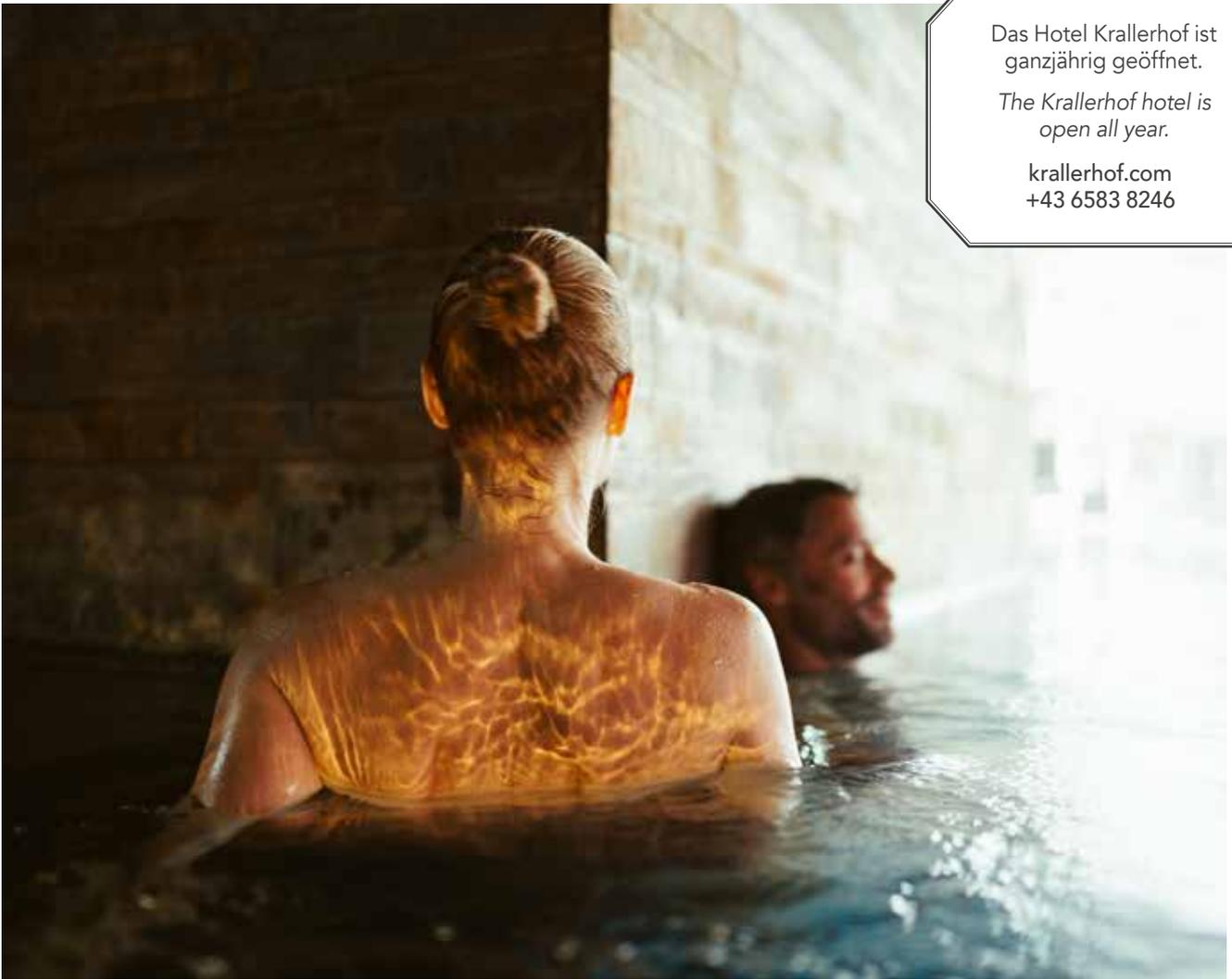
krallerhof.com



Das Hotel Krallerhof ist ganzjährig geöffnet.

The Krallerhof hotel is open all year.

krallerhof.com
+43 6583 8246



AB FRÜHJAHR 2023

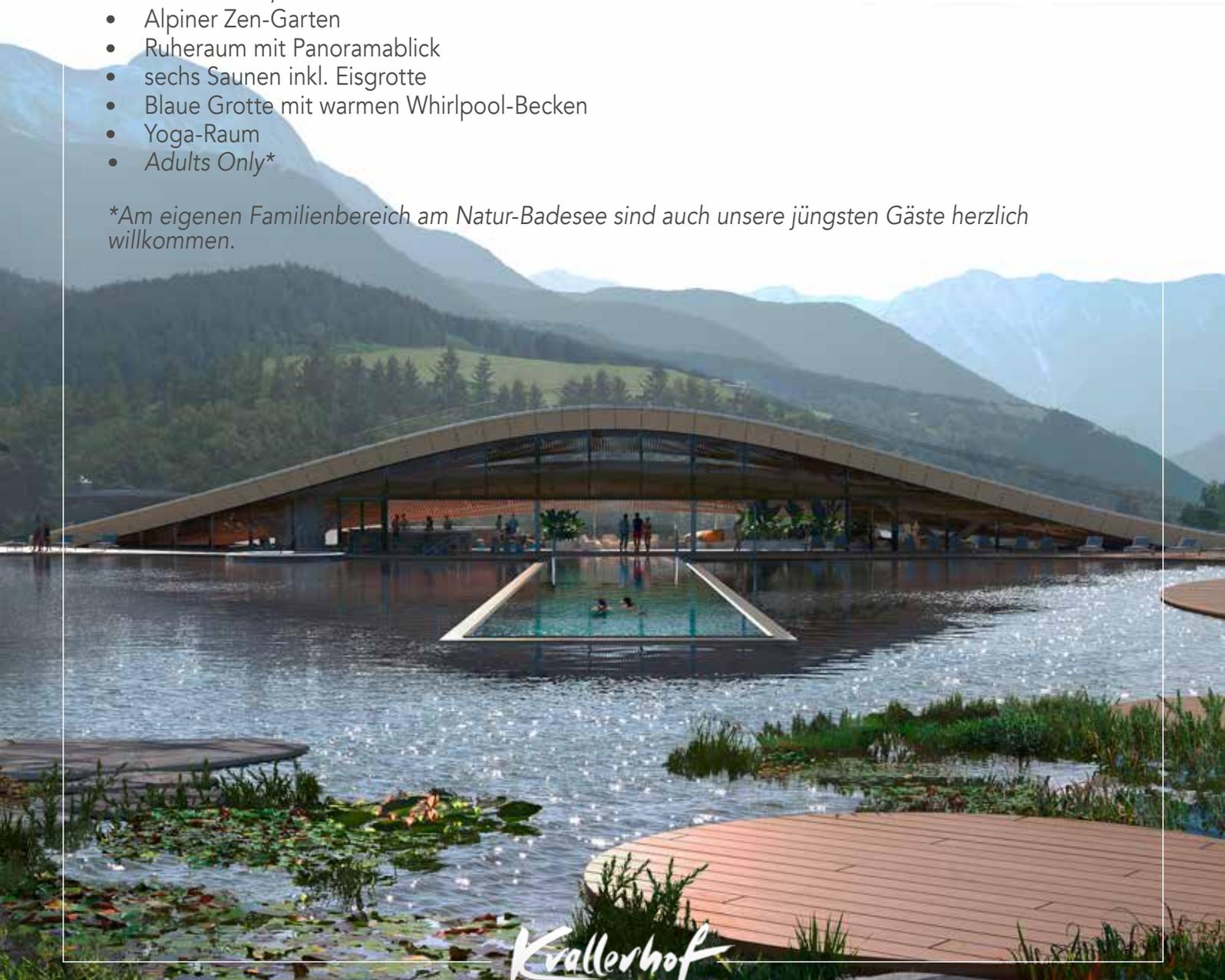
IMMER AUF DEM
LAUFENDEN
BLEIBEN.



WAS KOMMT, IST EIN NEUES SPA – ATMOSPHERE BY KRALLERHOF

- 5.500 m² Natur-Badesee
- 50 Meter langer Infinity-Pool integriert im Natur-Badesee
- Café am See
- Sonnendeck, das sich rund um den See erstreckt
- Alpiner Zen-Garten
- Ruheraum mit Panoramablick
- sechs Saunen inkl. Eisgrotte
- Blaue Grotte mit warmen Whirlpool-Becken
- Yoga-Raum
- Adults Only*

**Am eigenen Familienbereich am Natur-Badesee sind auch unsere jüngsten Gäste herzlich willkommen.*



Krallerhof

ERSTKLASSIG IM WINTER

PURE PLEASURE IN WINTER

Wer 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

SKI
SNOWBOARD
SZENE
ALTENBERGER



When you put on your skis just outside the Krallerhof, you find yourself at the heart of one of the biggest skiing areas in Austria. The Steinberg slope 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.

EVENT-HIGHLIGHTS IM WINTER

WINTER EVENT HIGHLIGHTS

DI & FR

NACHTRODELN

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

Night sledging at Asitz mountain is a true winter highlight. The four-kilometre toboggan is open for night sledging every tuesday and friday.



Winterkarte



MI

HUTTENSPRINGEN

Jeden Mittwoch Abend findet 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.

Every wednesday evening this spectacular skiing show featuring the "Red Devils" from the Altenberger ski school takes place at the KrallerAlm restaurant. Then the party goes on in the "Alm" until the early morning hours.

41

FR

KERZERLABEND

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

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



2022/2023



DI

ASITZ MUSIC NIGHT

Außergewöhnliche Stimmung mit wechselnden Bands jeden Dienstagabend im AsitzBräu.

A special atmosphere with various bands at the AsitzBräu every tuesday evening.



LEKTURE FÜR SPÄTER?

Diese Speisekarte darf gerne
mitgenommen werden.

RESERVIERUNGEN UNTER:

alteschmiede-leogang.com
+43 6583 8246 400

 @alteschmiede_
 @AlteSchmiede