

ASITZBRÄU

# OKTOBERFEST

SAMSTAG & SONNTAG  
28. - 29. SEPTEMBER

FREITAG - SONNTAG  
4. - 6. OKTOBER



Samstags  
Abendveranstaltung  
bis 23.00 Uhr

**TÄGLICH LIVE-MUSIK**  
11.30 - 16.00 UHR

Infos & Reservierung: 06583 8246-550 • [events@krallerhof.com](mailto:events@krallerhof.com) • [asitzbraeu.com](http://asitzbraeu.com)



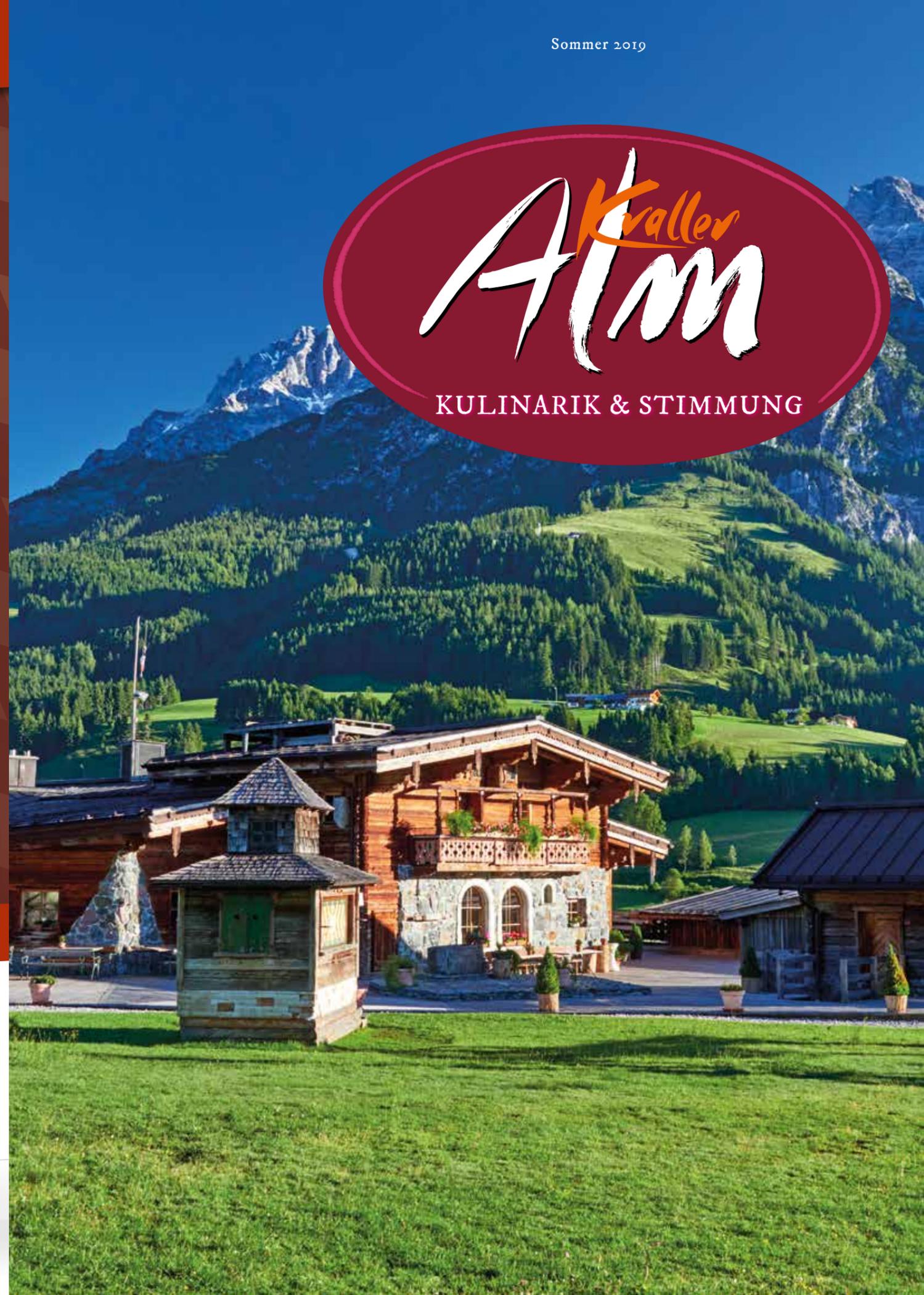
**ASITZBRÄU zum Mitnehmen!**

Unser beliebtes AsitzBräu-Bier  
gibt's jetzt in der Flasche.

Und als Geschenk im feschen Filztray  
ein echter Hingucker!

#1\_2105

Sommer 2019



# Willkommen

... im vielleicht urigsten Restaurant der Alpen. Schon bei ihrer Eröffnung im Jahr 1976 war die KrallerAlm der In-Treff in Leogang und Umgebung. Daran hat sich bis heute nichts geändert. Selbst als sie 2003 durch einen Brand bis auf die Grundmauern zerstört wurde. Nach unverzüglichem Neuaufbau haben wir im Jahr darauf wieder eröffnet. Nach wie vor gilt sie als der Hotspot: In der Alm trifft man sich. In der Alm ist immer was los.

Das freut mich natürlich ganz besonders, denn sie ist quasi unser erstes Museumsrestaurant. Traditionelle Stücke aus vergangenen Tagen aufzuspüren, ist meine große Leidenschaft. Sie zu präsentieren, ist mir ein Herzensanliegen. In der KrallerAlm steht das Thema Spinnen & Weben im Zentrum. Die Einrichtung zeigt Flaxgeräte, wunderschöne alte Bügeleisen, einen Wolldatsch, historische Spinnräder und noch tausende andere Exponate aus der alten Zeit.

Die antiken Stücke sorgen für eine gemütliche und zwanglose Atmosphäre in der gesamten Alm. Ob in den verschiedenen Stuben, an der großzügigen, hufeisenförmigen Rundumbar oder auf der Galerie, hier lässt es sich hervorragend essen und entspannt genießen. Aber nicht nur für gemütliche Stunden mit Familie oder Freunden, auch für Veranstaltungen bietet die KrallerAlm einen besonderen Rahmen. Eigentlich ist sie sogar perfekt für Feiern, denn über den Heimweg muss sich keiner Gedanken machen. Der Krallerhof ist wenige Meter von der Alm entfernt ...

Wir freuen uns  
auf Ihren Besuch  
in der „Alm“,

*Sepp Altenberger*

Ihr Sepp Altenberger & Team

*As soon as it opened in 1976, the KrallerAlm became the "in" place to go in Leogang and the local area. Of course, I'm especially pleased about that, because it was really our first museum-restaurant. At the KrallerAlm there are numerous artefacts to do with spinning & weaving, which creates an informal, cosy atmosphere. It's a great place to relax and enjoy an excellent meal. And it's also the perfect venue for a celebration, because you don't have to worry about travelling home. The Krallerhof is just a few metres away from the Alm ...*

*Yours Sepp Altenberger & Team*



## SEKT, CHAMPAGNER, PROSECCO

*Champagne  
and Prosecco*

Krallerhof Haussekt Hochriegl o.....	0,1 l	4,60
	0,75 l	32,00
<b>Prosecco Millesimato „Superiore“</b>		
Canella DOCG o.....	0,1 l	5,50
	0,2 l	10,00
	0,75 l	36,00
<b>Taittinger Brut Réserve o.....</b>		
	0,1 l	13,00
	0,375 l	49,00
	0,75 l	91,00
	1,5 l	185,00
<b>Taittinger Rosé Prestige 91WS o.....</b>		
	0,1 l	14,00
	0,375 l	53,00
	0,75 l	98,00
	1,5 l	199,00
	3,0 l	375,00
	6,0 l	780,00
<b>Moët &amp; Chandon Brut Impérial 91WS o.....</b>		
	0,75 l	99,00
<b>Moët &amp; Chandon Rosé Impérial 91WS o.....</b>		
	0,75 l	135,00
<b>Dom Perignon 2004/09 95RP o.....</b>		
	0,75 l	270,00
<b>Louis Roederer Cristal 2005 94WS o.....</b>		
	0,75 l	250,00
<b>Ruinart Rosé 95FS o.....</b>		
	0,75 l	149,00
<b>Veuve Cliquot Rosé o.....</b>		
	0,75 l	159,00

TAITTINGER  
Brut Réserve  
13,-  
1 Glas, 0,1 l  
NEU

## APERITIF

*Aperitive*

Hugo o.....	0,25 l	6,00
Aperol Spritz o.....	0,25 l	6,00
Aperol Veneziano Prosecco, Soda, Aperol O.....	0,25 l	7,50
Lillet Spritz Lillet Blanc, Holundersirup, Sodawasser, Gurkenscheibe O.....	0,25 l	7,00
Campari Soda.....		5,00
Campari Orange.....		6,00
Sanbittèr Soda.....		5,00
Sanbittèr Orange.....		5,40



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

## OFFENE WEINE

*Wine by the glass*

### WEISSWEINE

*white*

### ROSÉWEIN

*Rosé*

### ROTWEINE

*Red*

Krallerhof Hauswein 2017 Grüner Veltliner „Senftenberger Freiheit“ o ..... 1/8 l 4,50  
Proidl, Kremstal ..... 1/4 l 9,00

2017 91FS Riesling Federspiel „Stein am Rain“ o  
Schmelz, Joching, Wachau ..... 1/8 l 5,50

2017 92FS Sauvignon Blanc „Klassik“ o  
Skoff, Gamlitz, Südsteiermark ..... 1/8 l 5,00

2018 Chardonnay „Gebling“ o **BIO**  
Sepp Moser, Rohrendorf, Kremstal ..... 1/8 l 5,00

Grüner Veltliner Qualitätswein, trocken o  
Müller, Kremstal ..... 1/8 l 3,20

G'spritzter sauer oder süß o ..... 1/4 l 3,50

2018 „Zweigelt Rosé“ o **BIO**  
Sepp Moser, Rohrendorf, Kremstal ..... 1/8 l 5,00

Krallerhof Hauswein 2015 „Zweigelt Rubin Carnuntum“ o  
Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum ..... 1/8 l 4,50

2015/16 90FS Blaufränkisch „Ried Hochäcker“ o  
Paul Kerschbaum, Horitschon, Mittelburgenland ..... 1/8 l 5,00

2015 Merlot „Dornfeld“ o  
Familie Reinisch, Tattendorf, Thermenregion ..... 1/8 l 6,50

2016 92-94FS Cuvée „Kreos“ (Bf, Sy, BZ, Me) o  
Tesch, Neckenmarkt, Mittelburgenland ..... 1/8 l 5,50

Zweigelt Qualitätswein, fein fruchtig o  
Müller, Kremstal ..... 1/8 l 3,20

G'spritzter sauer oder süß o  
Müller, Kremstal ..... 1/4 l 3,50

## ÖSTERREICHISCHE WEISSWEINE

*Austrian white wine*

Krallerhof Hauswein 2017 Grüner Veltliner „Senftenberger Freiheit“ o ..... 0,75 l 27,00  
Proidl, Kremstal

2017 92FS Grüner Veltliner Federspiel „Achleiten“ o ..... 0,375 l 21,00  
Jamek, Joching, Wachau ..... 0,75 l 39,00

2013/15 94/92FS Grüner Veltliner „Alte Reben“ o  
Bründlmayer, Langenlois, Kamptal ..... 0,75 l 55,00

2017 92FS Grüner Veltliner „Rotes Tor“ o  
Hirtzberger, Spitz, Wachau ..... 0,75 l 44,00

2016 94-96FS Grüner Veltliner Smaragd „Schön“ o  
Högl, Spitz, Wachau ..... 0,75 l 52,00

2017 94FS Riesling Federspiel „Stein am Rain“ o  
Schmelz, Joching, Wachau ..... 0,75 l 33,00

2017 95FS Riesling „Heiligenstein“ o **BIO**  
Erste ÖTW Lage, Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal ..... 0,75 l 39,00

2015/1 94FS Riesling Smaragd „Klaus“ o  
Jamek, Joching, Wachau ..... 0,75 l 89,00

2017 88FS Welschriesling Klassik o  
Erwin Sabathi, Leutschach, Südsteiermark ..... 0,75 l 27,00

2017 92FS Sauvignon Blanc „Klassik“ o  
Skoff, Gamlitz, Südsteiermark ..... 0,75 l 30,00

2015/16 94/93FS Sauvignon Blanc „Sernau“ o  
Tement, Berghausen, Südsteiermark ..... 0,75 l 69,00

2017 92FS Sauvignon Blanc „Poharnig“ o  
Erste STK Lage Erwin Sabathi, Loitschach, Südsteiermark ..... 0,75 l 40,00

2018 Chardonnay „Gebling“ o **BIO**  
Sepp Moser, Rohrendorf, Kremstal ..... 0,75 l 30,00

2016/17 92FS Chardonnay „Muschelkalk“ o **BIO**  
Kloster am Spitz, Purbach, Neusiedlersee ..... 0,75 l 38,00

2016/17 93FS Grauburgunder o  
Polz, Spielfeld, Südsteiermark ..... 0,75 l 39,00

2017 92FS Weißburgunder „Jägerberg“ o  
Erwin Sabathi, Leutschach, Südsteiermark ..... 0,75 l 37,00

2015/16 Neuburger „Kremser Kogl“ Reserve o  
Müller, Hollenburg, Kremstal ..... 0,75 l 42,00

2016/17 92FS Rotgipfler „Rodauer Top Selection“ o  
Weingut Alphart, Traiskirchen, Thermenregion ..... 0,75 l 49,00

## ÖSTERREICHISCHER ROSÉWEIN

*Austrian Rosé wine*

2018 „Zweigelt Rosé“ o **BIO**  
Sepp Moser, Rohrendorf, Kremstal ..... 0,75 l 30,00

## ÖSTERREICHISCHE ROTWEINE

*Austrian Red wine*

Krallerhof Hauswein 2015 „Zweigelt Rubin Carnuntum“ o  
Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum ..... 0,75 l 27,00

2015/16 Blauer Zweigelt Classique o  
Pöckl, Mönchhof, Neusiedlersee ..... 0,75 l 29,00

2015 92FS Blauer Zweigelt „Dornenvogel“ o  
Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum ..... 0,75 l 38,00

2015/16 90FS/92FS Blaufränkisch „Ried Hochäcker“ o  
Paul Kerschbaum, Horitschon, Mittelburgenland ..... 0,75 l 30,00

2015/16 92FS Blaufränkisch „Chevalier“ o **BIO**  
lby, Horitschon, Mittelburgenland ..... 0,75 l 36,00

2003/06 94FS Blaufränkisch „In Signo Sagittarii“ o  
Bayer, Neckenmarkt, Mittelburgenland ..... 0,75 l 69,00

2015/16 92FS/95FS St. Laurent „Altenberg“ o  
Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum ..... 0,75 l 35,00

2015 Merlot „Dornfeld“ o **BIO**  
Johanneshof Reinisch, Tattendorf, Thermenregion ..... 0,75 l 39,00

2016 93FS Pinot Noir „Select“ o  
Wieninger, Stammersdorf, Wien ..... 0,75 l 39,00

2015 93FS Cabernet Sauvignon „Reserve“ o **BIO**  
Johanneshof Reinisch, Tattendorf, Thermenregion ..... 0,75 l 45,00

2015/16 93FS Cuvée „Opus Eximium“ **BIO**  
(Bf, StL, Zw) o ..... 0,375 l 29,00  
Gsellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland ..... 0,75 l 49,00

2015 93FS Cuvée „Arachon Evolution“  
(Bf, CS, Me, Zw) o  
Vereinte Winzer Horitschon (TFXT), Mittelburgenland ..... 0,75 l 49,00

2013/15 96FS Cuvée „Bela Rex“ (CS, Me) o  
Gsellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland ..... 0,75 l 89,00

2015 95FS Cuvée „Gabarinza“ (Bf, Me, Zw) o  
Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee ..... 0,75 l 86,00

2016 92-94FS Cuvée „Kreos“ (Bf, Sy, Zw, Me) o  
Tesch, Neckenmarkt, Mittelburgenland ..... 0,75 l 33,00

2013/15 91-93/94FS Cuvée „Pannobile“ (Zw, Bf) o  
Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee ..... 0,75 l 49,00

## ITALIENISCHE ROTWEINE

*Italian Red wines*

2013 91FS „Löwengang“ Cabernet D.O.C. (CS, CF, Me) o  
Tenutae Lageder, Margreid, Südtirol ..... 0,75 l 79,00

2014 „I Colombi Chianti“  
Classico Riserva D.O.C.G o  
Castello di Querceto Greve, Chianti ..... 0,75 l 39,00

2012 94FS 2013 96RP „Tignanello“ I.G.T. (S, CS, CF) o  
Antinori, Bolgheri ..... 0,75 l 160,00

2011/15 95ST „Altrovino“ (CF, Me) o  
Azienda Vitivincola Duemani, Riparbella ..... 0,75 l 59,00

2012 91FS „Poggio alle Mura“ D.O.C.G (S) o  
Castello Banfi, Brunello di Montalcino, Montalcino ..... 0,75 l 92,00

2016 „Bolgheri Rosso“ D.O.C. (Me, CS, Sy, S) o  
Azienda Agricola Le Macchiole, Castagneto Carducci, Bolgheri ..... 0,75 l 36,00

## FRANZÖSISCHE ROTWEINE

*French Red wines*

2009 87ST Domaine Lecheneaut o  
Nuits St. Georges A.C. (PN), Côte d'Or, Burgund ..... 0,75 l 82,00

2012 91-93FS Domaine de Thalabert o  
Crozes Hermitage A.C. (Sy), Paul Jaboulet Aîné, Tain, L'Hermitage, Côtes-du-Rhône ..... 0,75 l 68,00

2001 93RP Château Pichon  
Longueville-Comtesse o  
2ème Cru Classé, Pauillac, Bordeaux ..... 0,75 l 210,00

2005 96RP Château Montrose o  
2ème Cru Classé, St. Estèphe, Bordeaux ..... 0,75 l 250,00

Bei Konsumation einer Flasche (0,75 l) Wein, servieren wir Ihnen eine Flasche (1 l) Gebirgsquellwasser kostenlos.  
With every bottle (0,75 l) of wine, we serve a bottle (1 l) water free of charge.

## ALKOHOLFREIES

*Soft Drinks*

Coca-Cola, Fanta, Almdudler oder Spezi	0,25 l	3,20
	0,50 l	4,50
Coca-Cola light, Sprite in der Flasche	0,33 l	3,80
Rauch Himbeerkracherl	0,25 l	2,80
	0,50 l	4,00
Soda mit frisch gepresster Zitrone	0,25 l	2,80
	0,50 l	4,00
Rauch Apfel- oder Orangensaft	0,25 l	3,20
	0,50 l	4,50
gespritzt mit Soda- oder Gebirgsquellwasser (still)	0,25 l	3,00
	0,50 l	4,00
Rauch Mango oder Johannisbeere (Bio) mit Soda- oder Gebirgsquellwasser (still)	0,20 l	3,50
	0,50 l	4,50
Rauch Eistee Pfirsich oder Zitrone	0,33 l	3,80
Fever-Tree Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Beer, Ginger Ale	0,20 l	4,00
Red Bull Organics Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,25 l	4,00
Red Bull, Red Bull Edition (Dose) Yellow, Green	0,25 l	4,00
Hausgemachte Berglimonaden Holunderblüte / Zitrone / Bergminze mit Gebirgsquellwasser still oder prickelnd	0,50 l	5,00
Mineralwasser Gasteiner mit Zitrone	0,35 l	3,10
	0,35 l	3,30
Gebirgsquellwasser still	0,25 l	1,50
	0,50 l	2,50
	1,00 l	4,00
mit Kohlensäure	0,25 l	2,50
	0,50 l	3,50
	1,00 l	4,50

Bei Konsumation einer Flasche (0,75 l) Wein, servieren wir Ihnen eine Flasche (1 l) Gebirgsquellwasser kostenlos. *With every bottle (0,75 l) of wine, we serve a bottle (1 l) water free of charge.*

## SCHNÄPSE MIT FRUCHT & SPIRITUOSEN

*Schnaps*

Willi aus dem Hause Freihof	2 cl	3,60
Marille aus dem Hause Freihof	2 cl	3,60
Obstler aus dem Hause Freihof	2 cl	3,60
Vodka Feige	2 cl	3,50
Tequila Silber oder Gold	2 cl	3,50
Grappa Tre Soli Tre Berta	2 cl	9,50

## BIER & BIERVARIATIONEN

*Beer*

AsitzBräu Hausbier vom Fass A	0,30 l	3,50
	0,50 l	4,60
AsitzBräu Hausbier in der Flasche A	0,33 l	3,70
Kaiser Märzen vom Fass A	0,30 l	3,50
	0,50 l	4,60
Franziskaner Hefe-Weißbier vom Fass A	0,30 l	3,70
	0,50 l	4,80
Gösser Natur Radler vom Fass A	0,30 l	3,50
	0,50 l	4,60
Gösser Naturgold alkoholfrei A	0,50 l	4,60
Franziskaner Hefe dunkel A	0,50 l	4,70
Franziskaner Hefe alkoholfrei A	0,50 l	4,70
Cola Bier A	0,30 l	3,50
	0,50 l	4,60
Hefe Bull A	0,50 l	5,00
Radler Sauer A	0,30 l	3,40
	0,50 l	4,50

## HEISSE GETRÄNKE

*Hot Drinks*

Häferl Tee mit Zitrone oder Milch G (Teehaus Ronnefeldt: Kräuter, Früchte, Hagebutte, Minze, Kamille, Schwarztee, Grüner Tee, Ingwer)	0,25 l	3,60
Häferl Tee mit Rum (Teehaus Ronnefeldt)	0,25 l	5,00
Häferl Heiße Zitrone (mit frischer Zitrone)	0,25 l	3,60
Kaffee (Verlängerter) oder Kaffee Koffeinfrei		3,20
Häferl Kaffee oder Caffé Latte G		4,20
Cappuccino G mit Milchschaum oder Schlagobers		3,60
Espresso groß		2,80
		4,00
Glas Latte Macchiato G		4,00
Häferl Heiße Schokolade G mit frischer Pinzgauer Milch und Schlagobers G	0,25 l	4,00
oder mit Rum, Baileys oder Amaretto G	0,25 l	5,20
Becher frische Milch kalt oder warm G	0,25 l	3,00

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

## BITTERS & LIKÖRE

*Bitters*

Fernet Branca	2 cl	3,70
Underberg	2 cl	3,70
Averna	2 cl	3,70
Jägermeister	2 cl	3,70
Ramazotti	2 cl	3,70
Baileys Original Irish Cream	4 cl	7,00
Amaretto di Saronno	4 cl	7,00

## FLASCHENGEISTER

*Bottles*

Vodka Russian Standard	0,50 l	48,00
	0,70 l	65,00
	1,50 l	125,00
	3,00 l	240,00
Belvedere Pure Vodka	0,375 l	53,00
	0,70 l	95,00
	1,75 l	200,00
Jack Daniels	0,35 l	35,00
Bacardi	0,35 l	35,00
	3,00 l	240,00
Captain Morgan	0,50 l	48,00
Tanqueray Gin	0,35 l	48,00
Hendricks Gin	0,35 l	53,00
	1,75 l	220,00

## COGNAC, WEINBRÄNDE & WHISKYS

*Spirits*

Remy Martin V.S.O.P.	4 cl	8,00
Chivas Regal 12 Jahre	4 cl	8,00
Dimple 15 Jahre	4 cl	8,00
Jack Daniels	4 cl	8,00
Johnny Walker Red Label	4 cl	7,00
Jim Beam	4 cl	7,00
Glenfiddich 12 Jahre	4 cl	13,00
Don Papa Rum 7 Jahre	4 cl	13,00

## PRÄMIERTE EDELBRÄNDE

*Fine Schnaps*

Obstler vom Herzog	2 cl	4,50
Zirbenschnap vom Herzog	2 cl	5,00
Salzburger Birne vom Herzog	2 cl	5,00
Blutorange vom Herzog	2 cl	6,00
Nusserl vom Herzog	2 cl	6,00
Bergheu vom Herzog	2 cl	8,00
Waldhimbeere vom Herzog	2 cl	9,50
Moosbeerlikör vom Stocki	2 cl	3,60
Bananenbrand im Whiskyfass gelagert vom Stocki	2 cl	4,50

## SPEZIELLES

*Specials*

Viagra Red Bull mit 2 cl schwarzem Vodka	4,60
Flügerl Red Bull mit 2 cl rotem Vodka	4,60
Vodka Bull Red Bull mit 2 cl weißem Vodka	4,60
Flying Hirsch Red Bull mit 2 cl Jägermeister-Flasche	4,60
Cola Rum Coca Cola mit 2 cl Rum	4,60
Vodka Orange Orangensaft mit 2 cl Vodka	4,60

## LONGDRINKS

*Longdrinks*

Whisky Cola Coca-Cola mit 4 cl Whisky	8,00
Bacardi oder Captain Cola Coca-Cola mit 4 cl Rum	8,00
Gin Tonic Red Bull Organics / Fever Tree Tonic Water mit 4 cl Tanqueray Gin	10,00
mit 4 cl Hendrick's Gin	12,00
Vodka Lemon Red Bull Organics / Fever Tree Bitter Lemon mit 4 cl Russian Standard Vodka	11,00
Moscow Mule Ginger Beer und Limettensaft mit 4 cl Russian Standard Vodka	11,00
Cuba Libre 4 cl Havana Rum, Cola, Limettensaft	10,00
Mojito Weißer Rum, Limettensaft, Minze, Rohrzucker, Sodawasser	10,00
Elderberry Spritz 4 cl Tanqueray Gin mit Limette, Holunder und Soda	11,00
Lavendaire alkoholfrei Tonic, Apfelsaft, Lavendel und Zitrone	8,00

# VORSPEISEN

## Starters

 **Schafsfrischkäse mit Melone** E, G, H, O  
sowie Wildkräuterpesto, karamelierten  
Macadamianüssen und Rucola  
*Fresh sheep's milk cheese and melon  
served with wild herb pesto,  
caramelised Macadamia nuts and rocket*  
**14,50**



 **Quinoa-Laibchen  
auf Roter Beete** (vegan) A, F  
mit Soja-Joghurt und Erbsenkresse  
*Quinoa rissoles on a bed of beetroot (vegan)  
with soya yoghurt and garden cress*  
**13,00**



 **Für den ersten Hunger** A, G, H  
mit Aufstrich, Meersalz, Butter, kaltgepresstem  
Olivenöl und hausgemachtem Brot  
*Satisfy your first hunger  
Homemade bread with spread, butter,  
seasalt and cold-pressed olive oil*  
**3,50**

**Beef Tartar** A, C, G, M  
vom Leoganger Bio-Jungrind mit Toast  
*Steak tartare of local organic beef with toast*  
**16,00**

 **Knoblauchbrot** A, G  
*Garlic bread*  
**4,00**

**Bonito Thunfisch-Carpaccio** D, N, O  
mit Sesam-Zitronengras-Vinaigrette,  
Wasabi-Creme und Honig-Chilikrokant  
*Bonito tuna carpaccio  
with sesame and lemongrass vinaigrette,  
wasabi creme and honey and chili croquant*  
**15,00**

**WEIN-TIPP**  
2017  
Riesling Federspiel  
„Stein am Rain“ o  
Schmelz, Joching,  
Wachau  
0,75 l 33,00  
1/8 l 5,50



# SUPPEN

## Soups

 **Gurken-Limetten-Smoothie** (vegan) O, P  
mit Chiasamen und Gartenmelisse  
*Cucumber and lime smoothie (vegan)  
with chia seeds and lemon balm*  
**5,00**

**Kräftige Rindssuppe** A, C, G, L, O  
mit Frittaten  
*Homemade clear beef broth  
with savoury pancake stripes*  
**5,00**

mit Kaspessknödel  
*with cheese bread dumpling*  
**5,00**

mit Leberknödel  
*with liver dumpling*  
**5,00**

 **Brennesselschaumsuppe** A, C, G, L, O  
mit Topfenockerl und Knoblauchstangerl  
*Foamy nettle soup  
with curd cheese dumpling and  
garlic bread sticks*  
**5,50**



## SALATE *Salads*



**Caesar Salad** A, B, E, G, H, L, M, N, O  
mit Cocktailtomaten, Avocado, hartgekochtem Bio-Ei, Parmesanspänen, Croûtons und gebratenen Riesengarnelen  
*Caesar salad with cocktail tomatoes, avocado, boiled organic egg, Parmesan shavings, croûtons and grilled king prawns*  
**14,00**

**WEIN-TIPP**  
2017 92FS  
Sauvignon Blanc  
„Klassik“ o  
Skoff, Gamlitz,  
Südsteiermark  
0,75 l 30,00  
1/8 l 5,00

**Backhendlsalat** A, C, E, G, H, L, M, N, O  
Knusprig gebackene Freiland-Hühnerbrust auf Kartoffel-Vogerlsalat mit Steirischem Kernöl  
*Breaded chicken breast with corn potato salad and pumpkin seed oil*  
**14,50**

**Pinzgauer Bauernsalat** C, G, M  
kleines Almgröstl mit Spiegelei auf knackigem Blattsalat  
*Local "Farmer" salad with roasted meat, potatoes, fried egg and leaf salad*  
**15,00**

 **Gemischter Salat oder bunter Blattsalat** A, G, H, L, M, N, O  
mit French-, Essig-Öl- oder Kürbiskern-Dressing  
*Mixed salad or leaf salad with French, vinegar and oil or pumpkin seed oil dressing*  
**5,00**

## VEGETARISCHES *Vegetarian*

**Gemüse-Rucola-Wrap** (vegan) A, O  
mit gegrillter Avocado, Süßkartoffel und Chili-Marillen-Salsa  
*Vegetable and rocket wrap (vegan) with grilled avocado, sweet potato and chilli and apricot salsa*  
**15,50**

**WEIN-TIPP**  
2018  
Chardonnay  
„Gebling“ o  
Sepp Moser, Rohrendorf,  
Kremstal  
0,75 l 30,00  
1/8 l 5,00

**Hausgemachte Nudeln** A, C, G, H  
mit Trüffelrahm, getrockneten Tomaten, Walnuss und Rucola  
*Homemade noodles with truffle cream, dried tomatoes, walnuts and rocket*  
**15,50**



**Pinzgauer Kasnockn** A, C, G  
im Pfandl serviert mit Röstzwiebeln  
*Pinzgauer cheese spaetzli with deep-fried onions, served in a pan*  
**11,00**

## FISCH *Fish*



**Gegrilltes Regenbogen-Forellenfilet** A, C, D, G, O  
mit frischen, hausgemachten Bandnudeln, Babyspinat, Safranschaum und Tomatenconfit  
*Grilled fillet of rainbow trout with fresh homemade ribbon noodles, baby spinach, saffron foam and tomato confit*  
**19,00**

**Gebratene Seezunge** D, G, O  
mit Venere Reis, Zitrus Schaum und Zuckerschoten  
*Pan-fried sole with Venere black rice, citrus foam and sugar snap peas*  
**29,50**

## FÜR KLEINE GENIESSER *Children's Menu*

**Spaghetti Pomodoro oder Spaghetti Bolognese** A, C, L, O  
*Spaghetti Pomodoro or Bolognese*  
**6,00**

**Kinder Schnitzel** A, C, O  
vom Schwein mit Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise  
*Escalope of pork with French fries, ketchup and mayonnaise*  
**7,50**

 **Rahmspinat** C, G  
mit Petersilienerdäpfeln und Spiegelei  
*Creamed spinach with parsley potatoes and fried egg*  
**7,00**



**Alm Nuggets** A, C  
Gebackene Hühnerbruststücke mit Pommes frites, Ketchup & Mayonnaise  
*Breaded chicken breast slices with French fries, ketchup and mayonnaise*  
**7,50**

**Kinder Wiener Schnitzel** A, C  
vom Kalb mit Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise  
*Escalope of veal with French fries, ketchup and mayonnaise*  
**12,50**

**Gemischtes Eis (Erdbeer, Schoko, Vanille)** A, C, G, H  
*Kids sundae (strawberry, chocolate, vanilla ice cream)*  
**4,00**  
mit Schlagobers / with whipped cream  
**4,50**

**Hausgemachter Kinder-Kaiserschmarren** A, C, G  
mit Apfelmus  
*Small homemade cut up and sugared pancake with apple puree*  
**8,50**

## SPEZIALITÄTEN Specialities

### Zweierlei vom österreichischen Freiland-Ferkel <sup>A, C, G, L, M, O</sup>

Mit Erdäpfel-Schnittlauch-Gnocchi,  
Wurzelgemüse und Portweinfond

*Two cuts of Austrian free-range suckling pig  
served with potato and chive gnocchi,  
root vegetables and port wine gravy*

20,00

### Filet-Steak (250 g) vom Dry Aged Beef

*Fillet steak (250 g)  
of dry aged beef*

27,00

WEIN-TIPP

2016  
Cuvée „Kreos“ <sup>o</sup>  
Tesch, Neckenmarkt,  
Mittelburgenland  
0,75 l 33,00  
1/8 l 5,50

### Rib-eye-Steak (300 g) vom Dry Aged Beef

*Rib-eye steak (300 g)  
of dry aged beef*

24,00

WEIN-TIPP

2015  
Merlot  
„Dornfeld“ <sup>o</sup>  
Reinisch, Tattendorf,  
Thermenregion  
0,75 l 39,00  
1/8 l 6,50

### Gebratene Leber vom Milchkalb <sup>G, L, O</sup>

mit Calvadosrahm, karamellisierten Schalotten  
und Erdäpfelmousseline

*Fried milk-fed calves' liver with Calvados cream,  
caramelised shallots and potato mousseline*

21,00

## HAUPTSPEISEN Main Dishes

### Frische Kraller-Schweinsripperl <sup>C, G, L, M</sup>

gewürzt nach altem Rezept mit Ofenkartoffel  
und pikanter Haussauce

*Fresh, spicy spare ribs,  
flavoured according an  
old recipe, with baked  
potato and spicy  
homemade dip*

15,50

WEIN-TIPP

2015/16  
Blaifränkisch  
„Ried Hochäcker“ <sup>o</sup>  
Paul Kerschbaum,  
Mittelburgenland  
0,75 l 30,00  
1/8 l 5,00

### Wiener Schnitzel vom Kalb <sup>A, C, G</sup>

mit Petersilienerdäpfeln oder Pommes frites  
und Preiselbeeren

*Wiener Schnitzel – escalope of veal  
with parsley potatoes or French fries  
and mountain cranberries*

21,00

### Almgeheimnis <sup>A, C, G, L, M</sup>

Verschiedene gegrillte Fleischsorten auf  
gebratenem Gemüse mit Pommes frites  
oder Kartoffelwedges und Kräuterbutter

*„Alm secret“ – various grilled meat  
with roasted vegetables, French fries  
or potato wedges and herb butter*

18,50

WEIN-TIPP

2015  
Zweigelt  
„Rubin Carnuntum“ <sup>o</sup>  
Glatzer, Göttlesbrunn,  
Carnuntum  
0,75 l 27,00  
1/8 l 4,50

### Leoganger Almburger <sup>A, C, G, H, L, M, N</sup>

mit gegrilltem, heimischen Rindfleisch (150 g),  
Käse, Salat, Gurken, Zwiebeln,  
Tomaten und Spezialsauce,  
im Fladenbrot mit Pommes frites

*„Alm“ burger with grilled beef (150 g),  
cheese, salad, cucumbers, onions, tomatoes  
and homemade sauce in pita bread  
with French fries*

15,00



## BEILAGEN Side Dishes

### Maiskolben, gebraten <sup>G</sup>

mit Kräuterbutter

*Roasted corn cobs with herb butter*

### Chilibohnen <sup>L, M</sup>

*Chili beans*

### Blattspinat

*leaf spinach*

### Grillgemüse <sup>G, L, M</sup>

wie z.B. Paprika, Zucchini,  
Melanzani, Zwiebeln

*Grilled vegetables such as peppers,  
courgettes, eggplants, onions*

### Ofenkartoffel <sup>G, L, M</sup>

mit Schnittlauch-Sauerrahm

*Baked potato with chives-sour cream*

### Bratkartoffel <sup>G</sup>

*Roasted potatoes*

### Süßkartoffel <sup>A</sup>

*Sweet potato*

### Pommes frites

*French fries*

je 4,00

### Hausgemachte Pfeffer- Cognacsauce <sup>G, M, O</sup>

*Homemade pepper-cognac sauce*

### Hausgemachte Sauce Béarnaise <sup>C, G, O</sup>

*Homemade sauce Béarnaise*

je 2,50

### Ketchup, Mayonnaise oder Preiselbeeren <sup>C, F, M</sup>

*Ketchup, mayonnaise or  
mountain cranberries*

je 1,00

# SÜSSE VERSUCHUNG

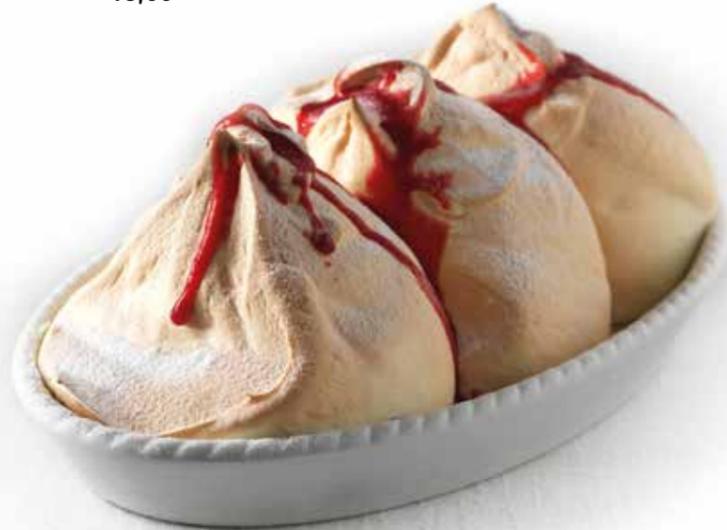
Sweet delights

## Salzburger Nockerl c, o

mit Leoganger Preiselbeeren und Himbeersauce für 2 Personen (20 Minuten)

*"Salzburger Nockerl", light and fluffy egg soufflé dessert, with local mountain cranberries and raspberry sauce for 2 persons (approx. 20 min)*

16,00



## Variation vom hausgemachten Sorbet (vegan) o

*Variation of homemade sorbets*

8,00

## Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel A, C, G, H, O

mit Vanillesauce oder Vanilleeis und Schlagobers

*Homemade apple strudel or Austrian cheese strudel with vanilla sauce or vanilla ice cream and whipped cream*

5,50

## Hausgemachter Kaiserschmarrn A, C, G, O

im Pfandl serviert mit Zwetschkenröster und Apfelmus (ca. 20 Minuten)

*Homemade cut up and sugared pancake served in a pan with stewed plums and apple puree (approx. 20 min.)*

13,00

## Heisse Liebe G, O

Vanilleeis, heiße Himbeeren, Schlagobers und Gartenminze

*Hot Love*

*Vanilla ice cream with warm raspberries, whipped cream and mint*

7,50

## Eiskaffee G, O

Klassischer Eiskaffee mit drei Kugeln Vanilleeis, doppeltem Espresso und Schlagobers

*Iced coffee*

*Classic iced coffee with three scoops of vanilla ice cream, a double espresso and whipped cream*

6,50

## Schokocoup E, G, H, O

Vanille-, Haselnuss- und Schokoladeneis, Schokolikör, Nusskrokant, Schokoladensauce und Schlagobers

*Chocolate sundae*

*Vanilla, hazelnut and chocolate ice cream, chocolate liqueur, nut croquant, chocolate sauce and whipped cream*

7,50

## Coppa Mascarpone A, G, H, O

Mascarpone-, Cookies- und Schokoladeneis, Schokoladensauce, Biskotten und Schlagobers

*Coppa Mascarpone*

*Mascarpone, cookie and chocolate ice cream, chocolate sauce, sponge fingers and whipped cream*

7,50

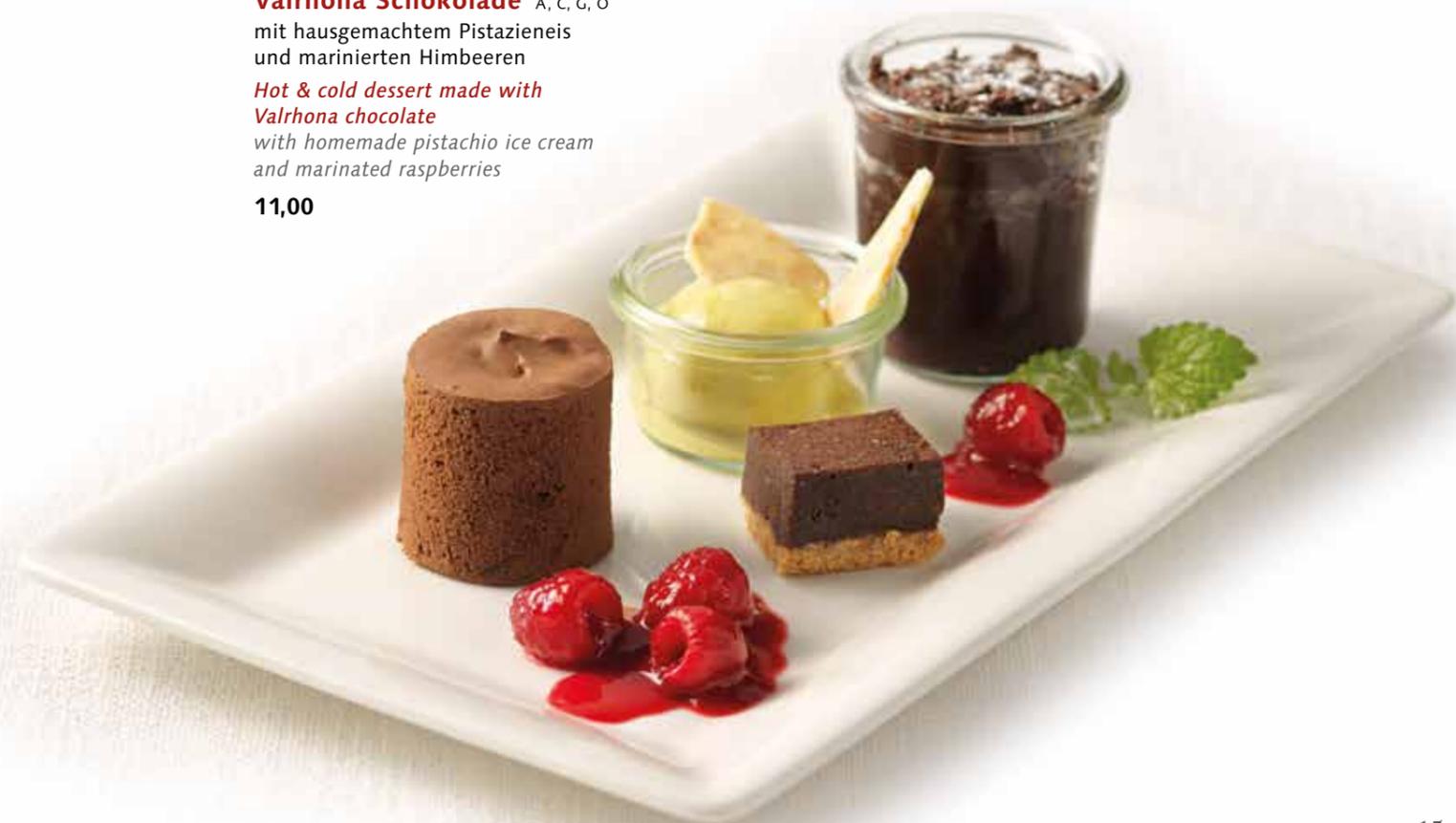
## Warmes & Kaltes von der Valrhona Schokolade A, C, G, O

mit hausgemachtem Pistazieneis und marinierten Himbeeren

*Hot & cold dessert made with Valrhona chocolate*

*with homemade pistachio ice cream and marinated raspberries*

11,00



## Hausgemachte saisonale Kuchen und Torten A, C, G, H, O

*Homemade seasonal cakes and tarts*

4,00

## Bananensplit E, G, H, O

Vanille- und Schokoladeneis, ganze Banane, Schokoladensauce, Schlagobers und geröstete Mandeln

*Banana split*

*Vanilla and chocolate ice cream, a whole banana, chocolate sauce, whipped cream and roasted almonds*

7,50

# URIG, EDEL UND *Legendär*

Seit über 40 Jahren gilt die KrallerAlm als das urigste Eventlokal in den Bergen. Sie ist Restaurant, Pizzeria, Abendlokal und Bar. Nur 100 m vom Krallerhof entfernt an der Steinbergpiste erwarten Sie hervorragendes Essen, gute Musik und gemütliche Atmosphäre.

In der KrallerAlm ist immer was los. Fast rund um die Uhr. Dafür ist sie weithin bekannt. Aber sie ist auch bekannt für ihre ausgezeichnete Küche. Knusprige Pizza direkt aus dem Holzofen, gegrillte Köstlich-

keiten in der LaKra Feuerschale über Buchenholz gegart oder direkt von Joe's Championship 20" Smoker, Fondue, das

berühmte Hut-Essen bis hin zu vielen regionalen und internationalen Gerichten – kulinarisch zeigt sich die KrallerAlm überaus vielseitig und auch 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. Vielmehr Berufung und Passion. Auch privat kocht er leidenschaftlich gerne. Und zwar alles, von einfachsten Gerichten bis hin zu delikaten Köstlich-



Hermann Gstrein,  
Küchenleiter

keiten. Von Haupt- speisen bis hin zu Desserts und Kuchen. Ihn begeistert die Vielfalt des kreativen Spielraums. Wie man mit Kleinigkeiten große Veränderungen bewirken kann oder gar neue Kreationen entstehen. Dieser Aspekt fasziniert ihn. Besonders wichtig sind Hermann Gstrein auch gute regionale Produkte. Frische und hohe Qualität entscheiden oder wie er immer zu sagen pflegt: „Frische und gschelte 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 seiner Kulinarik überzeugen möchten, lassen Sie sich von ihm einkochen. Sie werden begeistert sein.

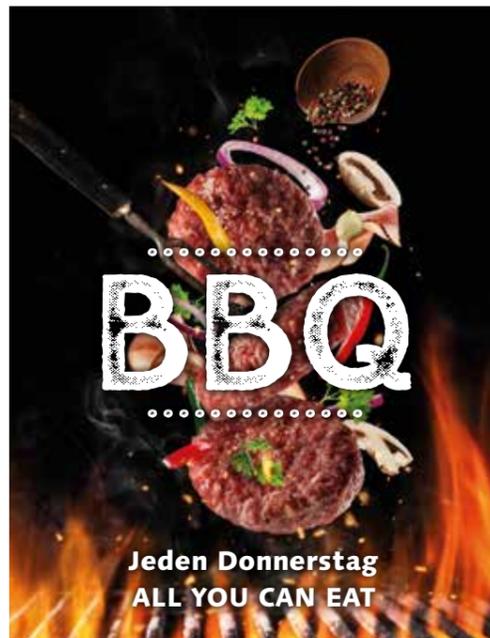


## Quaint, stylish, legendary

*There's always something going on at the Alm, almost round the clock. It's well-known 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 – grilled over beech wood in the LaKra fire pit or directly on Joe's Championship 20" Smoker, fondue, the famous "Tartar's hat grill" and numerous regional and international specialities – when it comes to food, the KrallerAlm is certainly varied, and sophisticated, too. The man behind it all 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: the way you can make a big difference with some small detail, or create something entirely new. Why not experience the quality of his culinary arts for yourself? He never fails to please!*

**Die neuen Öffnungszeiten**  
29. Mai bis 15. September  
Do.–So. ab 11 Uhr, Mi. ab 17 Uhr  
16. September bis 3. November  
Mi.–So. ab 17 Uhr  
kralleralm.com  
+43/6583/8246-210



# CHARME DER NOSTALGIE am Asitz

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



Neben den Bergstationen von Steinbergbahn und Asitzbahn liegt die Alte Schmiede schlicht sensationell. Vom zünftigen Hüttenessen über die Pizza aus dem Holzofen bis hin zu regionalen Schmankerln – mit ihrer ausgezeichneten Küche gilt sie schon seit vielen Jahren als gastronomisches Highlight. Harmonisch in die umgebende Natur eingebunden steht die Alte Schmiede aber auch für Dinge, die bewahrt werden wollen. Ein kleiner Zeitsprung in eine museale Fundgrube der letzten Jahrzehnte, wenn nicht gar Jahrhunderte. Ihren Namen hat sie von einem gewaltigen, uralten Schmiedehammer aus dem Kaiserbachtal in Tirol.

Überhaupt trägt jeder Raum in der Alten Schmiede klar die Handschrift von Sepp Altenberger jun. Der Erlebnisgastronom ist leidenschaftlicher Sammler und Entdecker alter Welten. Traditionelle Stücke aus vergangenen Tagen aufzuspüren, ist seine große Passion. Sie seinen Gästen in Form eines Museumsrestaurants zu präsentieren, ist ihm ein Herzensanliegen. Kleine Stücke, aber auch recht große, wie der zwei Meter hohe Zahnkranz, die alte Mühle aus dem Liesertal in Kärnten, das historische Ziegelgewölbe mit originalen K&K Wappenziegel der Jahrhundertwende, die großzügige Bar, für deren Tresen ein Schweinestall von 1882 renoviert wurde und vieles mehr – in 8 Stuben präsentieren sich Tradition und Handwerk in tausenden Exponaten. Sie schaffen eine Atmosphäre, die den Bogen

von urig zu stilvoll schlägt. Einzigartige Räume für genussvolle Stunden in guter Gesellschaft.

Im Winter gilt die Alte Schmiede als ganz besondere Skihütte für einen gepflegten Einkehrschwung inklusive bester Après-Ski-Stimmung. Im Sommer hat sie sich als unvergleichlichen Ort für Kulturgenießer etabliert, finden hier doch die legendären „TONspuren am Asitz“ statt. Jeden Sonntag erleben Sie Live-Musik verschiedener Bands. Auch für kleine und große Privatveranstaltungen eignet sie sich perfekt. Bei schönem Wetter ist die große Terrasse auch ideal für Open-Air-Events.



*The charm of nostalgia*  
*This unusual mountain restaurant has long had a reputation for outstanding food. However, the Alte Schmiede, 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 Tyrol. Every room at the Alte Schmiede clearly bears the signature of Sepp Altenberger jun. 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](http://alteschmiede-leogang.com)  
+43/6583/8246-400

# SPANNENDE AUSBLICKE IN EINE ATEMBERAUBENDE

# Landschaft

Das AsitzBräu ist ein beliebter Einkehrtreffpunkt für Radfahrer und Wanderer und begeistert als Europas höchstgelegenes Braumuseum mit wunderschöner Aussicht, faszinierenden Exponaten, köstlicher Braukulinarik und dem bernsteinfarbenen AsitzBräu-Bier.

Dieser Ort hat eine lange Geschichte. Schon in den 1930er Jahren erfreute sich die Asitzhütte großer Beliebtheit. Im September 2010 erwarben die Brüder Altenberger die Berg- hütte. Nach Umbau in Rekordzeit wurde sie im Dezember 2011 als außergewöhnliche Skihütte und Europas höchstgelegenes Brau- museum eröffnet.

Sepp Altenberger jun. ist leidenschaftlicher Sammler und 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 die Mälzerei aus Lauingen. Malzpoliermaschine, Malzwaage, Läuterbottich, Sud- haus – die beeindruckende Gerätschaft stammt aus dem Jahr 1910 und inszeniert sich im AsitzBräu als museales Prachtstück über drei Ebenen. Böden aus Granit, Tische aus Steineiche, die bei Holzhäusern als Fundament dienten, ehemalige Täfelungen aus Pfarrkirchen – alte 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.

**Heuer findet das 8. Oktoberfest vom 28.–29. September und vom 4.–6. Oktober statt.**



*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 Tyrol's oldest steam brewery, to a special AsitzBräu recipe.*

[asitzbraeu.com](http://asitzbraeu.com)  
+43/6583/8246-4555

ASITZBRÄU  
PFINGSTRAUSCHEN

SAMSTAG – MONTAG  
8. – 10. JUNI 2018  
LIVE-MUSIK 11.30 - 16.00 UHR





# DER KRALLERHOF

## Ihr Zuhause

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

Die Wurzeln des Krallerhof sind historisch. Die erste namentliche Erwähnung reicht bis 1400 zurück. Es folgen Jahrhunderte mit einer überaus wechselvollen Geschichte. In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts übernimmt Sepp Altenberger den Krallerhof. Er beschließt, neben dem Bauernhof ein eigenes Pensionsgebäude mit 25 Betten zu bauen. Gabriela Holzer kommt 1960 als 18-jähriges Mädchen auf den Krallerhof. In ihr findet Sepp das Glück seines Lebens. Als 1971 der Bau der Asitzbahn konkret wird, beginnen Sepp und Gabriela mit der Planung ihres Hotels. Familiär geführt und familiär gelebt. Das

ist der Krallerhof seit Anbeginn. Als schlichter Bauernhof, als kleine Pension und als das, was er jetzt ist: eines der schönsten Resorthotels in Österreich. Harmonisch in die unvergleichlich schöne Natur des Salzburger Landes eingebunden, überzeugt das Haus heute als 4-Sterne-Superior Hotel. Die kunstvollen und künstlerisch gestalteten Zimmer und Suiten verwöhnen mit ihrer Ausstattung auf Fünf-Sterne-Niveau.



Künstlerisch präsentiert sich auch die Glocke, die neue Bar. Mit kunstvoller Bodenmalerei, Wandfresko, Straußenfederlampe und köstlichen Drinks sowie raffinierten Eigenkreationen und täglicher Live-Musik ist sie ein Ort des puren Genusses. Die Kulinarik begeistert mit einer saisonalen und regionalen Küchenlinie wie auch ihren hausgemachten Spezialitäten. Brot und Gebäck stellt täglich frisch die hauseigene Bäckerei her. Ebenso werden Pralinen, Sirupe und Nudeln im Haus gemacht. Der Krallerhof ist ein 4-Sterne-Superior Hotel zum Wohlfühlen. Zum Genießen. Und zum Entspannen ...

im Garten bietet die Wellness-Welt vier verschiedene Ruheräume, acht Saunen und Dampfbäder sowie einen exklusiven Private Spa. Groß ist auch das Angebot an wohltuenden Anwendungen. Von klassischer Massage, Lymphdrainage oder Akupunkturmassage über Hot Stone und Shiatsu bis hin zur Ayurveda-Massage.

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

**Das Hotel Krallerhof  
hat ganzjährig geöffnet.  
krallerhof.com  
+43/6583/8246**

### *The Krallerhof, your home from home!*

*The roots of the Krallerhof go back a long way, with the first mention of the place dating right back to 1400. In the second half of the 19th century, Sepp Altenberger took over the Krallerhof sen. Family-run, with a family atmosphere. That's how the Krallerhof has been from the very beginning. First as a simple farm, then as a small inn and now in its present form as one of the best resort hotels in Austria. The art-filled and artistic rooms are luxuriously equipped to 5-star standards.*

*The décor in the Glocke, the new bar, is also amazingly stylish. Featuring artistic paintwork on the floors, wall frescoes, ostrich feather lamps, and serving delicious drinks and sophisticated inventions of the barman's own, accompanied by daily livemusic, this is a place of pure delight. And you'll love the food, which focuses on seasonal and regional cuisine and homemade specialities.*

*The Refugium wellness paradise covers an area of around 2,500 m<sup>2</sup> and includes an indoor pool and a sauna pool in the garden, four relaxation rooms, eight saunas and steam rooms and an exclusive private spa. Fantastic scenery, fine art and fine food – that's what a stay at the Krallerhof means.*

