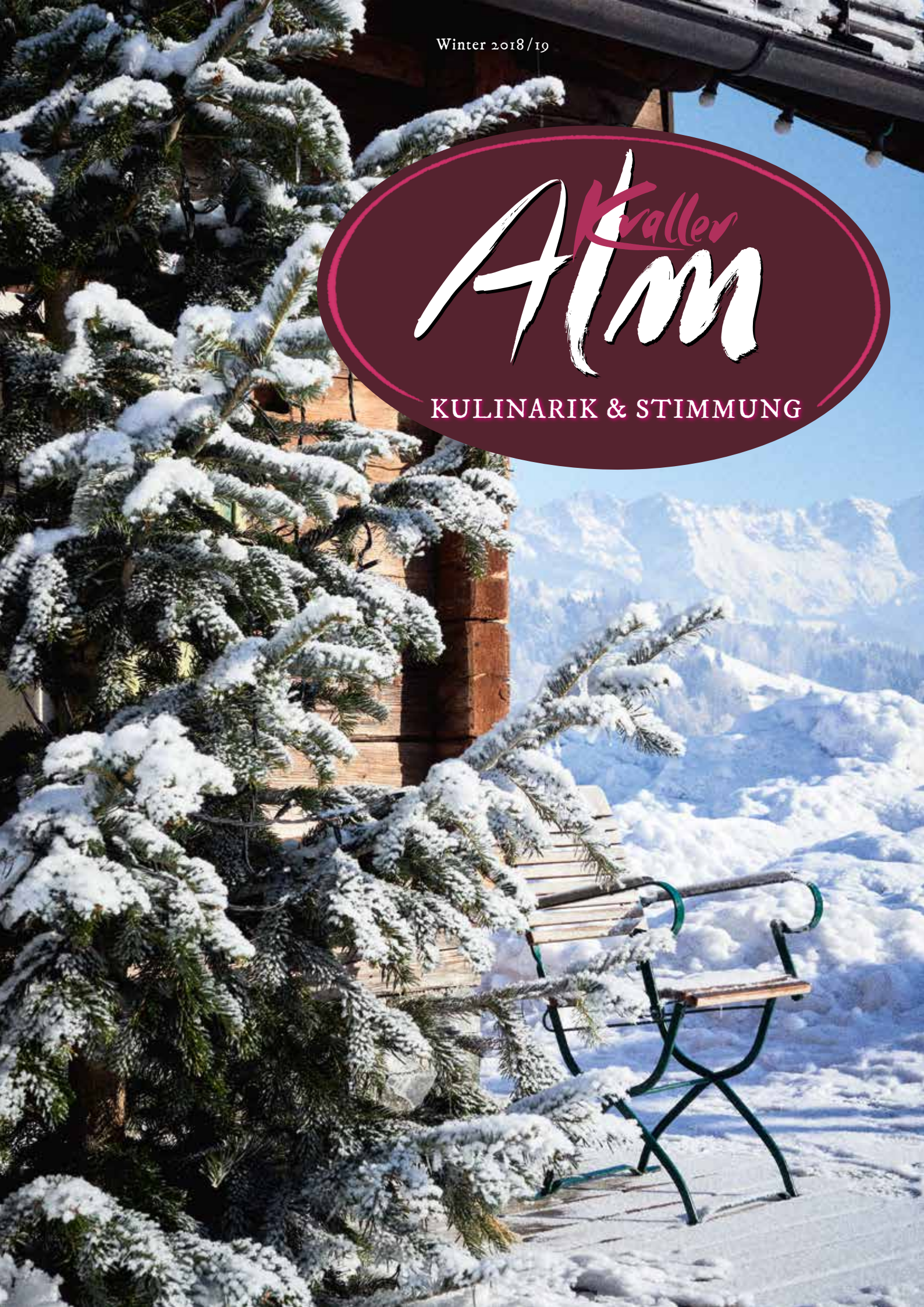


Winter 2018/19

# *Kvaller* Alm

KULINARIK & STIMMUNG



# 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“,

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*

**APERITIF**  
*Aperitive*

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

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

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



## OFFENE WEINE

*Wine by the glass*

### WEISSWEINE

*white*

Krallerhof Hauswein 2016/17 Grüner Veltliner  
„Senftenberger Freiheit“ o ..... 1/8 l 4,50  
Proidl, Kremstal ..... 1/4 l 9,00

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

2017 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

### ROSÉWEIN

*Rosé*

2017 „Zweigelt Rosé“ o **BIO**  
Sepp Moser, Rohrendorf, Kremstal ..... 1/8 l 5,00

### ROTWEINE

*Red*

Krallerhof Hauswein 2015/16  
„Zweigelt Rubin Carnuntum“ o  
Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum ..... 1/8 l 4,50

2015<sup>90FS</sup> 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

2015<sup>92-94FS</sup> 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 2016/17 Grüner Veltliner  
„Senftenberger Freiheit“ o ..... 0,75 l 27,00  
Proidl, Kremstal

2016/17 Grüner Veltliner,  
Federspiel „Achleiten“ o ..... 0,375 l 21,00  
Jamek, Joching, Wachau ..... 0,75 l 39,00

2012/13/15 Grüner Veltliner „Alte Reben“ o  
Bründlmayer, Langenlois, Kamptal ..... 0,75 l 55,00

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

2016<sup>94-96FS</sup> Grüner Veltliner, Smaragd „Schön“ o  
Högel, Spitz, Wachau ..... 0,75 l 52,00

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

2016/17<sup>94FS</sup> Riesling „Heiligenstein“ o **BIO**  
Erste ÖTW Lage, Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal ... 0,75 l 39,00

2015/16 Riesling Smaragd „Klaus“ o  
Jamek, Joching, Wachau ..... 0,75 l 89,00

2017<sup>90FS</sup> Welschriesling Klassik o  
Erwin Sabathi, Leutschach, Südsteiermark ..... 0,75 l 27,00

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

2013/14/15 Sauvignon Blanc „Sernau“ o  
Tement, Berghausen, Südsteiermark ..... 0,75 l 69,00

2016<sup>94FS</sup> Sauvignon Blanc „Poharnik“ 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

2015<sup>92FS</sup> Chardonnay „Muschelkalk“ o **BIO**  
Kloster am Spitz, Purbach, Neusiedlersee ..... 0,75 l 38,00

2015/16<sup>93FS</sup> Grauburgunder o  
Polz, Spielfeld, Südsteiermark ..... 0,75 l 39,00

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

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

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

## ÖSTERREICHISCHER ROSÉWEIN

*Austrian Rosé wine*

2017 „Zweigelt Rosé“ o **BIO**  
Sepp Moser, Rohrendorf, Kremstal ..... 0,75 l 30,00

## ÖSTERREICHISCHE ROTWEINE

*Austrian Red wine*

<b>Krallerhof Hauswein 2015/16 „Zweigelt Rubin Carnuntum“</b> o	
Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum .....	0,75 l 27,00
<b>2015 Blauer Zweigelt Classique</b> o	
Pöckl, Mönchhof, Neusiedlersee .....	0,75 l 29,00
<b>2015 Blauer Zweigelt „Dornenvogel“</b> o	
Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum .....	0,75 l 38,00
<b>2015 92FS Blaufränkisch „Ried Hochäcker“</b> o	
Paul Kerschbaum, Horitschon, Mittelburgenland .....	0,75 l 30,00
<b>2015 Blaufränkisch „Chevalier“</b> o <b>BIO</b>	
Iby, Horitschon, Mittelburgenland .....	0,75 l 36,00
<b>2003/06 Blaufränkisch „In Signo Sagittarii“</b> o	
Bayer, Neckenmarkt, Mittelburgenland .....	0,75 l 69,00
<b>2015 92FS St. Laurent „Altenberg“</b> o	
Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum .....	0,75 l 35,00
<b>2015 Merlot „Dornfeld“</b> o <b>BIO</b>	
Joanneshof Reinisch, Tattendorf, Thermenregion .....	0,75 l 39,00
<b>2014 91FS Pinot Noir „Select“</b> o	
Wieninger, Stammersdorf, Wien .....	0,75 l 39,00
<b>2015 93FS Cabernet Sauvignon „Reserve“</b> o <b>BIO</b>	
Joanneshof Reinisch, Tattendorf, Thermenregion .....	0,75 l 45,00
<b>2015 Cuvée „Opus Eximium“</b>	
(BF, StL, BZ) o .....	0,375 l 29,00
Gsellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland .....	0,75 l 49,00
<b>2012/13/14/15 92FS Cuvée „Arachon Evolution“</b>	
(BF, CS, ME, ZW) o	
Vereinte Winzer Horitschon (TFXT), Mittelburgenland .....	0,75 l 49,00
<b>2012/15 Cuvée „Bela Rex“</b> (CS, ME) o	
Gsellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland .....	0,75 l 89,00
<b>2013/15 95FS Cuvée „Gabarinza“</b> (BF, MW, ZW) o	
Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee .....	0,75 l 86,00
<b>2015 92-94FS Cuvée „Kreos“</b> (BF, SY, ZW, ME) o	
Tesch, Neckenmarkt, Mittelburgenland .....	0,75 l 33,00
<b>2013/15 91-93FS Cuvée „Pannobile“</b> (ZW, BF) o	
Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee .....	0,75 l 49,00

## ITALIENISCHE ROTWEINE

*Italian Red wines*

<b>2013 91FS „Löwengang“ Cabernet D.O.C.</b> (CS, CF, ME) o	
Tenutae Lageder, Margreid, Südtirol .....	0,75 l 79,00
<b>2014 „I Colombi Chianti“ Classico Riserva D.O.C.G</b> o	
Castello di Querceto Greve, Chianti .....	0,75 l 39,00
<b>2012/13 94FS „Tignanello“ I.G.T.</b> (S, CS, CF) o	
Antinori, Bolgheri .....	0,75 l 160,00
<b>2011/15 „Altrovino“</b> (CF, ME) o	
Azienda Vitivinicola Duemani, Riparbella .....	0,75 l 59,00
<b>2012 91FS „Poggio alle Mura“ D.O.C.G</b> (S) o	
Castello Banfi, Brunello di Montalcino, Montalcino .....	0,75 l 92,00
<b>2015/16 „Bolgheri Rosso“ D.O.C.</b> (ME, CS, SY, S) o	
Azienda Agricola Le Macchiole, Castagneto Carducci, Bolgheri .....	0,75 l 36,00

## FRANZÖSISCHE ROTWEINE

*French Red wines*

<b>2009 Domaine Lecheneaut</b> 87 ST o	
Nuits St. Georges A.C. (PN), Côte d'Or, Burgund .....	0,75 l 82,00
<b>2011 Domaine de Thalabert</b> 92 ST o	
Crozes Hermitage A.C. (Sy), Paul Jaboulet Aîné, Tain, L'Hermitage, Côtes-du-Rhône .....	0,75 l 68,00
<b>2001 Château Pichon Longueville-Comtesse</b> 93 RP o	
2ème Cru Classé, Pauillac, Bordeaux .....	0,75 l 210,00
<b>2005 Château Montrose</b> 96 RP 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*

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

<b>Willi</b> aus dem Hause Freihof .....	2 cl	3,50
<b>Willi mit Birne</b> aus dem Hause Freihof .....	2 cl	3,60
<b>Marille</b> aus dem Hause Freihof .....	2 cl	3,50
<b>Marille mit Frucht</b> aus dem Hause Freihof .....	2 cl	3,60
<b>Obstler</b> aus dem Hause Freihof .....	2 cl	3,50
<b>Wodka Feige</b> .....	2 cl	3,50
<b>Tequila</b> Silber oder Gold .....	2 cl	3,50
<b>Grappa</b> Tre Soli Tre Berta .....	2 cl	9,50

## BIER & BIERVARIATIONEN

*Beer*

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

## HEISSE GETRÄNKE

*Hot Drinks*

<b>Häferl Tee</b> mit Zitrone oder Milch G .....	0,25 l	3,60
<small>(Teehaus Ronnefeldt: Kräuter, Früchte, Hagebutte, Minze, Kamille, Schwarztee, Grüner Tee, Ingwer)</small>		
<b>Häferl Tee</b> mit Rum (Teehaus Ronnefeldt) .....	0,25 l	5,00
<b>Häferl Heiße Zitrone</b> (mit frischer Zitrone) .....	0,25 l	3,60
<b>Kaffee</b> (Verlängerter) oder <b>Kaffee Koffeinfrei</b> .....		3,20
<b>Häferl Kaffee</b> oder <b>Caffé Latte</b> G .....		4,20
<b>Cappuccino</b> G .....		3,60
<small>mit Milchschaum oder Schlagobers</small>		
<b>Espresso</b> .....		2,80
groß .....		4,00
<b>Glas Latte Macchiato</b> G .....		4,00
<b>Häferl Glühwein</b> oder <b>Jagatee</b> .....	0,25 l	5,00
<b>Häferl Heiße Schokolade</b> 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
<b>Becher frische Milch</b> 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
Heiße Müllerin G	2 cl	3,70
Amaretto, heiß mit Schlagobers		
Heißer Schmied G	2 cl	3,70
Grand Marnier, heiß mit Schlagobers		

## 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
Captain Morgan	0,50 l	48,00
Tanqueray Gin	0,35 l	48,00
	0,70 l	85,00
Hendricks Gin	0,35 l	53,00
	0,70 l	95,00

## 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
Zirbenschnapss 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*

Wodka Feige (Red Bull mit 2 cl weißem Wodka)	3,60
Viagra (Red Bull mit 2 cl schwarzem Wodka)	4,60
Flügerl (Red Bull mit 2 cl rotem Wodka)	4,60
Wodka Bull (Red Bull mit 2 cl weißem Wodka)	4,60
Flying Hirsch (Red Bull mit 2 cl Jägermeister-Flasche)	4,60
Cola Rum (Coca Cola mit 2 cl Rum)	4,60
Wodka Orange (Orangensaft mit 2 cl Wodka)	4,60

## LONGDRINKS

*Longdrinks*

„1760“ Energy Longdrink (Red Bull Winter Edition, 4 cl Gin, 1 cl Cherry Brandy, 1 cl Zitronensaft, Zimtstange)	9,00
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 Gin)	
mit Tanqueray Gin	10,00
mit Hendrick's Gin	12,00
Wodka Lemon (Red Bull Organics/Fever Tree Bitter Lemon mit 4 cl Russian Standard Wodka)	10,00
Moscow Mule (Wodka, Ginger Beer, Limettensaft)	10,00
Cuba Libre (Rum, Cola, Limettensaft)	9,50
Mojito (Weißer Rum, Limettensaft, Minze, Rohrzucker, Sodawasser)	10,00

# VORSPEISEN

## Starters

### 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**

### Knoblauchbrot A, G

*Garlic bread*

**4,00**

### Räucherforellentartar A, D, G, L

mit eigenem Kaviar, Jungzwiebeln und Limetten-Crème fraîche, Toast

#### *Smoked trout tartare*

*with own caviar, spring onions and lime crème fraîche, toast*

**13,50**

#### WEIN-TIPP

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



### Dreierlei vom Frischkäse A, C, G, O

mit eingelegten Vogelbeeren und Williams Birne

*Trio of cream cheeses with preserved rowan berries and Williams pear*

**14,50**



### Beluga Linsen (vegan) F, H, L, O, P

mit marinierten Kräutersaitlingen und Eisrauke

*Beluga lentilss with marinated king oyster mushrooms and ice plant*

**12,50**

### Beef Tartar A, C, G, M

vom Leoganger Bio-Jungrind mit Toast

*Beef tartar of local organic beef with toast*

**16,00**





# SUPPEN

## Soups

### Kräftige Rindssuppe A, C, G, L, O

mit Frittaten

*Homemade clear beef broth  
with savoury pancake stripes*

5,00

mit Kaspressknödel

*with cheese bread dumpling*

5,00

mit Leberknödel

*with liver dumpling*

5,00

### Bretonische

### Hummer Schaumsuppe A, B, C, D, G L, O, R

mit Safrannockerl

*Breton lobster foam soup  
with saffron dumplings*

7,00

### Gulaschsuppe L, M, O

mit Semmel

*Goulash soup with roll*

6,50



### Schaumsuppe vom

### Hokkaido Kürbis A, C, E, G, H, L, O, P

mit rotem Curry, steirischem Kernöl  
und Topfenockerl

*Foam soup of musquee pumpkin  
with red curry, pumpkin seed oil  
and curd cheese dumpling*

5,50



# JAUSENZEIT

## Snacks

**Schweizer Wurstsalat** A, L, M, O  
mit hausgemachtem Brot

*Salad Swiss style with leaf salad, cheese, sausage stripes, boiled egg and homemade bread*

**10,00**

**Frankfurter** A, M  
mit Semmel, Senf und Kren

*Boiled sausages with a roll, mustard and horseradish*

**6,00**

**Schinken-Käse-Toast** A, G

mit kleiner Salatgarnitur

*Ham and cheese toast served with a salad garnish*

**8,00**

# SALATE

## Salads

**Caesar Salad** A, B, E, G, H, L, M, 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**

**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**

WEIN-TIPP

2017  
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**



**Gemischter Salat oder bunter Blattsalat** A, G, H, L, M, N, O

mit Haus-, Essig-Öl- oder Kürbiskerndressing  
*Mixed salad or leaf salad with "Alm", vinegar and oil or pumpkin seed oil dressing*

**5,00**



# VEGETARISCHES

## Vegetarian

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



### 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, L  
mit Trüffelrahm, getrockneten Tomaten,  
Walnuss und Rucola  
*Homemade noodles with truffle cream,  
dried tomatoes, walnuts and rocket*  
**15,50**

**Hausgemachte Linguini  
mit Grana Padano** A, C, G, O  
mit mariniertem Muskatkürbis, getrockneten  
Tomaten und Babyspinat  
*Homemade linguini with Grana Padano with  
marinated pumpkin, dried tomatoes and baby spinach*  
**15,00**



**Rieslingrisotto** G, L, O  
mit glasierter Williamsbirne, Ziegenfrischkäse  
und Roten Rüben  
*Risotto with Riesling wine, glazed Williams pear,  
goat cream cheese and beetroot*  
**14,50**

**Junges Gemüse in  
Kokos-Zitronengrasfond** (vegan) A, F, H, L, N, O, P  
mit Tofu, gebackenen Okraschoten und Jasminreis  
*Young vegetables in a coconut-lemongrass-stock (vegan)  
with tofu and backed okra with jasmine rice*  
**14,50**

# SPEZIALITÄTEN Specialities

## Gebratene Leber vom Milchkalb G, L, O

mit Calvadosrahm, karamellisierten Schalotten und Kartoffelmousseline

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

21,00

## Ribeye-Steak (300g) vom Dry Aged Beef

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

24,00

WEIN-TIPP

2015  
Merlot  
„Dornfeld“ ◦  
Reinisch, Tattendorf,  
Thermenregion  
0,75 l 39,00  
1/8 l 6,50

## Rücken & Schulter vom heimischen Hirsch

A, C, G, L, M, O

mit geräuchertem Apfelpüree, Kräutergrießstrudel und Kohlsprossen

*Loin & shoulder of local venison with smoked apple puree, herby semolina strudel and Brussels sprouts*

23,00

WEIN-TIPP

2015  
Cuvée „Kreos“ ◦  
Tesch, Neckenmarkt,  
Mittelburgenland  
0,75 l 33,00  
1/8 l 5,50

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

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

27,00



# HAUPTSPEISEN

## Main Dishes

### Frische Kraller Schweinsripperl C, G, L, M

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**



### Leoganger Almburger A, C, G, H, L, M, N

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

*"Alm" burger with grilled beef, cheese, salad, cucumbers, onions, tomatoes and homemade sauce in pita bread with French fries*

**15,00**

### Wiener Schnitzel vom Kalb A, C, G

mit Petersilerdäpfeln oder Pommes frites und Preiselbeeren

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

**21,00**

### Almgeheimnis A, C, G, L, M

verschiedene gegrillte Fleischsorten auf gebratenem Gemüse mit Pommes oder Kartoffelwedges und Kräuterbutter

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

**18,50**



### Filet vom österreichischen Freiland-Ferkel A, C, G, L, O

mit weißem Speckschaum, gebratenen Kartoffelnidei und Spitzkraut

*Fillet of Austrian free-range pork with white bacon froth, fried gnocchi and pointed cabbage*

**20,00**



# BEILAGEN

## Side Dishes

### Ofenkartoffel G, L, M

mit Schnittlauch-Sauerrahm

*Baked potato with chives-sour cream*

### Kartoffelgröstl G

*Roasted potatoes*

### Süßkartoffel A

*Sweet potato*

### Pommes frites

*French fries*

### Maiskolben, gebraten G

mit Kräuterbutter

*Roasted corn cobs with herb butter*

### Chilibohnen L, M

*Chili beans*

### Grillgemüse G, L, M

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

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

**je 4,00**

### Hausgemachte Pfeffer-Cognacsauce G, M, O

*Homemade pepper-cognac sauce*

### Hausgemachte Sauce Béarnaise C, G, O

*Homemade sauce Béarnaise*

**je 2,50**

### Ketchup, Mayonnaise oder Preiselbeeren C, F, M

*Ketchup, mayonnaise or mountain cranberries*

**je 1,00**

# FISCH Fish

**Gegrilltes Zanderfilet** A, D, G, L, O, R  
mit Flußkrebsgemüserisotto, Erbsenschoten  
und Limetten-Rieslingrahm

*Grilled fillet of zander with crayfish and  
vegetable risotto, peapod, creamy lime and  
Riesling sauce*

**20,50**



**Gebratenes Lachsforellenfilet** A, B, G, L, O  
mit Mangoldgemüse, Kartoffelragout und Safranschaum

*Fried fillet of salmon trout with Swiss chard,  
potato ragout and saffron foam*

**19,50**

## FÜR KLEINE GENIESSER

### Children's Menu

**Spaghetti Pomodoro oder  
Spaghetti Bolognese** A, C, L, O

*Spaghetti Pomodoro or Bolognese*

**6,00**

**Rahmspinat** A, C, M

mit Petersil-Erdäpfeln und Spiegelei

*Creamed spinach with parsley potatoes  
and fried egg*

**7,00**



**Kinder Schnitzel** A, C, M

vom Schwein mit Pommes frites,  
Ketchup und Majonaise

*Escalope of pork with French fries,  
ketchup and mayonnaise*

**7,50**

**Kinder Wiener Schnitzel** A, C, M

vom Kalb mit Pommes frites, Ketchup  
und Majonaise

*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**

**Alm Nuggets** A, C, M

Gebackene Hühnerbruststücke mit Pommes frites,  
Ketchup & Mayonnaise

*Breaded chicken breast slices with French fries,  
ketchup and mayonnaise*

**7,50**

**Hausgemachter**

**Kinder-Kaiserschmarren** A, C, G

mit Apfelmus

*Small homemade cut up and sugared pancake  
with apple puree*

**8,50**

# SÜSSE VERSUCHUNG

*Sweet delights*

## Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel

A, C, G, H, O

mit Schlagobers, Vanillesauce oder Vanilleeis

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

5,50



## Mascarpone Kakaocreme

A, C, G, H, O

mit Rumeis und marinierten Beeren

*Chocolate mascarpone cream with rum ice cream  
and marinated berries*

9,50

## Variation vom hausgemachten Sorbet

A, C, O

*Variation of homemade sorbets*

8,00

## 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

## Hausgemachter Kaiserschmarrn

A, C, G, O

im Pfandl serviert mit Apfelmus und Zwetschenröster

*Homemade cut up and sugared pancake served in a pan  
with apple puree and stewed plums*

12,00

## Schokoladenvariation

A, C, G, H, O

mit Eierliköreis

*Chocolate variation  
with egg liqueur ice cream*

10,50



# Urig, edel, 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.







*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, fondue, the famous "hat eating" 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!*

In der Alm 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, 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 Küchenchef 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 delikat

Köstlichkeiten. Von Hauptspeisen 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 bei Fisch und Dessert ist dieser Spielraum am breitesten, ist er überzeugt. Deshalb zählen diese beiden Kategorien zu seinen Favoriten. Und ganz unter

uns gesagt, bei seiner Interpretation der Panna Cotta kann man nur schwach werden!

Besonders wichtig sind Hermann Gstrein auch gute regionale Produkte. Frische und hohe Qualität entscheiden oder wie er immer zu sagen pflegt: „Frische und gschichte 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.



*Hermann Gstrein,  
Küchenleiter*

**Hüttenabend für gesellige Runden mit  
Fondue- oder Hutessen inkl. Beilagen p.P. 23,-**

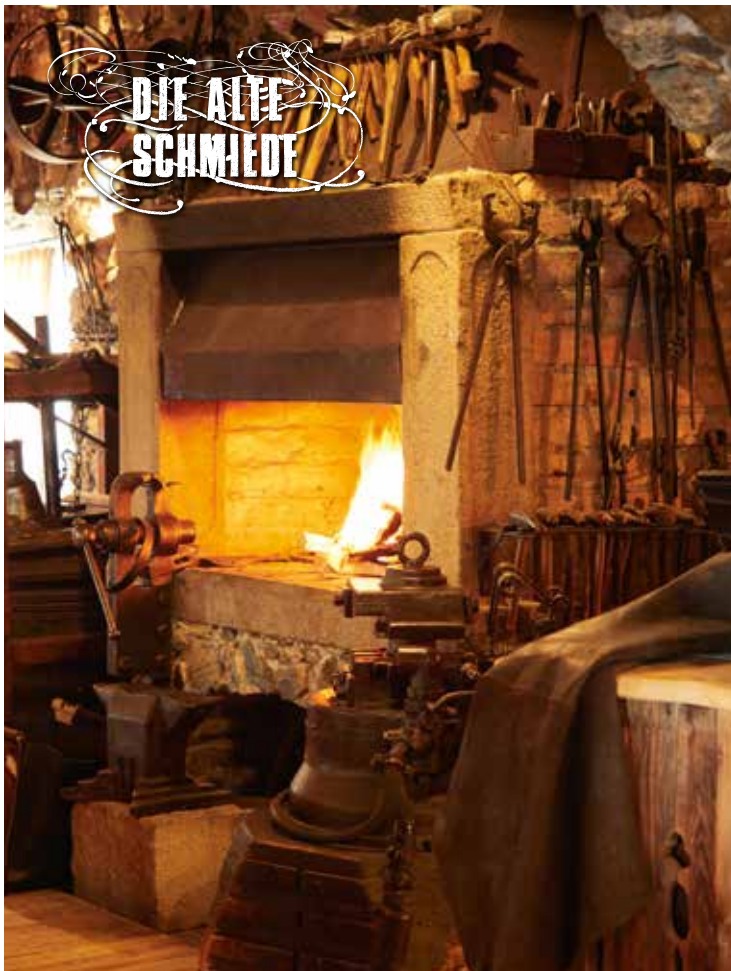


Bitte um  
Vorbestellung  
**+43/6583/8246-210**

*Please call us for  
your pre-order*

**Die KrallerAlm hat im Winter  
täglich von 9.00– 24.00 Uhr geöffnet.  
kralleralm.com  
+43/6583/8246-210**

# DIE AUSSERGEWÖHNLICHEN MUSEU



Den einen gilt sie als eine der schönsten Skihütten.  
Den anderen als uriges Bergrestaurant mit Stil.  
Auf 1.760 m Seehöhe ist die Alte Schmiede ein  
kulinarisches Juwel mit unvergleichlichem Charakter

Mit ihrer ausgezeichneten Küche ist die Alte Schmiede schon seit vielen Jahren ein gastronomisches Highlight. Harmonisch in die umgebende Natur eingebunden steht sie aber auch für Dinge, die bewahrt werden wollen. Ein kleiner Zeitsprung in eine museale Fundgrube der letzten Jahrzehnte, wenn nicht gar Jahrhunderte. In 8 Stuben präsentiert das Museumsrestaurant Tradition und Handwerk in tausenden Exponaten. Sie schaffen eine angenehme Atmosphäre, die den Bogen von urig zu stilvoll schlägt.

Im Winter beeindruckt sie als ganz besondere Skihütte für den gepflegten Einkehrschwung inklusive bester Après-Ski-Stimmung. Im Sommer hat sie sich als unvergleichlicher Ort für Kulturgenießer etabliert, finden hier doch die legendären „TONspuren am Asitz“ statt.

*Die Alte Schmiede hat im Winter täglich von 9.00 – 16.30 Uhr geöffnet.*  
[alteschmiede-leogang.com](http://alteschmiede-leogang.com)  
+43/6583/8246-400

*The Alte Schmiede has been a gastronomic highlight for years on account of its fine food. But the restaurant is also like a museum, an impressive treasure trove of artefacts from days gone by. Traditions and local crafts are represented in thousands of exhibits in 8 rooms. In winter, the Schmiede is a very special ski hut. In summer, it has made a name for itself as a great place for culture vultures.*

# UMSRESTAURANTS

# am Asitz



**Bernsteinfarben und erfrischend.  
Vollmundig und geschmackig.  
Auf 1.760 m Höhe umgeben  
von hunderten Berggipfeln  
ist das würzige AsitzBräu-Bier  
ein Genuss für alle Sinne.**

Dieser Ort hat eine lange Geschichte. Schon in den 30er Jahren des vorigen Jahrhunderts erfreute sich die Asitzhütte großer Beliebtheit. Im September 2010 erwarben die Brüder Sepp und Gerhard Altenberger die Berghütte. Nach Umbau in Rekordzeit wurde im Dezember 2011 Europas höchstgelegenes Braumuseum eröffnet.

Heute präsentiert das AsitzBräu historische Brauhaus-Exponate wie die Mälzerei aus Lauingen. Die beeindruckende Gerätschaft aus dem Jahr 1910 inszeniert sich im AsitzBräu als museales Prachtstück über drei Ebenen. Böden aus Granit, Tische aus Steineiche, die bei Holzhäusern als Fundament dienten, ehemalige Tafelungen aus Pfarrkirchen – alte Materialien wurden mit viel Liebe restauriert und erstrahlen nun in neuem Glanz.

Genießen Sie original Brauhaus-Kulinarik 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.

*The building which, in the 1930s, was the Asitzhütte, is now Europe's highest brewery museum. The AsitzBräu is full of historic brewhouse exhibits and artefacts, some of them over 100 years old. The original building materials have been lovingly restored to create a wonderfully homely ambience. You can enjoy original brewhouse food or treats from the beechwood grill. With a glass of the amber-coloured AsitzBräu beer, there's simply nothing like it! The tasty beer is brewed exclusively for us by the oldest steam brewery in East Tirol, to a special AsitzBräu recipe.*

## ASITZBRÄU

# OKTOBERFEST

**SAMSTAG & SONNTAG  
29. - 30. SEPTEMBER**

**SAMSTAG & SONNTAG  
5. - 6. OKTOBER**



**Samstags  
Abendveranstaltung  
bis 23.00 Uhr**

**Das AsitzBräu hat im Winter  
täglich von 9.00 – 16.30 Uhr geöffnet.  
asitzbraeu.com  
+43/6583/8246-4555**

# 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. In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts übernimmt Sepp Altenberger – nach dem schmerzlichen Verlust von Mutter und Stiefvater – den Krallerhof. Er beschließt, neben dem Bauernhof ein eigenes Pensionsgebäude mit 25 Betten zu bauen. Familiär geführt, familiär gelebt – über Jahrzehnte. 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, präsentiert sich das Haus heute als Superior Hotel.

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

Das „Refugium“ – die große Wellness-Welt – bietet, neben dem ausgedehnten Innenpool mit Klangdom aus Schieferstein und dem Saunapool im Garten, vier verschiedene Ruheräume, acht

Saunen und Dampfbäder sowie einen exklusiven Private Spa. Groß ist auch das Angebot an wohltuenden Massagen. Von Lymphdrainage oder Akupunktmassage 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.





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

*The roots of the Krallerhof go back a long way. It was first mentioned by name as long ago as 1400. Family-run, with a family atmosphere – that has been the Krallerhof since the very beginning, for decades. 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 5-star features of the artistic and art-filled rooms at this superior hotel make this a place to indulge yourself. And you'll love the food, which focuses on seasonal and regional delicacies and homemade specialities. Our wellness area includes an indoor pool and a sauna pool in the garden, four relaxation rooms, eight saunas and steam rooms and an exclusive private spa.*

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



# Pure Freude im Schnee

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

Wer am Krallerhof seine Ski anschnallt, steht vor einem der größten zusammenhängenden Skigebiete Österreichs. Die Steinbergpiste ermöglicht den direkten Einstieg in den Skicircus Saalbach Hinterglemm Leogang Fieberbrunn. Die unvergleichliche Skiarena begeistert mit sensationellen 270 Pistenkilometer und schier unbegrenzten Wintersportmöglichkeiten. Freuen Sie sich auf perfekt präparierte Pisten und Weltcupstrecken, Snowparks, Natural Freeride Parks, SkiMovie-, Speed- sowie Rennstrecken, Flutlichtpisten, Funcross, Snow-Trails und Après-Ski vom Feinsten.

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

Neben den vielfältigen Möglichkeiten für Skisportler bietet die Region auch Langläufern hervorragende Bedingungen. Freuen Sie sich auf rund 150 Kilometer bestens gespurte Loipen. Tourenskigeher erleben mit staatlich geprüften Berg- und Skiführern die schönsten Gipfel und spannende Tiefschneeabfahrten. Die zahlreichen Seitentäler der Region eignen sich hervorragend für



Wanderungen auf teilweise tiefverschneiten, einsamen Winterpfaden. Wer die winterliche Stille liebt, kann beim Schneeschuhwandern die weiße Pracht fast lautlos entdecken.

**Die Skiszene Altenberger hat im Winter täglich von 10 – 19 Uhr geöffnet.**  
[skiszene.at](http://skiszene.at)  
**+43/6583/8246-430**

## **Sheer happiness in the snow**

*When you put on your skis just outside the hotel, you find yourself at the heart of one of the biggest continuous skiing areas in Austria. The Steinberg piste gives you direct access to the Saalbach Hinterglemm Leogang Fieberbrunn Skicircus. with a sensational 270 km of pistes and virtually unlimited opportunities for winter sports. The youngest budding pros will be in safe hands as they make their first attempts on skis with the instructors from the Skiszene Altenberger. And cross-country skiers, ski touring fans and winter bikers won't be disappointed, either.*



# SOMMERLICHE AUSSICHT

Entspannte Kinder, entspannte Eltern, genussvolle Sonnenstunden in der Alm.

Der Ausblick auf die Leoganger Steinberge ist atemberaubend. Und während Sie auf der ausgedehnten Terrasse der KrallerAlm die Sonne genießen, freuen sich die Kinder über Krallis Farm mit Alpakas, Ponys und vielen anderen Tieren, die gestreichelt werden wollen. Übrigens – als Krallerhof-Gast fahren Sie kostenlos auf den Asitz.

*Im Sommer ist die KrallerAlm von Mittwoch bis Sonntag ab 17 Uhr geöffnet.*  
[kralleralm.com](http://kralleralm.com)  
+43/6583/8246-210



*The beautiful lush green meadows are full of flowers – it's a tempting place to linger for a while. The views of the Leoganger Steinberge are simply breathtaking. And while you enjoy the sunshine on the spacious terrace at the KrallerAlm, your children will love Kralli's Farm, with its alpacas, ponies and many other animals just waiting to be stroked. And by the way – for guests at the Krallerhof, the ride up to the Asitz is free of charge.*

## ASITZBRÄU

# PFINGSTRAUSCHEN



**SAMSTAG & SONNTAG**  
**8. - 10. JUNI 2019**  
**LIVE-MUSIK 11.30 - 16.00 UHR**

