

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
+43/6583/8246-210



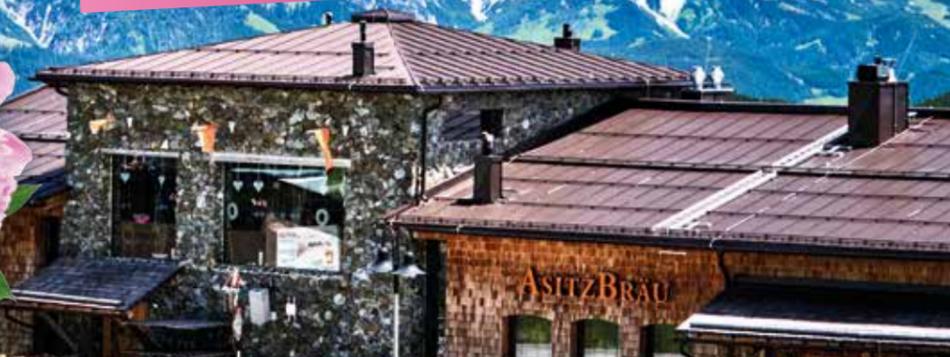
The beautiful lush green meadows are full of flowers – it's a tempting place to linger for a while. The views of the Leoganger Steinberge are simply breathtaking. And while you enjoy the sunshine on the spacious terrace at the KrallerAlm, your children will love Kralli's Farm, with its alpacas, ponies 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.

Winter 2018/19



ASITZBRÄU PFINGSTRAUSCHEN

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



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*

Krallerhof Haussekt Hochriegl o.....	0,1 l	4,60
	0,75 l	32,00
Prosecco Millesimato „Superiore“		
Canella DOCG o.....	0,1 l	5,50
	0,2 l	10,00
	0,75 l	36,00
Taittinger Brut Réserve o.....	0,1 l	13,00
	0,375 l	49,00
	0,75 l	91,00
	1,5 l	185,00
Taittinger Rosé Prestige 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
Moët & Chandon Brut Impérial 91WS o...0,75 l		99,00
Moët & Chandon Rosé Impérial 91WS o...0,75 l		135,00
Dom Perignon 2004/09 95RP o.....0,75 l		270,00
Louis Roederer Cristal 2005 94WS o.....0,75 l		250,00
Ruinart Rosé 95FS o.....0,75 l		149,00
Veuve Cliquot Rosé o.....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 2016/17 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 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

2017 „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^{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

2015/16^{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 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^{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

2016/17^{94FS} 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^{90FS} 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^{94FS} 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

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

2015/16^{93FS} 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^{92FS} 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

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

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

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

2015^{92FS} Blaufränkisch „Ried Hochäcker“ o
Paul Kerschbaum, Horitschon, Mittelburgenland 0,75 l 30,00

2015 Blaufränkisch „Chevalier“ o **BIO**
lby, Horitschon, Mittelburgenland 0,75 l 36,00

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

2015^{92FS} St. Laurent „Altenberg“ o
Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum 0,75 l 35,00

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

2014^{91FS} Pinot Noir „Select“ o
Wieninger, Stammersdorf, Wien 0,75 l 39,00

2015^{93FS} Cabernet Sauvignon „Reserve“ o **BIO**
Joanneshof Reinisch, Tattendorf, Thermenregion 0,75 l 45,00

2015 Cuvée „Opus Eximium“ **BIO**
(BF, StL, ZW) o 0,375 l 29,00
Gsellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland 0,75 l 49,00

2012/13/14/15^{92FS} Cuvée „Arachon Evolution“
(BF, CS, ME, ZW) o
Vereinte Winzer Horitschon (TFXT), Mittelburgenland 0,75 l 49,00

2012/15 Cuvée „Bela Rex“ (CS, ME) o
Gsellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland 0,75 l 89,00

2013/15^{95FS} Cuvée „Gabarinza“ (BF, MW, ZW) o
Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee 0,75 l 86,00

2015^{92-94FS} Cuvée „Kreos“ (BF, SY, ZW, ME) o
Tesch, Neckenmarkt, Mittelburgenland 0,75 l 33,00

2013/15^{91-93FS} 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 „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

2015/16 „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 Domaine Lecheneaut 87 ST o
Nuits St. Georges A.C. (PN), Côte d'Or, Burgund 0,75 l 82,00

2011 Domaine de Thalabert 92 ST o
Crozes Hermitage A.C. (Sy), Paul Jaboulet Aîné, Tain, L'Hermitage, Côtes-du-Rhône 0,75 l 68,00

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

2005 Château Montrose 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

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 Skiwasser	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)	0,20 l	3,50
mit Soda- oder Gebirgsquellwasser (still)	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, Winter	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	3,50
Willi mit Birne aus dem Hause Freihof	2 cl	3,60
Marille aus dem Hause Freihof	2 cl	3,50
Marille mit Frucht aus dem Hause Freihof	2 cl	3,60
Obstler aus dem Hause Freihof	2 cl	3,50
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 Cola oder Almdudler A	0,50 l	4,80
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	0,25 l	3,60
(Teehaus Ronnefeldt: Kräuter, Früchte, Hagebutte, Minze, Kamille, Schwarztee, Grüner Tee, Ingwer)		
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 Glühwein oder Jagatee	0,25 l	5,00
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
Heiße Müllerin G Amaretto, heiß mit Schlagobers	2 cl	3,70
Heißer Schmied G Grand Marnier, heiß mit Schlagobers	2 cl	3,70

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

„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
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

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 lentils 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

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

mit Safrannockerl

Breton lobster foam soup with saffron dumplings

7,00

Kräftige Rindssuppe A, C, G, L, O

mit Frittaten

Homemade clear beef broth with savoury pancake stripes

5,00

mit Kaspresknödel

with cheese bread dumpling

5,00

mit Leberknödel

with liver dumpling

5,00

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-Vogelersalat 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

Linguini mit Grana Padano A, C, G, O

mit Muskatkürbis, getrockneten Tomaten und mariniertem Babyspinat

Linguini with Grana Padano with pumpkin, dried tomatoes and marinated baby spinach

15,00



Rieslingrisotto G, L, O

mit glacierter 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“ o
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
2015/16
Cuvée „Kreos“ o
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

WEIN-TIPP
2015
Blaifränkisch
„Ried Hochäcker“ o
Paul Kerschbaum,
Mittelburgenland
0,75 l 30,00
1/8 l 5,00

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

WEIN-TIPP
2015/16
Zweigelt
„Rubin Carnuntum“ o
Glatzer, Göttlesbrunn,
Carnuntum
0,75 l 27,00
1/8 l 4,50

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

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

Hausgemachter Kinder-Kaiserschmarren A, C, G

mit Apfelmus

Small homemade cut up and sugared pancake with apple puree

8,50

Rahmspinat A, C, M

mit Petersil-Erdäpfeln und Spiegelei

Creamed spinach with parsley potatoes and fried egg

7,00



Alm Nuggets A, C, M

Gebackene Hühnerbruststücke mit Pommes frites, Ketchup & Mayonnaise

Breaded chicken breast slices with French fries, ketchup and mayonnaise

7,50

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 Kaiserschmarren A, C, G, O

im Pfandl serviert mit Apfelmus und Zwetschkenröster

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 delikaten

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 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 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,-



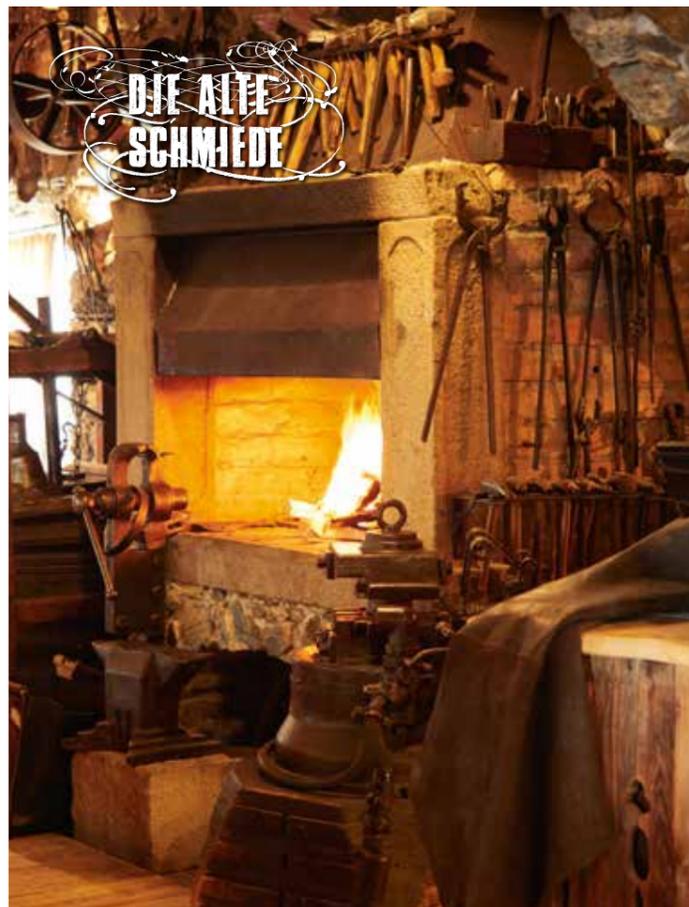
Bitte um
Vorbestellung
+43/6583/8246-210

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 MUSEUMSRESTAURANTS

am Asitz



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.

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.

Die Alte Schmiede hat im Winter täglich von 9.00 – 16.30 Uhr geöffnet.
alteschmiede-leogang.com
+43/6583/8246-400

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 Täfelungen 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.

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

ASITZBRÄU

OKTOBERFEST

SAMSTAG & SONNTAG
29. - 30. SEPTEMBER

SAMSTAG & SONNTAG
5. - 6. OKTOBER

**Samstags
Abendveranstaltung
bis 23.00 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. 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 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.

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
+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 hikers won't be disappointed, either.

