

Berghotel

ZELL AM SEE SCHMITTENHÖHE

www.berghotel-schmittenhoehe.at

Anderungen vorbehalten | Alle Preise sind Inklusivpreise Subject to change | All-inclusive prices

HERZLICH WILLKOMMEN IM BERGHOTEL!

Ein Ort voller Geschichten und Traditionen

Seit **1874** wird dieser Ort von Reisenden und Abenteurern erobert, was bedeutet, dass die Schmittenhöhe **seit 150 Jahren** Gäste beherbergt. Die Ursprünge des Hotels reichen bis ins Jahr 1873 zurück, als Rudolf Riemann den ersten Weg auf die damals sogenannte „Schmidtner-Höhe“ anlegte.

Dieser Weg brachte nicht nur Wanderern, sondern auch Abenteurern und Träumern den Gipfel näher. Der Alpenverein erwarb die kleine Unterstandhütte auf dem Gipfel im Jahr 1874 und verwandelte sie in ein gemütliches Schutzhaus mit elf Schlafstellen.



150
Jahre
Kulinarik auf der
Schmittenhöhe



Die Geschichte des Berghotels nahm Fahrt auf, als der Großtrafikant Josef Fill im Jahr 1876 das Gasthaus übernahm und es zu einem Ort des Komforts und der Gastfreundschaft ausbaute. Die Eheleute Albert und Mathilde Hubinger übernahmen das Hotel im Jahr 1877 und führten es mit **Leidenschaft** und **Hingabe** weiter. Im August 1885 besuchte Kaiserin Elisabeth, auch Sissi oder Sisi genannt, die Schmittenhöhe und genoss die majestätische Aussicht. Kaiser Franz I. folgte ihrem Beispiel und verbrachte im Juli 1893 eine Nacht im Berghotel. Mit der Eröffnung der **Schmittenhöhebahn** im Dezember 1927, der ersten Seilbahn in Salzburg, begann eine neue Ära des Bergtourismus.



150 JAHRE SPÄTER

Doch auch dunkle Tage sollten kommen, als das Hotel während des Zweiten Weltkriegs von der US-Besatzungsmacht beschlagnahmt wurde und als Ski-ausbildungszentrum diente. Im Jahr 1955 trat Franz Gramshammer auf den Plan und erweiterte das Berghotel auf 2000 Metern Höhe zu einem Ort des Luxus und der Erholung. Seine Vision für das Haus zeigt sich in jedem Detail, und in den 1960er Jahren diente das Hotel sogar als Schauplatz mehrerer Heimatfilme. Eine neue Ära begann, als Herwig Schiefer im Jahr 1985 Interesse am Berghotel zeigte. Nach erfolgreichen Verhandlungen übernahm er schließlich das Hotel und führte es mit großem Erfolg weiter. Selbst in schwierigen Zeiten bewies das Berghotel seine Stärke, etwa als im Oktober 2008 ein verheerendes Feuer ausbrach. Mit vereinten Kräften gelang es, das Haus wiederaufzubauen und neu zu eröffnen – ein Symbol der Widerstandskraft und des Gemeinschaftssinns.



150
Jahre
Kulinarik auf der
Schmittenhöhe



Heute steht das Berghotel Schmittenhöhe für Gastfreundschaft, Tradition und unvergessliche Erlebnisse in den österreichischen Alpen – eine wahre Legende in der Berglandschaft von Zell am See. Ein Juwel ist auch die kleine Almhütte von Franz Gramshammer, die bis heute liebevoll geführt wird und Gäste mit österreichischer Tradition und Kulinarik begeistert.



Grenzenlose Aussicht genießen und dabei die Weite und Freiheit spüren. Die Stille der Natur, das Rauschen der Bäume, der Duft von frischer Luft – all das berührt Ihre Sinne und lässt Sie den Moment intensiv erleben. Ob alleine oder in Gemeinschaft – beim Wandern findet man Stille und Einsamkeit genauso wie Geselligkeit und Verbundenheit. Lassen Sie sich fallen in ein Wechselspiel zwischen Regeneration und Aktivität.

Servus im Berghotel Schmittenhöhe
Servus auf der Schmittenhöhe (2.000m)

DER SOMMER IM BERGHOTEL

„Sommerfrische und Auszeit am Berg“, „neue Ausblicke und unvergessliche Momente“, „imposante Berggipfel, malerische Waldwege, herausfordernde Steilhänge, entspannte Spaziergänge!“, wer glaubt, eine Sammlung von Schlagworten vor sich zu haben, liegt falsch. All diese Möglichkeiten erwarten Sie direkt vor dem Berghotel Schmittenhöhe. Hier gehen Freiheit und Erholung Hand in Hand. Beim Wandern geht es nicht nur um körperliche Bewegung, Es ist eine Erfahrung auf allen Ebenen.



SEIT
1874

SPEISEKARTE

FOOD MENU



WIR FREUEN
UNS AUF IHR FEEDBACK!

Help us get better!

VORSPEISEN

ALMFRÜHSTÜCK VON 9 - 11 UHR

Alpine breakfast from 9 to 11 a.m.

Bio-Frühstück

Organic breakfast from the buffet

€ 25,00

PREMIUM Bio-Frühstück

mit einem Glas Sekt

PREMIUM organic breakfast with a glass of sparkling wine

€ 35,00

Alles
exzellent!

VORSPEISEN AUS DER ALPENKÜCHE

Appetizers from the alpine cuisine

Beef Tartar Berghotel Style

Essiggurke, Parmesan und getoastetes Hausbrot

Beef tartar Berghotel style, gherkin, Parmesan and toasted house bread

50 g € 15,90

120 g € 22,50

Alpines Randen-Carpaccio

Rote Bete, Apfel, Meerrettichcreme (vegan), Baumnüsse und Kräuteröl

Beetroot, apple, horseradish cream (vegan), walnuts, and herb oil

€ 16,90

„Ein guter Tag beginnt mit einem
noch besseren Frühstück.“

„A good day starts with an even better breakfast.“

(Sprichwort aus Österreich, proverb from Austria)

FRÜHSTÜCK

 Lieblingsgerichte von Schnaps Hans
Schnaps Hans' favorite dishes

 vegetarische Gerichte
vegetarian dishes

SALATE - FITMACHER FÜR DEN PERFEKTEN SCHWUNG

Salads - fitness for your perfect verve

Kleiner Saisonsalat

mit hausgemachtem French oder Italian Dressing

Small seasonal salad with homemade French or Italian dressing

€ 7,00

Insalata Caprese

Marinierte Tomaten mit gebackenem Mozzarella und gegrillter Zitrone

Marinated tomatoes with baked mozzarella and grilled lemon

€ 15,40

Gemischter Feldsalat mit Flanksteakstreifen

mit hausgemachtem Himbeerdressing

Mixed lamb's lettuce with flank steak strips with homemade raspberry dressing

€ 18,90

Wander-Bowl (vegan)

Quinoa, Ofengemüse, Kichererbsen, Kräuter und Zitronendressing

Quinoa, roasted vegetables, chickpeas, herbs, and lemon dressing

€ 19,30

ZU DEN SALATEN EMPFEHLEN WIR...

We recommend... with our salads

Pizzabrot

Pizza bread

€ 4,70

Hausgemachtes Knoblauchbrot

Homemade garlic bread

€ 6,90

WÄRMENDE SUPPENTÖPFE

Warming soup pots

Karotten-Ingwer-Suppe

Karotte, Ingwer, Gemüsefond, Kokosmilch (vegan), Zitronengras

Carrot, ginger, vegetable stock, coconut milk (vegan), lemongrass

€ 11,50

Pinzgauer Kaspressknödelsuppe

Klare Rindsuppe, Mini-Kaspressknödel mit Kräuteröl

Clear beef broth, mini cheese dumplings with herb oil

€ 12,00

Pfifferlingsuppe

gebratene Pfifferlinge, Rahm, Haselnussöl und knuspriger Brotchip

Sautéed chanterelles, cream from local alpine farms, hazelnut oil and crispy bread chip

€ 13,40

„Fünf sind geladen, zehn sind gekommen.“

Tu' Wasser zur Suppe, heiß alle willkommen.“


„Five are invited, and ten have arrived. Add water to the soup and welcome everyone.“

(Sprichwort aus Österreich, proverb from Austria)

SALATE

SUPPEN

 Lieblingsgerichte von Schnaps Hans
Schnaps Hans' favorite dishes

 vegetarische Gerichte
vegetarian dishes

UNSERE BERGHOTEL SCHMANKERL

Our mountain hotel delicacies

Flank Steak vom Salzburger Rind

geröstete Bergkartoffeln, saisonales Wurzelgemüse und Kräuterjus

Flank steak from Salzburg beef, roasted mountain potatoes, seasonal root vegetables, and herb jus

€ 26,50

Schmitten Burger

Brioche Bun, heimisches Rindfleisch, Limetten-Mayonnaise, Salat, karamellierte Zwiebeln,

Essiggurken und Pommes Frites

Schmitten Burger Brioche bun, local beef, lime mayonnaise, lettuce, caramelized onions, gherkins and French fries

€ 22,90

Schmitten Cheeseburger

Brioche Bun, heimisches Rindfleisch, Limetten-Mayonnaise, Bergkäse, Salat, karamellierte Zwiebeln,

Essiggurken und Pommes Frites

Schmitten Cheeseburger Brioche bun, local beef, lime mayonnaise, mountain cheese, lettuce, caramelized onions, gherkins and French fries

€ 24,50

Schmitten Vegiburger

Brioche Bun, Weizenprotein Patty, Limetten-Mayonnaise, Salat, karamellierte Zwiebeln,

Essiggurken und Pommes Frites

Schmitten Veggie Burger Brioche bun, wheat protein patty, lime mayonnaise, lettuce, caramelized onions, gherkins and French fries

€ 19,80

FROM AUSTRIA

ÖSTERREICHISCHE SPEZIALITÄTEN

Austrian specialities

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

serviert mit Petersilienerdäpfel oder Pommes Frites und Preiselbeeren

Original Viennese schnitzel (veal), served with parsley potatoes or French fries and cranberries

€ 28,90

Bauerngröstl mit Ei

mit gebratenen Kartoffeln, Fleisch und Zwiebeln

«Gröstl» with fried potatoes, meat, onions and fried egg

€ 16,90

Gemüsegröstl mit Ei

mit gebratenen Kartoffeln, Gemüse und Zwiebeln

Vegetable «Gröstl» with fried potatoes, vegetables, onions and fried egg

€ 15,90

Hausgemachte Kasnockn

im Pfandl serviert mit Röstzwiebeln & kleinem Beilagensalat

Homemade cheese „Spätzle“ served in a pan with fried onions & a small side salad

€ 18,50

Gebratenes Saiblingsfilet


cremigtes Bergkartoffelpüree, junger Blattspinat, Zitronenbutter und Bergkräuter


Pan-seared char fillet, creamy mountain mashed potatoes, young spinach leaves, lemon butter and alpine herbs

€ 24,50

SCHMANKERL


 Lieblingsgerichte von Schnaps Hans
Schnaps Hans' favorite dishes

 vegetarische Gerichte
vegetarian dishes


Pizza Margherita  mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum
Pizza Margherita, tomato sauce, mozzarella and basil € 11,90


Pizza Salami mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami und Paprika
Pizza Diavola, tomato sauce, mozzarella, salami, chilli pepper and paprika € 16,50


Pizza Tirol mit Tomatensauce, Speck, Bergkäse, Zwiebel und Rucola
Pizza Alpine, tomato sauce, bacon, mountain cheese, onion, and arugula € 16,50

Pizza Wald & Wiese  mit Tomatensauce, Mozzarella, Pfifferlinge, Kräuter und Trüffelöl
Pizza Forest & Meadow, tomato sauce, mozzarella, chanterelle mushrooms, herbs and truffle oil € 17,80

Pizza Alpine Beef mit Tomatensauce, Mozzarella, Flanksteakstreifen, Paprika, Zwiebel und Kräuter
Pizza Alpine Beef, tomato sauce, mozzarella, strips of flank steak, bell peppers, onions and herbs € 18,00

Pizza Alpine Veggie  mit Tomatensauce, Mozzarella, Ofengemüse, Kräuter und Nüssen
Pizza Alpine Veggie, tomato sauce, mozzarella, roasted vegetables, herbs and nuts € 16,50

Bergkäse-Ravioli 
mit Nussbutter, Kräutern und gerösteten Nüssen
Mountain cheese ravioli with nut butter, herbs and toasted nuts € 18,50

Tagliatelle mit Pfifferlingen 
mit Schalotten, Thymian, Rahm und Kräutern
Tagliatelle with chanterelles with chanterelles, shallots, thyme, cream and herbs € 17,40

**NACHHALTIGKEIT AUF
DER SCHMITTENHÖHE**

DIE EINZIGE EMAS-ZERTIFIZIERTE SEILBAHN IN EUROPA!



SÜSSE SÜNDEN - HAUSGEMACHT

Sweet sins - homemade

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Apfelmus
Homemade Kaiserschmarrn with stewed plums and apple puree € 17,90

Marillenknödel mit Marillenröster
Apricot dumpling with apricot jam € 12,90

Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis
Apple strudel with vanilla sauce or vanilla ice cream € 8,90

Schokoladenmousse im Glas (Vegan) mit Beeren und Nüssen
Chocolate mousse in a glass (vegan) with berries and nuts € 9,60

SEIT
1874

GETRÄNKEKARTE

DRINKS MENU

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Soft drinks

Coca Cola, Fanta, Sprite	0.3l	€ 4,80
Coca Cola Zero	Fl. 0.33l	€ 4,80
Almdudler	Fl. 0.35l	€ 4,90
Skiwasser (Himbeersaft)	0.3l	€ 4,00
Ice tea	Fl. 0.33l	€ 4,80
Apfel- oder Orangensaft	0.3l	€ 4,80
Johannisbeersaft	0.2l	€ 4,50
Säfte mit Soda gespritzt	0.3l	€ 4,80
Säfte mit Soda gespritzt	0.5l	€ 5,70
Mountain Spring Water	1l	€ 5,80
Mineralwasser Vöslauer	0.33l	€ 4,10
Mineralwasser Vöslauer	0.7l	€ 7,80
Schweppes Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water	0.2l	€ 4,80
Red Bull	Fl. 0.25l	€ 5,20

Der erste Schluck ist immer der Beste!

The first sip is always the best one!

DRINKS

HEISSE GETRÄNKE

Hot Drinks

Bio Tee – verschiedene Sorten		€ 5,50
Tee mit Rum		€ 6,80
Espresso		€ 3,90
Doppelter Espresso		€ 4,90
Cafe Verlängerter		€ 4,30
Cappuccino mit Milchschaum		€ 4,70
Latte Macchiato		€ 4,90
Heiße Schokolade mit Sahne		€ 5,50
Lumumba Schoko mit Rum/Sahne		€ 7,50
Schoko Amaretto mit Sahne		€ 9,50
Schoko Baileys mit Sahne		€ 9,50
Glühwein	0,25l	€ 6,90
Jagatee	0,25l	€ 7,50
„Kaiserjaga“ Extra Strong	0,25l	€ 10,00

„Kaffee ist der Balsam für Herz und Seele.“

„Coffee is the remedy for heart and soul.“

(Giuseppe Verdi)

BIERE Beer

Stiegl vom Faß	0,2l	€ 4,10
Stiegl vom Faß	0,3l	€ 4,90
Stiegl vom Faß	0,5l	€ 6,70
Stiegl Radler Faß	0,3l	€ 4,90
Stiegl Radler Faß	0,5l	€ 6,70
Stiegl Freibier (alkoholfrei)	Flasche 0,3l	€ 4,90
Erdinger Weissbier	0,3l € 5,30 0,5l	€ 6,90
Erdinger Dunkel	0,5l	€ 6,90
Erdinger Weissbier Alkoholfrei	0,5l	€ 6,90
Schmitten Zwickl (Pinzgau Bräu)	Flasche 0,3l	€ 5,50

OFFENE WEINE Wine

Grüner Veltliner	½l	€ 6,50
Zweigelt	½l	€ 6,50
Rosé	½l	€ 6,50
Spritzer weiß/rot/rosé	0,25l	€ 4,90
Grüner Veltliner DAC <small>Flaschenwein</small>	per Glas	€ 5,00
Zweigelt Classic <small>Flaschenwein</small>	per Glas	€ 6,50
Sauvignon Blanc <small>Flaschenwein</small>	per Glas	€ 6,50

SPIRITUOSEN

Baileys auf Eis	2 cl	€ 4,50
Scharlachberg ***	2 cl	€ 4,50
Asbach Uralt	2 cl	€ 5,00
Remy Martin	2 cl	€ 5,50
Fernet Branca oder Mentha	2 cl	€ 7,50
Averna	2 cl	€ 4,50
Jägermeister	2 cl	€ 4,50

LONGDRINKS

Havanna Club Cola	4 cl	€ 9,50
Captain Morgan Cola	4 cl	€ 9,50
Bacardi Cola	4 cl	€ 9,50
Rum Cola	4 cl	€ 9,50
Whisky Cola Jim Beam	4 cl	€ 9,50
Vodka Lemon	4 cl	€ 9,50
Vodka Cranberry oder Erdbeer	4 cl	€ 9,50
Vodka Red Bull	4 cl	€ 12,00
Southern Comfort mit Ginger Ale	4 cl	€ 9,50
Jack Daniels Cola	4 cl	€ 12,00

Vodka Caramelo	4 cl	€ 4,00
Tequila	4 cl	€ 4,50
Flügerl <small>Roter Vodka Energy</small>	4 cl	€ 4,50
Flying Hirsch <small>Flascherl Jägermeister & Red Bull</small>	4 cl	€ 5,00

100% DESTILLATE

Weichsel „Damenschnapserl“	2 cl	€ 5,00
Gamsdabrunzta „Apfelbrand“	2 cl	€ 5,00
Williamsbrand	2 cl	€ 5,00
Kirschbrand	2 cl	€ 5,00
Kriecherlbrand	2 cl	€ 6,00
Wachauer Marille	2 cl	€ 6,00
Muskateller Grappa	2 cl	€ 6,00
Vogelbeere	2 cl	€ 6,00

„Ein intelligenter Mann ist manchmal gezwungen,
sich zu betrinken, um Zeit mit Narren zu verbringen.“

„An intelligent man is sometimes forced getting drunk to spend time with fools.

Ernest Hemingway

SPIRITS

APERITIVS

Frizzante Bianco Secco	0,1l	€ 8,10
Aperol Sprizz Frizzante <small>Aperol, Soda</small>	0,3l	€ 8,50
Hugo Frizzante <small>Holler, Minze, Soda</small>	0,3l	€ 8,50

IT'S GIN – TIME

Bombay Original Dry Gin <small>37,5 %</small>	4 cl	€ 7,00
Bombay Sapphire <small>47 %</small>	4 cl	€ 7,50
Tanqueray <small>43,3 %</small>	4 cl	€ 8,00
Bulldog <small>40 %</small>	4 cl	€ 8,50
HendricksGold <small>44 % – Medal Winner</small>	4 cl	€ 9,00
Monkey 47 <small>47 %</small>	4 cl	€ 9,50
The Botanist <small>46 % – Premium Gin</small>	4 cl	€ 9,50
Gin Mare <small>42,7 % – Mediterranean Gin</small>	4 cl	€ 9,50

TONICS

Schweppes	0,2l	€ 4,20
Fentimans	0,2l	€ 4,80
Lobster	0,2l	€ 4,80

GIN

SCHNÄPSE

Zirberl	2 cl	€ 4,50
Obstler	2 cl	€ 4,50
Marille	2 cl	€ 4,50
Himbeer	2 cl	€ 4,50
Willi mit Birne	2 cl	€ 4,50
Geile Nuss <small>Nuss Schnapsperl mit Biss</small>	2 cl	€ 4,50
Nusserl <small>Herzog</small>	2 cl	€ 5,70
Zirbe <small>Herzog</small>	2 cl	€ 5,90
Himbeere mit Apfel <small>Herzog</small>	2 cl	€ 5,90
Rote Williams Birne <small>Herzog</small>	2 cl	€ 5,90
Vogelbeere <small>Herzog</small>	2 cl	€ 9,90

LIKÖRE

Pistazien - Likör <small>Herzog</small>	2 cl	€ 5,70
Himbeer - Eierlikör <small>Herzog</small>	2 cl	€ 5,70
Schoko Chili - Likör <small>Herzog</small>	2 cl	€ 5,50

o

SEIT
1874