Berghotel
ZELL AM SEE SCHMITTENHÖHE



AUSZEIT

SERVUS IM NEUEN BERGHOTEL SCHMITTENHÖHE

HOCH OBEN AUF 2000m

Berghotel Schmittenhöhe | c/o Schmittenhöhebahn AG | Postfach 8 | 5700 Zell am See | Austria
+43 (0) 6542 72489 | mail@berghotel-schmittenhoehe.at | www.berghotel-schmittenhoehe.at

SEIT 1874

02 Frischer Wind im Berghotel Schmittenhöhe
06 Von der Schutzhütte zum Berghotel
08 Schmidolins Erlebniswelt
10 Events
10 Wir bemühen uns um Qualität!
12 SPEISEN- UND WEINKARTE
21 Keine Veranstaltung mehr verpassen
22 Kaiserlich thronen direkt auf dem Berg

ENGLISCHES MAGAZIN

FRISCHER WIND IM BERGHOTEL SCHMITTENHÖHE

Peter Pfeffer & Wolfgang Weiss



Die Schmittenhöhebahn AG ist ab 1. Mai neuer Pächter des ehrwürdigen Berghotels am Gipfel der Schmittenhöhe.

In der langen Geschichte des Berghotels übernimmt zum ersten Mal das Bergbahnunternehmen die Führung des Betriebs, der wie ein Leuchtturm hoch über Zell am See, am Gipfel der Schmittenhöhe, thront. Herwig und Birgit Schiefer verabschiedeten sich mit Ende der Wintersaison in den Ruhestand und mit neuer Führung kommt frischer Wind in das traditionsreiche Hotel auf knapp 2.000 m Seehöhe. Der langjährige Hotel- und Projektmanager Wolfgang Weiss hat die Position des Direktors übernommen. Flankiert vom ehemaligen Geschäftsführer der AreitAlm Peter Pfeffer als sein Stellvertreter, hat das motivierte Duo große Pläne für die Zukunft. „Das Berghotel ist ein 1.000- Sterne-Hotel", lacht Wolfgang Weiss, der zuletzt als Direktor des Zeller Grand Hotels tätig war, und erklärt: „Wer einmal eine Nacht am Gipfel der Schmittenhöhe verbracht hat, wird diesen beeindruckenden Blick in den Sternenhimmel nicht vergessen!" Die Nacht am Gipfel, hoch über Zell am See, in Ruhe, Abgeschiedenheit und doch mit perfektem Service, stilvollem Komfort und allen Annehmlichkeiten eines erst kürzlich komplett renovierten Hotels zu verbringen, ist mit Sicherheit einer der Gründe, der für das neue Konzept des Berghotels spricht. Peter Pfeffer, stellvertretender Direktor und für den gastronomischen Bereich des Berghotels verantwortlich, ergänzt: „Dazu kommt die herausragende Kulinarik, die wir in dem zweigeschoßigen À la Carte-Restaurant und Café mit aussichtsreicher Sonnenterrasse anbieten. „Das Beste aus Österreich" lautet unser Motto und mit gehobener bodenständiger Küche mit Klassikern aus Österreich wollen wir unsere Gäste begeistern.
Besonders die Dachterrasse mit unglaublichem Weitblick auf 30 Dreitausender wird schon im Sommer ein kulinarischer Treffpunkt für Genießer werden. Neben Beherbergung und Gastronomie wird das Entertainment die dritte Säule des Hotelkonzepts bilden. „Events, Seminare, Hochzeiten, Konzerte oder im Winter dann gepflegtes Après-Ski: Das Berghotel bietet die perfekte Bühne für unvergessliche Veranstaltungen und Feiern in Premium-Lage über Zell am See."

Seit 9. Mai 2024 öffnet das Restaurant seine Tore für hungrige Wanderer und Gipfel-Ausflügler, der Hotelbetrieb startet nach kleineren Adaptierungen im Laufe des Frühsommers. Wolfgang Weiss verrät: „Wir filtern gerade noch viele Ideen und Pläne für das Hotel, doch schon jetzt dürfen wir uns über erste Buchungen für den Sommer freuen. Eines ist sicher: Wir wollen dem Gast einen unvergesslichen Urlaub mit Rundum-Service ermöglichen. So kann er entspannt und mit leichtem Gepäck mit dem Zug in Zell am See ankommen und wird zur Talstation geshuttelt. Dort, im InfoCenter bei der Schmittenhöhebahn Talstation wird er im Willkommensbereich in Empfang genommen und erhält alles, was er für seinen Urlaub braucht, noch bevor er gemütlich mit der Gondel nach oben ins Berghotel schwebt. Ganz ohne Hektik genießt er auf 2.000 Meter die frische Bergluft bei Wanderungen und Spaziergängen, entspannt im Wellnessbereich, erlebt Sonnenaufgänge und im Winter das einmalige Gefühl, die ersten Schwünge auf frisch präparierten Pisten zu ziehen."

„MEIN LEBENSWERK IN NEUEN HÄNDEN"

Hotelier und Gastronom Herwig Schiefer, vielen Gästen als Entertainer „SchnapsHans" bekannt, übergibt nach vier Jahrzehnten sein „Baby" in die Hände der Schmittenhöhebahn AG. „Ich verabschiede mich mit einem lachenden und einem weinenden Auge", wie der Gastronom mit Leib und Seele erklärt: „Ich war in der glücklichen Lage, innerhalb einer Generation das Berghotel zu einem top Hotelbetrieb mit vier Sternen, zwei Restaurants, Sonnenterrasse und einzigartigem Spa-Bereich umzugestalten. Es freut mich sehr, dass mein Wunschkandidat, die Schmittenhöhebahn AG, den erfolgreichen Betrieb des Berghotels als neuer Pächter fortsetzt. Somit ist die Zukunft dieses Juwels gesichert und es bekommt die Wertschätzung, die es verdient." Besonders schwer fällt Herwig und seiner Frau Birgit der Abschied von all den Stammgästen und langjährigen Mitarbeitern, die längst zu Freunden geworden sind. Herwig Schiefer meint: „SchnapsHans ist längst zu einer Marke geworden – einer Legende, die weit über die Grenzen Österreichs hinaus bekannt ist. Ich kann mir durchaus vorstellen, im kommenden Winter noch an einigen Tagen als DJ und Entertainer in der SchnapsHans Bar vor Ort zu sein. Aber ich bin nun 70 Jahre alt, gehe in Pension und freue mich darauf, in den nächsten Jahren die nahe und ferne Welt zu bereisen."



Herwig Schiefer

GONDELN STATT FAHREN



Anreiseinfo:

Mit der Gondelbahn schweben unsere Gäste zwischen 09:00 bis 16:30 (Achtung letzte Auffahrt!) direkt in das Berghotel Schmittenhöhe, auf 2000m Seehöhe. Es ist keine Zu-, Auf- oder Abfahrt mit dem PKW möglich! Sollten Sie sich entscheiden, dem eigenen PKW auch Urlaub zu gönnen, bietet sich die Anreise bequem mit der Bahn (auch Nachtzüge aus ganz Europa verfügbar) an. Dann folgt ein Transfer vom Bahnhof Zell am See zur Schmitten Talstation und eine 10 Minuten Gondelfahrt in der Porsche Design Gondel direkt in die Bergwelt auf die Schmittenhöhe. Dabei überwinden Sie 1.000 Höhenmeter und finden sich wieder im Berghotel Schmittenhöhe, auf 2.000m Seehöhe.

Flugpassagiere und Transfergäste von den zentralen Flughäfen der Umgebung zum Hotel müssen sich eigentlich nur im Zeitmanagement üben: die letzte Auffahrt mit der Gondel ist um 16h30. Natürlich stehen auch vor Ort überdachte Parkplätze oder Freiparkflächen zur Verfügung. Diese werden reserviert und gesondert in der Reservierungsbestätigung berücksichtigt.

Das Berghotel Schmittenhöhe trohnt in einer einzigartigen Gebirgslage direkt über der Stadt und dem Zeller See. Ein 360° Blick von den Berchtesgadener Alpen mit dem Watzmann im Norden, den Dachstein und die Niederen Tauern im Osten, die Hohen Tauern mit dem Großglockner und Kitzsteinhorn direkt vor der Nase, die Zillertaler Alpen und der Wilde Kaiser lässt den Menschen selbst in dieser Szenerie winzig erscheinen und offeriert ein einzigartiges Szenario.

Das Berghotel Schmittenhöhe kategorisiert sich selbst nicht nach Sternen, ein klarer Sternenhimmel kategorisiert das Berghotel Schmittenhöhe mit 1000 Sternen oder mehr und das seit 1874.



Eine Hochgebirgshütte, nur mit mehr Komfort

2000m Seehöhe wirken nicht nur auf das Gemüt und die Stimmung, ab einer bestimmten Aufenthaltszeit sogar auf den gesamten Körper. Haben Sie sich schon einmal mit der Wirkung von Sonnen- und Lichtstrahlen, mit dem Atmen von frischer Bergluft und der erholenden Auswirkung auf die Lunge, Entspannung durch das Sehen von klaren Farben oder Konturen und weiteren Wirkungen von Elementen auf den Geist und den Körper beschäftigt? Stellen Sie sich vor, ein Berg sperrt zu; mit der letzten Gondel verlassen die Menschen das Gelände. Sie sind einer von nur mehr wenigen Gästen, welche die Ruhe und das Rauschen des Windes, die frische Bergluft, die klaren Farben und Konturen, die Leichtigkeit des Körpers und das Rasten des Gemüts spüren, erleben und genießen können. Glauben Sie uns eines, Sie werden schlafen ... sehr gut und tief und vor allem viel schlafen. Auch das ist eine (Aus)Wirkung, die der Berg auf Sie ausübt.

Wandern, Paragleiten, Yoga, Sauna, Kaltwasserbaden, Waldspaziergänge, gut speisen und noch besser trinken ... ganz unspektakuläre Sommer-Urlaubswerte.

SCHMITTEN
Zell am See-Kaprun

01.07. - 06.09.2024

WOCHENPROGRAMM
WEEKLY PROGRAM



Melden Sie sich hier an!
Register here!

MO/*MON*
01.07. - 02.09.2024

Nahes Gipfelglück
Treffpunkt: 9:00 Uhr
trassXpress Talstation
Dauer 4 Stunden

Nearby Summit Bliss
Meeting point: 9.00 am
trassXpress valley station
Duration 4 hours

MI/*WED*
03.07. - 04.09.2024

Bergyoga
Treffpunkt: 8:45 Uhr
trassXpress Talstation
Dauer 2 Stunden

Mountain yoga
Meeting point: 8.45 am
trassXpress valley station
Duration 2 hours

FR/*FRI*
05.07. - 06.09.2024

Kräuter- und Genusswanderung
Treffpunkt: 9:00 Uhr
trassXpress Talstation
Dauer ca. 3 Stunden
Erwachsene €15,- / Kinder €7,50

Herbal and tasting hike
Meeting point: 9.00 am
trassXpress valley station
Duration approx. 3 hours
adults €15,- / children €7,50


1874


1890

1895
Besuch der Kaiserin Sissi


1900

1945
Beschlagnahmung der US Besatzungsmacht


1950

1987
Übernahme von Herwig Schiefer


HEUTE

VON DER SCHUTZHÜTTE ZUM BERGHOTEL

150 Jahre märchenhafte Erfolgsgeschichte mit kaiserlichem Flair

Es war einmal … so beginnen die schönsten Märchen. Und märchenhaft ist auch die Geschichte des Berghotels Schmittenhöhe, das lange vor dem Bau der ersten Seilbahn aus einer kleinen Schutzhütte entstand. Denn es war bereits 1874, in der Zeit, als Rudolf Riemann die ersten Wanderwege auf die Schmittenhöhe erschloss und der Alpenverein ebendiese kleine Unterstandshütte am Gipfel kaufte und zu einem Schutzhaus mit 11 Schlafplätzen ausbaute. Unter wechselnden Besitzern wurde die Schutzhütte in den Folgejahren um ein Gasthaus erweitert und auf 50 Betten aufgestockt. Ein denkwürdiges Ereignis war mit Sicherheit der Besuch von Kaiserin Elisabeth im Jahr 1885. Kaiserin Sisi wanderte frühmorgens selbst von Zell am See hinauf, wo Majestät am Berghotel für den Sonnenaufgang „zu verweilen geruhte". Nur wenige Jahre später, die Schutzhütte war längst mehr Hotel als Hütte, besuchte auch Kaiser Franz Joseph I. im „Schmittenwagerl" die Schmittenhöhe und übernachtete im Berghotel. „Schmittenwagerl" waren von Mulis oder Pferden gezogene kleine Bergwagen, in denen Sommerfrischler auf den Gipfel gebracht wurden. Zum Andenken an Kaiserin Sisi ließ der damalige Hotelier Karl Haschke die Elisabeth Kapelle direkt neben dem Berghotel erbauen. Zur Jahrhundertwende war das Berghotel Schmittenhöhe das größte Berghotel der österreichisch-ungarischen Monarchie. Während der Kriegsjahre blieb das Hotel geschlossen, doch mit der Eröffnung der Schmittenhöhebahn am 31. Dezember 1927 nahm die Erfolgsgeschichte wieder Fahrt auf. 1945 wurde das Hotel von der US-Besatzungsmacht beschlagnahmt und als Skiausbildungszentrum geführt. Unter KR Franz Gramshammer wurde das Hotel im Jahr 1955 auf 100 Betten mit für damalige Zeiten jeglichem Komfort ausgebaut. 1987 kaufte Herwig Schiefer nach zweijähriger Betreibergesellschaft mit Franz Gramshammer das Hotel, das er bis zur Wintersaison 2023/24 gemeinsam mit seiner Frau Birgit und seinem Sohn Denis äußerst erfolgreich betrieben hat. Heute bietet das Berghotel in 56 modernen Zimmern und Appartements Platz für 150 Übernachtungsgäste.

Die neue Panorama-Plattform „Kaiserblick" an der Bergstation der Schmittenhöhebahn erlaubt ab diesem Sommer einzigartige Aus- & Tiefblicke

Seit der Zeller Hausberg vor fast 100 Jahren mit der Schmittenhöhebahn erschlossen wurde, kommen Wanderer, Naturliebhaber, Skifahrer und Sonnenanbeter ganz komfortabel in den Genuss des atemberaubenden Panoramas. Um die Aussicht noch besser erlebbar zu machen, wurde an der Südseite der Bergstation eine weit über die Bergkante hinausragende Panorama-Plattform errichtet. Vom Ausstellungsraum führt der teils mit Glasboden versehene Steg 30 Meter in luftige Höhen. Fernrohre holen dort die 30 Dreitausender rundum ganz nah heran und ein Fotopoint ist die beste Gelegenheit für Erinnerungsbilder und perfekte Instagram-Shots. Eine wahrlich herausragende Attraktion!



AUSBLICKE AUF …

… den Sisi-Rundweg

Eine ideale Kombination mit Ausflug auf die Panorama-Plattform „Kaiserblick" ist der geschichtsträchtige Rundweg, gewidmet der Kaiserin Sisi, die hier einst den Sonnenaufgang bewunderte. Der Weg führt unterhalb der Panorama- Plattform vorbei und einmal rund um den Gipfel.

… den Zeller See

Tief unter der Panorama-Plattform glitzert das glasklare Wasser des Zeller Sees und man kann die MS Schmittenhöhe aus der Schmitten-Schiffsflotte auf ihren Rundfahrten beobachten.

… 30 Dreitausender

Das Bergpanorama rund um die Panorama-Plattform ist gigantisch! Nicht umsonst hat die Schmittenhöhe den Beinamen „Panoramaberg". Gleich 30 Dreitausender reihen sich stolz aneinander und mit dem Fernrohr kann man die „hohe Prominenz", wie etwa den höchsten Berg Österreichs, den Großglockner, oder den Luftlinie64 Kilometer entfernten Dachstein, ganz genau in Augenschein nehmen.

ERÖFFNUNGS WOCHENENDE 12. + 14.07.24



SCHMIDOLINS ERLEBNISWELT



Das drachenstarke Kinderparadies auf der Schmittenhöhe

Schmidolin gehört zu Ihrem Familienurlaub auf der Schmitten einfach dazu! Begeistert folgen die jungen Urlaubsgäste dem abenteuerlustigen Drachen am Pinzgauer Familienberg auf Schritt und Tritt. Wohin genau? Erfahren Sie mehr über die drachenstarke Erlebniswelt und Schmidolins Feuertaufe auf der Schmittenhöhe!

Der Schmitten-Drache macht Ihren Familienurlaub abwechslungsreich und abenteuerlich. Mit diesen kindgerechten Angeboten begeistert er vor allem kleine Urlaubsgäste:

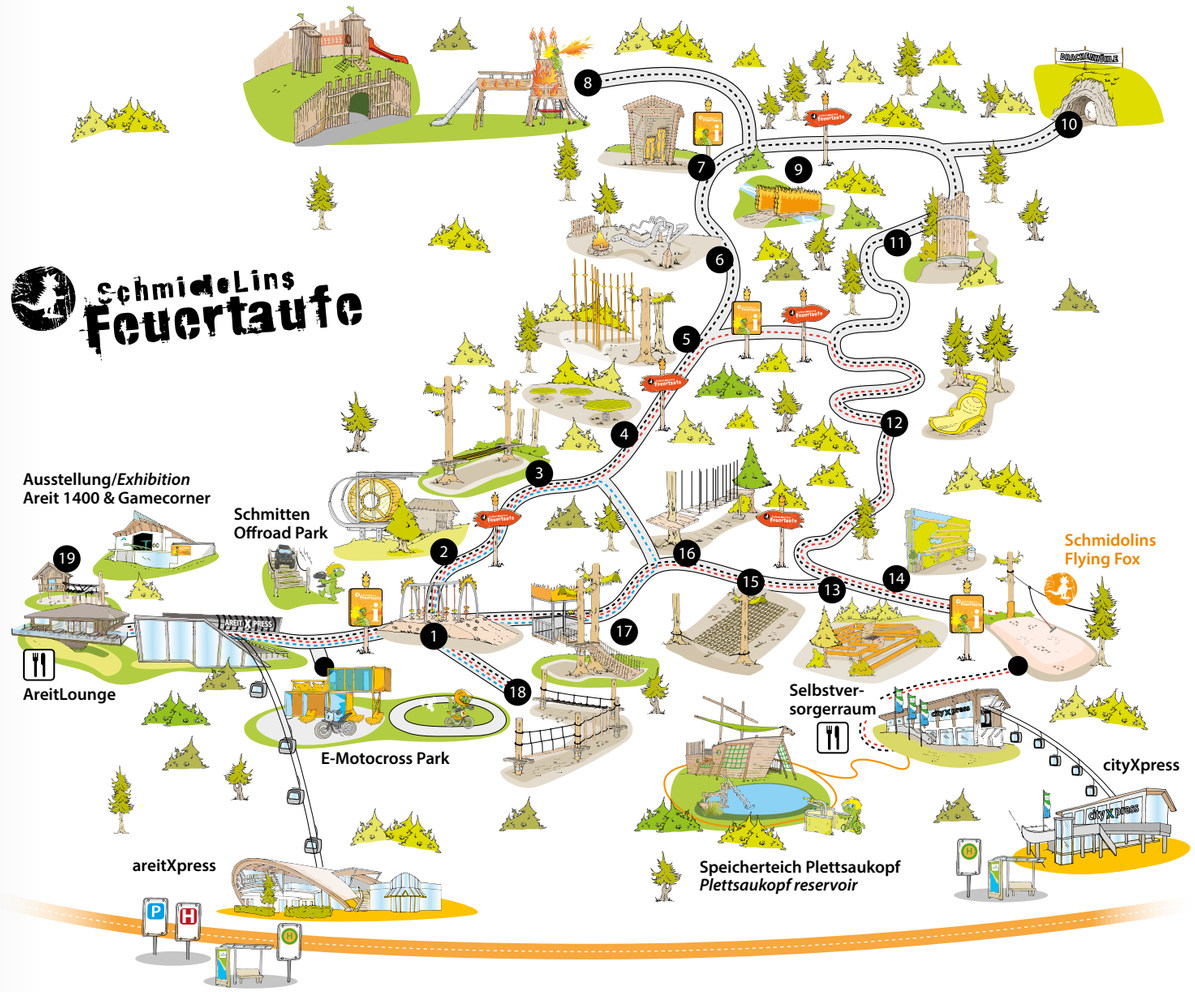
- Erlebniswanderweg Feuertaufe für die ganze Familie
- Spielplätze zum Austoben
- E-Motocross Park Schmidolins Feuerstuhl als echte Mutprobe
- OffroadPark
- Höhenpromenade spannende Thementafeln zu Pflanzen und Tieren
- Kostenlose Mitgliedschaft im Schmidolin-Club für Kinder zwischen 4 und 10 Jahre











SCHMIDOLINS FEUERTAUFE IN ZELL AM SEE

Kinder aller Altersgruppen werden von Schmidolin im Salzburger Land auf die Probe gestellt. Sein Erlebniswanderweg Feuertaufe ist – wie der Name vermuten lässt – eine echte Herausforderung! Knifflige Fragen, waghalsige Mutproben und spannende Aufgaben – da wird das Wandern zum Kinderspiel. Aber die Mühe lohnt sich, versprochen!

Denn: Schritt für Schritt wird Schmidolin auf besonders kreative Art und Weise erwachsen. Die Kinder helfen ihm sogar dabei, das Feuerspeien zu erlernen. Wer alle Rätsel löst und das im Abenteuerpass dokumentiert, erhält zum Schluss eine wohlverdiente Belohnung. Doch bis dahin ist Schmidolins Feuertaufe ein langer, erlebnisreicher Weg ...

So erreichen Sie Schmidolins Erlebniswelt:

- Auffahrt mit dem areitXpress Salzachtal-Bundesstraße 8, 5700 Zell am See
- Auffahrt mit dem cityXpress Schmittenstraße 7, 5700 Zell am See) und anschließender Wanderung über die Route 56
- Zu Fuß vom Tal über die Routen (siehe Wanderkarte):
  50 und 56,
  57, 50 und 56,
  57, 52, 53 und 56 sowie
  54, 53 und 56,
  52, 53 und 56,
  über 51

EVENTS



Business auf neuen Höhen

Unser Tagungsraum mit Panoramablick ist der ideale Ort für inspirierende Meetings und Seminare. Hier verbinden sich optimale Ausstattung mit atemberaubender Aussicht, um Ihre Kreativität zu beflügeln.
In schwindelerregender Höhe stärken wir den Teamgeist und das Zusammengehörigkeitsgefühl Ihres Teams. Ob bei gemeinsamen Wanderungen oder actiongeladenen Outdoor-Aktivitäten - hier wird Ihr Team zu einer unschlagbaren Einheit.
Präsentieren Sie Ihre Produkte und Innovationen in einer exklusiven Umgebung, die Ihre Kunden und Geschäftspartner beeindrucken wird. Im Berghotel Schmittenhöhe haben Sie die Möglichkeit, Ihre Produkte in einem einzigartigen Ambiente vorzustellen und einen bleibenden Eindruck zu hinterlassen.

Feiern mit Freude und Freiheit

Ob mit Familie, mit Freunden, mit den Kollegen. Feiern kann man immer. Und bei uns finden Sie Platz für alle. Tanzen Sie zu mitreißender Musik, genießen Sie erfrischende Getränke und feiern Sie bis in die frühen Morgenstunden. Gönnen Sie sich dieses außergewöhnliche Erlebnis und feiern Sie ausgelassen in luftigen Höhen!

SCHNAPS-HANS BUCHEN

schnapshansbar der Platzhirsch

Entertainment jenseits aller Grenzen. Sie können sich das Berghotel Schmittenhöhe ohne den Schnaps-Hans nicht vorstellen? Müssen Sie auch nicht. Buchen Sie den Schnaps-Hans einfach für Ihre legendäre Party.



WIR BEMÜHEN UNS UM QUALITÄT!

DAS BESTE AUS ÖSTERREICH

Pinzgauer Rind

Vorzugsweise verwenden unsere Fleischereipartner das Pinzgauer Rind – für uns Ochsen und Kalbinnen - die bis rund 500kg. bzw. 250kg. mit Heu und Almgräser sowie Getreide und bestem Futtermittel herangezüchtet werden. Das Pinzgauer Rind ist grundsätzlich eine gemischte Fleisch- und Milchrasse, sehr geländegängig und robust. Die Charakteristik ist eine braun-weiße Farbe, gutes Hufwerk und zeichnet sich durch hohe Robustheit aus.

Österreichisches Schweinefleisch

... ist ein Qualitätsprodukt und wird so frisch wie möglich verarbeitet. Zum Beispiel unser Schweinebraten regeneriert sich im Heißluftofen, wird dann abgekühlt und hauchdünn mit der Aufschnittmaschine in Scheiben geschnitten. Die Würzung und der stetige Aufguss mit Bier ergeben einen herrlichen Geschmack und eine feine Kruste. Beim Einkauf achten unsere Küchenchefs auf die hellrote Farbe und die feine Faserung und somit auf das junge Alter der Schweinefleischteile. Für den traditionellen Schweinebraten wird der Schopfbraten - der letzte Teil im Rücken, er schließt an das lange Karree an und endet beim Kopf unter der Schweinsschulter – verwendet.

Haus-Bäckerei Haberl

Die Haus-Bäckerei bäckt täglich frisch unser Kornsteakbrot, welches aus Roggen- und Weizenmehl, Gerste, Sonnenblumenkernen, Leinsamen, Dinkelflocken, Hefe, Brotgewürz, Distelöl und Grander Wasser besteht. Dazu servieren wir immer noch ein Stück Bergbauern-Teebutter, welches von der Pinzgauer Molkerei hergestellt wird.

Fisch

Nicht nur Rinder im Pinzgau, überall dort wo Wasser ist, sind auch Fische! Unsere regionalen Fischzüchter spezialisieren sich hauptsächlich auf Saibling, Forelle oder Lachsforelle. Seltener können wir mit Renken, Hechte, Zander oder Barsche aus dem Zeller See rechnen. Und wussten Sie, der Zeller See entstand vor rund 10.000 bis 16.000, am Ende der letzten Kaltzeit (Zeitraum der Eiszeit). Ursprünglich reichte das Gewässer von Kaprun bis Saalfelden, die Reste des größten Gewässers Innergebirg sind für Fischer, Sportler und Naturliebhaber gleich beliebt. Einen weiteren Lebensstrang für unsere Fischzüchter stellen Salzach, Saalach und viele Nebenflüsse oder Gebirgseen dar.

Bioeier

Der Lieferant für Bioeier und fallweise Gemüse frisch vom Biohof Stechaubauer in Saalfelden. Nicht nur die Wirtschaftsweise ist biologisch, „der Stechaubauer lebt auch Bio". „Wir sind überzeugt von dem, was wir tun, und tun es aus Leidenschaft. Die Arbeit mit der Natur hat uns erfolgreich gemacht. Probleme versuchen wir so natürlich wie möglich in den Griff zu bekommen, so werden z.B. Schädlinge in den Kulturen durch den gezielten Einsatz von Nützlingen in Schach gehalten oder durch natürliche Hausmittel bekämpft. Es ist uns ein Anliegen, nachhaltig zu produzieren und uns für eine bessere Umwelt einzusetzen", so wörtlich in der Philosophie des Biohofes. Die Kreislaufwirtschaft ist zu unserer Philosophie geworden. Durch die Viehhaltung erhält der Bauernhof wertvollen Dünger für unsere Felder und Gewächshäuser und die Tiere bekommen dadurch bestes Futter. Ernteabfälle aus dem Gemüseanbau sind eine willkommene Abwechslung auf deren Speisefutterplan. Speziell im Gemüseanbau gilt die Leidenschaft vor allem der Produktvielfalt. Ein Hauptaugenmerk gilt dem Probieren von neuen Sorten. Auch „alte Sorten" und Raritäten werden wieder angebaut und macht dem Team am Biohof Spaß. Deshalb wurden die Fieselbohnen (Saubohnen, Hosbohnen) oder Physalis, Artischocken, Chilis in allen Farben, Formen und Schärfen und Tomaten, Grünkohl und noch vieles mehr in das Angebot aufgenommen.

Risottoreis

Der von uns verwendetet Risottoreis ist aus zertifizierter biologischer Landwirtschaft, und entstammt aus der Sorte Carnaroli. Carnaroli ist ein sogenannter Mittelkorn-Reis der Kategorie Superfino und wurde 1945 aus den Sorten Vialone und Lencino gekreuzt. Er wird für cremige Risotti verwendet, die noch al dente (mit Biss) bleiben sollen. Er hat sehr kompakte, große schlanke Körner mit einer Kornlänge von ca. 7-8mm. Neben dieser Premium-Sorte sind geeignet für Risotto-Rezepte: Reissorten wie Arbonia, Baldo, Maratelli, Rosa Marchetti, Sant´Andrea oder Vialone nano. Andere Reissorten, z.B. der ansonsten immer beliebtere Basmati-Reis, sind nicht als Risotto Reis geeignet, weil sie nicht genügend binden. Wir bemühen uns, aus dem norditalienischen Piemont, vielmehr rund um die Städtchen Vercelli und Biella (nahe Mailand), edelsten Bioreis zu erhalten. Die Vegetationsperiode für Bioreis von der Keimung bis zur Blüte beträgt 103 Tage, von der Keimung bis zur Reife 160 Tage. Wir beobachten genau die Initiativen für Reisanbau in Österreich.

Früchte

Avocadofreie Zone im Berghotel Schmittenhöhe: wenn Sie Avocados haben wollen, vielleicht noch Bio-Avocados aus Ecuador, dann müssen Sie sich anders orientieren. Unsere Superfrüchte heißen Moosbeere oder Heidelbeere, Granggn oder Wildpreiselbeeren, Himbeeren aus der heimischen Zucht oder aus dem Wald, genauso wie die Erdbeeren (fast ausschließlich aus dem heimischen Anbau). Wir vertrauen diesbezüglich mehreren Anbietern, vor allem aber der Firma UWE aus Assling in Ostirol. Der Familienbetrieb Unterweger konserviert für uns diese gesunden heimischen Früchte in Marmeladen, Sirup oder Aufstrichen. Die Firma Oswald wiederum konserviert uns die Früchte und auch Pilze in Schockkühlung und wir erhalten diese ganzjährig als Tiefkühlware, zum größten Teil Bio, versteht sich.

Gewürze

Wir zollen der Firma Wiberg Respekt: im fernen Jahr 1947 verfolgten Wilhelm und Helene Berger, im benachbarten Stuhlfelden ein ehrgeiziges Ziel: Wurstproduzenten fertige Gewürzmischungen mit konstanter Geschmacksqualität anzubieten. So entstand aus Vor- und Nachnamen des Firmengründers am 18. Februar 1947 der Firmenname: WIBERG. Was einst im Oberpinzgau begann, in Salzburg die Fortsetzung fand und heute in der ganzen Welt bekannt ist, ist uns natürlich eine Partnerschaft wert. Daher beziehen wir nicht nur Gewürze sondern auch Öle und Essige über Wiberg und verlassen uns darauf, dass Profis für uns tätig sind. Wir wissen das!

Pinzgau Milch

Die Bauern und ihre Tiere - kleine Bauernhöfe, grosse Unterschiede.

Unsere rund 1.000 Bergbauernfamilien sind in den Salzburger Gebirgsregionen Pinzgau und Pongau sowie im benachbarten Tiroler Kaiserwinkl zu Hause. Für eine artgerechte Haltung ihrer Kühe bietet diese kleinstrukturierte Landwirtschaft den idealen Nährboden. Schon allein die Topografie der Landschaft hält hier jede Massenproduktion fern. Die Kühe werden so gehalten, wie es ihrer Natur entspricht. Die kleinen Bauernhöfe haben durchschnittlich nur zwölf Kühe und meistern täglich die besonderen Herausforderungen einer Bewirtschaftung im Berggebiet. Hier hat noch jede Kuh einen Namen und gilt quasi als Familienmitglied. Deshalb steht die Gesundheit der Tiere und ihre artgerechte Haltung ganz selbstverständlich im Vordergrund. Naturnah bewirtschaftete Bergwiesen und Almen bieten viel Auslauf und bestes Futter gänzlich frei von Gentechnik. Auch auf den ursprünglichen Höfen steht bei der Unterbringung und Fütterung das Tierwohl über allem. Schließlich sind die Tiere keine Nummern, sondern Individuen mit eigenem Charakter, die auch Zuwendung verdienen. Das sind beste Voraussetzungen für die Nachhaltigkeit der Landwirtschaft.

SICHERHEIT AM BERG

Alpin Notruf - Bergrettung	140
Euro - Notruf	112
Rettung	144
Polizei	133
Ärztenotdienst	141
Feuerwehr	122

Alpines Notsignal

Hilfe rufen:

6 Signale innerhalb 1 Minute
1 Minute Pause
6 Signale innerhalb 1 Minute wiederholen

Antworten:

3 Signale innerhalb 1 Minute
1 Minute Pause
3 Signale innerhalb 1 Minute wiederholen

WUSSTEN SIE?

Suppentopf

...dass die warme Suppe die Ouvertüre der klassischen Wiener Speisenfolge ist. Bevorzugt wird die klare Rindsuppe mit Einlagen wie Fleischstrudel, Frittaten, Grießnockerln, verschiedene Knöderln, Nudeln, Schöberl, und so weiter). Der Alt-Wiener Suppentopf erinnert an die Ursprungsform der Olla podrida (spanisch: faulender Topf), in den frühesten österreichischen Kochbüchern auch als Ohly, Oley, Ollio und Allapatrida zu finden. Dieser (ursprünglich spanische) Eintopf aus vielerlei Fleisch- und Gemüsesorten ist am besten für viele Esser zuzubereiten und wegen der Vielfalt der Zutaten sehr variabel. Er wurde zuletzt ohne jede Einlage als hochkonzentrierte Bouillon um Mitternacht den Gästen des Hofballs zur „Restauration" (daher Restaurant!) serviert; neuerdings wurde die Ollio zum Opernball 1987 eingeführt. Nach „normalen" Bällen sind die ungarische Gulaschsuppe und die serbische Bohnensuppe beliebte Mageneinrenker. Suppe bedeutete niederdeutsch ursprünglich „alles, was mit dem Löffel zu essen war", mittelhochdeutsch hingegen bedeutet „supen" so viel wie saufen.
Ca. Kcal 420, Fett 42g, Eiweiß 25g, Kohlenhydrate 49g

Tiroler-Knödel

...dass Tiroler Knödel eigentlich Wiener Semmelknödel, in Tirol einfach mit heimischem Selchfleisch angereichert, vielfach – aber nicht immer – als Suppeneinlage dient. Ursprünglich wurden die Tiroler Knödel als Mehlknödel - in Schmalz gebacken - zubereitet. Zur Fastenzeit wird das Fleisch weggelassen.
Ca. Kcal 650, Fett 30g, Eiweiß 20g, Kohlenhydrate 60g, ohne Suppe

Gulaschsuppe

...dass der Name des Gerichts 1807 erstmalig gedruckt wurde, und zwar unter dem Namen „Gujasfleisch". Natürlich gibt es unterschiedliche Abwandlungen der Gulasch-Suppe: die Szegediner Gulaschsuppe wird aus Schweinefleisch und Kraut hergestellt, die Wiener Küche gab noch Kartoffel dazu, die Gulaschsuppe Wiener Art wird im Gegensatz zu der als Eintopf gekochten Gulaschsuppe als gebundene braune Suppe hergestellt. Als Puszta Suppe wird eine dunkle, besonders scharfe Gulaschsuppe bezeichnet. Das ungarische Wort für dieses köstliche Gericht ist gulyáshús, aus gulyás „Hirte", und hus, „Fleisch". Historisch gesehen war Gulasch ein Eintopf, den Hirten aus Lamm oder Rindfleisch zubereiteten. Der Paprika kam später, aber heute ist er ein wesentlicher Bestandteil eines echten Gulaschs.
Ca. Kcal 674, Fett 51g, Eiweiß 47g, Kohlenhydrate 10g, ohne Semmel

Bauern-Gartensalate & Gemüse

...dass wir für unsere Salate nur Frischware verwenden, die möglichst aktuell in der Saisonzeit angebaut werden kann. Wir richten uns nach dem Angebot unserer Lieferanten, die sich vorwiegend um österreichische Ware bemühen, sich manchmal auch in unsere Nachbarländer (je nach Saisonzeit) ausdehnen müssen.
Ca. Kcal 240, Fett 10g, Eiweiß 19g, Kohlenhydrate 41g

Bärlauchrisotto

...dass der Bärlauch wird beim Sammeln in heimischen Laub- und Mischwäldern immer wieder mit Herbstzeitlosen, Maiglöckchen, gefleckter Aronstab, vielblütiger Weißwurz (Salomonssiegel) und verwilderten Tulpen verwechselt. Es können immer wieder Vergiftungsfälle auftreten. Die Blätter des Bärlauchs treiben in den Monaten März und April, je nach Höhenlage, einzeln dicht nebeneinander aus dem Boden. Sie sind deutlich in eine Blattfläche und einen dünnen, dreikantigen Blattstiel gegliedert. Die Blätter sind lindgrün, lanzettlich, am Ende spitz zulaufend. Ihre Oberseite ist glänzend, die Unterseite matt, die Adern treten leicht hervor und verlaufen parallel. Beim Zerreiben riechen die Bärlauch Blätter stark nach Lauch.
Ca. Kcal 545, Fett 17g, Eiweiß 15g, Kohlenhydrate 55g

Hausgemachte Bandnudeln

...dass Pasta Asciutta der Oberbegriff aller Pasta Produkte mit Bolognese Sauce ist. Spaghetti Bolognese gibt es daher eigentlich nicht, dieses Produkt würde richtig Ragù alla Bolognese heißen. Weiters ist wichtig, dass zu Ragù alla Bolognese eigentlich Tagliatelle oder Lasagne als Pasta verwendet werden und keine Spaghetti. Für italienische Bolognese wird Hackfleisch und Pancetta verwendet, Ragù alla Bolognese besteht aus gemischtem Hackfleisch aus Schweine- und Rindfleisch. Probieren Sie in die Tomatensauce bei Ihrem Ragù alla Bolognese zu Hause eine kleine Prise Vanillezucker beizugeben. Das würde den Geschmack der Tomaten fördern.
Ca. Kcal 1.100, Fett 60g, Eiweiß 52g, Kohlenhydrate 100g

GENUSS AUS DEN ALPEN KÜCHENLEXIKON

Das Beste in den Alt-Österreichischen-Suppentopf (A,C,G,L,O) € 8,50

Die Spezialität des Berghotels ist eine Zeitreise durch die Suppenküchen in Österreich. Alles, was typisch ist, nehmen wir zur Einlage. Vom gekochten Rindfleisch, Suppengemüse, Nudeln, Grießnockerl, Frittaten bis hin zum kleinen Kaspressknödel und der Milzschnitte. Alles auf einmal? Ja, alles in einer Suppe.

Tiroler-Knödel oder Kaspressknödel in der Rindssuppe (A,C,G,L,O) € 7,50

Ein Küchenklassiker in Österreich und nicht unbedingt nur als Vorspeise gedacht. Die Knödel sind sättigend und mit viel Selchfleisch und Petersilie. Wir machen unsere Tiroler Knödel mit viel Jungzwiebel und Butterschmalz, es sind zwei Knödel im Suppenteller. Auf Wunsch und mit Aufpreis können es auch drei sein ... ganz wie Sie wollen!

GETRÄNKEEMPFEHLUNG Ein guter Spritzer Weiss besteht aus bestem Welschriesling und feinem Soda aus Grander Wasser!

Omas österreichisch-ungarische Gulaschsuppe (A,L) € 8,50

Die Sommer- und Winter Spezialität, die klassische, warme, herzhafte und liebevoll zubereitete Gulaschsuppe mit Rindfleisch, viel Zwiebel, Knoblauch, Rotwein, Kümmel, geriebenem Paprika süß und dennoch scharf, mit Rindsuppe verfeinert und nur wenige, aber speckige Kartoffel klein geschnitten mitten in der Suppe. Dazu ein Kaisersemmerl ...!

GETRÄNKEEMPFEHLUNG Eln kleines Bier vor dem Wein, der muss dann sein...!

Bauern-Gartensalate & Gemüse, frisch vom Stechaubauer aus Saalfelden (A,M)

fast schon riesig € 11,50
oder normal € 6,50

Unsere Salatteller richten sich ganz nach ihren persönlichen Wünschen und Vorstellungen. Als gemischten Salat definieren wir eine Mischung aus Blattsalat (grüner Salat, Vogerlsalat, Eisberg Salat, Radicchio, usw.) und Gemüse wie Tomaten, Kraut (angerichtet), Salatgurken, Paprika (angerichtet), usw. Die Portionsgröße beträgt rund 200g. inklusive Dressing.

GETRÄNKEEMPFEHLUNG Prost bei einem Glas Sauvignon Blanc!

Bärlauchrisotto mit wilden Brokkoli & Almsenner Bergkäse (A,G,L) € 14,50

Bereits mit dem Risottoreis wird der Brokkoli gekocht und gemeinsam mit einem kleinen Bund frischen Bärlauch (dieser wurde frisch geschnitten und im Glas luftdickt vakuumiert) verarbeitet. Damit können wir Bärlauch im Sommer anbieten. Feine Butter zum Anschwitzen frisch gehackter Schalotten und Knoblauch sowie Gemüsesuppe zum Aufguss ergeben einen frischen Geschmack aus dem nahen Wald. Zirben Nadeln sind nicht nur ergänzend für das Auge, vielmehr wird das ätherische Öl der Zirben Zapfen in das Bärlauch Risotto eingearbeitet. Wir verwenden den Almsenner Bergkäse aus der Pinzgauer Molkerei für die Vollendung des Gerichts.

GETRÄNKEEMPFEHLUNG Zu Pilz- & Reisgerichten passt hervorragend ein guter Riesling oder Sauvignon Blanc.

Hausgemachte Bandnudeln mit Ragù, Speck, Schinken, Erbsen (A,L) € 12,50

Dieses als Südtiroler Nudelspezialität bekannte Gericht zeichnet sich in Tradition und Geschmack als Bergprodukt aus. Italien, wenn auch Südtirol und Nudeln, Sauce auf Basis Ragù alla Bolognese, dazu Pinzgauer Speck und Schinken, Erbsen und Champignons, Zwiebel und Knoblauch. Es darf der frische Almsenner Glocknerkönig mit 50% F.i.T. nicht fehlen.

GETRÄNKEEMPFEHLUNG Zu Pasta passt Rot- und Weißwein, zum Beispiel Cabernet Sauvignon oder Merlot bzw. Chardonnay, Sauvignon Blanc oder Riesling.

WUSSTEN SIE?

Osttiroler Schlipfkrapfen

...dass Schlipfkrapfen eine regionale Nudelspezialität aus Osttirol sind. Sie ähneln den italienischen Ravioli und werden in Italien daher ravioli tirolesi oder mezzelune (Halbmonde) genannt. Ähnliche Teigtaschen finden sich auch in Nachbarregionen Tirols, wie zum Beispiel Kärntner Kasnudeln (Schlutzkrapfen), Cialzons (oder auch Cjalzons oder Cjalsons) aus dem Friaul und Maultaschen aus dem Schwäbischen. In den ladinischen Tälern werden die Schlutzkrapfen Casunziei bzw. Crafuncins genannt. Die deutsche Bezeichnung leitet sich vom in Ost- und Südtirol (aber auch in Kärnten) gebräuchlichen Wort schlu(t)zen her.
Ca. Kcal 490, Fett 21g, Eiweiß 12g, Kohlenhydrate 57g

Knödel-Viererlei

...dass es sich bei einem Kloß (stammt vom Altdeutschen Kugel, Knolle ab), bei Böhmischen Knödel (längliche Form und geschnitten), Klump (fränkisch oder Friesland), Nudel (Österreich und Südtirol) oder Klops (Deutschland), ... immer um eine Kugel aus Teigform handelt, die in Salzwasser pochiert oder gedämpft werden. In jeder Form, ob Kartoffelbasis, mit Fleisch oder Gemüse, mit Kräutern oder nur mit Schmalz, es handelt sich immer um ein klassisches Gericht aus der Habsburger Monarchie.
Ca. Kcal 1.050, Fett 33g, Eiweiß 47g, Kohlenhydrate 145g,

Bio „Tartare“

...dass sich das Gericht nach dem asiatischen Steppenvolk der Tartaren benennt, denen damals noch nachgesagt wurde, sie hätten früher rohe Fleischstücke unter ihren Sätteln mürbe geritten und anschließend verzehrt. In Italien schätzt man das Kalbstatar Albese (carne cruda all'albese), das aus magerem Fleisch vom Fassone-Kalb besteht.
Ca. Kcal 420, Fett 19g, Eiweiß 38g, Kohlenhydrate 28g

Schweinebraten-Carpaccio

...dass sich die Redewendung „das ist mir keinen Pfifferling wert“ als Wertschätzung für die Eierschwammerl im Sprachgebrauch manifestiert hat. Kren ist ein Wurzelgemüse bzw. Kreuzblütengewächs. Man nennt ihn auch Scharf- oder Beißwurze. Auf Kren sollte man bei Histaminintoleranz oder Darm- und Magengeschwüren oder Nierenleiden jedoch verzichten. Die Wurzel wird als Gemüse, Kraut oder antivirale Medizin verwendet. Unser Kren kommt aus dem Hauptanbaugebiet der südlichen Steiermark, Anbau und Ernte bedingen langjähriger Erfahrungswerte und guter Kren zeugt vom Können des Gemüsebauers.
Ca. Kcal 280, Fett 16g, Eiweiß 23g, Kohlenhydrate 14g

Steirische Backhendl

...dass die Hühnerbrüste am besten dann schmecken, wenn man diese am Vortag in Buttermilch einlegt und über Nacht gekühlt marinieren lässt. Unsere Hühner kommen alle aus einem österreichischen Qualitätsbetrieb, der natürlich AMA zertifiziert ist und darüber hinaus das Bio-Zertifikat für sich behaupten darf. Somit sind für uns jene Kriterien erfüllt.
Ca. Kcal 1.450, Fett 58g, Eiweiß 156g, Kohlenhydrate 62g

Wiener Schnitzel vom Kalb

...dass das Wiener Schnitzel seit einer Benennung in Maria Neudeckers Wiener Kochbuch von 1831 erstmalig genannt wurde. Möglicherweise geht es auf ein Rezept des italienischen Cotoletta alla Milanese zurück. Einer Legende nach hat der österreichische Feldmarschall Radetzky das Rezept aus Italien mitgebracht. Auch an den Kaiser Franz Joseoh I. wurde das Rezept übermittelt.
Kcal 530, Fett 10g, Eiweiß 55g, Kohlenhydrate 60g

Osttiroler Schlipfkrapfen versus Kärntner Kasnudeln, grüner Salat (A,C,G) € 14,50

Die Spezialität des Hauses ist ein Nudelgericht aus Weizen- und Roggenmehl, gefüllt mit Kartoffel-Topfenfüllung. Zu sieben Stück Schlipfkrapfen wird eine zerlassene Butter mit frischem Salbei serviert, die nach eigenem „gut Tünken“ gemeinsam mit geriebenem Bergkäse gegeben wird. Wir servieren einen grünen Salat dazu, um mit einem erfrischenden Himbeerdressing den Gaumen zu erfrischen. Auf Wunsch können auch 4 Stück Schlipfkrapfen und 2 Stück Kärntner Kasnudeln serviert werden. Dann haben Sie einen Vergleich!

GETRÄNKEEMPFEHLUNG Zur traditionellen Tiroler Küche würde ein Weißburgunder hervorragend passen.

Österreichische Knödel-Viererlei in Nußbutter, grüner Salat (A,C,G,L) € 17,50

Man nehme einen Kaspressknödel mit Röstzwiebel, einen Spinatknödel, einen Rote Rüben Knödel, einen gerösteten Tiroler Knödel mit Ei, geriebenem Bergkäse, dazu Nußbutter und einen grünen Blattsalat (am besten mit Kürbiskernöl). Das ist eine Viererlei von Knödel.

GETRÄNKEEMPFEHLUNG Zum Knödelteller empfehlen wir ein Glas Sauvignon Blanc

Bio „Tatar“ vom heimischen „Ox“ Portionsgröße ca. 150g (A,C,G,L,M) € 18,50

Wir verwenden mit der Hand geschnittenes und gehacktes Rinderfilet vom Pinzgauer Rind. Unser Rinderfilet Tatar wird mit Österreichischen Delikatess-Essiggurken, frischen Zwiebeln aus dem Waldviertel, gehackter Petersilie, Tomatenmark, einem Bio-Ei vom Stechauhof in Saalfelden und hausgemachtem Delikatessensenf aus Osttirol sowie hochwertigem Olivenöl gereicht.

GETRÄNKEEMPFEHLUNG Einige typischen Gewürze und auch Kräuter vertragen sich nicht ideal mit jedem Wein. Wir empfehlen daher ein Glas Grünen Veltliner oder ein Glas Bier.

Oberösterreichisches Schweinebraten-Carpaccio mit eingelegten Eierschwammerln, Kren, Leberwurstpraline & Grammeln (A,C,G,L) € 14,50

Hauchdünn geschnittener Schweinebraten mit Meerrettich- oder Krensauce. Unsere Krensauce wird auf Sahne Basis mit Hühnerbrühe, Gewürzen und Butter von den Köchen frisch zubereitet. Echte Pfifferlinge oder Eierschwammerl bzw. Rehlinge sind bis zum Spätsommer noch aus dem letzten Jahr, blanchiert und dann tiefgefroren. Wir danken schon jetzt unseren Stammgästen für den Nachschub an Eierschwammerl im kommenden Herbst.

GETRÄNKEEMPFEHLUNG Als jungen österreichischen Wein empfiehlt der Gastgeber ein Glas vom Grünen Veltliner. Natürlich würde auch ein Glas Weizenbier hervorragend dazu passen.

Steirische Backhendl in der Kürbis-kernpanade auf Kartoffel – Vogerlsalat, Preiselbeer-Majonnaise (A,C,G) € 13,50

eine richtige Alternative zum typischen österreichischen Backhendl, welches auf Salat und traditionell mit Kürbiskernöl serviert wird. Der Häuptelsalat wird mit Vogerlsalat ergänzt und ist ganz frisch vom Tal, er wird mit Karottenstreifen, Gurkenscheiben und Kartoffelsalat mit Jungzwiebel ergänzt und mit Kürbiskernen verfeinert. Eine Apfel-Birnen Dressing ergibt einen richtig guten Biss und eine herzhafte Säure im Salat. Darüber werden die in heißem Öl frittierten Hendlstreifen angerichtet, diese werden noch mit Kürbiskernöl beträufelt. Dazu passt unser schmackhaftes Kornsteakbrot. Dazu noch ein Stück Bergbauern-Teebutter von der Pinzgauer Molkerei.

GETRÄNKEEMPFEHLUNG Weißburgunder oder ein Morillon passen hervorragend.

Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb, Petersilien-Erdäpfel, Preiselbeeren (A,C,G) € 24,50

Der Klassiker aus dem Schnitzel-Land. Unsere Partnerbetriebe beliefern uns mit einer Kalbs-Oberschale (160g), also bestem Fleisch für das Wiener Schnitzel. Dazu servieren wir klassisch Waldviertler Ditta-Bio-Erdäpfel, eine der beliebtesten festkochenden Erdäpfelsorten. Ein Schnitz Zitrone und eine klassisch eingeweckte Preiselbeermarmelade dürfen nicht fehlen.

GETRÄNKEEMPFEHLUNG Als korrespondierendes Getränk empfehlen wir ein gutes Glas Grünen Veltliner oder Weißburgunder.

ALTERNATIVEN ZUM SCHNITZEL GEFÄLLIG?

UNSERE ALTERNATIVEN FÜR SIE:

Gebackenes Cordon Bleu vom Gustino Schwein, Petersilien-Erdäpfel (A,C,G)	€ 19,50
Gebratenes Maishendlbrüstchen, mit Risi bisi (A,G)	€ 17,50
Zwiebelrostbraten vom Rind, Gemüse - Bratkartoffeln (A,G)	€ 24,50

WUSSTEN SIE?

Pinsa statt Pizza

...dass die Alternative zur typisch italienischen Pizza. Die Pinsa ist auf Basis Sauerteig, luftiger, leichter und daher für einige bekömmlicher, einfach einmal anders. Auch wird die Pinsa nicht ausgerollt sondern gequetscht, mit Zutaten belegt und OHNE VIEL PIZZAKÄSE gebacken. Wir machen sie mit heimischem Käse.
Kcal 911, Fett 22g, Eiweiß 51g, Kohlenhydrate 123g,

Minutensteak vom Rinderfilet auf Zupfsalat, Gemüse in Vanillebutter

...dass Tournedos ein etwa daumendickes Steak aus dem Mittel- und Kopfstück des Rinderfilets ist. Bekannt ist ein Tournedo Rossini, mit Gänsestopfleber und Trüffel. Unsere Partner bemühen sich um Fleischteile vom Pinzgauer Rind, welches speziell für unsere Betriebe herangezogen wird. Wählen Sie beim Steak nach den Zubereitungsarten (Garzeiten) zwischen Bleu, English, Medikum, Medium Well, Well Done;
Kcal 700, Fett 45g, Eiweiß 62g, Kohlenhydrate 12g,

Leoganger Lachsforellenfilet auf Müllerin-Art, Bärlauch Risotto und wilder Brokkoli

...dass der Saibling in die Gattung der Lachsfische gehört. Die Fischzucht in Österreich ist aus der Tradition der Klöster entstanden. Das Kirchenjahr hatte früher rund 130 Fastentage und daher war Fisch als Ersatz für das verbotene Fleisch ein wichtiger Faktor. Außerdem ist ein Fisch mit wertvollen Omega-3-Fettsäuren und hervorragendem Geschmack aus ernährungsphysiologischer Sicht einfach perfekt. Zu den Fischereiparadiesen in Österreich gehört das Salzkammergut, Oberösterreich, Kärnten und der Zeller See.
Kcal 550, Fett 58g, Eiweiß 1,5g, Kohlenhydrate 8g

ALTERNATIV GEKOCHT

PFLANZEREI

Laktosefrei Spezial
Fragen Sie bitte nach Produkten mit Laktosefreier Milch.

Wiener Schnitzel Panade mit Laktosefreier Milch
Kaiserschmarrn

Milch und Butter ist in wenigen Produkten wie in Bärlauchrisotto, Schlipfkrapfen (kann auch mit Olivenöl produziert werden), Knödelmasse, Panade

Glutenfrei

Tatar mit oder glutenfreien Brot
Schweinebraten Carpaccio mit glutenfreiem Brot
Backhendl in glutenfreier Panade
Wiener Schnitzel in glutenfreier Panade
Cordon Bleu in glutenfreier Panade
Gebratene Maishendelbrust
Zwiebelrostbraten
Minutensteak
Lachsforelle natur nicht in Mehl gewendet

Vegetarisch

Kaspressknödel pur ohne Suppe
Bandnudeln ohne Speck
Schlipfkrapfen
Knödel Viererlei ohne Tiroler Knödel
Pinsa mit Eierschwammerl Sauerrahm & Jungzwiebel
Süßspeisen

Vegetarisch & Glutenfrei

Bärlauch Risotto
Kaiserschmarrn aus glutenfreiem Mehl

Vegan & Vegetarisch & Glutenfrei

Bauern Gartensalat
Schlipfkrapfen Vegan wäre mit Olivenöl statt Butter

Probieren Sie Pinsa statt Pizza belegt mit (A,G): € 11,50

- Speck, Käse, Tomaten, Rucola
- Käse, Tomaten, Bärlauch Pesto, Rote Zwiebel
- Eierschwammerln, Sauerrahm, Jungzwiebeln,

GETRÄNKEEMPFEHLUNG Fordern Sie den Gastgeber und lassen Sie sich einen flachen und feinen Weißwein empfehlen.

Minutensteak vom Rinderfilet auf Zupfsalat, Gemüse in Vanillebutter (A,G,L,M) € 26,50

Man nehme das Beste vom Rinderfilet, grillt dieses Edelstück auf einem 800° Griller, serviert mit hausgemachter Kräuterbutter auf frischem Blattsalat mit Himbeerdressing, Gemüse (je nach Saison) in Vanillebutter. Dazu naschen Sie hausgemachte Erdäpfelchips.

GETRÄNKEEMPFEHLUNG Eine qualitativ hochwertige Speise ruft nach einem ebenso hoch qualitativen Wein. Ein Glas Rotweon von unseren Winzern.

Lachsforellenfilet auf Müllerin-Art, Bärlauch Risotto und wilder Brokkoli (A,D,G) €24,50

Das wasserreiche Salzburg bietet perfekte Voraussetzungen für frischen Fisch. Der heimische Bachsaibling ist neben der Forelle sehr beliebt. Eine klassische Art der Zubereitung ist, den Frischfisch in Mehl zu stäuben, zu braten und mit Zitronen-Butter zu servieren. Dazu ein cremiges Bärlauch Risotto.

GETRÄNKEEMPFEHLUNG Ein zarter, trockener und feinliedriger Riesling oder einen Grünen Veltliner.



KINDERGERICHTE
€ 7,90
PRO PORTION

KINDLICH

Kinder Burger mit Pommes
Schnitzelstreifen mit Kartoffelsalat
Hühnerfilet mit Reis
Pizza Minis
Käse Spätzle für Kinder ohne Zwiebel
Schmidolin-Nudeln Bolognese
Palatschinken mit Röstgemüse



Rösti-Puffer mit Schinken
Tiroler Erdäpfelgröstl mit Speck
Fischstäbchen mit Kartoffel

Portion Süsskartoffelecken oder
Pommes Frites klassisch € 3,90



Strauben mit Vanilleeis, Schokosauce
Palatschinken mit Wachauer Marillen oder Schokosauce (2 Stück)
Gebackene Apfelspalten mit Vanilleeis
Marillen-Topfenknödel
Waldviertler Mohnnudeln



NACHSPEISEN

SAG JA, ZUM SÜSSEN ÖSTERREICH

WUSSTEN SIE?

Cremeschnitte

...dass als Cremeschnitten rechteckige Kuchenstücke mit mindestens zweierlei Cremen bezeichnet wird? Moderne Cremeschnitten wurden 1800 in der österreichisch-ungarischen Monarchie als krémes erfunden und verfeinert.
Ca. Kcal 480, Fett 44g, Eiweiß 7g, Kohlenhydrate 35g

Apfelstrudel

...dass der Apfelstrudel seinen Ursprung in Arabien hat? Über Ägypten, Syrian und die Türkei kam das Rezept schließlich nach Wien und die ursprünglich angedachte Marschverpflegung für die Türkentruppen wurden in der Ungarisch-Österreichischen Monarchie adoptiert. Säuerliche Äpfel werden auf Wochenmärkten in Österreich heute noch als „Strudler" bezeichnet.
Ca. Kcal 767, Fett 33g, Eiweiß 14g, Kohlenhydrate 105g (ohne Sahne)

Sachertorte

...dass schon im Jahr 1832 Franz Sacher als Lehrling im Haushalt des Fürsten Metternichs die Sachertorte erfunden hat. Die Sachertorte fand den Einzug in die Kochbücher, als das „Conchieren" entwickelt wurde, ein Rührtechnik für Schokolade.
Ca. Kcal 750, Fett 30g, Eiweiß 10g, Kohlenhydrate 115g

Kaiserschmarrn

...dass der Schmarrn aus der bayrisch-österreichischen Küche kommt. Es handelt sich meist um eine Mehlspeise, verwandte Arten sind jedoch auch Semmelschmarrn, Grießschmarrn oder Kartoffelschmarrn. Es geht immer um einen „gerissenen" Teig.
Ca. Kcal 750, Fett 30g, Eiweiß 10g, Kohlenhydrate 115g

Ribiselschaum-Cremeschnitte (A,C,G) € 7,50

Kuchenboden (Blätterteig) mit Dinkelmehl und Eier, Vanillepudding auf den Kuchenboden, danach Ribiselmasse (Eiweiss und Ribisel). Dazu eine Kugel Himbeereis.

Ein zweites Stück Österreich Geschichte: der Apfelstrudel (A,C,G) € 7,50

Strudelteig, saure Äpfel, Nüsse, Semmelbrösel, Rosinen Zimt und eine große Portion Sahne oder Vanillesauce oder Vanilleeis.

GETRÄNKEEMPFEHLUNG Wiener Kaffeespezialität als Herren- oder Damengedeck.

Ein Stück Wiener Geschichte ist die Sachertorte (A,C,G) € 7,50

Die wohl berühmteste Schokoladentorte der Welt. In Originalform nur im Hotel Sacher in Wien erhältlich und in einzigartiger Form genießbar. Die Sachertorte besteht aus einer Sachermasse mit Marillenmarmelade und Schokoglasur. Eine Spezialität aus Österreich!

GETRÄNKEEMPFEHLUNG Wiener Kaffeespezialität als Herren- oder Damengedeck.

Kaiserschmarrn verschiedenen Varianten (A,C,G) € 14,50

Es wird Weizenmehl oder Dinkelmehl mit Heumilch und zwei Eiern zu einem Teig gerührt, dann in Butterschmalz gebacken. Nehmen Sie Apfel ,Wildkirschen oder Wildpreiselbeeren (Granggn) oder Heidelbeeren zum Schmarrn, Mirabellen (Ringlotten oder Kriecherl) oder Weichseln in den Schmarrn? Wir können als Beigabe Marillen- oder Zwetschgenröster, Apfelmus, Rhabarber- oder Beerenkompott, Vanille- oder Schokoladesauce je nach Lust auch gerne eine Kugel Eis reichen. Sie sind überfordert? Dann nehmen sie ihn doch einfach klassisch!

GETRÄNKEEMPFEHLUNG Ein gutes Glas kalte Milch.

FRAGEN SIE NACH UNSERER EISKARTE, ES STEHEN 7 BECHER ZUR WAHL!

DIE WIENER KAFFEEHAUSKULTUR

Das Beste aus Österreich ist für uns Philosophie und Tugend:

Um Ihnen einen Hauch dieser Kultur auf den schönsten Aussichtsberg Österreichs zu bringen, die Philosophie mit „das Beste aus Österreich" zu unterstreichen, verführen wir Sie in eine Reise der Österreichischen Kaffeehausspezialitäten, direkt in das Zentrum Wiens: Zum Wiener Kaffeehaus würde auch ein Haferl Filterkaffee passen, ein Kipferl, natürlich eine Sachertorte oder ein Strudel, vielleicht eine Cremeschnitte und ein kleines Frühstück mit einem Croissant.

Omas Filterkaffee Haferl € 2,80

Verlängerter Schwarzer € 3,80

als Mokka in einer großen Schale mit heißem Wasser aufgegossen

Einspänner € 4,40

ein Mokka mit aufgesetzter Schlagsahne Haube und im Glas serviert

Mazargan € 4,60

ist ein doppelter Mokka mit Eiswüreln gekühlt und Maraschino versetzt, im Glas serviert

Kapuziner € 4,60

nennt sich ein doppelter Mokka mit Schlagobers in der Tasse

Der Eiskaffe € 9,00

wird entweder gerührt oder als Wiener Eiskaffee mit Vanilleeis und Kaffee aufgegossen serviert

Caffé Latte € 4,80

ist in Wien ein Mokka mit viel Milch und Milchschaum in einem Glas serviert

Cappuccino € 4,40

ist in Wien ein Mokka mit viel Milch und Milchschaum in einem Glas serviert

Fanziskaner € 4,40

ein Wiener Melange mit Schlagobers statt Milchschaumhaub

Kaffee verkehrt € 4,80

ein Mokka mit viel Milch

Melange € 3,80

wird der Mokka mit warmer Milch und Milchschaumhaube genannt

Kleiner Brauner € 3,50

Verwendung von einem oder zwei Mokka, mit oder ohne Kaffeeobers.

Die kleine Schale Gold € 3,50

ein Mokka mit heißer Milch aufgegossen in einer kleinen Mokkatasse serviert

Obermayer € 4,60

ein doppelter Mokka mit kaltem, flüssigem Obers mittels umgedrehten Löffels aufgesetzt

Irish Coffee € 8,50

als doppelter Mokka mit Irish Wiskey, Zucker und Schlagobers im Glas servier

ÜBER ALLERGENE

WUSSTEN SIE? ...dass eine Allergie in der Regel schwere Symptome wie Hautrötungen oder Schwellungen, möglicherweise Atemnot auslöst, die meisten Intoleranzen vor allem Probleme mit der Verdauung, Konzentration oder Müdigkeit/Schlafstörungen hervorrufen. Wie auch immer, wer daran leidet, weiß wovon man spricht.
Um diesem umfangreichen Thema bestmöglich gerecht zu werden, ersuchen wir um detaillierte Informationen Ihrerseits. Gerne werden wir uns individuell auf Ihre Anliegen einstellen. Vorbereitet haben wir glutenfreies Brot und Gebäck von der Firma Schär. Dinkelnudeln und Dinkelbrot ist immer vorrätig. Die speziell angeführten Gerichte (S. 16) können glutenfrei, vegan oder teilweise vegetarisch zubereitet werden. Vegan und vegetarische Gerichtzubereitung können wir gerne berücksichtigen. Wir bitten jedoch um Verständnis, dass wir keine Spezialisten in der im Islam verbreiteten Zubereitung „halal" oder den jüdischen Speisegesetzen entsprechende „koscher" anbieten können.
Wir können jedoch darauf verweisen, dass wir unsere Produkte frisch zubereiten und über regionale Lieferanten beziehen. Für Abweichungen oder Zuordnung in der Allergenverordnung durch Futtermittel oder uns nicht bekannte bzw. an uns nicht kommunizierte Bestandteile in Futter oder Lebensmittel können wir keine Haftung übernehmen. Vielmehr achten wir strikt auf die Auszeichnung und Qualität durch unsere Lieferanten.

NIEDERÖSTERREICH



STEIERMARK



AUSZUG AUS
UNSERER WEINKARTE

BITTE FRAGEN SIE
NACH DER GROSSEN
WEINKARTE

WEISSWEIN

Riesling Urgestein 2022	0,75l	€ 35,00

Weingut Schloss Gobelsburg, Langenlois, Kamptal,
12,5 % vol. trocken
betörendes Bukett nach Weingartenpfirsich und Gravensteiner, verspielt und zartgliedrig; durchaus kraftvoll dann am Gaumen, angenehme Extraktfülle, alles im Lot, balanciert, von knuspriger Säure abgeschlossen, relativ lang, ein optimaler Riesling der leichteren Klasse

Sauvignon Blanc Jakobi 2022	0,75l	€ 37,00

Sauvignon Blanc Jakobi 2022, Weingut Gross, Leutschach, Südsteiermark, 11,5 % vol. trocken
sehr typische traubige Muskat-Nase, feine Gewürzaromen mit einem Hauch Zitrus und Grapefruit, etwas Holunderblüte, lebendiges Säurespiel, saftig und trinkanimierend, perfekter Aperitifwein

Morillon 2022	0,75l	€ 39,00

Weingut Polz, Südsteiermark, 12,5 % vol. trocken
Intensives Grüngelb, leichte Anklänge von reifem Steinobst in der Nase, diese Aromatik intensiviert sich am Gaumen und wird von feinen Burgundernoten unterstützt, der Abgang besticht durch feine Mineralik und gut eingebundene Säurestruktur, perfekter Speisenbegleiter

Grüner Veltliner Senftenberger Piri 2023	0,75l	€ 42,00

Weingut Nigl, Senftenberg, Kremstal, 12,5 % vol.; trocken
mittleres Gelbgrün, Silberreflexe, zart floral unterlegte Nuancen von frischen Marillen, ein Hauch von Wiesenkräutern, mineralischer Touch. Saftig, weißer Apfel, lebendige Säurestruktur, zitroniger Nachhall.

SCHAUMWEIN

Rosé Frizzante	0,75l	€ 32,00

Weingut Strass, Draßmarkt, Mittelburgenland, 12%vol Alk.
Zwiebelschalenfarbig. In der Nase feine Frucht nach Beeren.
Am Gaumen lebendig, erfrischend, leichte Restsüße, gute Säurestruktur. Fruchtiger Ausklang. Ein hervorragender Aperitif.

ROTWEIN

Blaufränkisch Horitschon 2021	0,75l	€ 31,00

Weingut Strass, Draßmarkt, Mittelburgenland, 14% vol. trocken
Kräftiges Karmingranat, violette Reflexe, breite Ockerrandaufhellung. Zart rauchig-kräuterwürzig unterlegte dunkle Beerenfrucht, zart nach Vanille und Bergamotte. Mittlerer Körper, rote Kirschen, feiner Säurebogen, zarte Tannine, mineralisch-salzig im Abgang, bereits antrinkbar, frische Stilistik

Zweigelt 2019	0,75l	€ 37,00

Weingut Heinrich, Gols, Neusiedlersee, 13,0 % vol. trocken
kräftiges Rubingranat, in der Nase zart blättrig-würzig unterlegte Kirschen-Zwetschken-Frucht, zart nach Orangenzesten, etwas Brombeergelee, am Gaumen mittlerer Körper, feine rotbeerige Nuancen, lebendige Säurestruktur.

Cabernet Sauvignon 2021	0,75l	€ 37,00

Weingut Pfneisl, Deutschkreuz, Mittelburgenland, trocken
Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, Ockerrandaufhellung. Zarte Holz-Kräuter-Würze, etwas nach roten Kirschen, kraftvoll, nussige Nuancen. Mittlerer Körper, feine Tanninstruktur, kraftvoll, rotbeerig, feinwürziger Nachhall, guter Speisenbegleiter.

Rosso e Nero 2020	0,75l	€ 52,00

Weingut Pöckl, Mönchhof, Neusiedlersee Cuvee aus Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot und Cabernet Sauvignon. 14,0 % vol. trocken
Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Mit feiner Holzwürze unterlegtes schwarzes Waldbeerenkonfit, ein Hauch von Zwetschken, Lakritze klingt an, kandierte Veilchen. Straff, elegant, tragendes, reifes Tannin, feinwürzig, Cassisnoten im Abgang, tabakiger Nachhall, bleibt gut haften.

BURGENLAND



SNACKS

JAUSEN-BROTE

MINDEST-BESTELLUNG 4 STK. PRO PORT. JOUR GEBÄCK JE CA. 8X4 CM:

€ 2,00

Schwarzbrot mit viel Butter und frischem Schnittlauch, Radieschen

Schwarzbrot oder Vollkornbrot mit Liptauer Aufstrich

Schwarzbrot oder Vollkornbrot mit Kräuter-Frischkäse

Schwarzbrot mit Verhackertem

Warmes Salzstangerl mit Schinken und frischem Kren

€ 2,50

Schwarzbrot mit Rührei und Schnittlauch

Bierbrezerl mit Butter

Jausen-Weckerl mit Butter und belegt mit Pinzgauer Bergkäse

Jausenbrot mit Salzburger Speck und Essig-Gurkerl

Schnitzelstreifen-Semmerl

Leberkäse-Semmerl mit Pfefferoni

Wiener Kipferl mit Butter



KEINE VERANSTALTUNG MEHR VERPASSEN.

FRÜHSHOPPEN & GRILLEREI JEDES WOCHENENDE

Die Schnaps-Hans Bar und die Schnaps-Hans Terrasse sind bekannt und prädestiniert für Veranstaltungen jeder Art. Ob ein Frühschoppen im Wochenrhythmus, eine Party mit DJ und DJanes, Schnaps-Hans persönlich als Entertainer und Einheizer, ein Konzert der Musikkapelle oder ein klassisches Kulturkonzert, Kabaret oder andere Entertainment- und Unterhaltungsprogramme, ... eine der best bekannten und schönst gelegenen Event Locations liegt den Gästen zu Füßen. Erleben Sie einen traumhaften Sonntag mit Frühshoppen und anschließender Grillerei.
Auf unserer Website finden Sie unsere Aktuellen Bergveranstaltungen:
www.berghotel-schmittenhoehe.at







KAISERLICH THRONEN DIREKT AUF DEM BERG





Regenerationsraum mit einem der schönsten Ausblicke Österreichs zu Berg und See

GEMÜTLICHKEIT MIT FERNSICHT DER PERFEKTE MIX FÜR EINEN GUTEN SCHLAF

Wann haben Sie das letzte Mal tief und fest geschlafen, gut geträumt, sich fallen gelassen?
Wann wurde in Ihre Lunge so richtig frische Luft gepumpt? Pollen und Gräserallergien waren kein Thema. Feinstaub und Smog, auch Elektrosmog war nicht existent!
Wann haben sich Ihre Augen und Sinne über natürlich Kontraste in weiss, blau, gelbgold, grau, braun und grün gefreut?
Wann waren Ihre Gedanken losgelöst vom Alltag und haben sich dem Moment hingegeben? Wann wurden Sinne wie Geschmack und Genuss bewusst gestärkt und zwanglos konsumiert?
Wenn Sie all diese Fragen nicht sofort beantworten können, dann wird es Zeit im Berghotel Schmittenhöhe (2.000m) einzukehren und sich dem Gefühl von Erholungsurlaub zu ergeben!

AB € 95,00 PRO PERSON MIT FRÜHSTÜCK IN DER VOR- & NACHSAISON

Zimmer & Suiten

Unsere Zimmer sind alle mit natürlichen Materialien eingerichtet. Jedes Zimmer enthält ein Boxspringbett, Dusche und WC (teilweise getrennt), einen Föhn, ein Flatscreen TV, gratis WLAN, Safe, Bademantel und natürlich einen exklusiven Ausblick auf die umliegende Bergwelt & den Zeller See oder das Glemmtal und die Hohen Tauern.

Doppelzimmer
1-2 Personen
25-35 m²
teilweise Balkon

Komfort Doppelzimmer
2-4 Personen
35-45 m²
teilweise Balkon

Komfort Suite
4-6 Personen
40-75 m²
teilweise Balkon

Jetzt anfragen:

Kulinarik mit dem Besten aus Österreich, bei Jedermann/frau bekannt & doch so köstlich & einfach zubereitet:

Unser à la carte Restaurant erstreckt sich über 2 Etagen im gemütlichen traditionellen Stil mit viel Holz. Auf unserer Sonnenterrasse erwartet Sie ein atemberaubender Ausblick, während Sie eine köstliche kulinarische Reise durch Österreich erleben.
Hier stehen teilweise fast vergessene österreichische Spezialitäten im Mittelpunkt. Und doch sind wir stets offen für neue Interpretationen.
Die Genussalm ist der perfekte Ort für den Hochgenuss - lassen Sie sich von uns verwöhnen!



Fest gefeiert im exklusiven Rahmen!

Der richtige Lebenspartner ist gefunden. Nun gilt es die perfekte Kulisse für die entscheidenden Worte zu finden.
Wenn es um die Planung der eigenen Traumhochzeit geht, hat jedes Brautpaar seine eigenen Vorstellungen. Aber bei einem Punkt sind sich alle einig: Die Location muss etwas Besonderes sein. Ein „Ja, ich will" in einer Umgebung die verzaubert.
Es gibt keinen schöneren Ort, um die ersten Gratulationen entgegenzunehmen, köstlich zu speisen und ausgelassen zu feiern. Bei diesem Ausblick kann garantiert niemand Nein sagen.



DA WO SKI-IN & SKI-OUT WOHL ERFUNDEN WURDE

Ausblick Winter

Wollen Sie im Winter der erste auf der Piste sein? Möchten Sie die schönsten Pisten schon erkundet haben, noch bevor die ersten Gäste mit der Bahn nach oben kommen und noch in der Talstation stehen? Das Berghotel Schmittenhöhe ist der Ausgangspunkt, wo Ski-In und Ski-Out nicht als Slogan dienen, sondern wohl erfunden wurde. Wo auf alle Fälle „der Berg ruft" erlebt wird. Und er ruft laut: acht Stunden Aktivität bei Sport, Entertainment beim Après Ski und Freude im Urlaub. Und dann ... 16 Stunden Ruhe und Entspannung pur, Gaumenfreuden bei Speis´ & Trank und ein gemütliches Beisammensein in der Hotelbar. Urlaub einmal anders, wie auf einer Hochgebirgshütte, nur mit viel mehr Komfort.



Unsere Partner:

SCHMITTEN
Zell am See-Kaprun

Brúndl
SPORTS



Impressum: Für den Inhalt verantwortlich und Herausgeber: Schmittenhöhebahn AG, Postfach 8, 5700 Zell am See, Austria; Satz- und Druckfehler, Irrtümer, Preis- und Terminänderungen vorbehalten.
Fotos©: Max Steinbauer, MrOffenblende, Photo Haidinger, H. Schiefer, Zell am See-Kaprun Tourismus, Archiv Scholz, Schmittenhöhebahn AG; Quellen: Wikipedia, Foren und Fachlektüren

Berghotel Schmittenhöhe | c/o Schmittenhöhebahn AG | Postfach 8 | 5700 Zell am See | Austria
+43 (0) 6542 72489 | mail@berghotel-schmittenhoehe.at | www.berghotel-schmittenhoehe.at

SEIT
1874