

Berghotel

ZELL AM SEE SCHMITTENHÖHE



www.berghotel-schmittenhoehe.at

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

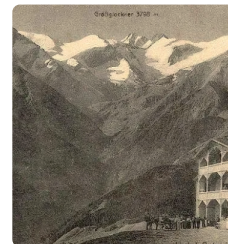
HERZLICH WILLKOMMEN IM BERGHOTEL!

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 Großtrafikan 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.



SEASON 25/26

GENUSSWELT.SCHMITTEN.AT/EVENTS

DEC.–MAR.

1 BERG. 6 STATIONEN. ÜBER 100 EVENTS.

SCHMITTEN SOUND – EIN WINTER VOLLER MUSIKMOMENTE
UND EIN BERG DER ZUR BÜHNE WIRD.

A WINTER OF MUSICAL MOMENTS ON A MOUNTAIN THAT TURNS INTO A STAGE.



DEIN GUIDE ZU DEN BESTEN HÜTTEN UND SOUNDS.
YOUR GUIDE TO THE BEST SPOTS AND SOUNDS.

SEIT
1874

SPEISE- UND GETRÄNKEKARTE

FOOD & DRINKS MENU



WIR FREUEN
UNS AUF IHR FEEDBACK!

Help us get better!

SALATE - FITMACHER FÜR DEN PERFEKTEN SCHWUNG

Salads - fitness for your perfect vigour

Alles
exzellent!

Kleiner Saisonsalat

mit hausgemachtem French oder Italian Dressing

Small seasonal salad with homemade French or Italian dressing

€ 7,00

Bauernsalat

mit Bratkartoffeln, Speck und Gemüse

Farmers' Salad with roasted potato halves, bacon and vegetable

€ 18,50

Wintersalat mit frittiertem Ziegenkäse

an einer Himbeer-Vinaigrette und gehobelten Mandeln

Winter salad with fried goat cheese served with a raspberry vinaigrette and sliced almonds

€ 16,70

Gemischter Feldsalat mit Flanksteakstreifen

mit hausgemachtem French oder Italian Dressing

Mixed lamb's lettuce with flank steak strips with homemade French or Italian dressing

€ 18,90

ZU DEN SALATEN EMPFEHLEN WIR...

We recommend... with our salads

Pizzabrot

Pizza bread

€ 5,50

Hausgemachtes Knoblauchbrot

Homemade garlic bread

€ 6,90

SALATE

WÄRMENDE SUPPENTÖPFE

Warming soup pots

Österreichischer Suppentopf

Frittaten, Käsepressknödel, Leberknödel und Wurzelgemüse

Austrian soup pot with sliced pancakes, cheese dumplings, liver dumplings and root vegetable

€ 13,90

Käsepressknödelsuppe

mit Wurzelgemüse

Soup with cheese dumpling and root vegetables

€ 12,00

Hausgemachte Gulaschsuppe

serviert mit Hausbrot

Homemade goulash soup served with house bread

€ 11,50

Hausgemachte Erbsensuppe mit Würstl

Homemade pea soup with sausages

€ 12,90

„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)



Lieblingsgerichte von Schnaps Hans
Schnaps Hans' favorite dishes



vegetarische Gerichte
vegetarian dishes

HAUPTGÄNGE

Main Courses

<div>Hausgemachter Zwiebelrostbraten</div> <div>mit Rinderjus und knusprigen Röstzwiebeln</div> <div>Homemade onion roast beef with beef gravy and crispy fried onions</div>	€ 24,90
<div>Gipfelstürmer «Pork Belly Chunks»</div> <div>glasiert mit einer Honig-Knoblauch Sauce</div> <div>Summit climber «Pork Belly Chunks» glazed with a honey and garlic sauce</div>	€ 21,50
<div>Flanksteak mit Chimichurri</div> <div>Flank steak with chimichurri</div>	€ 23,00
<div>Cordonbleu Berghotel Style </div> <div>Pouletbrust paniert, gefüllt mit Bergkäse & Landrauschschinken</div> <div>Cordon bleu Berghotel style, breaded chicken breast stuffed with mountain cheese and smoked ham</div>	€ 21,70
<div>Gegrilltes Goldbrassenfilet an einer Riesling Sauce</div> <div>Grilled gilt-head bream filet in a Riesling wine sauce</div>	€ 19,50

UNSERE AUSWAHL AN BEILAGEN

Our selection of side dishes

<div>Bratkartoffeln mit Speck</div> <div>Pan-fried potatoes with bacon</div>	€ 6,00	<div>Pommes Frites</div> <div>French fries</div>	€ 6,50
<div>Petersilienerdäpfel</div> <div>Potatoes with parsley</div>	€ 5,50	<div>Grillgemüse</div> <div>Grilled vegetables</div>	€ 6,50
<div>Hausgemachte Spätzle</div> <div>Homemade spaetzle</div>	€ 6,00	<div>Portion Ketchup oder Limetten-Mayonnaise</div> <div>Portion ketchup or lime-mayonnaise</div>	€ 1,50
<div>Reis</div> <div>Rice</div>	€ 5,00		

SCHMANKERL

UNSERE BERGHOTEL SCHMANKERL

Our mountain hotel delicacies

Beef Tartar Berghotel Style

Essiggurke, Parmesan und getoastetes Hausbrot

80 g € 15,90

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

120 g € 22,50

Schmitten Burger

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

Essiggurken und Pommes Frites

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

€ 19,80

ÖSTERREICHISCHE SPEZIALITÄTEN

Austrian specialties

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

Hausgemachte Spinatknödel 🥟

mit brauner Butter und frischem Parmesan

Homemade spinach dumplings with brown butter and freshly grated Parmesan

€ 16,90

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

AUSTERN FINES DE CLAIRE NO. 3 AUF EIS MIT ZITRONE

Oysters Fines de Claire No. 3 on ice with lemon

3 Stück | 3 pieces

€ 15,00

6 Stück | 6 pieces

€ 29,00

12 Stück | 12 pieces

€ 58,00

1 dl Schnaps Hans Champagner & 2 Stück Austern

1 dl Schnaps Hans Champagne & 2 oysters

€ 25,00

1dl Schnaps Hans Champagner

1 dl Schnaps Hans Champagne

€ 15,00

FROM AUSTRIA

Pizza Margherita 	mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum	
Pizza Margherita, tomato sauce, mozzarella and basil		€ 11,90
Pizza Romana	mit Tomatensauce, Mozzarella und Schinken	
Pizza Romana, tomato sauce, mozzarella and ham		€ 15,50
Pizza Siciliana	mit Tomatensauce, Oliven, Sardellen, Kapern und Parmesan	
Pizza Siciliana, tomato sauce, olives, anchovies, capers, and Parmesan cheese		€ 15,50
Pizza Verdure 	mit Tomatensauce, Mozzarella und verschiedene Gemüsesorten	
Pizza Verdure, tomato sauce, mozzarella and various vegetables		€ 16,50
Pizza Al Tonno	mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln und Oliven	
Pizza Al Tonno, tomato sauce, mozzarella, tuna, onions and olives		€ 16,50
Pizza Diavola	mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Pfefferoni und Paprika (scharf)	
Pizza Diavola, tomato sauce, mozzarella, salami, chilli pepper and paprika (spicy)		€ 16,50
Pizza Parma 	mit Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto Crudo, Rucola und Parmesan	
Pizza Parma, tomato sauce, mozzarella, prosciutto crudo, rocket and parmesan		€ 18,00
Penne all' Arrabbiata 	mit Tomaten und Chilisauce	
Penne al Arrabbiata with tomato and chili sauc		€ 15,90
Tagliatelle alla Bolognese	mit Fleischsugo und frischem Parmesan	
Tagliatelle al Bolognese with meat sauce and freshly grated Parmesan cheese		€ 17,50
Tagliatelle alla Chef 	mit Büffelsauce, Champgnons, Zucchini und Knusprigem Speck	
Tagliatelle alla Chef with buffalo sauce, mushrooms, courgette and crispy bacon		€ 16,50

SÜSSE SÜNDEN - HAUSGEMACHT

Sweet sins - homemade

Schoko-Chiliküchlein mit flüssigem Kern und serviert mit Vanilleeis und Himbeer-Coulis

Chocolate chilli tartlet with a liquid centre and served with vanilla ice cream and raspberry coulis

€ 16,50

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Apfelmus

Homemade Kaiserschmarrn with stewed plums and apple puree

€ 17,90

Qualität braucht seine Zeit. Das Schoko-Chiliküchlein und der Kaiserschmarrn benötigen jeweils min. 15 Minuten.

Quality takes time. The chocolate chilli tartlet and the Kaiserschmarrn each take at least 15 minutes to prepare.

Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis

Apple strudel with vanilla sauce or vanilla ice cream

€ 8,90

Hausgemachter Topfenstrudel mit Vanillesauce

Homemade strudel with soft quark cheese and vanilla sauce

€ 9,50

Marillenknödel mit Marillenröster

Apricot dumpling with apricot jam

€ 12,90

**NACHHALTIGKEIT AUF
DER SCHMITTENHÖHE**

DIE EINZIGE EMAS-ZERTIFIZIERTE SEILBAHN IN EUROPA!



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Soft drinks

Coca Cola, Fanta, Sprite	0,3l	€ 4,80
Coca Cola Zero	Fl. 0,33l	€ 4,80
Almdudler	0,3l	€ 4,90
Skiwasser (Himbeersaft)	0,3l	€ 4,00
Icetea	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	Dose	€ 5,00

Der erste Schluck ist immer der Beste!

The first sip is always the best one!

DRINKS

HEISSE GETRÄNKE

Hot Drinks

Teekanne Tee diverse Sorten		€ 4,10
Tee mit Rum		€ 5,30
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	0,25 l	€ 6,90
Jagatee	0,25 l	€ 7,50
„Kaiserjaga“ Extra Strong	0,25 l	€ 10,00

„Kaffee ist der Balsam für Herz und Seele.“

„Coffee is the remedy for heart and soul.“

(Giuseppe Verdi)

BIERE

Beer

Stiegel vom Faß	0,2 l	€ 4,10
Stiegel vom Faß	0,3 l	€ 4,80
Stiegel vom Faß	0,5 l	€ 6,50
Stiegel Radler Faß	0,3 l	€ 4,80
Stiegel Radler Faß	0,5 l	€ 6,50
Stiegl Freibier (alkoholfrei)	Flasche 0,5 l	€ 5,90
Erdinger Weissbier	0,3 l € 5,30 0,5 l	€ 6,90
Erdinger Dunkel	0,5 l	€ 6,90
Schmitten Zwickl (Pinzgau Bräu)	Flasche 0,3 l	€ 5,50

OFFENE WEINE

Wine

Grüner Veltliner	0,25 l	€ 6,50
Zweigelt	0,25 l	€ 6,50
Rosé	0,25 l	€ 6,50
Spritzer weiß/rot/rosé	0,25 l	€ 4,20
Grüner Veltliner DAC Flaschenwein	per Glas	€ 5,00
Zweigelt Classic Flaschenwein	per Glas	€ 5,00
Sauvignon Blanc Flaschenwein	per Glas	€ 5,00

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 Roter Vodka Energy	4 cl	€ 4,50
Flying Hirsch Flascherl Jägermeister & Red Bull	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

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>	0,5l	€ 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

SPIRITS

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>Nussschnapsperl 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



GENUSSWELT: CHECK-IN & WIN!

So geht's: 3 Genussstationen besuchen, QR-Code scannen – Gewinnchance sichern und die nächsten Genussstationen entdecken.

How it works: Visit 3 Schmitten spots, scan the QR code – secure your chance to win and discover the next culinary spots to visit.



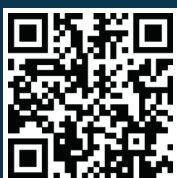
1 Wochenende für 2
1 weekend for 2



3 x Tagesskipass
3 x day ski pass



Goodie-Taschen
Goodie bags



DEIN GUIDE ZU DEN BESTEN HÜTTEN UND SOUNDS.
YOUR GUIDE TO THE BEST SPOTS AND SOUNDS.