

Kulinarik- & Genussguide



Inhalt

04

Gastronomiebetriebe

28

Genuss im Überblick

30

Almkulinarik
by Richard Rauch

38

Regional einkaufen



32

Schladming-Dachstein
Genusspartner

36

Der Wald
auf dem Teller

Legende



Restaurant, Gasthaus, Lokal mit Speisekarte für den GROSSEN Hunger
Restaurant, inn, eatery with menu for BIG appetites



Imbiss, Jausenstation, Lokal mit Speisekarte für den KLEINEN Hunger
Snack bar, refreshment point, eatery with menu for SMALL appetites



Pizzeria, Lokal mit großer Pizza-Auswahl
Pizzeria, eatery with a big pizza selection



Café, Konditorei, Bäckerei, Lokal mit großer Torten- & Mehlspeisen-Auswahl
Café, cake shop, bakery, eatery with a big cake selection



Nightlife – Bar, Pub, Disco, Lounge, Tanzlokal
Nightlife – bar, pub, disco, lounge, dance bar



Vinothek
Wine boutique



Almkulinarik by Richard Rauch
Alpine Cuisine by Richard Rauch



Schladming-Dachstein Genusspartner
Schladming-Dachstein Genusspartner



Vegane Gerichte auf der Speisekarte
Vegan dishes on the menu



Frühstück
Breakfast



Reservierung empfohlen
Reservation recommended



Rollstuhlgerecht
Wheelchair-accessible



Hunde im Innenraum nicht erlaubt
Dogs not allowed inside



Direkt an Bergstation
Located right by a mountain station



Direkt an Skipiste
Located right by a ski piste



Direkt an Loipe
Located right by a cross country trail



Direkt an Skiweg oder Skitour
Located right by a ski path or ski tour



Direkt an Winterwanderweg
Located right by a winter hiking trail



Direkt an Rodelbahn
Located right by a sledding hill



Nicht mit dem Auto erreichbar
Not accessible by car

SCHLADMING

ALMRAUSCH PLANAI Planai, Bergstation Fastenberg 6er-Sesselbahn T: +43 664 14 02 446 www.almrausch-planai.at	
ANGELS SHOW- & ENTERTAINMENT CLUB Salzburger Straße 96 T: +43 664 11 72 221	
ARTISAN WORLD FOOD Erzherzog-Johann-Straße 248a T: +43 3687 23038 www.artisan-schladming.at	
BARESTAURANT KÄTHE 1919 Hammerfeldweg 200 T: +43 676 31 02 998 www.k1919.at	
BÄCKEREI LASSER Erzherzog-Johann-Straße 560 T: +43 3687 22438 www.lasser.at	
BÄCKEREI WIESER Salzburger Straße 101 T: +43 3687 22332	
BERGGASTHOF JÄGER Planaistraße 4 T: +43 3687 61248 www.berggasthof-jager.at	
BIO-BISTRO BIOCHI Martin-Luther-Straße 32 T: +43 3687 23927 www.biochi.at	
BOCK AUF MÜLLER'S WIRTSHAUS Parkgasse 69 T: +43 3687 24638 www.bockaufmuellers.at	
CAFÉ NIEDERL Hauptplatz 42 T: +43 3687 23164	
CAFÉ RESTAURANT FREISCHWIMMER Europaplatz 585 T: +43 676 96 27 221 www.erlebnisbad-schladming.at	
CHINA RESTAURANT PEKING Siedergasse 268 T: +43 3687 22688	
CULT CLUB Salzburger Straße 20 T: +43 664 11 72 221 www.facebook.com/cultclub	
DA SEPP Planai, Bergstation Mitterhausbahn T: +43 664 88 90 25 25 www.dasepp.at	
DAS FRIEDRICH Martin-Luther-Straße 31 T: +43 664 25 13 399 www.das-friedrich.at	
DAS KLEINE BIO-HOTEL TIEFENBACH (NUR MIT VORANMELDUNG) Vorstadtgasse 118 T: +43 664 10 22 856 www.biohotel-tiefenbach.at	
DIE BAR.BARA Coburgstraße 553 T: +43 3687 22077 www.diebarbara.at	
DIE TISCHLEREI Roseggerstraße 676 T: +43 3687 22192 www.dietischlerei.co.at	
D'MITTERHAUSALM Planai, Piste 10 T: +43 664 18 89 309 www.alpine-genusswelten.at	
FALKENSTEINER HOTEL SCHLADMING Europaplatz 613 T: +43 3687 214 621 www.falkensteiner.com/schladming	
FERIENALM Sonnenhang 163 T: +43 3687 23517 www.keinprecht.com/ferienalm	
FERIENALM ROOFTOP BAR Sonnenhangstraße 163 T: +43 3687 6161020 www.keinprecht.com/ferienalm	
FLEISCHHAUEREI IMBISS WANKE Ramsauer Straße 135 T: +43 3687 22334	
GASTHOF ZUM KAISERWEG Schilftgasse 493 T: +43 3687 22038 www.kaiserweg.at	
HANGLBAR Salzburger Straße 96 T: +43 664 35 76 112 www.hanglbar.at	
HOHENHAUS TENNE Coburgstraße 512 T: +43 3687 22100 www.tenne.com	
JOHANN GENUSSBAR Hauptplatz 10 T: +43 3687 22571 www.johann-schladming.at	

Echt. Steirisch. International.



genießBAR

- täglich von 10:30 bis 24:00 Uhr geöffnet
- stylische Bar & Terrasse mit alpinen Akzenten
- Köstlichkeiten für den großen und kleinen Hunger
- Blick auf den Zielhang der Planai
- lässige Live-Music Acts
- Tipp: kombinieren Sie einen Besuch in der genießBAR mit einem entspannenden Acquapura Day Spa Besuch

Gemütlichkeit, Genuss und kulinarische Vielfalt erwarten Sie bei uns im Falkensteiner Hotel Schladming. Der freie Blick auf die Berglandschaft und das stylische Interieur sorgen für eine wohlfühlende Atmosphäre. Genießen Sie Crossover aus den besten steirischen Speisen mit mediterranen und asiatischen Gewürznoten. Die Getränkekarte mit Steirischen & Internationalen Klassikern rundet das kulinarische Angebot ab.



Restaurant Steirer

- „Echt. Steirisch. International.“ Kulinarik
- umfangreiches Frühstücksbuffet mit live Cooking
- abends Genuss-Wahlmenü mit Brot-, Antipasti-, Salat- und Käsebuffet
- Auswahl an glutenfreien, veganen und vegetarischen Gerichten

Wir freuen uns über Ihre Tischreservierung!



FALKENSTEINER HOTEL SCHLADMING *****
Europaplatz 613 | 8970 Schladming
T: +43 3687 214 621
schladming@falkensteiner.com
www.falkensteiner.com/schladming



Der Après-Ski Hotspot



Platzhirsch-alm ... Wo die Hirschen zu Legenden werden!

In der Platzhirsch-alm verbinden sich **Gemütlichkeit und Herzlichkeit** auf einzigartige Weise. Unsere gemütlichen Räume und das stilvolle Ambiente laden dazu ein, den Alltag hinter sich zu lassen und in einer entspannten Atmosphäre zu verweilen. Unser engagiertes Team freut sich darauf, Euch nicht nur mit erstklassigem Service zu begeistern, sondern auch gemeinsam mit Euch die heisse Party in Schladming zu feiern.

Bei uns in der Platzhirsch-alm stehen **Persönlichkeit, Herzlichkeit und die Liebe zum Detail im Vordergrund, damit Euer Besuch ein rundum gelungenes Erlebnis wird.**

Wir feiern in den heißesten Winter aller Zeiten! Die Platzhirsch-alm wird wieder zum Zentrum für grandioses **Après-Ski Deluxe**, wo jeder Tag und jede Nacht zu einem unvergesslichen Erlebnis wird. Freut Euch **auf coole Drinks, hervorragende Speisen** und unseren **neuen Lounge-VIP-Bereich** in der Essbar, der Euch das gewisse Extra an Komfort bietet. Mit spektakulären **Live-Acts, Top-DJs** und einer unvergleichlichen Mischung aus Tradition und modernem Partyspaß bringen wir den Winter so richtig in Fahrt.

Wir freuen uns auf Euch!

- Ab dem 22.11.2024 geht's los
- Täglich von 09:00 bis 01:00 Uhr – ohne Ruhetag
- Küche von 09:00 bis 21:00 Uhr
- Auch Reservierungen für Eure besonderen Anlässe nehmen wir jederzeit gerne entgegen

PLATZHIRSCH-ALM SCHLADMING GMBH

Franz und Maria Böhmer

8970 Schladming

T: +43 3687 23544

www.platzhirsch.cc



JOHANN GENUSSRAUM

Hauptplatz 10 | T: +43 3687 22571 | www.johann-schladming.at



JUFA HOTEL

Coburgstraße 253 | T: +43 5 7083 330 | www.jufahotels.com/schladming



KESSLERALM

Planaistraße 56 | T: +43 664 16 65 424 | www.kessleralm.at



KESSLER BAR

Planaistraße 56 | T: +43 664 16 65 424 | www.kessleralm.at



KIRCHENWIRT

Salzburger Straße 27 | T: +43 3687 22435 | www.kirchenwirt-schladming.com



LANDGRAF

Hauptplatz 37 | T: +43 3687 22395 | www.landgraf.cc



LÄRCHKOGELHÜTTE

Planai, Bergstation Lärchkogelbahn | T: +43 664 49 63 626 | www.laerchkogelhuette.jimdo.com



LA PORTA

Salzburger Straße 24 | T: +43 3687 24666



LUTHER ALPENBRASSERIE & BAR

Hauptplatz 34 | T: +43 3687 20581 | www.luther.restaurant



MÄRCHENWIENHÜTTE

Planai, Hopsi-Winterkinderland | T: +43 664 42 33 823 | www.maerchenwiesenuette.at



MARIAS MEXICAN

Steirergasse 3 | T: +43 3687 20971 | www.mariasmexican.at



ONKEL WILLY'S HÜTTE

Planai, Piste 10 und 7a | T: +43 676 31 02 998 | www.owh.at



PAPA JOE'S

Hauptplatz 39 | T: +43 664 50 49 914 | www.papa-joes.at



PIZZERIA & KEBAP MILANO

Siedergasse 268 | T: +43 3687 23201



PLANAIHOF

Planaistraße 54 | T: +43 3687 22152 | www.planaihof.at



PLATZHIRSCH-ALM

Coburgstraße 626 | T: +43 3687 23544 | www.platzhirsch.cc



QUELLBODENHÜTTE

Planai, Piste 1 | T: +43 664 20 08 168



RESTAURANT PIZZERIA AL BASHIR

Erzherzog-Johann-Straße 694 | T: +43 676 87 83 72 75 | www.bashir.at



RESTAURANT SCHATTLITNER

Katzenburgweg 177 | T: +43 3687 24462



RESTAURANT TAFELSPITZ

Schulgasse 430 | T: +43 3687 61610 60 | www.keinprecht.com



RESTAURANT ZIRNGAST

Linke Ennsau 633 | T: +43 3687 23195 | www.zirngast.at



RINDIS PLATZL

Planaistraße 19a | T: +43 664 91 19 455 | www.rindisplatzl.at



RISTORANTE AMALFI

Ramsauer Straße 471 | T: +43 3687 24001



SAN DANIELLE

Siedergasse 635 | T: +43 3687 20977



SATTLER'S

Salzburger Straße 26 | T: +43 3687 23996 | www.sattlers-schladming.at



SCHAFALM PLANAI

Planai, Bergstation Hauptseilbahn | T: +43 3687 24600 | www.schafalm.at



SCHLADMINGER GRILL- & JAUSENSTATION

Bahnhofstraße 797 | T: +43 676 71 70 622



SCHLADMINGER HÜTTE

Planai, Bergstation Hauptseilbahn | T: +43 3687 22639 | www.schladmingerhuette.at



SIGLU Hauptplatz 661 T: +43 664 11 72 221	
SKI-LOUNGE FINALE Coburgstraße 52 T: +43 3687 22042 www.planai.at	
SKI ROCK CAFÉ Coburgstraße 52 T: +43 3687 22042 www.planai.at	
SPORHOTEL ROYER Europaplatz 583 T: +43 3687 200 www.royer.at	
STADTBÄU Siedergasse 89 T: +43 664 51 79 620 www.stadtbräu-schladming.com	
STADTHEURIGER Hauptplatz 12 T: +43 664 18 66 576 www.stadtheuriger-schladming.com	
STADTHOTEL BRUNNER Hauptplatz 14 T: +43 3687 22513 www.stadthotel-brunner.at	
STEAKHOUSE RESTAURANT FRIESACHER Vorstadtgasse 117 T: +43 664 22 00 987	
STEFFL-BÄCK Salzburger Straße 20 T: +43 3687 23393 www.stefflbaeck.at	
SZENARIO Parkgasse 69 T: +43 664 32 34 046 www.szenario.cc	
TENNE STADL Coburgstraße 512 T: +43 664 88 23 23 63 www.tennestadl-schladming.com	
TSCHUGAMUGA Pfarrgasse 22 T: +43 699 12 37 68 25 www.facebook.com/tschugamuga.bar.1	
TUI BLUE Coburgstraße 54 T: +43 3687 23536 www.tui-blue.com/hotels/tui-blue-schladming	
VORSTADTSTUB'N Salzburger Straße 92 T: +43 3687 24497 www.ferienwohnung-schladming.at	
WEITMOOSALM Planaistraße 86 T: +43 664 17 88 553 www.weitmoosalm.at	
WESTEND LOUNGE Maistatt 672 T: +43 3687 22042 www.planai.at	
WIESECHALM Planai, Piste 3 und 3a T: +43 3687 23344 www.wieslechalm.at	
WINTER.GARTEN Salzburger Straße 94 T: +43 3687 23360 www.wintergarten-schladming.com	

Traditionell Stylish

Es ist ziemlich egal, ob man einen Blick auf oder in die Hütte wirft oder einfach nur auf der Homepage von Onkel Willy's Hütte vorbeischaut: Es wird schnell klar, dass hier einiges anders läuft. Zwei Pfundskerle, drei Lederhosen im Logo, ein schriller Auftritt, der sofort zeigt: Hier hat jemand ordentlich Spaß am Werken. „Fischi“ und „Mani“ sind die beiden Chefs am Berg und geben richtig Gas.

Die Karte: ein Machtwort. Legendäre Ripperl oder Brat'l Sandwich mit Ruccola und hausgemachter Zwiebel-Senf Sauce. Den Kaiserschmarren servieren Onkel Willy's Erben mit Apfelmus und Schwarzsauerrahm. Unfassbar gut!



ONKEL WILLY'S HÜTTE
Planaistraße 45
8971 Schladming
T: +43 676 31 02 998 | www.owh.at

Ein Abend, fünf Köche

Der exklusive kulinarische Abend geht in die nächste Runde. Nach zwei erfolgreichen Ausgaben in der Waldhäuslalm in Rohrmoos und im Wirtshaus & Dorfhof Mayer in St. Martin am Grimming darf man sich auf eine Fortsetzung freuen. Welche regionalen Köche neben Hauskoch Richard Rauch dabei den Kochlöffel schwingen, bleibt vorerst ein Geheimnis. Auch die kreativen Gerichte, die aus den Kochtöpfen gezaubert werden, sowie die Auswahl an erlesenen steirischen Weinen, werden wieder mit Spannung erwartet.

Die Vielfalt der Region auf dem Teller.
Die dritte Auflage des exklusiven Genussabends findet am 1. April 2025 statt.



Online mehr erfahren:
Informationen zu "Ein Abend, fünf Köche" findest Du unter schladming-dachstein.at/kulinarik



Daniela Pitzer

Alter: 42 Jahre
Wohnort: Haus im Ennstal
Beruf: Selbstständig, Hotelkauffrau
Lieblingsspeise: Salat mit Putenstreifen

Ich liebe es, mit unseren Gästen zu lachen, zu feiern und gute Gespräche zu führen. Als Jägerin und Landwirtin freut es mich besonders, ihnen dabei auch die eigenen Produkte zu servieren. Sind die Tage mal etwas stressig, bin ich glücklich, wenn alles gut funktioniert und ich über meine Grenzen hinauswachsen kann. Den Betrieb habe ich vor zwei Jahren von meinen Eltern übernommen und führe ihn mit Stolz, Leidenschaft und Herzblut weiter.



Kulinarik Restaurant

Im Restaurant des Hotels Pariente zaubert Küchenchef und Gastgeber Rene Pariente und sein Team täglich internationales und regionstypisches Essen. Heimische Produkte und saisonale Speisen stehen dabei im Mittelpunkt. "Das Auge isst mit", heißt es so schön.

- Frische Gerichte vom Chef zubereitet und liebevoll serviert
- À-la-carte-Restaurant mit Schwerpunkt Steirische Schmankerln und Steak
- Sonnenterrasse an der Skipiste in Rohrmoos Zentrum
- AMA Genuss Partner & Kulinarium Steiermark Betrieb

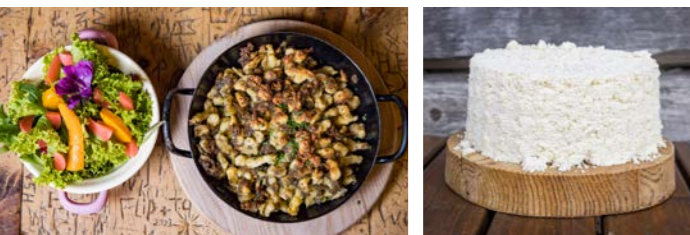
HOTEL RESTAURANT PARIENTE
 Mosergasse 185 | 8971 Schladming-Rohrmoos
 T: +43 3687 61334
 info@pariente.at | www.pariente.at

Aushängeschild

Duftkaiser der Region ist unbestritten der Ennstaler Steirerkas. In Perfektion gereift, erreicht der bröselige, fettarme Käse auf der Duftskala eine glatte 10 und beeindruckt mit seinem unverkennbar kräftigen und würzigen Aroma. Als Herzstück traditioneller Gerichte verleiht er ihnen eine einzigartige Note. Der Steirerkas ist weit über die Region hinaus bekannt – und das zurecht, denn das EU-Gütezeichen mit geschützter Ursprungsbezeichnung sichert ihm einen Platz in der Riege hochwertiger, regional verankerter Spezialitäten.

Und so genießt Du ihn am besten:

- Unter die heißen Nock'n gemischt
- Als cremige Suppe gelöffelt
- Einfach aufs Butterbrot gestreut
- Eingerollt im Roggernen Krapfen
- Als Geheimzutat im Kaspressknödel



ROHRMOOS

ARX HOTEL Rohrmoosstraße 91 T: +43 3687 61493 www.das-arx.at	
CAFÉ & PIZZERIA PERNER Tälerstraße 97 T: +43 3687 61261 www.hotel-perner.com	
ERLEBNISWELT STOCKER RESTAURANT DORFSTÖCKL Rohrmoosstraße 215 T: +43 3687 61301 www.erlebniswelt.at	
ERLEBNISWELT STOCKER KNAPPENALM Rohrmoosstraße 215 T: +43 3687 61301 www.erlebniswelt.at	
ERLEBNISWELT STOCKER PFITSCHIGOGERL Rohrmoosstraße 215 T: +43 3687 61301 www.erlebniswelt.at	
FAMILIENHOTEL AUSTRIA Rohrmoosstraße 133 T: +43 3687 61444 www.familienhotel-austria.at	
GASTHAUS WEHRHOFALM Obertalstraße 27 T: +43 664 75 10 41 51	
GASTHAUS WEISSE WAND Untertalstraße 41 T: +43 3687 61307	
HOCHWURZENALM Hochwurzen, Bergstation Hauptseilbahn T: +43 3687 61666 www.hochwurzen.at	
HOCHWURZENHÜTTE Hochwurzen, Bergstation Hauptseilbahn T: +43 3687 61177 www.hochwurzen.at	
HOTEL-PENSION BERGKRISTALL (NUR MIT VORANMELDUNG) Birkenweg 150 T: +43 3687 61350 www.hotel-bergkristall.com	
HOTEL RESTAURANT PARIENTE Mosergasse 185 T: +43 3687 61334 www.pariente.at	
HOO-RUCK ALM Rohrmoosstraße 265 T: +43 676 96 41 337 www.hoo-ruck.at	
HOTEL WINTERER (NUR MIT VORANMELDUNG) Rohrmoosstraße 24 T: +43 3687 61420 www.winterer.at	
JAGASTÜBERL ROHRMOOS Schaidnerweg 192 T: +43 3687 61241	
LANDALM Bachweg 120 T: +43 3687 61573 www.landalm.at	
LANDAUERHOF (NUR MIT VORANMELDUNG) Tälerstraße 2 T: +43 3687 61166 www.landauer.cc	
MICHLBAUER Untertalstraße 16 T: +43 3687 61270 www.michlbauerhof.at	
SCHWAIGERHOF (NUR MIT VORANMELDUNG) Schwaigerweg 19 T: +43 3687 61422 www.schwaigerhof.at	
SEITERHÜTTE Hochwurzen, Piste 33 T: +43 3687 61615 www.seiterhuette.at	
SONDL-ALM An der Kristalloipe Untertal T: +43 3687 61509 www.sondlhof-alm.at	
TAUERNALM Rohrmoosstraße 208 T: +43 3687 61672 www.tauernalm.com	
TRITSCHER'S CAFÉ Rohrmoosstraße 134 T: +43 3687 61142 www.tritscher.at	
WALDHÄUSLALM Untertalstraße 100 T: +43 3687 61592 www.waldhaeuslalm.at	

PICHL

ALMBAR Reiteralm, Nähe Bergstation Gasselhöhebahn II T: +43 664 34 61 742	
ALMHOTEL EDELWEISS Preunegg 66 T: +43 6454 72444 www.almdorf-reiteralm.at	
ANDI'S SCHIRMBAR Preunegg 1 T: +43 664 26 01 963 www.heisshof.at	
BANKWIRT Preunegg 6 T: +43 6454 7311 www.bankwirt.at	
CAFÉ HERMANN Pichl 28 T: +43 664 91 33 735 www.cafe-hermann.at	
DAS GERINGER Mandling 31 T: +43 6454 72234 www.dasgeringer.at	
EISKARHÜTTE Reiteralm, Piste 2 T: +43 664 23 23 823 www.eiskarhuette.at	
GASSELHÖH HÜTTE Reiteralm, Nähe Bergstation Seppn Jet T: +43 664 45 13 435 www.gasselhoehueette.at	



Genuss meets traditionellen Lifestyle!
Mit unserem vielfältigen kulinarischen Angebot, von Hausmannskost bis zur Gourmetküche, setzen wir auf ausgezeichnete Qualität.

MÜHLSTODL
Gleiming 43
8973 Schladming-Pichl
T: +43 6454 20107
www.muehlstodl.at

GASTHOF BRUNNER Gleiming 1 T: +43 6454 7312 www.brunner-reiteralm.at	
HALSERALM – FAMILIE KNAUS An der Halserloipe T: +43 3687 81516 www.halseralm-ramsau.at	
HALSERALM – FAMILIE LEUTGAB An der Halserloipe T: +43 664 24 28 135 www.waldesruh-halseralm.at	
HERZERL ALM Preunegg 45 T: +43 6454 72577 www.keinprecht.com/almweltaustria	
HOCHALM Reiteralm, Piste 1 T: +43 6454 72440 www.hoch-alm.at	
HOTEL & GASTHOF TAFERNE Mandling 27 T: +43 6454 7444 www.taferne.at	
JAUSENPLATZL ASTLHOF Vorberg 12 T: +43 6454 7363 www.astlhof.at	
LENA ALM Reiteralm, Nähe Bergstation Silver Jet T: +43 664 51 05 162 www.lena-alm.at	
PEGASUS Reiteralm, Holzer-Abfahrt/Piste 5 T: +43 664 22 03 509 www.pegasus-reiteralm.at	
PICHLMAYRGUT Pichl 54 T: +43 6454 7305 www.pichlmayrgut.at	
PREUNEGGSTÜBERL Reiteralm, Piste 5 T: +43 664 15 22 110	
REITERALMHÜTTE Reiteralm, Piste 2 T: +43 664 22 49 947	
RÖSTERALM An der Halserloipe T: +43 664 13 51 621 www.huettenuurlaub-schladming.at	

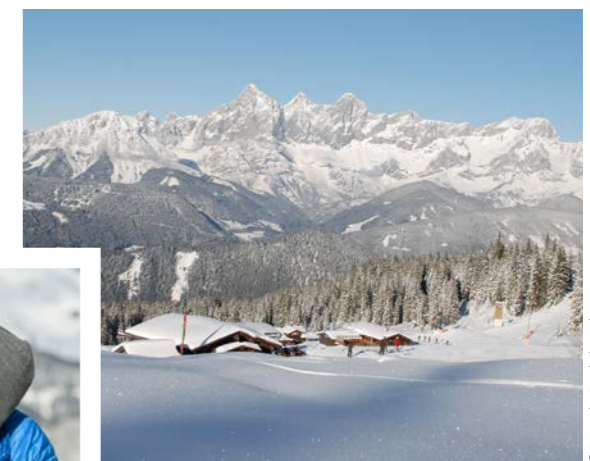


Einkehrschwünge auf der Reiteralm

Lass Dich auch kulinarisch auf der Reiteralm & Fageralm verwöhnen. Neben dem sportlichen Ski-Angebot laden die Hütten, Bars und Bergrestaurants zum genussvollen Verweilen ein. Genieße die herzliche Gastfreundschaft, die aussichtsreichen Sonnenterrassen, die kulinarischen Schmankerln, die wohlige Kachelofenwärme und die netten Wirtsleut bei den gemütlichen Skihütten der Reiteralm und Fageralm!

Skihütten auf der Fageralm:

- Lechneralm
- Premhütte
- Trinkeralm
- Unterbergalm
- Unterreith



© Reiteralm Bergbahnen, lorenzmasser.com

Skihütten auf der Reiteralm:

- Almbar
- Andi's Schirmbar
- Eiskarhütte
- Gasselhö-Hütte
- Herzerl Alm
- Hochalm
- Lena Alm
- Mühlstodl
- Pegasus
- Reiteralmhütte
- Sautrogalm
- Schnepfn Alm
- Steireralm



www.reiteralm.at | www.fageralm.at

SAUTROGALM Reiteralm, Piste 1a T: +43 664 24 25 581 www.sautrog-alm.at	
SCHNEPF'N ALM Preunegg 45 T: +43 6454 72577 www.keinprecht.com/almweltaustria	
SONNENALM An der Rittisloipe T: +43 664 13 01 080 www.die-sonnenalm.at	
STEIRERALM Reiteralm, Nähe Kinderland T: +43 650 47 64 308 www.steireralm.at	

FORSTAU

ALPENGASTHOF DRAXLER Draxler 35 T: +43 6454 8376 www.alpengasthof-draxler.at	
ALPENGASTHOF TRINKERALM An der Hinterfager T: +43 6454 8442 www.trinkeralm.at	
DORFLADEN Ort 28 T: +43 650 76 01 606	
FAMILIENHOTEL UNTERREITH Ort 6 T: +43 6454 8461 www.hotel-unterreith.at	
FORSTAUERWIRT Ort 54 T: +43 6454 8317 www.forstauerwirt.at	
LECHNERALM An der Vorderfager T: +43 6454 69900 www.lechneralm.at	
PREMHÜTTE An der Vorderfager T: +43 6454 8453	
UNTERBERGALM An der Vorderfager T: +43 6454 8480 www.alm.unterberg.cc	
WINKLHÜTTE Winkl 14 T: +43 6454 69990 www.winklhuette.at	

RAMSAU AM DACHSTEIN

ALFREDOS ROSTARIA Ramsau 128 T: +43 3687 81628 www.rostaria.at	
ALPENGASTHAUS EDELBRUNN Schildlehen 53 T: +43 3687 81279 www.edelbrunn.at	
ALPENGASTHOF PETER ROSEGGER Ramsau 223 T: +43 3687 81223 www.alpengasthof-peter-rosegger.at	
BEACH PIZZERIA Schildlehen 128 T: +43 3687 21010 www.ramsau-beach.at	
BERGHOTEL TÜRLWAND Dachsteinstraße 66 T: +43 3687 81230 www.tuerlwand.at	
BRANDALM Am Skiweg Ramsau T: +43 664 18 06 460 www.brandhof.com	
BRÜCKENHOF (KEGELBAHN) Schildlehen 71 T: +43 3687 81206 www.brueckenhof-ramsau.at	
CAFÉ-RESTAURANT ALPENBAD Leiten 149 T: +43 3687 81819 www.alpenbad-ramsau.at	
CAFÉ-RESTAURANT RAMSAU ZENTRUM Ramsau 350 T: +43 664 25 19 009 zentrum-cafe-restaurants.business.site	
DACHSTEINHAUS Schildlehen 54 T: +43 650 81 27 700	
EDERSTUBE Ramsau 77 T: +43 3687 82527 www.ederhof.co.at	
ENNSTALERHOF Leiten 219 T: +43 3687 81080 www.ennstalerhof.at	



Direkt an Skilift und Loipe auf der Südseite vom Rittisberg. Urige Hütte mit ca. 50 Sitzplätzen im Innenraum und großer Sonnenterrasse. Warme Küche von 10:00 bis 18:00 Uhr.

RITTISBERGHÜTTE

Vorberg 436
8972 Ramsau am Dachstein
T: +43 3687 81872 oder +43 3687 81289
www.tischlberger.at

GASTHAUS LODENWALKER Rössing 122 T: +43 3687 81930 www.lodenwalker.com	
GASTHOF RED ANGUS Ramsau 412 T: +43 677 62 23 53 51 www.redangus-ramsau.at	
GASTHOF TÜRLSPITZ Schildlehen 96 T: +43 3687 81303 www.tuerlspitz.at	
GENUSS LOUNGE IM BERGHOF Ramsau 192 T: +43 3687 81848 www.hotel-berghof.at/genusslounge	
GLETSCHERRESTAURANT Dachstein Bergstation T: +43 3687 22042 810 www.derdachstein.at	
GLÖSALM Schildlehen 41 T: +43 3687 81242 www.gloesalm.at	



Ramsauer Langlaufstube. Familiär geführtes bürgerliches Bauerngasthaus mit Spezialitäten vom hauseigenen Wild-, Rind- u. Schweinefleisch. Produkte aus eigener Landwirtschaft.

WALCHERHOF

Schildlehen 10
8972 Ramsau am Dachstein
T: +43 3687 81243
www.walcherhof.at

HALSERALM – FAMILIE KNAUS An der Halserloipe T: +43 3687 81516 www.halseralm-ramsau.at	
HALSERALM – FAMILIE LEUTGAB An der Halserloipe T: +43 664 24 28 135 www.waldesruh-halseralm.at	
HOTEL ALMFRIEDEN Leiten 47 T: +43 3687 81753 www.almfrieden.at	
HOTEL MARTIN Obere Leiten 177 T: +43 3687 81537 www.hotel-martin.at	
HOTEL NEUWIRT Leiten 113 T: +43 3687 81946 www.neuwirt-ramsau.at	
HOTEL PEHAB (NUR MIT VORANMELDUNG) Ramsau 62 T: +43 3687 81732 www.pehab.at	
JAUSENSTATION FLIEGENPILZ Rössing 15 T: +43 664 93 74 119	
KNOLLHOF Ramsau 71 T: +43 3687 81758 www.knollhof.at	
LINDENHOF (NUR MIT VORANMELDUNG) Ramsau 301 T: +43 3687 81555 www.hotel-lindenhof.at	
KNOLLHOF Ramsau 71 T: +43 3687 81758 www.knollhof.at	
POSTHOTEL Ramsau 179 T: +43 3687 81708 www.posthotel-ramsau.com	



Genuss mit Herzlichkeit! Spezialitäten aus frischen, heimischen Produkten und vom eigenen Hof. Hausgemachte Mehlspeisen zum Genießen in den Stuben und auf der Sonnenterrasse. Langlaufknotenpunkt!

STOCKERWIRT
Vorberg 28
8972 Ramsau am Dachstein
T: +43 3687 81780
www.stockerwirt.at

PUR STYRIA – DER DORFLADEN
Ramsau 299 | T: +43 3687 81062 oder +43 664 75 00 98 05



RAMSAU STUB'N
Ramsau 185 | T: +43 664 51 46 470 | www.ramsaustubn.at



RAMSAUER TENNE
Schildlehen 105 | T: +43 664 15 31 055



RITTISSTADL
Rittisberg Bergstation | T: +43 664 33 42 172 | www.rittisberg.at



RÖSTERALM
An der Halserloipe | T: +43 664 13 51 621 | www.huettenuurlaub-schladming.at



Urige Almhütte im Ramsauer Almen-Gebiet. Natürlich alles Käse: Verschiedene Käsesorten und Butter aus eigener Almkäserei. Genieße auch unsere Mehlspeis-Spezialitäten.

WALCHERALM
Schildlehen 10
8972 Ramsau am Dachstein
T: +43 3687 82422
www.walcherhof.at

SATTELBERGHÜTTE
Leiten | T: +43 664 93 65 781 | www.sattelberghuette.com



SEETHALERHÜTTE
Dachsteingletscher | T: +43 3687 81209 | www.seethalerhuette.at



SCHLATTINGER ALMSTUBE
Rössing 13 | T: +43 3687 81817 | www.facebook.com/jausenstationalmstube



SONNENALM
An der Rittisloipe | T: +43 664 13 01 080 | www.die-sonnenalm.at



WALDCAFÉ LIFTSTÜBERL
Schildlehen 76 | T: +43 3687 81202 | www.rittisberg.at



WALDSCHENKE
Ramsau 91 | T: +43 3687 81993 | www.waldschenke-ramsau.at



WIESMAHDALM
Rittisberg | T: +43 664 16 24 021 | www.wiesmahdalm.at



WIRTSSTUBE FEISTERERHOF
Vordere Ramsau 35 | T: +43 3687 81980 | www.feistererhof.at



Wir kochen mit Herz und bewirten Dich mit frischen Wahlmenüs aus der steirischen Küche und einer kleinen Abendkarte. Von 18:00 bis 21:00 Uhr geöffnet – Reservierung erforderlich!

HOFWEYER STUBE
Ramsau 242
8972 Ramsau am Dachstein
T: +43 660 81 48 582
www.hofweyer.at

Genuss im Lindenhof

Genießen Sie einen Abend im Ambiente des **** superior Hotel Lindenhofs. Mit großer Hingabe und Leidenschaft wählen wir sorgfältig lokale und frische Zutaten aus, um Ihnen einen authentischen Geschmack und höchste Qualität zu präsentieren.

*Wir freuen uns auf Sie.
Reservierung erforderlich.*

HOTEL LINDENHOF
Ramsau 301
8972 Ramsau am Dachstein
T: +43 3687 81555 | www.hotel-lindenhof.at



© Hotel Lindenhof

Urig. Steirisch. Echt

Mit Leidenschaft und Kreativität werden auf der Rösteralm täglich traditionelle Schmankerl und internationale Köstlichkeiten wie Wildburger am alten Holzofen zubereitet. Im Mittelpunkt stehen dabei Tradition, Regionalität sowie die Verarbeitung des hofeigenen Fleisches. Für Kinder befinden sich vor der Hütte drei Snowtubingbahnen und Röstis Schneeballwand.

Jeden Mittwoch veranstalten wir unseren Hüttenabend. Mit unserem 4-Gänge Genussmenü verwöhnen wir Sie kulinarisch nach allen Regeln der Kunst und servieren Klassiker und Modernes. Um Anmeldung wird gebeten.



RÖSTERALM
Pichl 15 | 8973 Schladming
T: +43 664 13 51 621
info@huettenuurlaub-schladming.at
www.huettenuurlaub-schladming.at



Sophia & Lukas Perhab

Alter: 27 und 29 Jahre

Wohnort: Pruggern

Beruf: Wirtsleute, Gastronomen

Lieblingsspeise: Hühner Curry mit Reis & Wiener Schnitzel mit Pommes

Es erfüllt uns, unsere Gäste so zu begeistern, dass sie nicht nur gerne wiederkommen, sondern dass echte Freundschaften entstehen. Unsere tiefe Verbundenheit zur Heimat spüren unsere Gäste in allem, was wir tun. Deshalb liegen uns auch unsere Mitarbeiter, die Zusammenarbeit mit lokalen Lieferanten und die Verwendung regionaler Produkte besonders am Herzen.

HAUS IM ENNSTAL

ALMARENA Erzherzog-Johann-Straße 179 T: +43 3686 20060 www.almarena.at	
BERGGASTHOF SCHARFETTER & TOMIZIEL Hauser Kaibling, Bergstation Tauernseilbahn T: +43 3686 2591 www.berggasthof-scharfetter.at	
BERGSCHLÖSSL ALPENJUWEL Hauser Kaibling, Bergstation Höfi-Express II T: +43 3686 2548 www.hoeflehner.com	
CAFÉ PENSION KITZER Kaiblingstraße 73 T: +43 3686 2288 www.kitzer.at	
CAFÉ ZU.HAUS Marktstraße 29 T: +43 660 99 81 397 www.facebook.com/cafezuhaus	
D'GENUSSALM Hauser Kaibling, Skiweg Kaiblingalm T: +43 664 18 89 309 www.alpine-genusswelten.at	
DORF CAFÉ Weißenbach 23a T: +43 664 20 09 022 www.dorfcafe.at	
DU & I ALM Hauser Kaibling, Piste 2 T: +43 664 45 61 410 www.duundi-alm.com	
E42 MOUNTAINSTEIL STEAKHOUSE Ennsling 42 T: +43 3686 2339 www.e42.at	
FELSNERS HOTEL & RESTAURANT Kirchengasse 56 T: +43 3686 2228 www.felsners.at	
GOLF- UND SKIPENSION KRUG Erzherzog-Johann-Straße 168 T: +43 3686 2561 www.krug-haus.com	
GUMPEN BAR Gumpenberg 2 T: +43 3686 2548 www.hoeflehner.com	
HERRSCHAFTSTAVERNE Marktstraße 39 T: +43 3686 2392 www.herrschaftstaverne.at	
HOTEL GASTHOF STENITZER Marktstraße 36 T: +43 664 31 40 510 www.haus-stenitzer.at	
KNAPPLHÜTTE Hauser Kaibling, Piste 3 T: +43 3686 2548 www.hoeflehner.com	
KRUMMHOLZHÜTTE Hauser Kaibling, Bergstation Tauernseilbahn T: +43 3686 2317 www.krummholzhuette.at	

KULMINARIUM Oberhaus 58 T: +43 3686 2540 www.kulmhofer.at	
LANDHOTEL KOLB Junghannsstraße 151 T: +43 3686 2458 www.landhotel-kolb.at	
LA VINO Schlossplatz 189 T: +43 664 88 84 09 99 www.la-vino.at	
MCDONALD'S Ennsling 160 T: +43 3686 28505 www.mcdonalds.at	
MICHI'S BIERSTUB'N Weißenbach 58 T: +43 664 33 33 716	
NATURFREUNDE SCHUTZHAUS KAIBLING ALM Hauser Kaibling, Piste 8 T: +43 664 12 62 329 www.kaibling-alm.at	
NATUR- UND WELLNESSHOTEL HÖFLEHNER Gumpenberg 2 T: +43 3686 2548 www.hoeflehner.com	
PANORAMAHOTEL GÜRTL Kaiblingstraße 96 T: +43 3686 2383 www.hotel-guertl.at	
PIZZERIA & KEGELBAHN AIGNER Kaiblingstraße 18 T: +43 664 88 84 09 99 www.pizzeria-haus.at	
PLATZHIRSCH Bergstation 8er Gondelbahn T: +43 664 44 46 225	
SCHMIEDHÜTTE Hauser Kaibling, Piste 4 T: +43 3686 2671 www.schmiedgut.at	
SCHOARLHÜTTE Hauser Kaibling, Piste 4 T: +43 664 20 03 955 www.schoarluhuette.com	
S'LÄRCHENPAVILLON Hauser Kaibling, Piste 6 T: +43 664 18 89 309 www.alpine-genusswelten.at	
SPECKHÜTTE Weißenbach 17 T: +43 664 43 27 608 www.abenteuerhof.at	
STEFFL-BÄCK Schlossplatz 48 T: +43 3686 2275 www.stefflbaeck.at	
STÖCKLHÜTTE Hauser Kaibling 242 T: +43 3686 2121	
STONI'S RAUCHKUCHL Hauser Kaibling, Nähe 8er Gondelbahn T: +43 664 44 46 225	

AICH

BÄRENWIRT Kurztrum 55 T: +43 3686 4303 www.baerenwirt.com	
GRAFENWIRT Vorstadt 1 T: +43 3686 4307 www.grafenwirt.at	
SEESTÜBERL Kurztrum 56 T: +43 664 26 06 212 www.facebook.com/seestueberlaich	



Dein Ausflugsziel am Steirischen Bodensee. Herrliches Panorama, romantische Ruhe & kulinarischer Genuss mit feinsten (Fisch)Spezialitäten. Winterspaziergang und Eisstockschießen am See.

GASTHOF FORELLENHOF
Seewigtal 41
8966 Aich
T: +43 3686 4697
www.forellenhof-bodensee.at



GrafenWirt

Graß Aich im Dahoam of Genuss & Gmiatlichkeit. Wir sind ein familiengeführtes Gasthaus, fest verwurzelt mit der Heimat und stets voller Ideen, um neue Spuren zu hinterlassen.

Unsere Küche ist innovativ und modern, gepaart mit traditioneller Bodenständigkeit. So dass euer Gaumen das Heimische schmeckt, aber auch stets überrascht wird. Genau nach eurem Geschmack und hondmocht mit vui Herz.

GRAFENWIRT
 Familie Danklmaier
 Vorstadt 1 | 8966 Aich
 T: + 43 3686 4307
 info@grafenwirt.at | www.grafenwirt.at

20 - 21




Zum Nachkochen

Tradition, Handwerk und Produkte aus der eigenen Region in den Mittelpunkt stellen: Das steckt als Philosophie hinter der Almkulinarik. Dafür stehen der bekannte Fernseh- und Haubenkoch Richard Rauch und seine Köche von den Almen am Herd. Im Sommer als auch im Winter kreieren sie neue und spannende Rezepte. Eine feine Auswahl davon findest Du in diesem Kochbuch.

Erhältlich in den Infobüros oder im Webshop unter:
www.schladming-dachstein.at/almkulinarik-kochbuch

€ 26,50 pro Stück
 Exklusiv für FürDich Club-Mitglieder:
 € 8,00 für 30 Punkte in der Bonuswelt

Online mehr erfahren: 

MICHAELERBERG-PRUGGERN

- ALPEN EXPERIENCE HOTEL TUNZENDORF**
 Tunzendorf 53 | T: +43 664 39 96 850 | www.alpenexperiencehotel.com 
- BIERFRIEDL**
 Pruggern 30 | T: +43 3685 22206 | www.bierfriedl.at 
- BOTTINGHAUS**
 Galsterberg, Bergstation Gondelbahn | T: +43 3685 23660 | www.keinprecht.com 
- GALSTERBERGALMHÜTTE**
 Galsterberg, Piste 1 | T: +43 676 95 18 228 | www.galsterbergalm.at 
- HAPPY ALM**
 Pruggererberg 206 | T: +43 3685 23660 | www.keinprecht.com 
- MICHAELERBERGHAUS**
 Michaelerberg 118 | T: +43 3685 22566 | www.michaelerberghaus.at 
- PANORAMAHOTEL STOCKER (NUR MIT VORANMELDUNG)**
 Pruggererberg 172 | T: +43 664 14 13 242 | www.panoramahotel-stocker.at 
- PIRKLALM**
 Pruggererberg 299 | T: +43 660 38 55 598 | www.schladming-dachstein.at/pirklalm 
- PRUGGERERHOF**
 Oberdorf 6 | T: +43 3685 23838 | www.pruggererhof.at 
- SCHLOSS THANNEGG (NUR MIT VORANMELDUNG)**
 Moosheim, Schlossweg 1 | T: +43 3685 232100 | www.schloss-thannegg.at 

GRÖBMING

- BAR FOURNIER**
 Hauptstraße 48 | T: +43 664 46 44 041 | www.ferstl-gastronomie.at 
- CAFÉ WIESER**
 Hauptplatz 48 | T: +43 664 13 61 412 | cafe-wieser.business.site 
- LANDHAUS ST. GEORG**
 Kulmweg 555 | T: +43 3685 22740 | www.st-georg.at 
- MAUTSTÜBERL**
 Stoderstraße 112 | T: +43 3685 23160 
- OCHSENBEISL SPANBERGER**
 Stoderplatzl 234 | T: +43 3685 22375 | www.fleisch-spanberger.at 
- PANORMAMA CAFÉ**
 Hofmanning 214 | T: +43 3685 22323 619 | www.facebook.com/panoramacafepva 
- PIZZERIA BELLA ITALIA**
 Hauptstraße 800 | T: +43 3685 23620 | www.bellaitalia-groebming.at 
- PIZZERIA LA PIAZZA**
 Horstigstraße 899 | T: +43 660 71 03 060 | www.ristorante-lapiazza.at 



Prenner's DIE GREISSLEREI – WEIN & GENUSS
 Mit italienischen Spezialitäten, Kaffee und Genuss.
 Eine feine Auswahl an österreichischen und internationalen Weinen und Spirituosen.

PRENNER'S – DIE GREISSLEREI
 WEIN & GENUSS
 Stoderstraße 544 | 8962 Gröbming
 T: +43 664 50 47 687
www.prenners-greisslerei.at



RESTAURANT LOY Loyplatz 98 T: +43 3685 22357 www.hotel-loy.at	   
SPEISKAMMERL Kirchplatz 15 T: +43 3685 22055	
S'POSTKASTL 2.0 Hauptplatz 57 T: +43 676 79 55 034	  
STEFFL-BÄCK Hauptplatz 110 T: +43 3685 23491 www.stefflbaeck.at	    
STODERHÜTTE Stoderzinken 8 T: +43 664 44 51 005	  
STÜBERL CAFÉ AM KURPARK Dr.-Franz Xaver-Mayr-Straße 545 T: +43 3685 22743	  
S'WIRTSCHAUS Hofmanning 531 T: +43 3685 22644 www.alpine-genusswelten.at	 
WALTER RESTAURANT Hauptstraße 49 T: +43 664 46 44 041 www.ferstl-gastronomie.at	  
WINKLWIRT ANGERMAIER Hauptstraße 99 T: +43 3685 23231 www.groebming-urlaub.at	 

NATURPARK SÖLKTÄLER









ALMSTÜBERL Fleiß 235 T: +43 676 48 41 978 www.schladming-dachstein.at/almstueberl	 
ANDY'S TREFF Kleinsölk 42 T: +43 676 78 31 448 www.facebook.com/andystreffkleinsolk	
GÄSTE- UND SEMINARHAUS SÖLKSTUB'N (NUR MIT VORANMELDUNG) Mößna 194 T: +43 3689 281 www.soelkstubn.at	 
GASTHOF PENSION STIEBER Kleinsölk 78 T: +43 3685 8113 www.schladming-dachstein.at/stieber	
GASTHOF ZUM GAMSJÄGER St. Nikolai 127 T: +43 3689 210 www.zumgamsjaeger.at	

































Petra Scharzenberger

Alter: 52 Jahre
Wohnort: Rohrmoos Untertal
Beruf: Gast- und Landwirtin
Lieblingsspeise: Fleischkrapfen mit Sauerkraut

Ich bin in der Gastronomie großgeworden und habe den Betrieb meiner Eltern übernommen. Auf unserer Alm sind wir völlig autark – hier wird noch auf dem Holzherd gekocht, alles frisch und mit Liebe zubereitet. Das Schönste für mich ist, meine eigenen Ideen verwirklichen zu können und unseren Gästen Freude zu bereiten. Besonders wichtig ist mir auch die Verwendung regionaler Produkte sowie altes und neues miteinander zu verbinden.

HANSENALM St. Nikolai 141 T: +43 664 17 13 507 www.hansenalm.at	 
ISI'S CAFÉ Stein an der Enns 99 T: +43 664 46 36 143 www.schladming-dachstein.at/isiscafe	  
KROTZSTOA Stein an der Enns 353 T: +43 650 42 47 217 www.schladming-dachstein.at/krotzstoa	 
ÖDWIRT Fleiß 27 T: +43 677 63 49 47 79 www.schladming-dachstein.at/oedwirt	

MITTERBERG-SANKT MARTIN

ALTES BIERHÄUSL Diemlern 1 T: +43 667 78 99 696	  
BERGHOF MITTERBERG Mitterberg, Matzling 69 T: +43 3684 34002 www.berghof-mitterberg.at	   
BIERHÄUSL Diemlern 42 T: +43 3684 2201 www.bierhaeusl.at	 
FILZMOSE – ZUR SINGENDEN WIRTIN Mitterberg 157 T: +43 3684 2639	
LANDGASTHOF SCHREMPF Tipschern 1 T: +43 3684 2291 www.landgasthof-schrempf.at	  
LAND LEBT AUF St. Martin am Grimming 88 T: +43 3684 20788 www.landlebauf.at	 
PÜRCHERHOF Mitterberg, Berg 21 T: +43 3684 6036 www.puercherhof.at	  
RESTAURANT REISSLERHOF Zirting 24 T: +43 664 75 08 38 86	   
SEMINAR- UND LANDHOTEL HÄUSERL IM WALD Mitterberg, Gersdorf 71 T: +43 3685 22280 www.haeuserlimwald.at	   
TIESCHNHOF Mitterberg, Dorf 138 T: +43 3685 22152 www.tieschnhof.at	  
WIRTSCHAUS UND DORFHOTEL MAYER St. Martin am Grimming 9-12 T: +43 3684 2203 www.mayer-grimming.at	    

ÖBLARN

CAFÉ RÜSTHÄUSL Öblarn 65 T: +43 676 33 97 668 www.facebook.com/Ruesthaeusl	 
GASTHAUS GRIMMINGTOR Niederöblarn 20 T: +43 681 84 25 23 13 www.schladming-dachstein.at/grimmingtor	 
GASTHAUS ZUM BERGKREUZ Walchen 44 T: +43 3684 2129 www.schladming-dachstein.at/bergkreuz	 
HANDWERKSBÄCKEREI TRAFELLA Öblarn 66 T: +43 676 89 73 55 510 www.schladming-dachstein.at/trafellaoblarn	  
KAFFEEERINA Öblarn 34 T: +43 650 53 54 412 www.kaffeerina.com	  
KU:L BAR Öblarn 26 T: +43 664 43 04 439 www.schladming-dachstein.at/kulbar	
PENSION TILLY (ABENDESSEN NUR MIT VORANMELDUNG) Niederöblarn 75 T: +43 3684 2258 www.pension-tilly.net	 
SPORTSAREA GRIMMING Niederöblarn 83 T: +43 3684 6066 www.sportsarea.at	 
STRALZ'N *** - WIRTIN Öblarn 29 T: +43 664 15 22 276 www.scherthaner.at	  



Regionale Küche

Umgeben von einem herrlichen Panorama liegt das Häuserl im Wald. Lassen Sie sich mit regionalen Produkten und ehrlicher, steirischer Gastfreundschaft verwöhnen. Bitte Tische reservieren – Donnerstag Ruhetag.

*Eisstockbahnen, Weinkeller,
Kinderspielplatz*

SEMINAR- UND LANDHOTEL HÄUSERL IM WALD
 Familie Langanger
 Gersdorf 71 | 8962 Mitterberg-Sankt Martin
 T: +43 3685 22280
hotel@haeuserlimwald.at | www.haeuserlimwald.at



Süße Neuigkeiten

Die Region Schladming-Dachstein freut sich über eine neue genussvolle Verführung: die Schladming-Dachstein Praline. Hanna Thurner und Mariella Vierthaler von der Fachschule Gröbming haben die neue Kreation entwickelt und formvollendet.

Inspiriert von regionalen Produkten verwenden sie dabei Zirbenschnaps als Füllung. Die Form der Praline repräsentiert dabei das Dachsteinmassiv und die weiße Schokolade den Schnee.

Die größte Herausforderung bei der Entwicklung war das Temperieren der Schokolade und das perfekte Verhältnis von Schnaps und Schokolade. Die beiden Schülerinnen wünschen sich, dass ihre Schladming-Dachstein Praline Freude bereitet und vielleicht schon bald in größere Produktion geht.



STAINACH-PÜRGG

DAS KAFFEEHAUS Stainach, Hauptplatz 258 T: +43 664 51 90 560	
DIE GREISSLEREI Pürgg 11 T: +43 3682 22274 www.gasthauskrenn-puergg.at	
FISCHRESTAURANT SCHLOSSTEICHSTÜBERL Trautenfels 27 T: +43 3682 24767	
GASTHAUS KRENN Pürgg 11 T: +43 3682 22274 www.gasthauskrenn-puergg.at	
GASTHAUS ZUM WASSERFALL Lessern 43 T: +43 3688 2367	
GASTHOF DACHSTEINBLICK Wörschachwald 87 T: +43 3688 2328 www.gasthof-dachsteinblick.at	
PIZZERIA BULAN Stainach, Grazer Straße 94 T: +43 3682 25827 www.bulan.at	
SCHLOSSTAVERNE GINDL Trautenfels 9 T: +43 3682 22235	
SPECHTENSEEHÜTTE Wörschachwald 88 T: +43 3688 2666 www.spechtensee.com	
STEFFL-BÄCK Stainach, Grazer Straße 146 T: +43 3682 25019 www.stefflbaeck.at	
WÜRSTL-PUB Stainach, Salzburger Straße 401 T: +43 3682 22650 tankstelle-wuerstl-pub.sta.io	

IRDNING-DONNERSBACHTAL

ALEX'S SPORTLER STÜBERL Irdning, Trautenfellerstraße 2 T: +43 676 42 51 106	
ALPENGASTHOF GRIMMINGBLICK Planneralm, Nr. 18 T: +43 3683 8105 www.grimmingblick.at	
BÄCKEREI DANKELMAYR Donnersbach, Nr. 12 T: +43 3683 2246	
BASE CAMP Donnersbachwald, Nr. 96 T: +43 676 31 88 316 www.base-camp.co	
BEISL Irdning, Hauptplatz 50 T: +43 664 65 80 737	
BERGHOF RIESNERALM Donnersbachwald, Riesneralm Mittelstation T: +43 3680 606 www.riesneralm.at	
DER STEGERHOF Donnersbachwald, Nr. 46 T: +43 3680 287 www.stegerhof.at	
DORFSCHENKE (AUF ANFRAGE) Donnersbachwald, Nr. 99 T: +43 3680 271	
DORNBUSCHHÜTTE Planneralm, Nähe Talstation Rotbühelbahn T: +43 676 35 07 209	
EDELWEISS – DIE PIZZERIA Donnersbachwald, Nr. 89 T: +43 3680 606 76 oder 3680 606 www.riesneralm.at	
ENNSTAL PIZZERIA Irdning, Aignerstraße 22 T: +43 3682 22377	
EWIS-HÜTTE Planneralm, Nr. 26 T: +43 3683 8175	
FINKENKELLER Irdning, Hauptplatz 16 T: +43 676 33 47 102	
GASTHOF LEITNER Donnersbach, Erlsberg 80 T: +43 3683 2267 www.gasthof-leitner.at	

GASTHOF RÜSCHER Donnersbach, Nr. 17 T: +43 3683 2215 www.gasthof-ruescher.at	
GRABENWIRT Donnersbachstraße 7 T: +43 3682 22496 www.gasthofgrabenwirt.at	
HANDWERKSBÄCKEREI TRAFELLA Irdning, Hauptplatz 33 T: +43 676 89 73 55 514 www.schladming-dachstein.at/trafellairdning	
HOCHSITZ Donnersbachwald, Riesneralm Bergstation T: +43 3680 606 www.riesneralm.at	
JUFA DONNERSBACHWALD Donnersbachwald, Nr. 190 T: +43 5 7083 400 www.jufahotels.com/hotel/donnnersbachwald	
JUFA PLANNERALM Planneralm, Nr. 15 T: +43 5 7083 310 www.jufahotels.com/hotel/planneralm	
KRAPPLHOF Donnersbach, Erlsberg 18 T: +43 3683 2291	
LANDHAUS GABRIEL (NUR MIT VORANMELDUNG) Irdning, Annaweg 132 T: +43 660 21 61 368	
LANDHAUS STEER Donnersbachwald, Nr. 95 T: +43 676 88 95 35 68 www.steer.at	
LATSCHENBRENNEREI PLANNERALM Planneralm T: +43 677 63 50 01 15 www.latschenbrennerei.at	
MARKTCAFÉ Irdning, Trautenfelser Straße 58 T: +43 3682 22490 www.facebook.com/marktcafeirdning	
MÖRSBACHWIRT Donnersbachwald, Vordere Mörsbachalm T: +43 3680 211 www.moersbachwirt.at	
OXENALM Donnersbachwald, Riesneralm Panoramaabfahrt T: +43 664 88 45 39 41 www.oxenalm.at	
PIZZERIA-KEBAP DE LUXE Irdning, Trautenfelser Straße 207 T: +43 664 99 81 61 29 de-luxe-pizzakebab.business.site	
PLANNER ALPENHOF (SB-RESTAURANT) Planneralm, Nr. 26 T: +43 3683 8175 www.planner-alpenhof.at	
PLANNER INN Planneralm 25 T: +43 660 69 80 696	
RESTAURANT & ENTERTAINMENT GABRIEL Irdning, Ringgasse 48 T: +43 3682 22422 www.gabriel-irdning.at	
ROSSSTALLBAR Donnersbachwald, Nr. 39 T: +43 664 92 72 230 www.schaupphof.com	
SEEKARALMHÜTTE Planneralm, Nr. 37 T: +43 664 21 87 592 www.tauernhaus.at	
SEESTÜBERL Donnersbach 74 T: +43 660 11 13 011	
THE ROCK Planneralm, Nr. 7 T: +43 3683 8193 www.gstemmerblick.at	
VINOTHEK JOSEF HOFER Irdning, Hauptplatz 32 T: +43 3682 224710 www.zirben.at	
WIRTSCHAUS IM DÖRFL Irdning, Falkenburg-Dörfel 273 T: +43 3682 22022 www.imdoerfl.at	

AIGEN IM ENNSTAL

DORFWIRT WÖHRER Lantschern 10 T: +43 3682 22029 www.landgasthof-woehrer.at	
GASTHAUS GRASSL (NUR MIT VORANMELDUNG) Ketten 11 T: +43 3682 22534	
GASTHAUS ZECHMANN Ketten 14 T: +43 676 73 02 214	



Katharina Pitzer

Alter: 26 Jahre
Wohnort: Ramsau am Dachstein
Beruf: Kellnerin
Lieblingspeise: Steak mit Gemüse

Für mich ist nie etwas anderes in Frage gekommen, als im Tourismus zu arbeiten. Ich war schon drei Mal auf Sommersaison in Zürich und habe dabei den Unterschied zwischen Stadt- und Landleben kennengelernt. Den Winter wollte ich immer zu Hause verbringen, die Stadt kam dafür nie in Frage. Nirgendwo ist es so schön wie bei uns in der Region. Man braucht nur vor die Haustüre zu gehen und hat alles, was man braucht.

IMLAUER HOTEL SCHLOSS PICHLARN Zur Linde 1 T: +43 3682 24440 www.schlosspichlarn.at	
KIRCHENWIRT AIGEN Aigen 8 T: +43 3682 23310 www.kirchenwirt-aigen.at	
PUB PIZZERIA HARLEKIN Aigen 54 T: +43 676 75 56 790 www.cafe-pub-harlekin.at	
PUTTERERSEEHOF Aigen 13 T: +43 3682 22520 www.puttererseehof.at	
STRANDCAFÉ PUTTERERSEE (NUR BEI EISLAUFBETRIEB) Sallaberg am See 12 T: +43 3682 22521 www.putterersee.at	

WÖRSCHACH

A NETT'S GASTHAUS Dorfstraße 25 T: +43 660 77 04 334 www.anettsgasthaus.at	
GASTHAUS WEITGASSER Aicherlsteinweg 231 T: +43 3682 22508 www.gasthaus-weitgasser.at	
HOCHMÖLBINGHÜTTE Niederhüttenalm T: +43 676 90 03 909 www.hochmoelbinghuette.at	
POSCHENHOF Dorfstraße 13 T: +43 3682 22277 www.poschenhof.at	

Nähere Informationen findest Du unter www.schladming-dachstein.at/gastronomie

Impressum: Herausgeber: Tourismusverband Schladming-Dachstein, Geschäftsführer Mag. (FH) Mathias Schattleitner, Ramsauerstraße 756, 8970 Schladming
 Konzeption, Gestaltung: G.A. Service GmbH, ga-service.at | Druck: Druckhaus Rettenbacher GmbH | Cover: Martin Huber | Bilder: @ Wild & Team Fotoagentur GmbH, Martin Huber, Gerald Grünwald, René Eduard Perhab, Christine Höflehner, Christoph Lukas, TVB Schladming-Dachstein/Kirchgasser Photography | Karte: Gerhard Pilz
 Stand November 2024

Die nachfolgenden Angaben wurden mit großer Sorgfalt erhoben. Dennoch können uns dabei Irrtümer oder Druckfehler unterlaufen sein. Sollte dies der Fall sein, dann lass es uns bitte wissen. Aus Gründen der besseren Lesbarkeit verzichten wir auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers. Personenbezeichnungen gelten gleichermaßen für alle Geschlechter.

Dieses Prospekt wurde ausschließlich mit Druckfarben auf Pflanzenbasis ohne den Einsatz von mineralölbasierenden Zusätzen gedruckt. Neben heimischer Wertschöpfung und kurzer Lieferketten setzen wir auch auf zertifiziertes Papier aus nachhaltiger Forstwirtschaft.

Genuss im Überblick

Mit den Schladming-Dachstein Genusspartnern und der Almkulinarik by Richard Rauch entdeckst Du die kulinarischen Seiten der Region.


Direktvermarkter

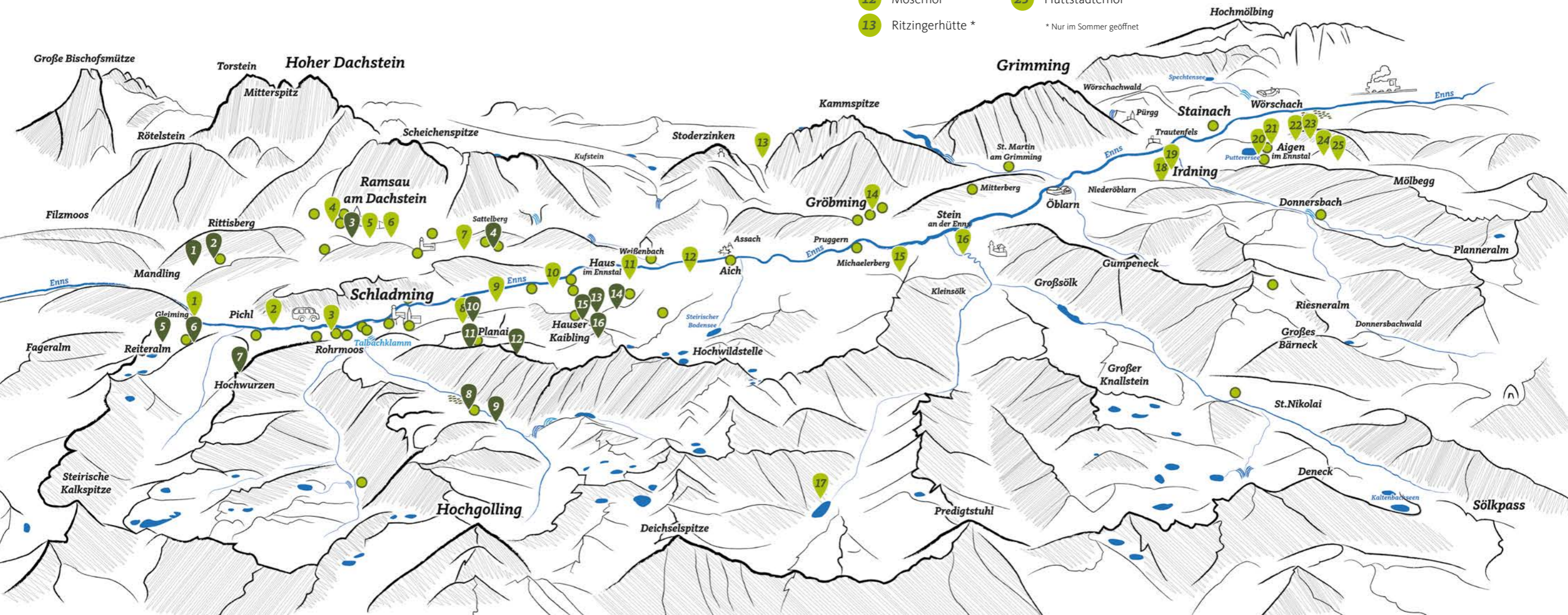
- | | |
|----------------------|----------------------------|
| 1 Garten am Berg | 14 Fleischerei Spanberger |
| 2 Bäckerei Lasser | 15 Kräuterbauernhof Percht |
| 3 Imkerei vom Reiter | 16 Naturpark Sölk­täler |
| 4 Lärchenhof | 17 Harmeralm * |
| 5 Engelhardthof | 18 Perweinhof |
| 6 Dachstein Kaffee | 19 Ennstal Mehl |
| 7 Bacherhof | 20 Landgut Putterer |
| 8 Wieslechnerhof * | 21 Huberhof |
| 9 Stögergut | 22 Bauer in Aiglern |
| 10 Steffl-Bäck | 23 Schwoagahof |
| 11 Maierhof | 24 Moar z'Niederdorf |
| 12 Moserhof | 25 Hüttstädterhof |
| 13 Ritzingerhütte * | |

* Nur im Sommer geöffnet

Almkulinarik-Hütten

- | | |
|-------------------|-------------------|
| 1 Sonnenalm | 9 Sondlalm |
| 2 Rösteralm | 10 Wieslealm |
| 3 Ederstube | 11 Weitmoosalm |
| 4 Sattelberghütte | 12 Da Sepp |
| 5 Steireralm | 13 Du & I Alm |
| 6 Schnepf'n Alm | 14 Knapplütte |
| 7 Hochwurzenalm | 15 Krummholzhütte |
| 8 Waldhäusalm | 16 Kaibling Alm |

 Genusspartner-Zertifizierte Gastronomie- & Beherbergungsbetriebe



Stylisch steirisch genießen



Almkulinarik-Challenge

Im Winter kannst Du bei unseren Almkulinarik-Hütten nicht nur fein schmausen, sondern auch noch ganz einfach 5 Punkte in der Bonuswelt sammeln. Mit etwas Glück gewinnst Du dabei ein Almkulinarik Kochbuch von Richard Rauch!

Und so einfach geht's:

- Schladming-Dachstein App herunterladen
- Mitglied im FürDich Club werden
- In den Almkulinarik-Hütten einkehren
- In der App unter „Entdecken“ einchecken
- Punkte sammeln

Online mehr erfahren:



Die teilnehmenden Almkulinarik-Wirte findest Du im vorderen Teil unter den Gastronomiebetrieben mit diesem Logo gekennzeichnet.



Auf der Alm, da gibt's koa Sünd

Und so wird auf den Hütten wieder ordentlich geschlemmt. Wenn's auf den Herden brutzelt und in den Stuben duftet, dann war wohl Haubench Richard Rauch wieder am Werk und hat gemeinsam mit den 16 Almkulinarik-Wirten neue Rezepte ausgetüftelt. Und so stehen auch diesen Winter einzigartige Gerichte mit unverwechselbarer „rauchiger“ Note auf den Speisekarten. Gerichte, die geprägt sind von der Liebe zu heimischen und saisonalen Produkten.

Schladming-Dachstein und Richard Rauch kochen übrigens schon seit längerem ein gemeinsames Süppchen. Seit nunmehr als fünf Jahren verschlägt es den sympathischen südsteirischen Haubench in die Region – hinauf auf die Almen, wo sich seine herausragende Kochkunst besonders gut entfaltet.



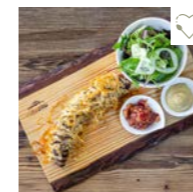
Sonnenalm
Rittisberg, Ramsau am Dachstein
Schokoladenparfait
eingelegte Preiselbeeren | Schoko-Zimtstreusel



Rösteralm
Rittisberg, Ramsau am Dachstein
Rote Rüben Topfenknödel
würzige Honigrahmsauce



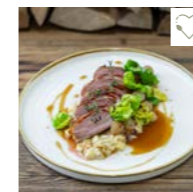
Ederstube
Ramsau am Dachstein
Kürbis-Erdäpfelgulasch
Braunschweiger | Zitrone | Sauerrahm | auch vegetarisch möglich



Sattelberghütte
Ramsau am Dachstein
Hausgemachte Kaskrainer im Knuspermantel
Apfelchutney



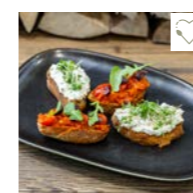
Steireralm
Reiteralm, Schladming
Kürbisrahmpasta
Rosmarin | Walnüsse | Bergkäse



Schnepf'n Alm
Reiteralm, Schladming
Fasanenbrust im Speckmantel
Schwarzwurzelrisotto | Kohlsprossen



Hochwurzental
Hochwurzental, Schladming
Erdäpfelsuppe
Petersilienpesto | Berner Würstl Lollipop | auch vegetarisch möglich



Waldhäuslalm
Untertal, Schladming
Waldhäuslalm Bruschetta mit hausgeräuchertem Saiblingstatar
eingekochtes Tomaten-Ragout



Sondlalm
Untertal, Schladming
Hüttengröstl mit Pilzen
Paprikacreme | Spiegelei



Wieslechalm
Planai, Schladming
Faschierte Lammbällchen
Polenta | Tomaten-Kokoscreme



Weitmoosalm
Planai, Schladming
Alpen Carbonara
Nockerl | Champignons | Speck | Käse | auch vegetarisch möglich



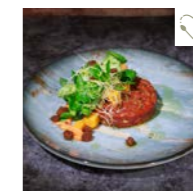
Da Sepp
Planai, Schladming
Rote Rüben Tatar
Kren Dip | Bauernbrot



Du & I Alm
Hauser Kaibling, Haus im Ennstal
Blutwurststrudel
Apfelkren | Topfen | Kraut



Knapplhütte
Hauser Kaibling, Haus im Ennstal
Hüttenrösti
Sauerrahm-Kräuter Dip | auch vegetarisch möglich



Krummholzhütte
Hauser Kaibling, Haus im Ennstal
Beef Tatar
eingelegerter Kürbis | Chili Mayonnaise | Schwarzbrot-Croutons



Kaibling Alm
Hauser Kaibling, Haus im Ennstal
Gebackene Topfentorte
Schwarzbeeren | kaltgerührte Preiselbeeren

Deine Partner in Sachen Genuss

Bei unseren Schladming-Dachstein Genusspartnern gleicht keine Speisekarte der anderen. Von der Almhütte am Berg bis zum Restaurant im Tal hast Du eine einzigartige Auswahl an steirischen Spezialitäten, innovativen Kreationen und traditionellen Gerichten. Neben der großen Auswahl an Köstlichkeiten, haben alle Gerichte eines gemeinsam: Sie werden mit viel Liebe zubereitet und Dir mit Herzlichkeit serviert.

Dass in den heimischen Küchen saisonale und regionale Produkte eine immer wichtigere Rolle spielen, freut nicht nur uns, sondern auch die bäuerlichen Direktvermarkter und Manufakturen wie Bäcker und Fleischhauer. Sie stecken viel Freude und Leidenschaft in die Herstellung und Veredelung ihrer Produkte.

Das schmeckst Du einfach.



Mittlerweile sind 20 Direktvermarkter, 5 Manufakturen und 43 Gastronomie- und Beherbergungsbetriebe Teil der Angebotsgruppe. Alle Partner sind geprüfte Betriebe und unterziehen sich einer regelmäßigen Qualitäts- und Herkunftssicherung der AMA Genuss Region. Dabei kommen die Produkte garantiert aus Österreich und vielfach auch aus der Region selbst.

Qualität, die zählt! Bei der Spezialitätenprämierung der Landwirtschaftskammer Steiermark wurden auch in diesem Jahr wieder einige unserer Schladming-Dachstein Genusspartner mehrfach ausgezeichnet. Wir gratulieren!

Käse & Milchprodukte

- Perweinhof mit 2 Landessiegen, 2 x Gold und 4 Auszeichnungen
- Hofkäserei Hüttstädterhof mit 3 x Gold und 1 Auszeichnung
- Handwerkskäserei Moserhof mit 1 Landessieg, 1 x Gold und 2 Auszeichnungen

Fleischprodukte & Wurstwaren

- Landgut Putterer mit 2 x Gold und 1 Auszeichnung

Brot & Backwaren

- Landgut Putterer mit 1 x Gold und 1 Auszeichnung



Alle Genusspartner-Gastrobetriebe findest Du im vorderen Teil unter den Gastronomiebetrieben mit diesem Icon gekennzeichnet.

UNSERE GENUSSPARTNER

BÄCKEREI HEINZ LASSER

Schladming | Erzherzog-Johann-Straße 560 | T: +43 3687 22438 | www.lasser.at

BÄCKEREI

STÖGERGUT

Schladming | Lehen 10 | T: +43 664 43 77 473 | www.stoegergut.at

RINDFLEISCH

WIESLECHNERHOF *

Schladming | Brandweg 21 | T: +43 3687 23344 | www.wieslechnerhof.at

MILCH- UND KÄSEPRODUKTE

IMKEREI VOM REITER

Rohrmoos | Reiterkreuzweg 11 | T: +43 3687 61486 | www.vomreiter.at

HONIG UND HONIGPRODUKTE

GARTEN AM BERG

Pichl | Gleiming 33 | T: +43 660 21 29 948 | www.gartenamberg.at

BIO-GEMÜSE

DACHSTEIN KAFFEE

Ramsau am Dachstein | Ramsau 128 | T: +43 676 37 75 819 | www.dachsteinkaffee.at

KAFFEE

LÄRCHENHOF

Ramsau am Dachstein | Lärchenweg 174 | T: +43 664 33 88 454 | www.hotel-laerchenhof.at

BIO-RINDFLEISCH

ENGELHARDTHOF

Ramsau am Dachstein | Ramsau Ort 75 | T: +43 650 27 22 289 | www.engelhardthof.at

BIO-MILCH- UND KÄSEPRODUKTE

BACHERHOF

Ramsau am Dachstein | Untere Leiten 53 | T: +43 664 23 39 188 | www.bacherhof.at

BIO-RINDFLEISCH

STEFFL-BÄCK HOLZBÄCKEREI

Haus im Ennstal | Oberhaus 70 | T: +43 3686 2267 | www.stefflbaeck.at

BÄCKEREI

MAIERLHOF

Haus im Ennstal | Ruperting 17 | T: +43 664 55 52 852

MILCHPRODUKTE UND RINDFLEISCH

HANDWERKSKÄSEREI MOSERHOF

Haus im Ennstal | Niederberg 31 | T: +43 664 43 88 257 | www.dermoserhof.at

MILCH- UND KÄSEPRODUKTE, EDELBRÄNDE

KRÄUTERBAUERNHOF PERCHT

Michaelerberg-Pruggern | Michaelerberg 24 | T: +43 664 58 33 384 | www.krauterbauernhof-percht.at

GEWÜRZE & KRÄUTER, TEE, SIRUPE, BIO-SCHAFFLEISCH, WURSTPRODUKTE

FLEISCHEREI SPANBERGER

Gröbming | Stoderplatzl 234 | T: +43 3685 22375 | www.fleisch-spanberger.at

FLEISCHEREI

RITZINGERHÜTTE *

Gröbming | Viehbergalm 144 | T: +43 676 94 59 817 | www.ritzingerhuette.at

MILCH- UND STEIRERKÄSE

HARMERALM *

Naturpark Sölk-täler | Kleinsölk, Dörf 9 | T: +43 720 34 91 45 | www.schladming-dachstein.at/harmer

MILCH- UND KÄSEPRODUKTE

PERWEINHOF

Irdning-Donnersbachtal | Altirdningerstraße 15 | T: +43 664 73 16 19 99

BIO-MILCHPRODUKTE

ENNSTAL MEHL

Irdning-Donnersbachtal | Altirdning 14 | T: +43 664 75 03 45 15

ROGGENMEHL

LANDGUT PUTTERER

Aigen im Ennstal | Aigen 13 | T: +43 676 39 78 414 | www.facebook.com/hofAigen

FLEISCH, EIER, OBST UND GEMÜSE

BAUER IN AIGLERN

Aigen im Ennstal | Aiglern 11 | T: +43 664 73 07 87 89

ERDÄPFEL

HUBERHOF

Aigen im Ennstal | Aich 1 | T: +43 664 75 03 82 92

ERDÄPFEL

HOFKÄSEREI HÜTTSTÄDTERHOF

Aigen im Ennstal | Gatschen 9 | T: +43 676 72 08 247 | www.huettstaedterhof.at

MILCH- UND KÄSEPRODUKTE

MOAR Z'NIEDERDORF

Aigen im Ennstal | Lantschern 32 | T: +43 699 11 36 30 12

ERDÄPFEL UND KÜRBIS

SCHWOAGAHOF

Aigen im Ennstal | Aiger 13 | T: +43 664 91 74 753 | www.schwoagahof.at

ERDÄPFEL

NATURPARK SÖLKTÄLER

Sölk | Stein an der Enns 107 | naturpark@soelktaeler.com

KRÄUTER, TEE, SIRUPE

G'schmackig guat

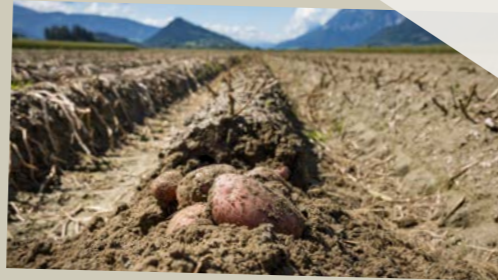
Das sind die Produkte unserer Schladming-Dachstein Genusspartner. Erfahre hier, warum sie so gut schmecken, und welche Menschen und Geschichten dahinterstecken.

Ennstaler Erdäpfel 3 Familien, eine Marke

Auf den insgesamt 10 ha großen Feldern der Familien Gindl, Gerl und Schweiger gedeihen in Aigen im Ennstal die original Ennstaler Erdäpfel. Die Geschichte rund um den Erdäpfel in Aigen geht bis in die 40er Jahre zurück. In dieser Zeit fanden diese vor allem als Futtermittel für Schweine ihre Verwendung. Nach dem Krieg trat die Saatgutvermehrung immer weiter in den Mittelpunkt. So wurde auch der Saatbauverein Ennstal gegründet, über welchen sich die drei Familien kennengelernt haben. Die Gründung der Ennstaler Erdäpfel war somit besiegelt und nahm ihren Lauf. Mittlerweile besteht die Marke seit über 20 Jahren.

Erhältlich sind die Ennstaler Erdäpfel direkt ab Hof sowie in den regionalen Landmarkt Spar Geschäften in den Sorten:

- Festkochend: Belana, Valdivia, Ditta
- Rotschalig: Laura
- Mehlig: Sunita, Melody
- Blauer St. Galler und Mulberry Beauty mit ihrem blauen und pinken Fruchtfleisch



3 Fakten zur Knolle:

Am 30. Mai 2024 wurde von den Vereinten Nationen erstmalig der Internationale Tag der Kartoffel ausgerufen.

Erdäpfel ist die in Österreich weit verbreitete Bezeichnung für die Kartoffel. Je nach Region und Dialekt gibt es noch viele andere Bezeichnungen für das Super-Gemüse: Erdbirne, Eachtling oder Grumbeere – wie sagst Du?

Eine neue Langzeitstudie zeigt: Der tägliche Verzehr von schonend zubereiteten Erdäpfeln senkt das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen.

Sauerkraut-Erdäpfelpuffer auf Rahm-Chinakohlsalat

Erdäpfelpuffer:

Zutaten für 4 Personen:

- 4 große mehlig Erdäpfel (ca. 250 g)
- 50 g Sauerkraut
- 1 gelbe Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Eier
- 1 TL glattes Mehl
- 1 TL Salz
- Muskatnuss
- Kümmel (ganz)
- 6 EL Butterschmalz

Zubereitung:

Erdäpfel schälen und mit einer Reibe grob reiben. Salz dazu und 10 Minuten stehen lassen. Danach leicht ausdrücken und die Flüssigkeit abgießen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. Mit Erdäpfeln, Sauerkraut, frisch geriebener Muskatnuss, Kümmel, Eiern und Mehl zu einer Masse vermischen.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen. Die Masse mit einem Löffel in der Pfanne zu kleinen, flachen Puffern formen. Langsam beidseitig knusprig goldbraun braten – auf jeder Seite ca. 2 bis 3 Minuten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit dem Rahm-Chinakohlsalat anrichten.



Rahm-Chinakohlsalat:

- 500 g roter oder grüner Chinakohl
- 1 rote Zwiebel
- 40 ml Apfelessig
- 100 ml Schlagobers
- 1 TL glattes Mehl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 MSP Kümmel (ganz)
- Pfeffer schwarz
- Salz

Zubereitung:

Chinakohl halbieren, den Strunk herausschneiden und in 0,5 cm dicke Streifen schneiden. Zwiebel schälen, halbieren, in feine Streifen schneiden und zum geschnittenen Chinakohl geben. Knoblauch schälen, den Keim entfernen und fein hacken. Apfelessig, Schlagobers, Salz, Pfeffer, Kümmel und Knoblauch zu einer Marinade rühren, über den Chinakohlsalat gießen und vorsichtig mit zwei Löffeln untermengen. Tipp: Du kannst den Salat mit 2 EL Kürbiskernöl oder Erdnussöl verfeinern.

Rezept-Tipp und Weinempfehlung aus der Almkulinarik by Richard Rauch



Der Wald auf dem Teller

Der Wald beeinflusst unser Leben auf vielfältige Weise. Er reguliert die Temperatur, bindet Kohlenstoff und produziert Sauerstoff. Gleichzeitig bietet er nachhaltige Energiequellen und schont fossile Ressourcen. Seine Rohstoffe fließen in umweltfreundliche Produkte ein, und er spielt eine zentrale Rolle in der Lebensmittelproduktion. Zudem sichert er die Qualität unseres Trinkwassers.

Darüber hinaus ist der Wald auch eine wahre Schatzkammer an Lebensmitteln – von Beeren und Pilzen bis hin zu essbaren Pflanzen – die uns gesunde und natürliche Nahrung bietet. Mit diesen wertvollen Gaben sollten wir mit Bedacht umgehen, um die Balance der Natur zu bewahren und auch zukünftigen Generationen diesen Reichtum zu erhalten.



Auf Vorrat

Unsere Lieblingsfrucht aus dem Wald ist die Schwarzbeere. Um sie auch im Winter genießen zu können, gibt es mehrere Varianten, sie haltbar zu machen. Generell gilt: Pflücke nur reife und dunkelblaue Beeren und das besten an einem trockenen Tag. Zu Hause die Beeren, wenn nötig sanft waschen, aussortieren und von Blättern und Stielen befreien. Danach entweder:

Einfrieren: Dazu sollten die Beeren trocken sein. Entweder auf einer Platte verteilen und schockfrostet bevor Du sie in eine Gefrierbox füllst. Oder die Beeren in der Box beim Gefriervorgang immer wieder vorsichtig schütteln damit sie nicht miteinander vereisen. Du kannst die Schwarzbeeren vor dem Einfrieren auch pürieren.

Trocknen: Das geht am besten im Dörrautomat oder im Backofen bei 40 bis 50 °C. Bei mehreren Blechen solltest Du Umluft verwenden und die Backofenklappe leicht geöffnet lassen. Der Trockenvorgang dauert 8 bis 10 Stunden. Die Beeren in einem luftdichten Behälter trocken lagern.

Einkochen: Die Beeren mit Gelierzucker in einem Topf mischen. Zitronensaft dazu geben und fünf Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen. Die heiße Marmelade sofort in Gläser füllen und fest verschließen. Für eine besondere Note sorgen Vanille, Zimt, Kardamom oder Nelken.

Für zu Hause

Ein edles Stück Wald in der Küche. Kochlöffel und Schneidebretter sind ein Naturprodukt und besitzen antibakterielle Eigenschaften. Besonders Messer freuen sich über den schonenden Kontakt von Klinge und Holz.



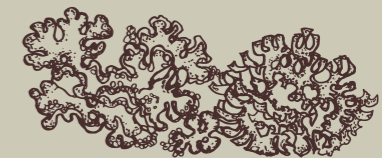
Essbare Bäume

Reife Bucheckern sind nussig im Geschmack, reich an Mineralstoffen, Zink und Eisen und munden mit einem Fettgehalt von 40 % nicht nur Wildschweinen.

Die jungen Triebe der Fichte sind wahre Vitamin-C-Bomben. Ein selbstgemachter Fichtenwipferl-Sirup schmeckt ausgezeichnet und hilft in der kalten Jahreszeit bei Husten.

Haselnüsse liefern mehrfach ungesättigte Fettsäuren, sind lange haltbar und schmecken auch im Winter noch ausgezeichnet – über das Müsli gestreut, als Likör oder auch als Öl.

Reich an Proteinen ist Isländisches Moos, welches man bei einem Winterspaziergang auf den Bäumen findet. Auch Haubenköche sind bereits auf den Geschmack der erdig und nach Pilzen schmeckenden Flechte gekommen.



Gesunde Schätze

Schwoschtsbee sagt man bei uns zur Schwarzbeere, anderswo ist sie als Heidel- oder Blaubeere bekannt. Die Wunderbeere färbt Finger und Mund so richtig blau und kann sogar einen vorzeitigen Alterungsprozess ausbremsen. Auch im Winter kannst Du die Superfrüchtchen im Schmarren oder Strudel genießen, denn sie lässt sich ganz wunderbar einfrieren.

Eierschwammerl & Pilze haben zwischen Juli und September Saison. Um im Winter nicht darauf verzichten zu müssen, die kostbaren Waldschätze am besten einfrieren, einlegen oder auch trocknen.

Waldhonig beinhaltet mehr Mineralstoffe, Spurenelemente und ätherische Öle als Blütenhonig und ist auch gesünder. Ein mit Honig gesüßter Tee oder eine duftende Kerze aus Bienenwachs verschönern uns die langen Winterabende.

Wildbret aus heimischen Revieren ist eine besondere Spezialität, reich an Omega-3-Fettsäuren und Spurenelementen. Ein Braten oder Ragout mit herzhafter Soße ist genau das Richtige, um von innen zu wärmen und den Wald zu schmecken.

Eine gute Sache



Regional einkaufen ist mehr als nur ein Trend. Es bringt viele Vorteile mit sich, die sowohl der Umwelt als auch der Region zugutekommen. Hier sind fünf Gründe, warum sich regionales Einkaufen für Dich lohnt:

- 1. Starke lokale Wirtschaft:** Indem Du lokal beim Bauernmarkt, im Hofladen oder im regionalen Geschäft einkaufst, stärkst Du die lokale Wirtschaft und hilfst dabei, Arbeitsplätze zu sichern.
- 2. Umweltfreundlich:** Da regionale Produkte keine langen Transportwege zurücklegen müssen, wird der CO₂-Ausstoß deutlich reduziert. Zudem wird weniger Verpackung benötigt, und das tut unserer Umwelt gut.
- 3. Frische & Qualität:** Regionale Produkte sind einfach frischer, da sie direkt nach der Ernte verkauft und nicht lange gelagert werden. Außerdem kannst Du auf die Qualität und Herkunft vertrauen, denn Du weißt, wer hinter den Produkten steht.

- 4. Saisonale Vielfalt:** Obst und Gemüse, das zur richtigen Zeit geerntet wird, ist nicht nur frischer, sondern auch auf dem Höhepunkt des Geschmacks. Zudem beinhalten sie auch mehr Vitamine.
- 5. Nachhaltige Landwirtschaft:** Viele regionale Betriebe setzen auf umweltschonende Anbaumethoden und nachhaltige Tierhaltung. Durch den Kauf ihrer Produkte förderst Du eine verantwortungsvolle und zukunftsfähige Landwirtschaft.



Kennst Du schon unsere neuen Shopper? Sie bestehen aus upgecyclten Schladming-Dachstein Werbeplakaten und sind nicht nur nachhaltig, sondern auch echte Hingucker!

www.schladming-dachstein.at/shop



Regional einkaufen

BAUERNMÄRKTE

BAUERNMARKT SCHLADMING Wetzlarerplatz	FR 08:00 – 12:00 Uhr
BAUERN- UND HANDWERKSMARKT RAMSAU AM DACHSTEIN Veranstaltungszentrum	FR 14:00 – 17:00 Uhr
MARKTTAGE AM SCHLOSSPLATZ HAUS IM ENNSTAL Schlossplatz	DO 16:00 – 19:00 Uhr
BAUERNMARKT IRDNING Hauptplatz	DO 13:30 – 16:00 Uhr

BIO & REGIONALES

ARTISAN	Schladming Erzherzog Johann Straße 248 A T: +43 3687 23038
BIOCHI	Schladming Martin Luther Straße 32 T: +43 3687 23927 www.biochi.at
HEIMATGOLD – DER BAUERNLADEN	Schladming Coburgstrasse 49 T: +43 3687 22505350 www.heimatgold.at
HINKERHOF	Schladming Untere Klaus 5 T: +43 664 91 20 975 www.hinkerhof.at
NATURKOSTLADEN LIEBSTÖCKL	Schladming Salzburgerstraße 335 T: +43 3687 23262 www.naturhaus-lehnwieser.at
SCHLADMINGER TAUERNGENUSS	Schladming Steirergasse 147 T: +43 676 70 33 793 www.tauerngenuss.at
BAUERNHOFBACKSTUBE RÖSSINGER	Ramsau am Dachstein Rössing 9 T: +43 3687 81074 www.bauernhofbackstube.at
BIO-HOFLADEN LIENLBAUER	Ramsau am Dachstein Leiten 51 T: +43 664 52 53 344 www.lienbauer-ramsau.at
EDER GERTI	Ramsau am Dachstein Leiten 502 T: +43 664 51 49 502
HOFLADEN FÜRSTERHOF	Ramsau am Dachstein Vorberg 21 T: +43 3687 81588 www.fuersterhof.com
PUR STYRIA – DER DORFLADEN	Ramsau am Dachstein Ramsau 299 T: +43 3687 81062 oder +43 664 75 00 98 05
RAMSAUER BIONIERE	Ramsau am Dachstein T: +43 3687 81835 www.bioregion-ramsau.at
REGIO BOX	Ramsau am Dachstein Ramsau 372 www.tg-ramsau.com
STIERERHOF	Ramsau am Dachstein Ramsau 47 T: +43 3687 81920 www.stiererhof.at
HOFLADEN KNERZLHOF	Haus im Ennstal Weißenbach, Sonnberg 6 T: +43 664 23 22 065 www.knerzlhof.at
HOFLADEN KLAUSNERHOF	Aich Gössenberg 13 T: +43 3686 4636 www.klausner-hof.at
HIRZHOF	Aich Auberg 14 T: +43 664 46 36 186 www.hirzhof.at
REGIONAL REGAL	Michaelerberg-Pruggern Pruggern 375 T: +43 664 23 59 484 www.regionalregal-liezen.at
BAUERNLADEN GRÖBMING	Gröbming Hauptstraße 47 T: +43 3685 22751 www.bauernladen-groebling.at
BIO TRIO	Gröbming Kirchplatz 15 T: +43 3685 23994 www.bio-trio.at

SB-AUTOMAT FLEISCHEREI SPANBERGER	Gröbming Stoderplatzl 234 T: + 43 3685 22375 www.fleisch-spanberger.at
SB-HÜTTE PUTZ	Gröbming Oberwinkler Weg 644 T: +43 676 59 00 590
FLEISCHEREI TASCH	Sölk Stein an der Enns 46 T: +43 3685 22265
STEIRISCH XUND	Sölk Stein an der Enns 323 T: +43 664 31 26 500 www.steirisch-xund.at
IMKEREIBEDARF SONJA PLANK	Mitterberg-Sankt Martin Sankt Martin 30 T: +43 664 92 00 304 www.imkereibedarf-plank.at
PÜRCHERHOF	Mitterberg-Sankt Martin Berg 21 T: +43 3684 6036 www.puercherhof.at
SCHWOAGBAUER	Mitterberg-Sankt Martin Prenten 8 T: +43 3684 2363
A'GOAS – ZIEGENMILCHPRODUKTE	Donnersbach Erlsberg 36 T: +43 676 43 55 671 www.agoas.at
HOFLADEN LANDGUT PUTTERER	Aigen im Ennstal Aigen 48 T: +43 676 39 78 414 www.facebook.com/hofAigen
HÜTTSTÄDTERHOF	Aigen im Ennstal Gatschen 9 T: +43 676 72 08 247 www.huettstaedterhof.at
SB-LADEN MOAR Z'NIEDERDORF	Aigen im Ennstal Lantschern 32 T: +43 699 11 36 30 12
SB-LADEN PLANKHOF	Aigen im Ennstal Ketten 7 T: +43 650 27 20 666 www.plankhof.com
DORFLADEN IM DÖRFL	Irdning Falkenburg Dörfl 273 T: +43 3682 22022 www.imdoerfl.at
GABRIEL'S HOFLADEN	Irdning Pichlernerstraße 141 T: +43 664 83 46 144 www.hofladen-gabriel.at
PERWEIN – BIO-MILCH HOFLADEN	Irdning Altirdningerstraße 15 T: +43 664 73 16 19 99
OALBAUER-RANCH	Wörschach Wörschacherhöhe 77 T: +43 664 48 20 212



Ramona & Sebastian Knapp

Alter: beide 36 Jahre
Wohnort: Haus im Ennstal
Beruf: Betriebswirtin, Bäckermeister & Unternehmer
Lieblingspeise: Backhendl mit Erdäpfelsalat

Mit Kreativität, handwerklichem Können und höchster Qualität schaffen wir in unserem Betrieb besondere Erlebnisse. Das zeigt sich sowohl in unserer seit 2020 bestehenden Holzbäckerei als auch bei der schrittweisen Modernisierung unserer Filialen. Beim Einkauf setzen wir auf Regionalität und enge Zusammenarbeit mit lokalen Partnern, da es uns wichtig ist, die Herkunft unserer Produkte genau zu kennen. Unser Credo: regional verankert, aber weltoffen!



Kulinarisches Quiz

Fragen & Antworten

- Wie heißt der bekannte Fernseh- und Haubenkoch, der für die Almkulinarik in der Region steht?**
 - Richard Rauch
 - Norbert Nebel
 - Dietmar Dunst
- Welcher Berg der Region verleiht der neuen Schladming-Dachstein Praline seinen Namen?**
 - Dachstein
 - Grimming
 - Stoderzinken
- Bei der Almkulinarik Check-In Challenge kannst Du ...**
 - Servietten für zu Hause sammeln
 - Punkte im FürDich Club sammeln
 - Kilos für die Waage sammeln
- Im Frühjahr findet zum dritten Mal dieses exklusive Genuss-Event statt:**
 - Eine Nacht, drei Barkeeper
 - Ein Morgen, vier Kellner
 - Ein Abend, fünf Köche
- Wie viele Almhütten sind diesen Winter bei der Almkulinarik by Richard Rauch dabei?**
 - 12 Hütten
 - 14 Hütten
 - 16 Hütten
- Wie lautet der Markenname der Erdäpfelbauern in Aigen im Ennstal?**
 - Ennstaler Erdäpfel
 - Murtaler Kartoffeln
 - Gesäuse Potatoes
- Welche Farbe hat die Schwarzbeere?**
 - Schwarz
 - Blau
 - Rot
- Welche Institution prämierte unsere Schladming-Dachstein Genusspartner auch heuer wieder mehrfach für ihre Spezialitäten?**
 - Bezirkskammer für Land- und Forstwirtschaft Liezen
 - Landwirtschaftskammer Steiermark
 - Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft
- Der Ennstaler Steirerkas hat folgende Eigenschaften:**
 - Bröselig & fettarm
 - Schnittfest & kalorienreich
 - Cremig & geschmacklos
- Was schätzt Du bei der Einkehr am meisten? Wir freuen uns über Deine Mehrfachnennung!**
 - Die Herzlichkeit der Gastgeber
 - Den Genuss regionaler Spezialitäten
 - Die Gemütlichkeit

Patrick ist für Dich da.

*Wenn Du aus einem Nachtisch
einen Hauptgang machst.*

Jetzt bewerben unter:

jobs.schladming-dachstein.at

Patrick, Restaurant-Fachmann

**SCHLADMING
DACHSTEIN**
Wir sind für Dich da.

Tourismusverband Schladming-Dachstein
Ramsauerstraße 756
8970 Schladming
T: +43 3687 23310
info@schladming-dachstein.at
www.schladming-dachstein.at

Lebensgefühl
Österreich 