

Wilden Kaiser BLATTL



ZUR FREIEN ENTNAHME
WINTER 2023/24



ENGLISH
MAP



EIN TRAUM ZUM GENIESSEN

Saisonale und regionale Produkte werden zu feinen Gaumenfreuden vereint, mit viel Geschick und Kreativität angerichtet und freundlich serviert. Guten Appetit!



GUTER SCHLAF BRINGT VIEL ENERGIE

Wie sollte es anders sein – in der Alpenluft schläft man einfach besser. Genießen Sie unsere stilvollen neuen Zimmer mit jeglichem Komfort und spüren Sie die Energie der alpinen Bergwelt, die Sonnenstrahlen, die zum Fenster hereinlachen, hier können Sie loslassen vom Alltag!



ENTSPANNUNG NACH
EINEM TAG IN DER NATUR
Unser Landhaus gegenüber hat auch Neues zu bieten. Hier befindet sich unter anderem ein neuer Skistadl und auch unsere kleine feine Wellness-Oase.

Winter-Urlaubstage am Wilden Kaiser



Im Winter gibt es doch nichts Schöneres als in die Berge zu flüchten und einen schönen Skiurlaub zu genießen. Gerade im Gebiet „Wilder Kaiser“ gibt es das Skigebiet, wo man sich so richtig austoben kann. Egal, ob skifahren, snowboarden oder rodeln – es ist das absolute Paradies.



Speisekarte
Seite 4-5

Freuen Sie sich auf „kuschelige“ Urlaubstage am Wilden Kaiser

Unser ursprünglicher Gasthof ist mittlerweile komplett renoviert, mit Wohlfühlzimmer, einem neu gestalteten Restaurantbereich sowie einer schönen Gaststube im Tiroler Stil. Die großzügige Terrasse mit anschließendem Spielplatz lädt zum Verweilen ein. Freuen Sie sich auf die schönste Zeit des Jahres – auf Ihre Urlaubszeit.

Wir, Familie Schönberg und das Team, wünschen Ihnen eine unvergessliche Zeit und kümmern uns gerne um Ihre Wünsche. Wir freuen uns auf Sie

Familie Schönberg

Jeder Gast ist ein Genießer-König!

Authentische und herzliche Gastfreundschaft ist für uns und das gesamte Team selbstverständlich. Schließlich sollen Sie sich bei uns rundum bei einem guten Glaserl Wein einem frisch gezapften Bier oder bei unserer bodenständigen Küche wohlfühlen. Hier haben Sie endlich Zeit, das Leben in all seinen Facetten intensiv zu genießen und dem Körper und dem Geist eine Auszeit zu geben.

Alle unsere Zimmer sind im Tiroler Stil renoviert und mit viel Altholz und Zirbe ausgestattet worden.

Unseren Hausgästen bieten wir ein reichhaltiges Frühstücksbuffet und nach Ihrem kalten Skitag wartet Wellness und Ruhe im Landhaus.

Unsere Bio-Kräutersauna, Finnische-Sauna und Infrarot laden täglich zum Relaxen ein. Danach freuen wir uns, Sie in unserem Restaurant mit einem herzhaften Menü verwöhnen zu können.



Urlaub war schon immer die Zeit der großen Gefühle. Bei uns ankommen heißt wohlfühlen, frei fühlen, geborgen fühlen und das an einem der schönsten Plätze der Welt:

HIER AM WILDEN KAISER

WIE ALLES BEGANN

Gerne möchten wir unseren Gästen auch ein wenig die Geschichte unseres Hauses näher bringen. 1947 haben unsere Großeltern auf dem Grundstück wo ursprünglich eine Köhlerei betrieben wurde, begonnen.

Die schöne Landschaft, die wundervolle Bergwelt und die zentrale Lage haben viele Erholungssuchende zu Ihrem Ziel gemacht. Der Spatenstich zum Gasthof fand 1955 statt und sehr bald wurde er um einen großen Saal für Veranstaltungen erweitert. Bälle, Tiroler Abende, Hochzeiten und viele Feierlichkeiten fanden statt und so wurde der Gasthof schnell zur Drehscheibe vieler gesellschaftlicher Ereignisse.

Der Tourismus hielt immer mehr Einzug. Da war es selbstverständlich, dass 1973 unsere Eltern den Gasthof übernahmen und auf den neuesten Stand brachten. 1981 wurde auch das damals private Wohnhaus zum jetzigen Landhaus umgebaut.

2010 übernahmen wir, Petra und Hansi Schönberg, von unseren Eltern den Gasthof. Wir sehen nun unsere Aufgabe darin, den Gasthof schrittweise unseren und den heutigen Bedürfnissen anzupassen. So wurden die Zimmer erneuert und dem heutigen Standard entsprechend eingerichtet und der Speisesaal bekam eine typisch tirolerische Wohlfühlatmosphäre.

Wir freuen uns, den heutigen Komfort bieten zu können und auch das Landhaus mit dem neu gestalteten Zimmern, Skistall und der Wellness Oase für unsere Gäste zur Verfügung stellen zu können. Mittlerweile ist auch die 4. Generation der Familie fest im Gasthof integriert.





Speisekarte

Vorspeisen

Räucherlachs (A,C,D,G,F,H,L,M,O) Oberskren, Toast	14,50
Mariniertes Carpaccio vom Rinderfilet (A,F,G,L,M,O) mit Rucola, Parmesanspäne, Toast	15,80
Bruschetta (A,C,F,G,L,O) (Weißbrot mit frischen Tomaten, Knoblauch, Basilikum, Parmaschinken und Rucola	13,50
Frische gebackene Champignons (A,C,F,G,L,M,O) Sauce Tartare	11,50
Gebackener Camembert (A,C,F,G,L,O) mit Preiselbeerobers, Toast	10,50

Suppen

Kräftige klare Rindfleischsuppe (A,C,G,L,M,O) mit hausgemachten Frittaten oder Nudeln	4,90
Rindssuppe mit hausgemachten Pressknödel (A,C,G,L,M,O)	5,20
Gulaschsuppe (A,F,L,M,O) mit Brot	5,90
Tomatencremesuppe (F,G,L,O) mit Mozzarellawürfel	5,20
Knoblauchrahmsuppe (A,F,G,L,O) mit gerösteten Brotwürfeln	5,20

Salate

Bauernsalat (A,C,F,G,L,M,O) Blattsalate mit gerösteten Speckstreifen, Pilzen, Schafkäsewürfel, Kernöldressing, Brot	15,50
Fitnesssalat (A,C,F,G,L,M,O,P) frische Salate mit gegrillten Hühnerbruststreifen, Yoghurtdressing, Knoblauchbrot	17,80
Gebackenes Hühnerfilet im Kürbismantel auf Blattsalate, Knoblauchbrot	18,50
Gemischter Salat der Saison (A,C,F,G,L,M,O,P) mit Öl – Essigmarinade oder Kräuter – Yoghurtdressing	5,90

Frischer Fisch

Frischer gebratener Bachsaibling (A,C,D,G,L,O) mit Petersilienkartoffel	25,50
Gegrilltes Zanderfilet (A,D,F,L,O) auf mediterranem Gemüse, Kartoffel	25,50

Burger

Wilder Kaiser Burger, 200g saftiges Almochsenpaddy (A,C,G,F,L) auf Eisbergsalat, Tomaten, Cheddar Käse, gebackene Zwiebelringe, gebratener Speck, Pommes frites, 2erlei Saucen	18,50
Kaiserinnen Burger, gegrillte Hühnerfilets (A,C,G,L) Cheddar Käse, Tomaten, Avocado, Eisbergsalat, Pommes frites, 2erlei Saucen	18,-
Vegi Burger, gegrilltes Gemüselaiichen (A,C,G,L,O) auf Eisbergsalat, Tomaten, Cheddar Käse, Avocado, Süßkartoffel-Pommes frites, Sauerrahmsauce	17,-
Fischburger, (A,C,D,G,L,O) gebackenes Barschfilet, Gurken und Tomatenscheiben, Ruccola, Potato Wedges, Sauce Tartare	19,50

Gutes vom Grill

Chateaubriand rosa gegrillt (A,C,F,G,L,M,O,P) ab 2 Personen pro Person Gemüsebouquet, Pfeffersauce, Kartoffelgebäck	39,50
„Kaiserplatte“ (A,C,F,G,L,M,O,P) ab 2 Personen pro Person verschiedene gegrillte Filets, feines Gemüse, Kartoffelgebäck, Knoblauchsauce, Grillsauce	28,90
Filetsteak vom heimischen Rind 250g (A,C,F,G,L,M,O,P) mit pikanter Pfefferrahmsauce, Kroquetten, feines Gemüse	39,50
Grillteller (Medaillons vom Rind, Huhn, Schwein) (A,C,F,G,L,M,N,O,P) Pommes frites, Gemüse, Knoblauch- Grillsauce	27,50

Was Süßes

Eispalatschinken (Hausspezialität) (A,C,E,G,H,N) Vanilleeis, Schokosauce, Früchte	8,20
Kaiserschmarren (A,C,E,G,H) mit Vanilleeis und Apfelmus	13,80
Hausgemachter Apfelstrudel (A,C,E,G,H) mit Schlagobers mit Vanillesauce oder Vanilleeis	5,20 5,50
Hausgemachter Topfenstrudel (A,C,E,G,H) mit Schlagobers mit Vanilleeis oder Vanillesauce	5,50 5,80
Warmes Schokosoufflé (A,C,E,G,H) mit schokoladigen Kern, Vanilleeis	8,20
Sachertorte mit Schlagobers	5,50

Weitere Dessert´s finden Sie in unserer Eiskarte oder Tageskarte!

**Wir nehmen gerne Ihre Reservierungen für alle
Feierlichkeiten entgegen.
Telefon +43 (0) 5358 8118 · info@wilderkaiser.org**

**Bestellen Sie unsere Gerichte auch
zum Mitnehmen.
Wlan - passwort : esthersophia**

Allergeneninformation laut Codex

Glutenhaltiges Getreide	A	Werte Gäste bitte beachten Sie folgendes: Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder darauf hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU- Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Alle Angaben ohne Gewähr!
Krebstiere	B	
Ei	C	
Fisch	D	
Erdnüsse	E	
Soja	F	
Milch oder Laktose	G	
Schalenfrüchte	H	
Sellerie	L	
Senf	M	
Sesam	N	
Sulfit	O	
Lupinen	P	
Weichtiere	R	

Für persönliche Informationen steht unser ausgebildetes Fachpersonal gerne zur Verfügung!

Hausmannskost

Tiroler Gröstl (C,F,L) mit Spiegelei	12,50
Vegi Gröstl (C,F,L) mit 2 Spiegeleier	9,50
Hausgemachte 3erlei Schlutzkrapfen (A,C,G,L,O,P) mit Spinat-, Kürbis und Pfifferlingfülle, braune Butter, geriebener Parmesan	19,-
Kasspatzl (A,C,G,F,L,O) mit würzigem Bergkäse, brauner Butter, Zwiebeln	15,50
Spinat-Käse-Knödel (A,C,F,G,L,M,O) mit Pilzrahmsauce oder braune Butter und Parmesanspäne	15,50

Hauptgerichte

Cordon bleu (A,C,F,G,L,O) Pommes frites	18,50
Wiener Schnitzel vom Schwein (A,C,F,G,L) Petersilienkartoffel oder Pommes Frites	17,80
Zwiebelrostbraten medium (vom Beiried) (L,M,O) Röstkartoffel, Speckbohnen	28,50
Gegrillte Schweinefilets „Wilder Kaiser“ (A,C,G,L,O) in Pilzrahmsauce mit Kroquetten	26,-
Jägerpfanne (Hirschragout) „Förster Art“ (A,C,G,L,M,O) mit Pilzen, Preiselbeeren, Spatzl und Blaukraut	27,-

Für die kleinen Gäste

Micky Mouse Schnitzel (A,C,F,G) gebackenes Hühnerschnitzel mit Pommes frites	9,50
Rotkäppchen Spaghetti (A,C,F,L,M,O) mit Tomaten- oder Fleischsugo- Parmesan	7,50
Pinoccio Grillwürstl (P) auf Pommes frites	7,90
Moby Dick Fischstäbchen (A,C,D,G) mit Kartoffel	7,90
Peppa Wutz Naturschnitzl in Natursauce, Spatzl	9,50

Beilagen

Portion Pommes	5,-
Portion Süßkartoffelpommes	5,50
Portion Gemüse (L)	5,-
Knoblauchbrot (A,C,G)	4,50
Krautsalat (F,M,L,P)	4,50
Blattsalate (F,M,L,P)	5,-

Urtypisch.



1858 kaufte ein Wiener Bankier ein Grundstück in der kleinen Ortschaft Zipf in Oberösterreich und gründete dort eine Brauerei. Dieser außergewöhnliche Beginn war prägend – für die Brauerei, das Bier und die Marke Zipfer. Über Jahrzehnte hinweg entwickelte sich die mutige Unternehmung zum beliebtesten Bier im Westen Österreichs. Noch heute schreibt Zipfer seine Erfolgsgeschichte von dort aus – mit Leidenschaft, Charakter und vor allem mit dem unnachahmlichen Geschmack des Naturhopfens.

bauern, mit denen seit Jahrzehnten eine enge Partnerschaft besteht. Gebraut wird dann mit dem naturbelassenen Hopfen nach der handwerklichen Zipfer Brautradition. Bis heute. Und mit jedem Sud, der gehopft wird, denken die Brauer an die unzähligen Fans da draußen. Besonders gerne an die Tiroler, mit denen Zipfer nicht nur das Sponsoring von Vereinen verbindet, sondern auch eine lange Freundschaft, die sich auf demselben, urtypischen Geschmack gründet.

Die wertvolle Zutat kommt für Zipfer von den Hopfenfeldern aus dem benachbarten Mühlviertel – die sorgsame Ernte und Trocknung der Hopfen-Dolden übernehmen die Hopfen-

Genieß im Wilden Kaiser die besondere Brautradition und Vielfalt der Zipfer Biere – in aller Ruhe mit dir allein, mit Freunden oder zu einem guten Essen, in jedem Fall aber urtypisch. Zum Wohl!



6



Kaspar Fuchs

Getränkefachhandel - Kaffeerösterei

Die Rösterei

Fuchs Kaffee wird in einem Trommelröster im sogenannten Langzeit-Röstverfahren geröstet. Dieses Verfahren ist zwar etwas aufwändiger, die langsame und dadurch schonendere Röstung garantiert jedoch in der Tasse ein feines natürliches Aroma mit guter Fülle. Zudem ist Fuchs Kaffee weitaus bekömmlicher als in Heißluftmaschinen gerösteter Kaffee.

In unserer Kaffeerösterei werden jährlich ca. 30 to Rohkaffee verarbeitet. Oberste Priorität gilt hierbei der Qualität der verwendeten Sorten - (vorwiegend aus den Hochlandgebieten von Zentralamerika - Kolumbien, Costa Rica, Guatemala, Honduras - sowie Brasilien, Afrika und Indien).



Firmengeschichte

Kaspar Fuchs III unternahm seine ersten Röstversuche nach dem zweiten Weltkrieg. Der Verkauf erfolgte in offenen Papiersäcken im Rahmen des bestehenden Großhandels mit Futtermitteln, Brennstoffen und Lebensmitteln. Durch die Umstrukturierungen des Lebensmittel Einzelhandels in den Fünfzigerjahren hat sich die Kaffeerösterei Fuchs auf die Gastronomie und Hotellerie spezialisiert.

Seit Mitte der Neunzigerjahre wird das Familienunternehmen von der dritten Generation fortgeführt. Der Kaffeeertrieb bildet neben dem Getränkeshandels das zweite Standbein der Firma Fuchs.

PRESSKNÖDEL



Zutaten:

250g Semmelwürfel (=Knödelbrot/gewürfeltes Weißbrot)
2 ganze Eier, 250ml Vollmilch
100g Graukäse gewürfelt in 0,5cm Stückchen, 100g Bergkäse gewürfelt oder grob gerieben
1 Zwiebel – klein gewürfelt, 1 Knoblauchzehe – mini klein gehackt
1-2EL Butter zum Anschwitzen, Salz und Pfeffer zum Abschmecken
Frische Petersilie, fein gehackt, Majoran, Thymian – nach Verfügbarkeit fein gehackt
Butterschmalz oder neutrales Pflanzenöl zum Frittieren
Suppe oder Salat zum Servieren, frischen Schnittlauch zum Garnieren

Zubereitung:

Den Zwiebel klein und den Knoblauch noch kleiner schneiden. Eine Pfanne am Herd erhitzen, die Butter zerrinnen lassen und darin den Zwiebel und den Knoblauch anschwitzen. Achtung, die Zwiebel sollen nur glasig werden, nicht braun! In der Zwischenzeit den Käse würfeln oder reiben, die 2 Eier dazugeben und leicht verrühren. Die Pfanne vom Herd nehmen und die 250ml Milch hinzugießen. Die Milch sollte lauwarm werden. So spart man sich beim Abwasch einen weiteren Topf. In einer sehr großen Schüssel 250g Semmelwürfel, Käse + Eier, Zwiebel + Petersilie + Knoblauch mischen. Gut umrühren, gerne auch einfach mit den Händen. Jetzt salzen und pfeffern. Nun sollte man die Mischung mindestens 20 Minuten stehen lassen. In der Zeit bindet sich die Mischung und bildet eine patzige Masse. Nochmal gut durchkneten. Mit nassen Händen formt man nun die Knödel. Ich mag es nicht wenn sie zu groß sind – lieber etwas kleiner und bei Bedarf mehr davon! Die Knödel werden flachgedrückt. Dabei nochmal schauen, dass sie keine "Risse" haben.

Jetzt werden sie im heißen Fett bei ca 180 Grad braten. Es zahlt sich aus, wirklich so lange zu warten bis das Fett die Temperatur erreicht hat – sonst saugen die Knödel das Fett auf. Guten Appetit

Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat zu bleiben



Schon vor 36 Jahren wurde diese Philosophie im Hotel und Restaurant „Zum Wilden Kaiser“ gelebt und eindrucksvoll bis heute beibehalten.

Viele langjährige Mitarbeiter, auf welche die Wirtsleute sehr stolz sind, beweisen dies. Ein unglaubliches Beispiel ist der bewährte und allseits beliebte Küchenchef Franz Kieslinger. Als er vor mehr als 30 Jahren als junger lerneifriger Bub die Küche betrat und von Marlene und Peter unter ihre Fittiche genommen wurde, war weder ihm noch den Wirtsleuten bewusst, wie eindrucksvoll der Franz den Weg des Hauses mitgestalten wird. Die Freude an seinem Beruf, große Neugierde und die Begeis-

terung für das Neue, das sind die Grundsteine für die heute, wie damals ausgezeichnete Küche im Restaurant und für die Pensionsgäste. Liest man heute die Speisekarte, dann ist für jeden Geschmack etwas dabei. Ausgewählte Tiroler Spezialitäten, Fleisch- und Fischkreationen sowie vegetarische Köstlichkeiten machen es den Gästen leicht, das Richtige auszuwählen.

Genau wie Franz, der unübertrieben als Seele des Hauses beschrieben werden kann, strahlen die Wirtsleute diese Werte wider und die zahlreichen Stammgäste beweisen, dass der wertschätzende Umgang mit Produkten und Menschen überaus geschätzt wird.



Einst und jetzt Chefkoch: Franz Kieslinger

7



Getränke



Warme's

Tasse Kaffee	2,90
Cappuccino (Milchschaum) (G)	3,50
Latte Macchiato (G)	3,80
Espresso	2,50
Tasse Tee	2,40
auf Wunsch mit Zitrone (O)	
Schwarz-, Hagebutte, Pfefferminz, Früchte- Kräuter und Kamillentee	

Heiße Schokolade/ mit Schlagobers (G,P)	3,50
Irish Coffee (Tullamore Dew) (A,G,P)	7,90
Affogato (Espresso + Vanilleeis) (O)	4,10

Alkoholfreies

Coca Cola Flasche	0,33l	3,30
Coca Cola zero Flasche	0,33l	3,30
Spezi, Fanta, Sprite	0,25l	2,70
Almdudler Flasche	0,35l	3,30
Apfelsaft	0,25l	2,70
Apfelsaft gespritzt	0,25l	2,70
Apfelsaft gespritzt	0,5l	4,90

Tonic Water, Bitter Lemon, Wild Berry Flasche	0,2l	3,30
Rauch Säfte:		
Orangensaft, Multivitamin, Johannisbeer, Mango oder Marille Flasche	0,2l	3,30

Mineralwasser „Römerquelle“	Flasche 0,33l	2,80
Mineralwasser „Römerquelle“	Flasche 0,75l	4,60
Red Bull	0,25l	4,-
Eis Tee Pfirsich	Flasche 0,33l	3,30
Krug „Wilder Kaiser“ Wasser		2,50

Biere

Zipfer Märzen vom Fass (A)	0,3l	3,50
Zipfer Märzen vom Fass (A)	0,5l	4,60
Zipfer hell alkoholfrei (A)	0,33l	3,50
Maisels weisse Weizen(A)	0,3l	3,60
Maisels weisse Weizen(A)	0,5l	4,80
Maisels weisse Weizen alkoholfrei (A)	0,5l Flasche	4,80
Dunkles Landbier (A)	0,5l Flasche	4,60
Radler vom Fass (A)	0,3l	3,50
Radler vom Fass(A)	0,5l	4,60

Aperitifs & Bitters

Glas Mionetto Prosecco		4,20
Prosecco Mirtillo (Prosecco, Mirtillo Likör)		6,20
Campari Soda		4,50
Campari Orange		5,20
Aperol Sprizz (Aperol, Prosecco, Soda)		6,10
Hugo (Holunder, Prosecco, Soda)		6,10
Hugo alkoholfrei(Holunder, Tonic, Soda)		4,90
Lillet wild berry (Wild Berry, Lillet blanc)		6,10
Limoncello Sprizz (4cl Limoncello, Prosecco, Soda)		6,10
Gin Tonic	4cl	6,50
Bacardi – Cola (4cl)	4cl	6,50
Martini bianco oder dry	1/16l	3,90
Fernet branca	2cl	3,10
Jägermeister	2cl	3,10
Ramazotti (O)	1/16l	3,90
Eristoff Vodka weiß	2cl	3,10

Liköre

	2cl	
Amaretto di Soronno		3,20
Bailey's Irish cream (C,G)		3,20
Besoffene Marille		3,20
Mirtillo Heidelbeer Likör		3,20
Honig- Birne (Hauser)		3,20

Offene Weine weiß 1/8l

Grüner Veltliner (O)	2,80
Weinzierl, trocken, kräftig-würzige Art	

Winzerbraut (O)	2,80
Riesling Sylvaner, lieblich, zart und mild	

Lugana Gocce d'Oro DOC (O)	5,60
----------------------------	------

Rosé Passione (O)	3,-
Blauer Portugieser, Landwein, trocken	

weiß oder rot gespritzt (O)	3,40
weiß oder rot gespritzt süß (O)	3,90

Offene Weine rot 1/8l

Blauer Zweigelt (O)	3,-
voller, kräftiger samtiger Rotwein	

Heideboden Cuvee, Kerninger (O)	4,80
---------------------------------	------

Flaschenweine weiß 0,7l

Grüner Veltliner „Ried Sandgrube“ (O)	25,-
trocken, feine Duftvielfalt, lebendig, pikant, würzig	

Riesling „Von den Terrassen“ (O)	26,-
milder fruchtig eleganter Riesling	

Kremser Chardonnay (O)	28,-
Kremstal, Kabinett, trocken	

Lugana Gocce d'Oro DOC (O)	32,-
Weingut Bulgarini, Lombardei, tolle Aromen von gelbem Steinobst und etwas Thymian	

Rosé Zweigelt (O)	23,-
trockener Qualitätswein	

Flaschenweine rot 0,7l

Heideboden Cuvee (O) (leicht gekühlt)	28,-
Keringer, Neusiedlersee dezente Holzwürze, ausgewogener Speisenbegleiter	

St. Laurent Classic (O)	29,-
kräftige- dunkelrote Farbe, sehr feiner fruchtiger Duft	

Blauer Zweigelt „Holzfassgereift“ (O)	31,-
Kremstal, trocken, tiefe Aromen nach Weichsel und Kirschen	

Chianti Rufino (leicht gekühlt) (O)	31,-
Weingut Travignoli-Peldgo, vollblütig, Tannenhintergrund	

Spirituosen 2cl

Obstler (O)	2,90
Williams-Edelbrand (O)	3,10
Williams mit Birne (O)	3,50
Haselnuss-schnaps (O)	3,10
Marillen-schnaps (O)	3,10
Kräuter-schnaps (O)	3,10
Johannisbeerschnaps (A,O)	3,10
Zirbenschnaps S(O)	3,10

Whisky 4 cl

Jack Daniel's Tennessee Whisky (A,O)	6,80
Tullamore Dew Irish Whisky (A,O)	4,80

Weinbrände & Cognac 2cl

Asbach Uralt (O)	2,80
Remy Martin (O)	4,60

Edelbrände „VOM GANZ GUTEN“ 2cl

Holunderbrand (O)	5,60
Vogelbeer Spezialität (O)	5,60
Subirer (O)	5,20
Grappa Barric (O)	4,10
Wildschönauer Krautinger (O)	4,80



Sport am Berg.

**Sport Gatt heißt Sie
-lich willkommen in Scheffau!**

Wir lieben Sport.

Und wir lieben die Berge. So wie unsere Gäste und Kunden fasziniert uns die einzigartige Vielfalt der Region Wilder Kaiser. Winter wie Sommer lockt das mitreißende Angebot in die Natur.

Als leidenschaftliche Outdoor-Menschen kennen wir nicht nur unser Gebiet, sondern vor allem auch das entsprechende Sportequipment. Wir haben also das Hobby zum Beruf gemacht und geben das gewonnene Know-how gerne an unsere Kunden weiter. Bei einem persönlichen Beratungsgespräch in

unseren Shops in Scheffau und in Ellmau erzählen wir Dir Alles über die neuesten Entwicklungen und Trends in den Bereichen Ski, Touring, Schuhe, Accessoires, Sicherheit uvm. - ganz nach unserem Motto: „klein, fein und persönlich“.

Sohle olé, Weh adé!

Nein, nein, sie haben weder Spanisch noch Französisch studiert. Dafür studieren sie DICH! Die Rede ist von unseren Schuhmachern. Mit unserem Know How und modernem Equipment heben wir die Fußanalyse auf ein neues Niveau. Das Ergebnis: Maßgeschneiderte und individuell für deinen Sport abgestimmte

Einlegesohlen. Schmerzen und Einschränkungen gehören damit der Vergangenheit an.

Also, bis bald und Ciao ohne Au! Um euch wie gewohnt den besten Service und Komfort bei den Schuhen zu bieten, haben wir unsere Technik zur Schuhanpassung nochmals erweitert, sodass Deine Aktivität noch mehr Vergnügen bereiten, egal ob auf oder abseits der Piste.

Mach deine Füße genauso glücklich wie dich!

Bereit für den Schnee?! Vom Neuesten Top-Modell bis hin zur beliebten Einsteiger-Serie und den dazu passenden Schuhen, bieten wir ein breites Sortiment zum Testen, Kaufen oder Ausleihen an. Auch für die kleinsten Gäste können wir „fast“ jeden Wunsch erfüllen. Alljene die gerne zu Fuß in der Natur unterwegs sind, können mit einer

Ski-Touren- oder Langlaufausrüstung von Sport Gatt atemberaubende Panoramen genießen und unvergessliche Momente erleben.

Ausrüstung kontrolliert?!

Gerne werfen wir einen Blick auf Deine Ausrüstung. Eine Skibindung sollte jährlich auf Funktion und Einstellung überprüft werden, um plötzliche Überraschungen beim Skivergnügen zu vermeiden.

Schon gewusst, dass ein Ski nicht nur gewachst gehört. Eine an die Schneeverhältnisse angepasste Strukturwahl und ein Fahrertyp abhängiges Kantentuning kann durch kein Wachs ersetzt werden. Ein frisches Ski-Service erhöht nicht nur die Sicherheit, sondern vor allem den Fahrkomfort & Fahrspaß. Wir wünschen Euch einen erholsamen, schönen Aufenthalt und freuen uns sehr auf Deinen Besuch.

SCHEFFAU belebt!

WINTER – SCHEFFAU UND DER WILDE KAISER IN WEISS

Wenn der Schnee die Berge und das Dorf einhüllt, hat man in Scheffau eine schöne Wahl: entweder ruft der „Koasa“ zum unberührten Spurenziehen wie beim Schneeschuhwandern und Langlaufen oder es sind nur ein paar Schritte zum zentralsten Einstieg in die Ski-Welt Wilder Kaiser-Brixental.

Hinauf zu endlosen Pisten in traumhafter Landschaft und Einkehr in urigen Hütten. Das nennt man „Wintermärchen“.

Schneeschuhwandern: Ob allein unterwegs oder bei einer geführten Wanderung, die Landschaft rund um den Kaiserort Scheffau lernt man auf Schneeschuhen mit allen Sinnen in der unberührten Natur intensiv kennen.



Langlaufen:

Die 1,2 km lange, technisch beschneite Dorfloipe ist einmal wöchentlich am Mittwoch bis 21:30 Uhr beleuchtet und mit den Loipen der Nachbarorte Ellmau und Söll verbunden.

Winterwandern:

Die pure Winterluft einatmen und auftanken. Scheffau besitzt über 32 km leichte und sonnige Winterwanderwege.

Tipp für Familien mit Kleinkindern:

Beim Übungslift im Dorfzentrum können die Kleinen in Ruhe ihre ersten Skischwünge üben. Der Baby-Schleplift kann kostenlos und ohne Liftticket genutzt werden.

eurogast

Sinnesberger

Exquisit
shoppen

Tauch ein in die Welt der Genüsse!

Auf über 3.000 m² erwarten dich über 35.000 regionale und internationale Köstlichkeiten.

Genieße die große Auswahl an frischem Fisch, regionalem Fleisch - garantiert gentechnikfrei mit Herkunftsgarantie, über 50 verschiedene Obst- und Gemüsesorten in bester BIO Qualität, eine Vinothek mit einem außergewöhnlichen Angebot von österreichischen & internationalen Spitzenweinen und in jeder Abteilung Experten, die ihr Fachwissen gerne teilen.

In Sinnesberger's Markthalle wird der Einkauf zum Erlebnis.

S
SINNESBERGER'S
Markt
Halle



www.sinnesbergersmarkthalle.at



Skischule
Ingrid Salvenmoser

SKI- und RENNSCHULE
Ingrid Salvenmoser
WM- Medaillengewinnerin in Saalbach
und 17 Jahre Erfahrung im Ski Weltcup

Wir bieten Privatunterricht für Kinder und Erwachsene vom Anfänger bis zum Fortgeschrittenen.

Wir freuen uns über Ihre Anfrage und Buchung unter: www.skischule-salvenmoser.com
Telefon: +43 664 13 000 26

Langjährige
Partnerschaft

Das Traditionshaus „Gasthof zum Wilden Kaiser“ der Familie Schönberg-Feger und der Lebensmittel Großhändler Eurogast Sinnesberger pflegen seit Jahren eine sehr gute Partnerschaft.

Aktivprogramm in Scheffau



Winter Waldbaden

Jeden Montag / 08.01.2024 – 25.03.2024 / 13:30 – 15:30 Uhr
Treffpunkt Tourismus Info Scheffau, Dorf 28

Winterwanderung

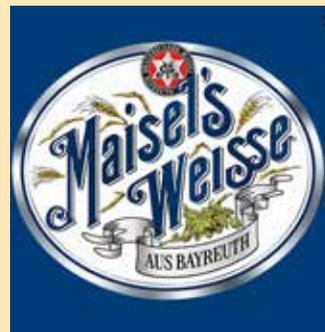
Jeden Dienstag, 26.12.2023 – 26.03.2024 / 10:00 - 14:00 Uhr
Treffpunkt Tourismus Info Scheffau, Dorf 28



Schneeschuhwanderung

Jeden Mittwoch / 03.01.2024 – 13.03.2024 / 14:00 – 16:00 Uhr
Treffpunkt Tourismus Info Scheffau, Dorf 28

Infos & Anmeldung bis zum Vortag unter www.wilderkaiser.info oder in der Tourismus Info Scheffau.



Brauerei Gebr. Maisel

Die Brauerei Gebr. Maisel ist seit jeher eine echte Familienbrauerei. Gegründet wurde die Brauerei 1887 von den Brüdern Hans und Eberhard Maisel, die aus einer Brauerfamilie stammten, deren Geschichte sich weitere 100 Jahre zurückverfolgen lässt. Heute führt Jeff Maisel das Familienunternehmen bereits in vierter Generation.

Viel Know-how, kreative Ideen und jede Menge Herzblut – das hat die Brauerei über Jahrzehnte geprägt und macht auch heute noch ihren Erfolg aus. Insgesamt bietet Maisel über 20 verschiedene Biersorten an.

National und international bekannt ist die Brauerei Gebr. Maisel durch ihre bayerischen Weissbierspezialitäten Maisel's Weisse Original, Leicht, Dunkel, Kristall und Alkoholfrei. Mit Edelhopsen EXTRA ist sie zudem Marktführer im Segment der energiereduzierten Biere.

Mit der Marke Maisel & Friends ist die Bayreuther Brauerfamilie seit 2012 Vorreiter im immer stärker wachsenden Segment der modernen Bierspezialitäten. Hier entstehen neue, kreative Interpretationen internationaler Biertypen, die überraschende Geschmackserlebnisse bieten und für die besonderen Genussmomente gebraut werden.

Alle Biere werden nach dem Bayerischen Reinheitsgebot von 1516 gebraut und bieten doch eine überraschende Vielfalt. Die Maisel-Brauer leben hier ihre Kreativität aus und beweisen eindrucksvoll, was trotz der Beschränkung auf die vier Grundzutaten Hopfen, Malz, Hefe und Wasser möglich ist.

Highlights im März

- Wanderung „Schneerosen schauen“ am Hintersteiner See
- Besichtigung eines Bauernhofes am Hintersteiner See
- Wanderung & Besichtigung des Werkzeugmuseums in Scheffau
- Weitere Programmpunkte und verschiedene Musikveranstaltungen in Söll, Ellmau und Going

Genauere Infos zum März-Programm gibt es online unter www.wilderkaiser.info/events

Winter-Kaiserjet im März

Der kostenlose Winter-Kaiserjet fährt **von 08.03. bis 01.04.2024** und bringt Sie mehrmals täglich nach Söll, Scheffau, Ellmau und Going zu den Dorfzentren, Bergbahnen und zum KaiserBad.

Fahrplan unter www.wilderkaiser.info/mobil

Vorschau für den Sommer

Jeden Freitag GRILLABEND ab 18:00 Uhr bei Schönwetter



Schönberg KG
Am Trattenbach 4+5
A-6351 Scheffau am Wilden Kaiser
Tel. +43 (0) 5358 / 8118
Fax +43 (0) 5358 / 8118-8
info@wilderkaiser.org
www.wilderkaiser.org