



alp
bach
tal

Hüttenjause

Qualität aus der Region



alp
bach
tal

HÜTTEN JAUSE



2 | 3

Genieße die besten Produkte aus der Region in urigen Jausenstationen und Berggasthöfen – serviert auf dem original „Alpbachtal Hüttenjause“ Holzbrett! Das Angebot gilt von Mai bis Oktober.

Enjoy top quality products at the regions' enchanting, rustic huts and mountain inns, served on original "Alpbachtal Hüttenjause" wooden platters. This offer is valid from May – October.

Bitte die Öffnungszeiten der einzelnen Partner beachten.
Please note the opening hours of the individual partners. Subject to change.

Stempel sammeln und Belohnung abholen! *Collect stamps and earn your reward!*



Wenn du mind. 3 Stempel (pro Stempel ist eine Konsumation von mind. € 10,00 erforderlich) in den angeführten Partnerhütten sammelst, erhältst du gegen Vorlage der Alpbachtal Card und der gesammelten Stempel ein Geschenk in einem unserer Tourismusbüros.

Collect a minimum of 3 stamps or more from any of the mentioned huts/inns when you spend € 10,00 or more. Present your Hüttenjause Folder and Alpbachtal Card at one of our tourist offices and collect your gift.

Die besten Produkte für die Alpbachtal Hüttenjause *Top quality products for the Alpbachtal Hüttenjause*

- Alpbachtaler Heumilchkäse von der Käserei Reith i. A. bzw. Eigenerzeugung
Alpbachtaler Heumilchkäse from the Käserei (dairy) in Reith i. A. or homemade
- Speck vom Bauern oder Metzger aus der Region bzw. Eigenerzeugung
Speck (bacon) from local farmers, butchers or home produce
- Schwarzbrot vom örtlichen Bäcker oder Eigenerzeugung
Brown bread from local bakeries or home baked
- Schnaps zur Abrundung – selbst gebrannt oder vom Bauern aus der Region
Schnapps from a local distiller or home distilled

Diese Betriebe servieren die Alpbachtal Hüttenjause *The Alpbachtal Hüttenjause is available at*

- | | |
|--|--|
| - Farmkehralm
Alpbach | - Wildsauhütte
Reith im Alpbachtal |
| - Riedalm Ausschank
Alpbach | - Almstüberl Gschwendt
Reith im Alpbachtal |
| - Jausenstation Wurmhof
Alpbach | - Berggasthof Holzalm
Brixlegg |
| - Böglalm
Alpbach | - Berglsteinersee 712er Lounge
Breitenbach |
| - Jausenstüberl Oberthaler
Alpbach | - Jausenstation Tiefenbachklamm
Brandenberg |
| - Almausschank Bischofer Käsalm
Alpbach | - Gasthaus Kaiserhaus
Brandenberg |

All diese Partnerbetriebe sind bequem innerhalb 1-2 Gehstunden oder teilweise auch mit dem Auto erreichbar! – *All these huts/inns can be reached easily within a one to two hour walk and some can be accessed by car!*

ALPBACHTAL

ZILLERTALER ALPEN

STUBAIER ALPEN

KARWENDELGEBIRGE



- | | | | |
|-------------------------|----------------------------|------------------------|---------------------------------|
| 1 Farmkehralm | 4 Böglalm | 7 Wildsauhütte | 10 Berglsteinersee 712er Lounge |
| 2 Riedalm Ausschank | 5 Jausenstüberl Oberthaler | 8 Almstüberl Gschwendt | 11 Jausenst. Tiefenbachklamm |
| 3 Jausenstation Wurmhof | 6 Bischofer Käsalm | 9 Berggasthaus Holzalm | 12 Gasthaus Kaiserhaus |



Farmkehralm

Familie Margreiter
6236 Inneralpbach
Tel. +43 650 2310632
alpbachtal.at/farmkehralm

Stempel
Stamp

Öffnungszeiten
Opening times



Ausgangspunkt / Wandertour

Starting point / hiking tour

Gemütliche Wanderung von Inneralpbach/Greiter Graben Parkplatz entlang der Forststraße zur Farmkehralm. Gehzeit: ca. 1,5 Stunden. Retour über den Jagdsteig nach Inneralpbach. Die Alm ist auch mit dem Bike (E-Bike) gut erreichbar.

Gentle hike from Inneralpbach/Greiter Valley car park along the forest track to the Farmkehralm. Walking time: approx. 1,5 hours. Walk back via the Jagdsteig to Inneralpbach. The forest road (not the Jagdsteig) is suitable for e-bikes.

Besonderheiten

Particularities

Liebliche Almenlandschaft im Greiter Graben mit der urigen Farmkehralm. Liegt zu Füßen des Großen Galtensbergs, dem höchsten Berg im Alpbachtal.

The rustic Farmkehralm in the Greiter Valley lies nestled amidst of beautiful pastures at the foot of the Galtensberg, the highest peak in the Alpbach Valley.

Das solltest du probieren

You must try

Wiener Schnitzel
Wiener Schnitzel

Riedalm Ausschank

Familie Gleissenberger Josef
6236 Alpbach
Tel. +43 680 3275464
alpbachtal.at/riedalm

Stempel
Stamp

Öffnungszeiten
Opening times



Ausgangspunkt / Wandertour

Starting point / hiking tour

Vom Parkplatz Oberthaler wanderst du in ca. 1,5 Stunden über den Wiesenweg zur Pech- und Riedalm. Der Rückweg führt als Rundtour über die Wurmeggalm, den Almrosenweg sowie die Zotta- und Thaleralm zurück zum Start. Eine mittelschwere Tour mit herrlichen Ausblicken, vielfältiger Natur und kulinarischem Zwischenstopp.

From the Oberthaler car park, you'll walk along the Wiesenweg path to the Pechalm and on to the Riedalm. The walk takes about 1,5 hours. The return leg, which forms a circular route, takes you via the Wurmeggalm and the Almrosenweg to the Zottaalm and the Thaleralm, before heading back to the starting point. A moderately difficult hike offering stunning views, diverse natural scenery and a chance to stop for a bite to eat.

Besonderheiten

Particularities

Die Alm ist ein idealer Zwischenstopp bei einer Wanderung am Schatzberg. The mountain hut is an ideal stop-off point on a hike up Schatzberg.

Das solltest du probieren

You must try

Jausenplatte mit Speck vom eigenen Hofschwein, Bauernbrot und hausgemachte Kuchen. Snack platter with bacon from our own farm-raised pig, farmhouse bread and homemade cakes.



Jausenstation Wurmhof

Familie Moser
Alpbach 88, 6236 Alpbach
Tel. +43 5336 5307
alpbachtal.at/wurmhof

Stempel
Stamp

Öffnungszeiten
Opening times



Ausgangspunkt / Wandertour

Starting point / hiking tour

Vom Ortszentrum Alpbach über den Oberen Höhenweg Richtung Inneralpbach oder über den Mittleren Höhenweg/Brechelstube und Weikartmühle zum Wurmhof.
Start from the village centre and take the Oberer Höhenweg towards Inneralpbach or the Mittlerer Höhenweg/Brechelstube via the Weikart mill to the Wurmhof.

Besonderheiten

Particularities

Herrlicher Gastgarten auf der Sonnenseite von Alpbach mit Blick ins Tal sowie die umliegenden Berge wie Großer Galtenberg und Wiedersberger Horn.
Beautiful garden on the sunny side of the Alpbach Valley with stupendous views towards the valley and the surrounding mountains, the Großer Galtenberg and the Wiedersberger Horn.

Das solltest du probieren

You must try

Tiroler Speckknödel und Kaiserschmarrn.
Tyrolean Speckknödel (savory dumplings with bacon) and Kaiserschmarrn.

Böglalm

Familie Mück
Alpbach 589, 6236 Alpbach
Tel. +43 676 4568863
alpbachtal.at/boeglalm

Stempel
Stamp

Öffnungszeiten
Opening times



Ausgangspunkt / Wandertour

Starting point / hiking tour

Von Inneralpbach Parkplatz Greiter Graben starten und dann ca. 300 m nach dem Schranken rechts den Pfeilen Böglalm folgen (kinderwagentauglich).
Gehzeit ca. 35 min. Für Genusswanderer: Böglalm Rundwanderweg ca. 1 h 15 min.
From Inneralpbach Greiter Valley car park take the road to the right, follow the signs for the Böglalm for approx. 35 min. (suitable for pushchairs). For a longer but leisurely hike, take the Böglalm loop trail (approx. 1 hour 15 min).

Besonderheiten

Particularities

Besuche eine der urigsten Hütten im Alpbachtal mit schöner Sonnenterrasse und großartigem Blick auf Inneralpbach.
Visit one of the most charming mountain huts in the Alpbachtal; relax on the wonderful sunny terrace and enjoy the spectacular views over Inneralpbach.

Das solltest du probieren

You must try

Almfrühstück mit selbst gemachten Aufstrichen und Marmeladen.
Bitte vorher anmelden!
Alpine breakfast with homemade jams and spreads. Table bookings required!



Jausenstüberl Oberthaler

Familie Agnes Moser
Alpbach 116, 6236 Alpbach
Tel. +43 5336 5146 oder +43 664 5352295
alpbachtal.at/oberthaler

Stempel
Stamp

Öffnungszeiten
Opening times



Ausgangspunkt / Wandertour

Starting point / hiking tour

Vom Ortszentrum Alpbach über Thierberg, Lärchenweg und Blaiksteig Richtung Hösljoch. Gehzeit ca. 1 Stunde. Übernachtungsmöglichkeit.

From Alpbach village centre take the Lärchenweg via Thierberg and continue along the Blaiksteig towards the Hösljoch. Walking time approx. 1 hour. The Oberthaler also offers bed and breakfast.

Besonderheiten

Particularities

Urige Jausenstation mit alter Bauernstube sowie Blick auf das Wiedersberger Horn und Schatzberg. Sonnige Terrasse.

Charming farmhouse-Jausenstation with old farmer's parlour offering delightful views towards the Wiedersberger Horn and Schatzberg. Lovely sunny terrace.

Das solltest du probieren

You must try

Kaffee und Kuchen (hausgemacht), frische Milch vom Hof, Kaiserschmarrn.

Coffee and cake (home baked), fresh milk, Kaiserschmarrn.

Almausschank Bischofer Käsalm

Franz Kostenzer
832 Alpbach, 6236 Alpbach
Tel. +43 676 5049675
alpbachtal.at/kaesalm

Stempel
Stamp

Öffnungszeiten
Opening times



Ausgangspunkt / Wandertour

Starting point / hiking tour

Ausgehend von Alpbach führt ein Weg vorbei an der Postalm: Hier kannst du entweder links über den breiten Weg aufwärts bis zur Bischoferalm wandern, oder rechts weiter über den Steig A6 zur Alm. Der Weg ist als Rundwanderung beschrieben.

Kurz oberhalb der Bischoferalm findest du den Almausschank Bischofer Käsalm.

From Alpbach village centre, take the footpath between the Postalm and the Hotel zur Post. Follow either the wide path to the left up to the Bischoferalm or the A6 trail to the alpine pasture. The trail is described as a circular hike. One bend above the Bischoferalm, you will find the "Bischofer Käsalm", a place to stop for refreshments.

Besonderheiten

Particularities

Produkte aus eigener Erzeugung; Käseverkauf und Felsenkeller – versch. Käsesorten aus natürlicher Almmilch.

Production of farmhouse cheese; cheese storage cellar; sale of various types of cheese made from natural alpine pasture milk.

Das solltest du probieren

You must try

Käse aus eigener Erzeugung.

Farmhouse cheese.



Wildsauhütte

Herr Tobias Pargger
Neader 11B, 6235 Reith im Alpbachtal
Tel. +43 660 6395208
alpbachtal.at/wildsauhuette

Stempel
Stamp

Öffnungszeiten
Opening times



Ausgangspunkt / Wandertour

Starting point / hiking tour

1. Von der Bergstation der Reitherkogelbahn Richtung Kerschbaumersattel talwärts bis zum Kerschbaumhof. Dort geradeaus über den Weiderost. Bergauf immer den Schildern folgen. Ca. 1,5 Stunden Gehzeit.
2. Von der Mittelstation der Wiedersbergerhornbahn Richtung Hochlindalm, geradeaus weiter bis zur Wildsauhütte. Ca. 1,5 Stunden Gehzeit.

1. From the Reitherkogelbahn top station, follow the signs for the Kerschbaum Saddle downhill to the Kerschbaum farm. Continue straight ahead crossing the cattle grid. Follow the signs walking uphill for approx. 1,5 hours.

2. From the Wiedersbergerhornbahn middle station follow the signs for Hochlindalm and continue to the Wildsauhütte; approx. 1,5 hours walking time.

Besonderheiten

Particularities

Neue Almhütte mit Sonnenterrasse, schöner Blick ins Inntal und Alpbachtal.
New hut with sunny terrace and magnificent views over the Inn and Alpbach valleys.

Das solltest du probieren

You must try

„Wildsauspritzer“ – Limettensoda mit Rum, Minze und Zitrone
„Wildsauspritzer“ – lime soda with rum, mint and lemon.

Almstüberl Gschwendt

Fam. Martina Vorhofer
Reither Kogel 4a, 6235 Reith im Alpbachtal
Tel. +43 664 2744030
alpbachtal.at/gschwendt

Stempel
Stamp

Öffnungszeiten
Opening times



Ausgangspunkt / Wandertour

Starting point / hiking tour

Von der Bergstation der Reitherkogelbahn Richtung Kerschbaumersattel talwärts bis zum Almstüberl Gschwendt. Anschließend über Wölzenberg (bei Schönwetter) oder alternativ über Hygna ins Tal.

Start from the Reitherkogelbahn top station and walk downhill to the Kerschbaum Saddle towards the Almstüberl Gschwendt. In good weather, take the trail leading through Wölzenberg or walk back via Hygna.

Besonderheiten

Particularities

Helle und gemütliche Almhütte mit Wintergarten, schöner Blick ins Inntal und Alpbachtal.

Bright and rustic hut with winter garden and marvellous views towards the Inn and Alpbach valleys.

Das solltest du probieren

You must try

Täglich wechselnde Hausmannskost.
The daily choice of traditional Tyrolean fare.



Berggasthaus Holzalm

Monika Eberharter
Zimmermoos 43, 6230 Brixlegg
Tel. +43 676 4206103
alpbachtal.at/holzalm

Stempel
Stamp

Öffnungszeiten
Opening times



Ausgangspunkt / Wandertour

Starting point / hiking tour

Von Brixlegg über Zimmermoos ca. 3 Stunden Gehzeit. Alternativ über Alpbach-Hösljoch rund um die Gratlspitze. Tipp: Auffahrt mit dem Auto bis zum Parkplatz Holzalm möglich. Von dort in ca. 1,5 Stunden Gehzeit zur Gratlspitze.

Approx. 3 hours walking time from Brixlegg via Zimmermoos. Alternative: via Alpbach-Hösljoch around the Gratlspitze. Tip: drive to the Holzalm car park and walk to the Gratlspitze peak in 1,5 hours.

Besonderheiten

Particularities

Uriges Berggasthaus auf einem schönen Alplateau. Übernachtungen auf der Hütte möglich

Rustic mountain inn situated on a picturesque plateau. The Holzalm also offers bed and breakfast.

Das solltest du probieren

You must try

Zarte Schnitzel aus der Pfanne.
Delicate pan-fried Schnitzels.

Berglsteinersee 712er Lounge

Fritz Fischler
6252 Breitenbach
Tel. +43 5337 65600
alpbachtal.at/berglsteinersee712

Stempel
Stamp

Öffnungszeiten
Opening times



Ausgangspunkt / Wandertour

Starting point / hiking tour

Vom Parkplatz Reintalersee wanderst du entlang des „Leichter-Lernen-Wanderweges“, auf dem du mithilfe von insgesamt 12 Übungstafeln deine Lern- und Konzentrationsfähigkeit verbessern kannst.

From the car park at Lake Reintal hike along the "Leichter-Lernen-Wanderweg" (Easy Learning Trail), where you can improve your learning and concentration skills with the help of a total of 12 notice boards with exercises.

Besonderheiten

Particularities

Der naturbelassene und sagenumwobene Berglsteinersee ist ein wahrer Geheimtipp für alle Ruhesuchenden. Von der Terrasse hat man einen fabelhaften Blick auf den See. Übernachtungsmöglichkeit.

Unspoilt Lake Berglstein is an insider's tip for all those seeking peace and quiet. Enjoy the view from the terrace over the lake. The 712er Lounge also offers bed and breakfast.

Das solltest du probieren

You must try

Ein Genussfrühstück auf der Terrasse.
A gourmet breakfast on the terrace.



Jausenstation Tiefenbachklamm

Alexander Rohregger
Brandenberg 42, 6234 Brandenberg
Tel. +43 5331 54510
alpbachtal.at/jausenstation

Stempel
Stamp

Öffnungszeiten
Opening times



Ausgangspunkt / Wandertour

Starting point / hiking tour

Von Kramsach aus mit dem Auto zum Parkplatz Tiefenbachklamm oder mit dem Regiobus bis zur Haltestelle Tiefenbachklamm fahren (über Brandenberg ist die Jausenstation auch direkt mit dem Auto erreichbar). Wir empfehlen die rund 1,5 stündige, malerische Wanderung durch die Tiefenbachklamm.

From Kramsach by car to the Tiefenbach Gorge car park or take the Regiobus to the Tiefenbach Gorge (via Brandenberg the Jausenstation Tiefenbachklamm can also be reached by car). We recommend the picturesque 1,5-hour hike through the Tiefenbach Gorge.

Besonderheiten

Particularities

Schöner Gastgarten mit Spielplatz

Beautiful garden with a playground

Das solltest du probieren

You must try

Hausgemachte Kuchen und Wiener Schnitzel.

Homemade cakes and Wiener Schnitzel.

Gasthaus Kaiserhaus

Fam. Johann Larch
Aschau 81, 6234 Brandenberg
Tel. +43 5331 5271
alpbachtal.at/kaiserhaus

Stempel
Stamp

Öffnungszeiten
Opening times



Ausgangspunkt / Wandertour

Starting point / hiking tour

Von Kramsach mit dem Auto oder Regiobus über Aschau bis zum Parkplatz Kaiserhaus. Vom Kaiserhaus schöne 30 min. Wandertour durch die Kaiserklamm.

From Kramsach by car or bus via Aschau to the Gasthaus Kaiserhaus car park. The 30-minute walk through the gorge offers many highlights.

Besonderheiten

Particularities

Großer Gastgarten und Spielplatz mit Niederseilgarten. Übernachtungsmöglichkeit.

Large garden terrace with playground and ropes course. The Kaiserhaus also offers bed and breakfast.

Das solltest du probieren

You must try

Original Brandenberger Prügeltorte vom Kaiserhaus.

Original Kaiserhaus Brandenberger Prügeltorte.

Kulinarische Highlights im Alpbachtal Culinary highlights in the Alpbachtal

Das alles und mehr findest du auf alpbachtal.at/kulinarik
For details please see: alpbachtal.at/culinary



Unsere gastronomischen Perlen

Our gastronomic gems

Haubenprämierte Restaurants, Tiroler Wirtshäuser und AMA Genuss Region Wirte.
Gault Millau award winning restaurants, Tyrolean inns and Genuss Region inns.



Rezept Tipps aus der Region

Alpbachtal Recipes

Bäuerinnen und Wirte aus der Region verraten dir die besten Tipps.
Local farmers' wives and innkeepers from the region will share their top tips with you.



Alpbachtal Q

Ein Zeichen für Regionalität, Qualität und Herzlichkeit.
A sign of regionality, quality and cordiality.

Regional einkaufen im Alpbachtal

High quality regional products

Viele Ab-Hof-Läden, Bauernmärkte und Direktvermarkter stehen zur Wahl.
Alpbachtal specialties can be bought at numerous farm shops, farmers' markets and food shops.



Hochwertige regionale Produkte

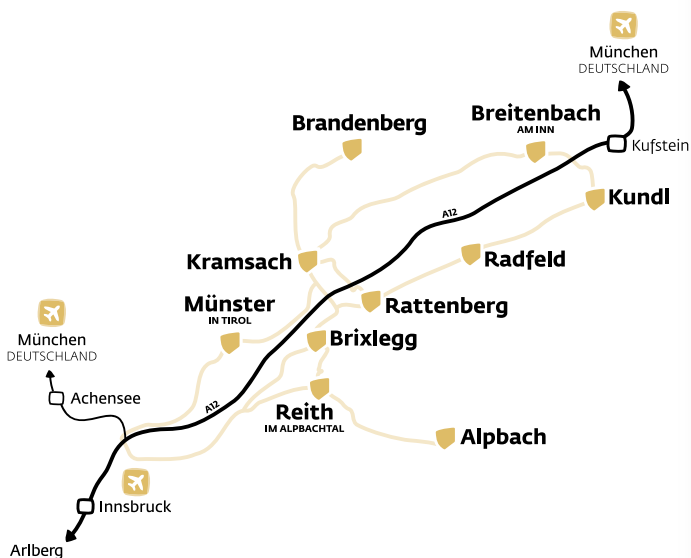
Regional products

Alpbachtaler Heumilchkäse, Speck vom heimischen Metzger, Bäckereiprodukte, Eier, frische Früchte, Edelbrände uvm.

Alpbachtal "Heumilchkäse" cheese, speck (bacon) from the local butcher, eggs, fruits, schnapps etc.



alpbachtal



Impressum – Imprint

Inhalt & Redaktion – *Content & editing*
Alpbachtal Tourismus
Zentrum 1, 6233 Kramsach, AT
+43 5337 21200
info@alpbachtal.at
alpbachtal.at

Konzept & Design – *Concept & design*
NORDEN Werbeagentur
www.norden.co

Bildnachweis – *Photo credits*
Archiv Alpbachtal Tourismus
Shoot+Style, Matthias Sedlak, Torsten
Mühlbacher, Bernhard Berger, Foto
Zoom

Karte – *Map*
Panorama Art | Ingrid Schultus-Föger

Stand: 2026