

alpbachtal.at

alpbachtal

seenland



Tirol pur![®]
HÜTTENJAUSE
SOMMER / SUMMER 2017





Genießen Sie die besten Produkte aus der Region in urigen Jausenstationen und Berggasthöfen – serviert auf dem original „Tirol pur“ Holzbrettl. Das Angebot gilt vom Mai bis Oktober (bitte die Öffnungszeiten der einzelnen Partner beachten!)

Die besten Produkte für die Tirol pur® Hüttenjause:

- Alpbachtaler Heumilchkäse von der Käserei Reith im Alpbachtal
- Speck vom Bauern oder Metzger aus der Region bzw. Eigenerzeugung
- Schwarzbrot vom örtlichen Bäcker oder Eigenerzeugung
- Zur Abrundung gibt´s einen Schnaps vom Bauern aus der Region dazu!

Diese Betriebe servieren die „Tirol pur® Hüttenjause“:

- Jausenstation Böglalm, Alpbach
- Jausenstation Farmkehralm, Alpbach
- Jausenstation Wurmhof, Alpbach
- Jausenstüberl Oberthaler, Alpbach
- Almstüberl Gschwendt, Reith im Alpbachtal
- Alpengasthof Pinzgerhof, Reith im Alpbachtal
- Berggasthof Holzalm, Brixlegg
- Jausenstation Hechahof, Brixlegg
- Gasthaus Kaiserhaus, Brandenburg

All diese Partnerbetriebe sind bequem innerhalb einer Gehstunde oder teilweise auch mit dem Auto erreichbar!

Vegetarische Variante:

Die „Tirol pur Hüttenjause - Vegetarisch“ mit Alpbachtaler Heumilchkäse, hausgemachten Aufstrichen, Schwarzbrot und einem Schnaps zur Abrundung. Erhältlich bei der Jausenstation Böglalm, Jausenstüberl Oberthaler, Alpengasthof Pinzgerhof.



Enjoy top quality products at the regions cosy and rustic huts and mountain inns – served on the original „Tirol pur“ wooden plate. The offer is valid from May – October (please check the opening times of the participating partners).

Top quality products for the Tirol pur® Hüttenjause:

- Alpbachtaler Heumilchkäse from the Käserei (dairy) in Reith i. A.
- Bacon from local farmers or butchers or home produce
- Brown bread from local bakeries or home baked
- Schnapps from a local distiller or home distilled!

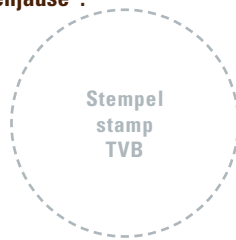
The „Tirol pur® Hüttenjause“ is available at:

- Jausenstation Böglalm, Alpbach
- Jausenstation Farmkehralm, Alpbach
- Jausenstation Wurmhof, Alpbach
- Jausenstüberl Oberthaler, Alpbach
- Almstüberl Gschwendt, Reith im Alpbachtal
- Alpengasthof Pinzgerhof, Reith im Alpbachtal
- Berggasthof Holzalm, Brixlegg
- Jausenstation Hechahof, Brixlegg
- Gasthaus Kaiserhaus, Brandenburg

All these huts/inns can be reached easily within an hour's walk and some can be accessed by car!

Vegetarian alternative:

„Tirol pur Hüttenjause - vegetarian“ including Alpbachtaler Heumilchkäse, homemade dips, brown bread and a Schnapps. Available at Jausenstation Böglalm, Jausenstüberl Oberthaler, Alpengasthof Pinzgerhof.



„Tirol pur“ Hüttenjause Partner



KULINARISCHE TIPPS AUS DER REGION:

Alpbachtaler Heumilchkäse

Der hochwertige Alpbachtaler Heumilchkäse wird in der Käserei Reith im Alpbachtal produziert. Beste Heumilch von den über 65 Bauern aus dem Alpbachtal bildet die Basis für den einzigartigen Geschmack. Die Käse-Palette reicht vom Alpbachtaler Bio-Bergkäse, Hornkäse, Bärlauchkäse bis hin zum originellen „Alpbach-Taler“.

Alpbachtaler Heumilchkäserei, Kirchfeld 3, A-6235 Reith im Alpbachtal,

Tel. +43 5337 62137, www.kaeserei-reith.at

Mo – Fr von 07:30 – 12:00 Uhr und 15:00 – 18:00 Uhr, Sa von 07:30 – 12:00 Uhr

Kristallbrauerei Alpbach

Die Kristallbrauerei in Inneralpbach ist ein Einmann-Betrieb in der eine Jahresmenge von ca. 1.500 hl bestes unfiltriertes Bier erzeugt wird. Der Name Kristallbier stammt vom Alpbacher Kristallwasser, womit „Mein Bier“ gebraut wird. Die Abfüllung der Biere erfolgt in Fässern sowie in wiederfüllbaren Bügelflaschen zu je 2, 3 und 5 Liter sowie 0,3-Liter-Einwegflaschen. Brauereiführungen mit Verkostung und Verpflegung Mo, Mi, Do, Fr 14:00 – 19:00 Uhr, Sa 10:00 – 12:00 Uhr oder nach telefonischer Vereinbarung! Kontakt: Josef Moser, Inneralpbach 431, A-6236 Alpbach, Tel. +43 664 4501566, www.kristallbrauerei.com

Brandenberger Prügeltorte

Die ORIGINAL TIROLER PRÜGELTORTE hat ihre Heimat im Tiroler Brandenburg. Dort wird sie seit Generationen von den Bauern als Festgebäck zu Familienfesten, wie Hochzeiten oder Taufen, gebacken und überreicht. Im Gasthaus Kaiserhaus in Brandenburg findet von Mai – Oktober jeden Donnerstag um 14:30 Uhr ein Prügeltorten Schaubacken statt. Hier kann man die Prügeltorte auch erwerben. Alternativ kann beim Prügeltortenspezialisten Hermann Mader in Kramtsach (im Ortsteil Winkl) die Prügeltorte in verschiedenen Größen bezogen werden (Mo – Fr 08:00 – 19:00 Uhr, Sa 08:00 – 17:00 Uhr, Sonntag und Feiertage geschlossen).

Einkaufsmöglichkeiten für bäuerliche Produkte aus der Region:

Local farm produce can be bought at the following markets / shops:

| | |
|---------------------------|--|
| Brixlegger Bauernmarkt | Hernhausplatz (jeden 1. Sa im Monat von 08:30 – 12:00 Uhr) |
| Breitenbacher Bauernladen | Dorf 19 (jeden 2. und 4. Samstag im Monat von 09:00 – 11:30 Uhr) |
| Alpbacher Dorfläden | Dorf 173, Tel. +43 664 4729185 Mo/Di/Mi/Do: 14:00 bis 18:00 Uhr, Fr + Sa: 9:00 bis 18:00 Uhr |
| Bauernladen Kundl | Liesfeld 70, Tel. +43 5338 7726 (Fr 15:00 – 18:00 Uhr & Sa 09:00 – 11:00 Uhr) |



JAUSENSTATION BÖGLALM

Familie Mück
A-6236 Inneralpbach, Tel. +43 664 9161743
hatty@alpbach-alm.at, www.alpbach-alm.at

Öffnungszeiten / Opening times:

Mitte Mai – Oktober, Dienstag Ruhetag
Mid May – October, closed on Tuesdays

Ausgangspunkt / Wandertour / Start point / tour:

Von Inneralpbach, Parkplatz Greitergraben starten und dann ca. 300 m nach dem Schranken rechts den Pfeilen Böglalm folgen (kinderwagentauglich).
Gehzeit ca. 35 min. Für Genusswanderer: Böglalm Rundwanderweg.

Starting point / walking tour:

Greitergraben car park in Inneralpbach, continue up to the barrier then turn right and follow the signs for the Böglalm. (Suitable for pushchairs)

For hikers: Böglalm loop trail. Walking time approx. 35 min.

Besonderheiten / Particularities:

Besuchen Sie eine der urigsten Hütten im Alpbachtal mit schöner Sonnenterrasse und tollem Blick auf Inneralpbach. Visit one of the most cosy huts in the Alpbachtal with a nice sunny terrace and a wonderful view over Alpbach.

Das sollten Sie probieren / You must try:

Almfrühstück mit selbst gemachten Aufstrichen und Marmeladen.
Bitte vorher anmelden! Alpine breakfast with homemade jams and spreads.
Please register in advance!

Stempel
stamp

JAUSENSTATION FARMKEHRLALM

Johann Hausberger
A-6236 Inneralpbach
Tel. +43 680 3209085 oder +43 5336 5203

Öffnungszeiten / Opening times:

Anfang Juni bis Ende Oktober, kein Ruhetag!
Beginning of June – end of October, open daily!

Ausgangspunkt / Wandertour / Start point / 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 Graben car park along the forestry road to the Farmkehralm. Walking time: approx. 1,5 hours. Walk back via the Jagdsteig to Inneralpbach. The road to the hut is suitable for e-bikes.

Besonderheiten / Particularities:

Liebliche Almenlandschaft im Greiter Graben mit der uringen Farmkehralm. Liegt zu Füßen des Großen Galtensbergs, dem höchsten Berg im Alpbachtal. The rustic Farmkehralm in the Greiter Graben is nestled in the midst of beautiful Alpine pastures oral landscape at the foot of the Großer Galtensberg, the highest peak in the Alpbach Valley.

Das sollten Sie probieren / You must try:

Das Wiener Schnitzel.
The Wiener Schnitzel.

Stempel
stamp



JAUSENSTATION WURMHOF

Fam. Rosa Moser
A-6236 Alpbach Nr. 88
Tel. +43 5336 5307

Öffnungszeiten / Opening times:

Sommer: Pfingsten bis Ende Oktober, Montag Ruhetag.
Summer: Whitsun – end of October, closed on Mondays.

Ausgangspunkt / Wandertour / Start point / 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 and 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 Wiedersbergerhorn. Beautiful garden on the sunny side of the Alpbach valley with stupendous views towards the valley and the surrounding peaks, the Großer Galtenberg and Wiedersbergerhorn.

Das sollten Sie probieren / You must try:

Tiroler Speckknödel und Kaiserschmarren.
Tyrolean Speckknödel (bacon dumplings) and Kaiserschmarren.

Stempel
stamp

JAUSENSTÜBERL OBERTHALER

Familie Agnes Moser
A-6236 Alpbach 116
Tel. +43 5336 5146 oder +43 664 5352295

Öffnungszeiten / Opening times:

Mai – November, Mo – Fr (am Wochenende geschlossen)
May – November, Mon – Fri (closed on weekends)

Ausgangspunkt / Wandertour / Start point / tour:

Von Alpbach Dorfzentrum 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 Wiedersbergerhorn und Schatzberg. Sonnige Terrasse. Charming farmhouse-Jausenstation with old farmer's parlour offering delightful views towards the Wiedersbergerhorn and Schatzberg. Lovely sunny terrace.

Das sollten Sie probieren / You must try:

Kaffee und Kuchen (hausgemacht), frische Milch vom Hof.
Coffee and (home baked) cake, fresh milk.

Stempel
stamp



ALMSTÜBERL GSCHWENDT

Fam. Martina Vorhofer, Reither Kogel 4,
A-6235 Reith im Alpbachtal, Tel. +43 664 2534923,
info@almstueberl-gschwendt.at
www.almstueberl-gschwendt.at

Stempel
stamp

Öffnungszeiten / Opening times:

Sommer: Mai – Oktober, Mi Ruhetag.
Summer: mid May – mid October, closed on Wed.

Ausgangspunkt / Wandertour / Start point / tour:

Von der Bergstation der Reitherkogelbahn Richtung Kerschbaumer Sattel talwärts bis zum Almstüberl Gschwendt. Anschl. über Wölzenberg (bei Schönwetter) oder alternativ über Hygna ins Tal. Start from the Reitherkogelbahn top station and walk downhill towards the Kerschbaumer Sattel to the Almstüberl Gschwendt. Return via Wölzenberg (in good weather conditions) or alternatively via Hygna.

Besonderheiten / Particularities:

Helle und gemütliche Almhütte mit Wintergarten, schöner Blick ins Inntal und Alpbachtal. Bright and cosy hut with Winter garden and marvellous views towards the Inn and Alpbach valleys.

Das sollten Sie probieren / You must try:

Täglich wechselnde Hausmannskost, Käsefondue mit spezieller Alpbachtaler Käsemischung auf Vorbestellung! The daily choice of traditional Tyrolean fare, cheese fondue made with a special combination of Alpbachtaler cheeses – orders taken by prior arrangement!

ALPENGASTHOF PINZGERHOF

Familie Kammerlander, Brunnerberg 12
A-6235 Reith im Alpbachtal, Tel. +43 5337 62174
urlaub@pinzgerhof.at, www.pinzgerhof.at

Stempel
stamp

Öffnungszeiten / Opening times:

Sommer: Mitte Mai – Mitte Oktober, Mo & Di Ruhetag
Summer: Mid May – mid-October, closed on Mon. & Tue.

Ausgangspunkt / Wandertour / Start point / tour:

Von Reith Dorfzentrum über Ortsteil Bischofsbrunn – Alpbachtaler Höhenweg in ca. 1 Gehstunde zum Pinzgerhof oder ab Alpbach Dorf in ca. 2 Std. Alternativ über Brixlegg/Zimmermoos – Köckenhof – Brunnerberg. Start from Reith village centre and walk through Bischofsbrunn – along the Alpbachtaler Höhenweg you reach the Pinzgerhof after approx. 1 hour walk. Alternatively walk via Brixlegg/Zimmermoos – Köckenhof – Brunnerberg.

Besonderheiten / Particularities:

Große Panoramaterrasse mit Laube, Produkte aus der eigenen Bio Landwirtschaft! Streichelzoo und Spielplatz für Kinder. Übernachtungsmöglichkeit. Large panorama terrace with cosy recess, organic home-produce! Petting zoo and children's playground. The Pinzgerhof also lets rooms.

Das sollten Sie probieren / You must try:

Edelbrände aus Eigenerzeugung (der Chef ist Edelbrandsommelier), hausgemachte Schmalzbröte, Wildgerichte (saisonal). Home distilled spirits (Mr. Kammerlander is a spirits sommelier), home-made bread and dripping, venison specialties (seasonal)



BERGGASTHAUS HOLZALM

Familie Prosch
Zimmermoos 43, A-6230 Brixlegg
Tel. +43 676 4206103

Stempel
stamp

Öffnungszeiten / Opening times:

Pfingsten bis Ende Oktober, kein Ruhetag!
Whitsun – end-October, open daily!

Ausgangspunkt / Wandertour / Start point / tour:

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

Walking time from Brixlegg via Zimmermoos approx. 3 hours. Alternatively walk via Alpbach-Hösljoch round the Gratlspitz.

Besonderheiten / Particularities:

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

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

Das sollten Sie probieren / You must try:

Zarte Schnitzel aus der Pfanne.
The delicate pan fried Schnitzels.

SPECKSTÜBERL HECHAHOF

Fam. Konrad Kirchmair
Zimmermoos 1, A-6230 Brixlegg
Tel. +43 5337 62228 oder +43 664 1137184
info@speckstueberl.at, www.speckstueberl.at

Stempel
stamp

Öffnungszeiten / Opening times:

Mai – Oktober, täglich geöffnet
Mo & Di Ruhetag (Ausnahme telef. Reservierung)
May – October, open daily closed on Mon. & Tue. (except if make a reservation).

Ausgangspunkt / Wandertour / Start point / tour:

Von Brixlegg/Ortsteil Mehrn über den Wanderweg B3 zum Hechahof. Alternativ über die Fahrstraße Zimmermoos. Gehzeit ca. 45 min.

From Brixlegg/Mehrn take the B3 hiking path to the Hechahof. Alternatively you can reach the Hechahof via the Zimmermoos road. Walking time approx. 45 minutes.

Besonderheiten / Particularities:

Bauernhof mit original erhaltener Bauernstube und Speckselche aus dem Jahre 1600. Schöner Gastgarten mit Blick ins Inntal, Alpbachtal sowie Rofan. Original farm dating back to 1600 with bacon smokehouse and cosy farmer's parlour. Lovely garden offering views over the Inn and Alpbach valleys and the Rofan Range.

Das sollten Sie probieren / You must try:

Speck aus der eigenen Selche, Edelbrände und Liköre aus Eigenerzeugung.
Home smoked bacon, home distilled spirits and liqueurs.



GASTHAUS KAISERHAUS

Fam. Johann Larch
 Aschau 81, A-6234 Brandenburg
 Tel. +43 5331 5271
 info@kaiserhaus.eu, www.kaiserhaus.eu

Öffnungszeiten / Opening times:

Mai - Oktober, Di Ruhetag
 (im Juli & Aug. kein Ruhetag!)
 May - October, closed on Tue. (in July & Aug. open daily!)

Ausgangspunkt / Wandertour / Start point / 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 Kaiserhaus car park.
 Start of a nice walking tour into the Kaiser Gorge.

Besonderheiten / Particularities:

Großer Gastgarten mit riesigem Erlebnisspielplatz und Streichelzoo.
 Huge terrace with a big adventure playground and petting zoo.

Das sollten Sie probieren / You must try:

Original Brandenberger Prügeltorte vom Kaiserhaus – Schaubacken immer Donnerstag nachmittags.
 Original Brandenberger Prügeltorte cake – baking demonstrations on Thursday afternoons.

Stempel
 stamp

LOCAL CULINARY TIPS:

Alpbachtaler Heumilchkäse

The dairy in Reith im Alpbachtal produces top quality cheese from silage free milk (Heumilch – literally translated: hay milk). Only the best milk from over 65 farms is used to make these excellent cheeses; to name a few: Alpbachtaler organic Bergkäse, Hornkäse, Bärlauchkäse (cheese flavoured with wild garlic) and the original „Alpbach-Taler“. Dairy shop in Reith im Alpbachtal, Kirchfeld 3, A-6235 Reith i. A., Tel. + 43 5337 62137, www.kaeserei-reith.at; Mon – Fri from 7:30 a.m. – 12:00 p.m. and 3:00 – 6:00 p.m., Sat from 7:30 a.m. – 12:00 p.m.

Kristallbrauerei Alpbach

The Kristallbrauerei in Inneralpbach is a one-man brewery producing approx. 1.500 hl top quality unfiltered beer annually. The name Kristallbier comes from the Alpbach Kristallwasser (crystal water) used to brew the beer. Beer is distributed in barrels and reusable swing top bottles containing 2, 3 and 5 litres. Guided brewery tours with beer tasting and snacks Mon, Wed, Thu, Fri 02:00 - 07:00 p.m., Sat 10:00 a.m. - 12:00 p.m. or by prior arrangement.
 Contact: Josef Moser, Inneralpbach 431, A-6236 Alpbach, Tel. + 43 664 4501566
 www.kristallbrauerei.com

Brandenberger Prügeltorte

The ORIGINAL TIROLER PRÜGELTORTE comes from Brandenburg. Over many generations farmers made this speciality for festive occasions such as weddings or christenings. Prügeltorten baking demonstrations are held at the Gasthaus Kaiserhaus in Brandenburg from May – October every Thursday at 2:30 p.m. Prügeltorten are also for sale. Prügeltorten of various sizes can also be bought at the Prügeltorten manufacturer Hermann Mader in Kramsach (Winkl). (Mon - Fri 8:00 a.m. - 7:00 p.m., Sat 8:30 a.m. - 5:00 p.m., closed on Suns & public holidays!)



Stempel sammeln und Belohnung abholen!

Wenn Sie mind. 3 Stempel (pro Stempel ist eine Konsumation von mind. € 5,00 erforderlich) in den angeführten Partnerhütten sammeln, dann erhalten Sie ein „Original Tirol pur Jausenbrett aus Holz“ in einem unserer Tourismusbüros.

Collect stamps and earn your reward!

Collect 3 stamps at the above mentioned huts/inns (a stamp will be awarded when the minimum spent in a single transaction for food and drink purchases totals € 5,00 or more) and present the folder at one of our tourist offices. You will receive an „Original Tirol pur“ wooden plate!

Alpbachtal Seenland Tourismus www.alpbachtal.at

Zentrum 1, A-6233 Kramsach, Tel. +43 5337 21200
Fax +43 5337 21200 100, info@alpbachtal.at