

Sum Wilden Kaiser BLATTL



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!



GLÜCKLICHE KINDER ENTSPANNTE ELTERN

Auf der Terrasse vor dem Haus bei einem gemütlichen Drink die Erlebnisse und Eindrücke revue passieren lassen und dabei den Kleinen beim Herumtollen im hauseigenen Spielpark zusehen.

Sommer-Urlaubstage am Wilden Kaiser



Im Sommer gibt es doch nichts Schöneres als in die Berge zu flüchten und einen schönen Wanderurlaub zu genießen. Gerade im Gebiet „Wilder Kaiser“ kann man sich so richtig austoben. Egal, ob schwimmen, wandern oder radfahren – es ist das absolute Paradies.



Speisekarte Seite 4-5
Getränkete Karte Seite 8-9

ENGLISH MAP



Freuen Sie sich auf „kuschelige“



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. Am Abend freuen wir uns Sie auf der Terrasse oder im Restaurant mit einem Abendessen verwöhnen zu dürfen.

Aber nicht nur unser Haus macht Ihren Urlaub zum vollen Erfolg. Sie werden beim Weiterlesen richtig in Entscheidungsnotstand kommen, welches der zahlreichen Sport-Wander- und Kulturangebote der Region für Sie am geeignetsten ist. Es ist sicher für Jeden etwas Erfüllendes dabei.



“Urlaubstage am Wilden Kaiser



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



3

WIE ALLES BEGANN

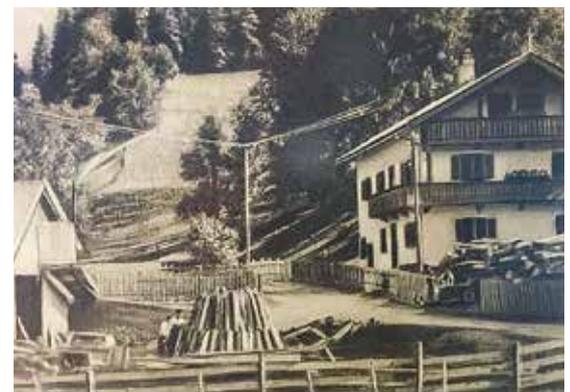
Gerne möchten wir unseren Gästen auch ein wenig die Geschichte unseres Hauses näher bringen. 1947 haben unsere Großeltern auf dem Grundstück wo ursprünglich eine Köhlerei betrieben wurde, begonnen.

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.





Vorspeisen

Räucherlachs (A,C,D,G,F,H,I,L,M,O) 15,50
Oberskren, Toast

4 Mariniertes Carpaccio vom Rinderfilet (A,F,G,L,M,O) 16,50
mit Rucola, Parmesanspäne und Toast

Bruschetta (A,C,F,G,L,O) 14,50
Weißbrot mit frischen Tomaten, Knoblauch, Basilikum, Parmaschinken und Rucola

Frische gebackene Champignons (A,C,F,G,L,M,O) 11,50
Sauce Tartare

Gebackener Camembert (A,C,F,G,L,O) 10,50
mit Preiselbeerobers und Toast

Suppen

Kräftige klare Rindfleischsuppe (A,C,G,L,M,O) 4,90
mit hausgemachten Frittaten oder Nudeln

Rindssuppe mit hausgemachten 5,40
Pressknödel (A,C,G,L,M,O)

Gulaschsuppe (A,F,L,M,O) 5,90
mit Brot

Tomatencremesuppe (F,G,L,O) 5,50
mit Mozzarellawürfeln

Knoblauchrahmsuppe (A,F,G,L,O) 5,50
mit gerösteten Brotwürfeln

Salate

Bauernsalat (A,C,F,G,L,M,O) 17,-
Blattsalate mit gerösteten Speckstreifen, Pilzen, Schafskäsewürfeln, Kernöldressing und Brot

Fitnesssalat (A,C,F,G,L,M,O,P) 18,50
frische Salate mit gegrillten Hühnerbruststreifen, Yoghurtdressing und Knoblauchbrot

Gebackenes Hühnerfilet im Kürbismantel 18,50
auf Blattsalat mit Knoblauchbrot

Sommersalat (A,C,F,G,L,M,O,P) 17,-
gemischter Salat mit Sprossen, Nüssen, Oliven, Avocado und Blasamicodressing

Gemischter Salat der Saison (A,C,F,G,L,M,O,P) 6,00
mit Öl-Essigmarinade oder Kräuter-Yoghurtdressing

Frischer Fisch

Frische gebratene Forelle „Müllerin“ (A,C,D,G,L,O) 26,50
mit Petersilienkartoffel

Gegrilltes Zanderfilet (A,D,F,L,O) 26,50
auf Grillgemüse dazu Kartoffel

Burger

Wilder Kaiser Burger, 18,80
200g saftiges Almochsenspaddy (A,C,G,FL) auf Eisbergsalat, Tomaten, Cheddar Käse, gebackene Zwiebelringe, gebratener Speck, Pommes frites und 2erlei Saucen

Kaiserinnen Burger, gegrillte Hühnerfilets (A,C,G,L) 18,30
Cheddar Käse, Tomaten, Avocado, Eisbergsalat, Pommes frites und 2erlei Saucen

Vegi Burger (Gegrilltes Gemüselaiabchen) (A,C,G,L,O) 18,-
auf Eisbergsalat, Tomaten, Cheddar Käse, Avocado, Süßkartoffel-Pommes frites und Sauerrahmsauce

Fischburger, (A,C,D,G,L,O) gebackenes Zanderfilet, Gurken und 19,50
Tomatenscheiben, Rucola, Potato Wedges und Sauce Tartare

Gutes vom Grill

Chateaubriand rosa gegrillt (A,C,F,G,L,M,O,P) ab 2 Personen	pro Person	39,80
Gemüsebouquet, Pfeffersauce und Kartoffelgebäck		
„Kaiserplatte“ (A,C,F,G,L,M,O,P) ab 2 Personen	pro Person	28,90
verschiedene gegrillte Filets, feines Gemüse, Kartoffelgebäck, Knoblauch- und Grillsauce		
Filetsteak vom heimischen Rind 250g (A,C,F,G,L,M,O,P)		39,80
mit pikanter Pfefferrahmsauce, Kroketten und feinem Gemüse		
Grillteller (Medaillons vom Rind, Huhn, Schwein) (A,C,F,G,L,M,N,O,P)		27,50
Pommes frites, Gemüse, Knoblauch- und Grillsauce		

Was Süßes

Eispalatschinken (Hausspezialität) (A,C,E,G,H,N) Vanilleeis, Schokosauce und Früchte		8,50
Kaiserschmarrn (A,C,E,G,H) mit Vanilleeis und Apfelmus		14,50
Hausgemachter Apfelstrudel (A,C,E,G,H) mit Schlagobers	5,50	
mit Vanillesauce oder Vanilleeis	5,80	
Hausgemachter Topfenstrudel (A,C,E,G,H) mit Schlagobers	5,80	
mit Vanilleeis oder Vanillesauce	6,10	
Warmes Schokosoufflé (A,C,E,G,H) mit schokoladigem Kern und Vanilleeis		8,50
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
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

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!

Für persönliche Informationen steht unser ausgebildetes Fachpersonal gerne zur Verfügung!

Hausmannskost

Tiroler Gröstl (C,F,L) mit Spiegelei		13,50
Vegi Gröstl (C,F,L) mit 2 Spiegeleiern und Gemüse		12,50
Hausgemachte 3erlei Schlutzkrapfen (A,C,G,L,O,P) mit Spinat-, Kürbis und Pfifferlingfülle, braune Butter und geriebenen Parmesan		19,-
Kasspatzl (A,C,G,F,L,O) mit würzigem Bergkäse, brauner Butter und Zwiebeln		16,50
Spinat-Käse-Knödel (A,C,F,G,L,M,O) mit Pilzrahmsauce oder braune Butter und Parmesanspäne		17,-

Hauptgerichte

Cordon bleu (A,C,F,G,L,O) mit Pommes frites		19,50
Wiener Schnitzel vom Schwein (A,C,F,G,L) mit Petersilienkartoffel oder Pommes Frites		17,80
Zwiebelrostbraten medium (vom Beiried) (L,M,O) mit Röstkartoffel und Speckbohnen		29,-
Gegrillte Schweinefilets „Wilder Kaiser“ (A,C,G,L,O) in Pilzrahmsauce mit Kroketten		27,50
Jägerpfanne (Hirschragout) „Förster Art“ (A,C,G,L,M,O) mit Pilzen, Preiselbeeren, Spatzln und Blaukraut		27,-

5

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 dazu Parmesan		7,50
Pinoccio Grillwürstl (P) auf Pommes Frites		8,-
Moby Dick Fischstäbchen (A,C,D,G) mit Kartoffeln		8,-

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
Blattsalat (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.

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

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.

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 Getränkfachhandel - Kaffeerösterei

Die Rösterei Fuchs Kaffee wird in einem Trommelröster im sogenannten Langzeit-Röstverfahren geröstet. Dieses Verfahren ist zwar etwas aufwendiger, 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 Lebensmitteleinzelhandels 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 Kaffeevertrieb bildet neben dem Getränkeshandelsgroßhandel 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

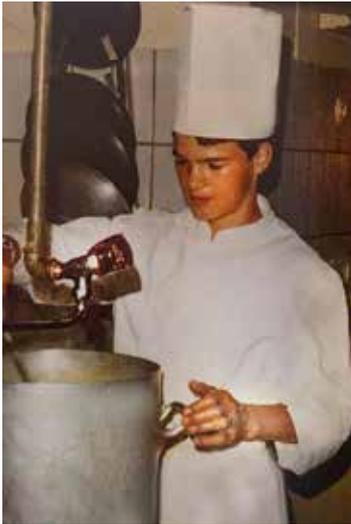
Zubereitung:

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

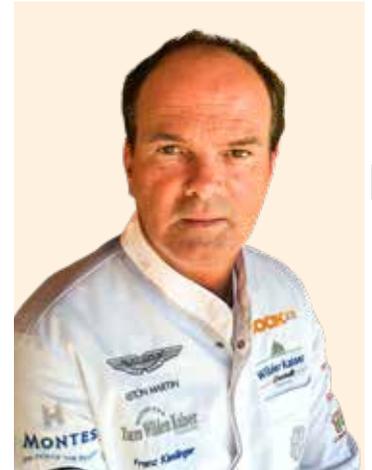


Schon vor 36 Jahren wurde diese Philosophie im Hotel und Restaurant „Zum Wilden Kaiser“ gelebt und eindrucksvoll bis heute beibehalten.

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 Werdegang des Hauses mitgestalten wird. Die Freude an seinem Beruf, große Neugier-

de und die Begeisterung 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



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	3,50
Coca Cola zero Flasche	0,33l	3,50
Spezi, Fanta, Sprite	0,25l	2,90
Almdudler Flasche	0,35l	3,50
Apfelsaft	0,25l	2,90
Apfelsaft gespritzt	0,25l	2,90
Apfelsaft gespritzt	0,5l	5,10

Tonic Water, Bitter Lemon, Wild Berry Flasche	0,2l	3,50
Rauch Säfte:		
Orangensaft, Multivitamin, Johannisbeer, Mango oder Marille Flasche	0,2l	3,50

Mineralwasser „Römerquelle“	Flasche 0,33l	2,90
Mineralwasser „Römerquelle“	Flasche 0,75l	4,70
Red Bull	0,25l	4,-
Eis Tee Pfirsich	Flasche 0,33l	3,50
Krug „Wilder Kaiser“ Wasser		2,50

Biere

Zipfer Märzen vom Fass (A)	0,3l	3,70
Zipfer Märzen vom Fass (A)	0,5l	4,80
Zipfer hell alkoholfrei (A)	0,33l	3,70
Maisels weisse Weizen (A)	0,3l	3,80
Maisels weisse Weizen (A)	0,5l	5,-
Maisels weisse Weizen alkoholfrei (A)	0,5l Flasche	5,-
Dunkles Landbier (A)	0,5l Flasche	4,80
Radler vom Fass (A)	0,3l	3,70
Radler vom Fass (A)	0,5l	4,80

Aperitifs & Bitters 2cl

Glas Mionetto Prosecco		4,40
Prosecco Mirtillo (Prosecco, Mirtillo Likör)		6,40
Campari Soda		4,70
Campari Orange		5,40
Aperol Sprizz (Aperol, Prosecco, Soda)		6,30
Campari Sprizz (Campari, Prosecco, Soda)		6,30
Hugo (Holunder, Prosecco, Soda)		6,30
Hugo alkoholfrei (Holunder, Tonic, Soda)		5,20
Lillet wild berry (Wild Berry, Lillet blanc)		6,30
Limoncello Spritz (4cl Limoncello, Prosecco, Soda)		6,30
Gin Tonic	4cl	6,70
Bacardi – Cola (4cl)	4cl	6,70
Martini bianco oder dry	1/16l	4,10
Fernet branca	2cl	3,30
Jägermeister	2cl	3,30
Ramazotti (O)	1/16l	4,10
Eristoff Vodka weiß	2cl	3,30

Liköre 2cl

Amaretto di Soronno		3,40
Bailey's Irish cream (C, G)		3,40
Besoffene Marille		3,40
Mirtillo Heidelbeer Likör		3,40
Honig-Birne (Hauser)		3,40



Offene Weine weiß ^{1/8l}

Grüner Veltliner (o) Weinzierl, trocken, kräftig-würzige Art	2,80
Winzerbraut (o) Riesling Sylvaner, lieblich, zart und mild	2,80
Lugana Gocce d'Oro DOC (o)	5,60
Rosé Passione (o) Blauer Portugieser, Landwein, trocken	3,-
weiß oder rot gespritzt (o)	3,40
weiß oder rot gespritzt süß (o)	3,90

Offene Weine rot ^{1/8l}

Blauer Zweigelt (o) voller, kräftiger, samtiger Rotwein	3,-
Heideboden Cuvee (o) Keringer	4,80

Flaschenweine weiß ^{0,7l}

Grüner Veltliner „Ried Sandgrube“ (o) trocken, feine Duftvielfalt, lebendig, pikant, würzig	25,-
Riesling „Von den Terrassen“ (o) milder, fruchtiger, eleganter Riesling	26,-
Kremser Chardonnay (o) Kremstal, Kabinett, trocken	28,-
Lugana Gocce d'Oro DOC (o) Weingut Bulgarini, Lombardei, tolle Aromen von gelbem Steinobst und etwas Thymian	32,-
Rosé Zweigelt (o) trockener Qualitätswein	23,-

Flaschenweine rot ^{0,7l}

Heideboden Cuvee (o) (leicht gekühlt) Keringer, Neusiedlersee dezente Holzwürze, ausgewogener Speisenbegleiter	28,-
St. Laurent Classic (o) kräftige dunkelrote Farbe, sehr feiner fruchtiger Duft	29,-
Blauer Zweigelt „Holzfassgereift“ (o) Kremstal, trocken, tiefe Aromen nach Weichsel und Kirschen	31,-
Chianti Rufino (leicht gekühlt) (o) Weingut Travignoli-Peldgo, vollblütig, Tannenhintergrund	31,-

Spirituosen ^{2cl}

Obstler (o)	2,90
Williams-Edelbrand (o)	3,10
Williams mit Birne (o)	3,50
Haselnussschnaps (o)	3,10
Marillenschnaps (o)	3,10
Kräuterschnaps (o)	3,10
Johannisbeerschnaps (A,O)	3,10
Zirbenschnaps (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 & Ellmau!

Wir lieben Sport. Und wir lieben die Berge. So wie unsere Gäste und Kunden fasziniert uns die einzigartige Vielfalt der Region Wilder Kaiser. Sommer wie Winter 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 Ellmau erzählen wir Dir Alles über die neuesten Entwicklungen und Trends in den Bereichen Wandern, Laufen, Klettern, Tennis uvm - ganz nach unserem Motto: „klein, fein und persönlich“.

Deine Füße liegen uns am Herzen... Egal ob Du Trailrunner, Gipfelstürmer, E-Bike-Fahrer oder Genießer bist, unsere individuelle auf Dich abgestimmte Schuhauswahl hilft Dir, die Energie nicht auf den Wegen liegen zu lassen sondern vollen Fokus auf die atemberaubenden Panoramen des schönen „Wilden

Kaisers“ zu legen.
Die Sport-Gatt-Truppe
Gegen die Wegwerfgesellschaft
Wir marschieren mit der Wiederbelebung des alten Schusterhandwerkes bewusst und voller Leidenschaft in eine Zukunft des Sinneswandels.

So wollen wir dir die Möglichkeit geben an Liebgewonnenem festzuhalten und – im wahrsten Sinne des Wortes – deinen Co2-Fußabdruck zu reduzieren. Während Du also ruhigen Gewissens deine Beine hochlagerst, packen wir an.

Wir NÄHEN * Wir KLEBEN *
Wir FORMEN * Wir PRESSEN *
Wir SCHLEIFEN *

Wir wünschen Euch einen erholsamen, schönen Aufenthalt und freuen uns sehr auf Deinen Besuch.

Das Team von Sport Gatt

Sport GATT in ELLMAU!
Wir bieten eine große Auswahl an sportlicher Freizeitkleidung für die ganze Familie und ALLES für den Tennis-Fan !!



- Wir verkaufen nur hochwertige, reparierbare Schuhe.
- Wir führen Reparaturen an fast allen Schuharten durch.
- Wir verlängern die Lebensdauer deines Schuhs.
- Wir kümmern uns um ein angenehmes Fußklima.
- Wir schaffen Bewusstsein für den Wert von Produkten.
- Wir liefern eine nachhaltige Alternative zur frühzeitigen Entsorgung von Schuhen.
- Wir leisten so einen kleinen Beitrag für die Erhaltung unserer Umwelt.

SCHEFFAU *belebt!*

Scheffau liegt leicht erhöht auf einem Sonnenplateau direkt zu Füßen der imposanten Gipfel des Wilden Kaisers. Was Scheffau so besonders macht, ist die Nähe zur Natur, zu den Wanderwegen und zu den Naturjuwelen wie zum Beispiel dem Hintersteiner See. Der wohl schönste und sauberste Berg- und Badesee Tirols liegt am südwestlichen Ausläufer des Kaisergebirges mitten im Naturschutzgebiet ca. 3,5 Kilometer oberhalb von Scheffau. Ein Besuch am See lohnt sich zu jeder Jahreszeit.

Die markanten Felstürme des Wilden Kaiser Gebirges sind das Wahrzeichen der Region Wilder Kaiser in Tirol. Durch Bergwälder, dann Almwiesen und zuletzt latschendurchsetzte Geröllfelder führen

Wanderwege bis zum Fuße steiler Steinwände und auf tief eingeschnittene Felsengen.

Die gegenüberliegenden, sanft ansteigenden Grasberge der nördlichen Kitzbüheler Alpen sind dank Gondelbahnen und auf Panoramawegen deutlich einfacher zu bewandern. Dabei bieten sie einen spektakulären Ausblick auf die Felskrone des Wilden Kaisers.

Die Kaiserkrone-Mehrtageswanderung führt Bergwanderer auf ca. 58 Kilometern und rund 4.000 Höhenmetern im Auf- sowie Abstieg einmal rund um das imposante Massiv des Wilden Kaisers und zu den schönsten Plätzen mit fantastischen Aussichten vom Chiemsee bis zum Großglockner.



eurogast

Sinnesberger

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.

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

KAISERHERBST & FAMILIENHERBSTWOCHE

Klare Fernsicht und stabiles Wetter - im Herbst erwartet Sie am Wilden Kaiser eine familienfreundliche Sommervverlängerung. Während der FamilienHerbstWochen vom 21.09. - 10.11. fahren Kinder bis 15 Jahre in Begleitung der Eltern kostenlos mit den Bergbahnen, wenn ein Elternteil eine BergErlebnisCard für min. 3 Tage kauft. Im Oktober wird in Scheffau einmal wöchentlich eine geführte Schmankerl-Wanderung inkl. Hütteneinkehr angeboten und am 10.10. ist ein Oktober Gaudi Fest mit stimmungsvoller Livemusik am Dorfplatz geplant.



„WALDBADEN“

Unsere Waldbadentrainerin Sabrina nimmt Euch mit und zeigt Euch mit einfachen Übungen, wie man den Wald als Kraftquelle und Ruheort nutzen kann. Die Stille des Waldes genießen, den Stress des Alltages hinter sich lassen und der digitalen Welt ein wenig entfliehen. Wir kommen frisch und gestärkt aus der Natur zurück.

Montags, 14–17 Uhr / Termine & Anmeldung online oder in der Tourismus Info Scheffau.

REHBACHKLAMM

Ausgehend vom Dorfzentrum folgen Sie der Beschilderung in Richtung Rehbachklamm bis zur großen Brücke beim Ortsteil Bruggenmoos. Dort geht es auf der rechten Seite bei der großen Skulptur in die Rehbachschlucht (Nr. 42). Der Waldweg verläuft entlang des Baches über Brücken und Stege, vorbei an kleinen Wasserfällen und im oberen Teil führt der etwas steilere Weg zu einem kurzen, alten Bergbaustollen aus dem 16. Jahrhundert. Am Ende der Klamm erwartet Sie die bewirtschaftete Hinterschießlingalm. Retour geht es bis zum Abzweig „Rehbachklamm“ denselben Weg. Hier nehmen Sie den Weg Nr. 42 ostwärts Richtung Jägerwirt. Bei der nächsten Kreuzung wandern Sie auf dem Weg Nr. 826 Richtung Parkplatz Gaisberg und anschließend Richtung Jägerwirt. Von dort aus entlang des Treffauerbaches (Nr. 814) wieder zurück ins Tal. Weitere Infos und Wandertipps: www.wilderkaiser.info/wandern



Besondere Tage und Veranstaltungen 2024

Platzkonzert und Dorfabend Scheffau

Jeden Donnerstag, 04.07. – 19.09.2024

Ein gemütlicher Abend mit Tiroler Flair am Dorfplatz in Scheffau umrahmt mit traditioneller Blasmusik. Ausschank und Verköstigung ab 19:00 Uhr, musikalisches Programm ab 19:30 Uhr mit der Bundesmusikkapelle Scheffau.

Kaiserkrone Trail

Freitag, 28.06. & Samstag, 29.06.2024

Trailrunningevent mit 6 verschiedenen Bewerben rund um den Wilden Kaiser. Start & Ziel im Dorfczentrum Scheffau mit Moderation, DJ und Verpflegung. Infos & Programm unter: www.kaiserkrone.run

Gourmetfestival

Freitag, 30.08.2024

Die Scheffauer Spitzenköche verwöhnen Sie mit selbst kreierten Gourmetgerichten, dazu gibt es eine passende Weinauswahl von österreichischen Top-Winzern. Limitierte Sitzplätze - Reservierung in der Tourismus Info Scheffau.

Aktivprogramm in Scheffau

Für alle Programme ist eine Anmeldung jeweils bis zum Vortag erforderlich, entweder online unter www.wilderkaiser.info/events oder in einer Tourismus Info.

Waldbaden

Juni + September / Montag / 14-17 Uhr

Natur neu entdecken. Wir nutzen die Kraft des Waldes, stärken unser Immunsystem und gewinnen spielerisch neue Energie.

Auf der Suche nach dem smaragdgrünen Regenwurm

Juli + August / Montag / 13:15 – 17:00 Uhr

Familienprogramm. Wir verbringen einen tollen Nachmittag mit viel Spiel & Spaß im Wald und vielleicht finden wir sogar den seltenen, smaragdgrünen Regenwurm der im Alpenraum beheimatet ist.

Wandern auf versteckten Pfaden

Mitte Mai – Anfang Oktober / Dienstag / 10-15 Uhr

Wandern Sie mit unserer Wanderführerin durch Wälder und Wiesen auf den versteckten Pfaden ins Kaisergebirge.

Gipfeltour zum Sonnenstein

oder Wanderung zur Gruttenhütte

Ende Mai - Anfang Oktober / Mittwoch / 9-16 Uhr

Im wöchentlichen Wechsel geht es von Scheffau aus entweder auf den "geheimen" Gipfel Sonnenstein oder zur wunderschön gelegenen Gruttenhütte. Beide Bergtouren erfordern eine gute Ausdauer.

Weitere Veranstaltungen und Programmpunkte

in Scheffau & der Region finden Sie unter

www.wilderkaiser.info/events



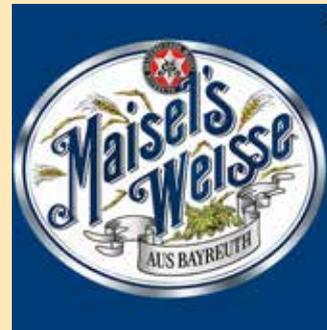
Wandern
Sommer2023
WilderKaiser
Foto: StefanLeitner



Wandern
Wilder Kaiser
Foto Stefan Leitner



Scheffau - Wandern
Familie Herbst
Hintersteinersee
Bild: Gartner Mathäus



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 Edelhopfen 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.



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



Facebook:
Gasthof „Zum Wilden Kaiser“



Instagram:
[gasthofzumwildenkaiser](https://www.instagram.com/gasthofzumwildenkaiser)