

SCHLADMING
DACHSTEIN

2025/26

Kulinarik- & Genussguide



Wir sind
für dich da.



Inhalt

Seite

04

Gastronomiebetriebe



Seite

32

Genuss im Überblick

Seite

34

Almkulinarik
by Richard Rauch

Seite

44

Regional einkaufen



Seite

38

Schladming-Dachstein
Genusspartner

Seite

42

Das Feld
auf dem Teller

Legende



Restaurant, Gasthaus, Lokal mit Speisekarte für den GROSSEN Hunger



Imbiss, Jausenstation, Lokal mit Speisekarte für den KLEINEN Hunger



Pizzeria, Lokal mit großer Pizza-Auswahl



Café, Konditorei, Bäckerei, Lokal mit großer Torten- & Mehlspeisen-Auswahl



Nightlife – Bar, Pub, Disco, Lounge, Tanzlokal



Vinothek



Almkulinarik by Richard Rauch



Schladming-Dachstein Genusspartner



Vegane Gerichte auf der Speisekarte



Frühstück



Reservierung empfohlen



Rollstuhlgerecht



Hunde im Innenraum nicht erlaubt



Direkt an Bergstation



Direkt an Skipiste



Direkt an Loipe



Direkt an Skiweg oder Skitour








































































































Direkt an Rodelbahn



Direkt an Winterwanderweg



Nicht mit dem Auto erreichbar

SCHLADMING		
ALMRAUSCH PLANAI Planai, Bergstation-Fastenberg 6er-Sesselbahn T: +43 664 14 02 446 almrausch-planai.at	  	
ANGELS SHOW- & ENTERTAINMENT CLUB Salzburger Straße 96 T: +43 664 11 72 221	 	
ARTISAN WORLD FOOD Erzherzog-Johann-Straße 248a T: +43 3687 23038 artisan-schladming.at	    	
BÄCKEREI LASSER Erzherzog-Johann-Straße 560 T: +43 3687 22438 lasser.at	   	
BÄCKEREI WIESER Salzburger Straße 101 T: +43 3687 22332	     	
BERGGASTHOF JAGER Planaistraße 4 T: +43 3687 61248 berggasthof-jager.at	  	
BOCK AUF MÜLLER'S WIRTSHAUS Parkgasse 69 T: +43 3687 24638 bockaufmuellers.at	   	
CAFÉ NIEDERL Hauptplatz 42 T: +43 3687 23164	   	
CAFÉ RESTAURANT FREISCHWIMMER Europaplatz 585 T: +43 660 61 90 599 freischwimmer.online	    	
CHINA RESTAURANT PEKING Siedergasse 268 T: +43 3687 22688	  	
CULT CLUB Salzburger Straße 20 T: +43 664 11 72 221 facebook.com/cultclub	 	
DA SEPP Planaistraße 120 T: +43 664 88 90 25 25 dasepp.at	    	
DAS FRIEDRICH Martin-Luther-Straße 31 T: +43 664 25 13 399 das-friedrich.at	   	
DAS KLEINE BIO-HOTEL TIEFENBACH (NUR MIT VORANMELDUNG) Vorstadtgasse 118 T: +43 664 10 22 856 biohotel-tiefenbach.at		
DIE BAR.BARA Coburgstraße 553 T: +43 3687 22077 diebarbara.at	   	
DIE TISCHLEREI Roseggerstraße 676 T: +43 3687 22192 dietischlerei.co.at	  	
D'MITTERHAUSALM Planai, Piste 10 T: +43 664 18 89 309 alpine-genusswelten.at	     	
FALKENSTEINER HOTEL SCHLADMING Europaplatz 613 T: +43 3687 214 621 falkensteiner.com/schladming	     	
FERIENALM Sonnenhang 163 T: +43 3687 61610 25 keinprecht.com/ferienalm	    	
FLEISCHHAUEREI IMBISS WANKE Ramsauer Straße 135 T: +43 3687 22334		
GASTHOF ZUM KAISERWEG Schilliftgasse 493 T: +43 3687 22038 kaiserweg.at	  	
HANGLBAR Salzburger Straße 96 T: +43 664 35 76 112 hanglbar.at	 	
HOHENHAUS TENNE Coburgstraße 512 T: +43 3687 22100 tenne.com	   	
HUFSCHMIEDE Martin-Luther-Straße 32 T: +43 3687 22043 hufschmiede-cosmetic.at	  	
JOHANN GENUSSBAR Hauptplatz 10 T: +43 3687 22571 johann-schladming.at	  	
JOHANN GENUSSRAUM Hauptplatz 10 T: +43 3687 22571 johann-schladming.at	    	
JUFA HOTEL Coburgstraße 253 T: +43 5 7083 330 jufahotels.com/schladming	    	

Echt. Steirisch. International.



Im Falkensteiner Hotel Schladming trifft alpine Gemütlichkeit auf lässiges Design. Stylishes Interieur und der Blick auf die Bergwelt schaffen eine entspannte Atmosphäre, in der regionale Klassiker wie Käsespätzle und Kaiserschmarrn mit internationalen Aromen überraschend neu interpretiert werden – raffiniert, kreativ und immer mit einem Schuss Heimatgefühl.

Handgemachte Spezialitäten wie Ennstaler Steirerkäse mit Miso und hausgemachten Radiatori-Nudeln oder Kürbiskern-Panna-Cotta verbinden Bodenständigkeit mit Finesse und sorgen für Genussmomente, die in Erinnerung bleiben. Abgerundet wird das kulinarische Erlebnis durch eine feine Auswahl an steirischen und internationalen Getränken, die perfekt auf die Gerichte abgestimmt sind.



Restaurant Steirer

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




































































































































Wir freuen uns über Ihre Tischreservierung!


























































genießBAR

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



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

KESSLERALM Planaistraße 56 T: +43 664 16 65 424 kessleralm.at	     
KESSLER BAR Planaistraße 56 T: +43 664 16 65 424 kessleralm.at	      
KIRCHENWIRT Salzburger Straße 27 T: +43 3687 22435 kirchenwirt-schladming.com	 
LANDGRAF Hauptplatz 37 T: +43 3687 22395 landgraf.cc	     
LÄRCHKOGELHÜTTE Planai, Bergstation Lärchkogelbahn T: +43 664 49 63 626 laerchkogelhuette.jimdo.com	   
LA PORTA Salzburger Straße 24 T: +43 3687 24666	
LUTHER ALPENBRASSERIE & BAR Hauptplatz 34 T: +43 3687 20581 luther.restaurant	      
MÄRCHENWIESENHÜTTE Planai, Hopsi-Winterkinderland T: +43 664 42 33 823 maerchenwiesenhuette.at	      
MARIAS MEXICAN Steirergasse 3 T: +43 3687 20971 mariasmexican.at	  
OKEMA BY STEFFL-BÄCK Coburgstraße 52 T: +676 88 54 38 00 stefflbaeck.at	    
ONKEL WILLY'S HÜTTE Planai, Piste 10 und 7a T: +43 676 31 02 998 owh.at	      
PAPA JOE'S Hauptplatz 39 T: +43 664 50 49 914 papa-joes.at	   
PIZZERIA & KEBAP MILANO Siedergasse 268 T: +43 3687 23201	  
PLANAIHOF Planaistraße 54 T: +43 3687 22152 planaihof.at	        
PLATZHIRSCH-ALM Coburgstraße 626 T: +43 3687 23544 platzhirsch.cc	  
QUELLBODENHÜTTE Planai, Piste 1 T: +43 664 20 08 168	   
RESTAURANT PIZZERIA AL BASHIR Erzherzog-Johann-Straße 694 T: +43 676 87 83 72 75 bashir.at	     
RESTAURANT SCHATTLLEITNER Katzenburgweg 177 T: +43 3687 24462	    
RESTAURANT ZIRNGAST Linke Ennsau 633 T: +43 3687 23195 zirngast.at	      
RINDIS PLATZL Planaistraße 19a T: +43 664 91 19 455 rindisplatzl.at	  
RISTORANTE AMALFI Ramsauer Straße 471 T: +43 3687 24001	  
SAN DANIELLE Siedergasse 635 T: +43 3687 20977	 
SATTLER'S Salzburger Straße 26 T: +43 3687 23996 sattlers-schladming.at	        
SCHAFALM PLANAI Planai, Bergstation Hauptseilbahn T: +43 3687 24600 schafalm.at	      
SCHLADMINGER GRILL- & JAUSENSTATION Bahnhofstraße 797 T: +43 676 71 70 622	 
SCHLADMINGER HÜTTE Planai, Bergstation Hauptseilbahn T: +43 3687 22639 schladmingerhuette.at	       
SIGLU Hauptplatz 661 T: +43 664 11 72 221	

SKI-LOUNGE FINALE Coburgstraße 52 T: +43 3687 22042 planai.at	  
SPORTHOTEL ROYER Europaplatz 583 T: +43 3687 200 royer.at	     
STADTBÄU Siedergasse 89 T: +43 664 51 79 620 stadtbrau-schladming.com	  
STADTHEURIGER Hauptplatz 12 T: +43 664 18 66 576 stadtheuriger-schladming.com	 
STADTHOTEL BRUNNER Hauptplatz 14 T: +43 3687 22513 stadthotel-brunner.at	     
STEFFL-BÄCK Salzburger Straße 20 T: +43 3687 23393 stefflbaeck.at	    
SZENARIO Parkgasse 69 T: +43 664 32 34 046 szenario.cc	
TENNE STADL Coburgstraße 512 T: +43 664 88 23 23 63 tennestadl-schladming.com	   
TSCHUGAMUGA Pfarrgasse 22 T: +43 699 12 37 68 25 facebook.com/tschugamuga.bar.1	
TUI BLUE Coburgstraße 54 T: +43 3687 23536 tui-blue.com/hotels/tui-blue-schladming	   
VAGISS MI NIT Vorstadtgasse 117 T: +43 664 51 29 020 vagissminit.at	   
VORSTADTSTUB'N Salzburger Straße 92 T: +43 3687 24497 ferienwohnung-schladming.at	 
WEITMOOSALM Planaistraße 86 T: +43 664 17 88 553 weitmoosalm.at	   
WESTEND LOUNGE Maistatt 672 T: +43 3687 22042 planai.at	  
WIESLECHALM Planai, Piste 3 und 3a T: +43 3687 23344 wieslechalm.at	     
WINTER.GARTEN Salzburger Straße 94 T: +43 3687 23360 wintergarten-schladming.com	  



Marcel Zirngast

Alter: 44 Jahre
Wohnort: Schladming
Beruf: Gastgeber
Lieblingsspeise: Forelle vom Holzofen in der Moarhofalm

Aufgewachsen im elterlichen Gasthaus, war Tourismus von klein auf Teil meines Lebens. Nach meiner Ausbildung und Auslandsaufenthalten habe ich den Familienbetrieb übernommen und mit meiner Frau seit 2010 Schritt für Schritt zu einem Boutique Hotel mit À-la-carte-Restaurant weiterentwickelt. Unser Ziel ist es, den Betrieb weiter auszubauen und die Qualität stetig zu steigern. Freude bereitet mir der Kontakt mit Menschen aus aller Welt. Diese Begegnungen bereichern meinen Alltag enorm.



Kulinarik Restaurant

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

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

HOTEL RESTAURANT PARIENTE

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

Herzhaft, heimisch, hausgemacht

Unser gemütliches Jagastüberl liegt direkt an der Piste und lädt in ruhiger Umgebung zum Verweilen ein. Bei uns steht familiäre Gastfreundschaft im Mittelpunkt und wir legen großen Wert auf Qualität und heimische Produkte.

Genieße in der Stube oder auf der Sonnenterrasse auch unsere hausgemachten Strudel – stets frisch und mit Liebe zubereitet.



JAGASTÜBERL ROHRMOOS

Schaidervweg 192
8971 Schladming-Rohrmoos
T: +43 3687 61241

Dienstagabend servieren wir
Schweinshax'n mit Sauerkraut und Knödel.
Nur mit Vorbestellung!





ROHRMOOS

ARX HOTEL Rohrmoosstraße 91 T: +43 3687 61493 das-arx.at	📶 🍷 🌿 🍴
BIYOU ECOQUARTIER IN DEN BERGEN (NUR MIT VORANMELDUNG) Birkenweg 150 T: +43 3687 61350 biyou.at	☕
CAFÉ & PIZZERIA PERNER Tälerstraße 97 T: +43 3687 61261 hotel-perner.com	☕ 🍰 📶 🍴
ERLEBNISWELT STOCKER RESTAURANT DORFSTÖCKL Rohrmoosstraße 215 T: +43 3687 61301 erlebniswelt.at	🚰 🚫 🦽 📶 ☕ 🍷 📶 🍴
ERLEBNISWELT STOCKER KNAPPENALM Rohrmoosstraße 215 T: +43 3687 61301 erlebniswelt.at	🚰 🚫 📶 🍷 🍴
ERLEBNISWELT STOCKER PFITSCHIGOGERL Rohrmoosstraße 215 T: +43 3687 61301 erlebniswelt.at	🚰 🚫 🦽 🍷 🍴
FAMILIENHOTEL AUSTRIA Rohrmoosstraße 133 T: +43 3687 61444 familienhotel-austria.at	🦽 🚰 ☕ 🌿 🍴
GASTHAUS WEISSE WAND Untertalstraße 41 T: +43 3687 61307	📶 🦽 🍴
HOCHWURZENALM Hochwurzen, Bergstation Hauptseilbahn T: +43 3687 61666 hochwurzen.at	🚫 🦽 📶 🚰 🌿 🍴
HOCHWURZENHÜTTE Hochwurzen, Bergstation Hauptseilbahn T: +43 3687 61177 hochwurzen.at	🚫 🦽 📶 🚰 📶 🌿 🍴
HOTEL RESTAURANT PARIENTE Mosergasse 185 T: +43 3687 61334 pariente.at	🚰 🦽 📶 🌿 🍷 🍴
HOO-RUCK ALM Rohrmoosstraße 265 T: +43 676 96 41 337 hoo-ruck.at	🦽 🚰 🌿 🍷 🍴
HOTEL WINTERER (NUR MIT VORANMELDUNG) Rohrmoosstraße 24 T: +43 3687 61420 winterer.at	🦽 📶 ☕ 🍷 🍴
JAGASTÜBERL ROHRMOOS Schaidervweg 192 T: +43 3687 61241	🚰 📶 🍴
LANDALM Bachweg 120 T: +43 3687 61573 landalm.at	📶 🌿 🍰 🍴
LANDAUERHOF (NUR MIT VORANMELDUNG) Tälerstraße 2 T: +43 3687 61166 landauer.cc	🦽 📶 ☕ 🌿 🍴
MICHLBAUER Untertalstraße 16 T: +43 3687 61270 michtlbauerhof.at	📶 🍴
SCHWAIGERHOF (NUR MIT VORANMELDUNG) Schwaigerweg 19 T: +43 3687 61422 schwaigerhof.at	🚰 🚫 🦽 📶 ☕ 🌿 🍷 🍴
SEITERHÜTTE Hochwurzen, Piste 33 T: +43 3687 61615 seiterhuetten.at	🚫 🦽 🚰 🍷 🍴
SONDL-ALM An der Kristalloipe Untertal T: +43 3687 61509 sondlhof-alm.at	🚫 📶 🦽 🦽 🦽 🦽 🍴
TAUERNALM Rohrmoosstraße 208 T: +43 3687 61672 tauernalm.com	🦽 🚰 🦽 📶 🌿 🍷 🍴
TRITSCHER'S CAFÉ Rohrmoosstraße 134 T: +43 3687 61142 tritscher.at	🚰 🦽 🍰 🍴
WALDHÄUSLALM Untertalstraße 100 T: +43 3687 61592 walddhaeuslalm.at	🦽 🦽 📶 🌿 🍷 🍰 🍰 🍴

PICHL







ALMBAR Reiteralm, Nähe Bergstation Gasselhöhebahn II T: +43 664 34 61 742	🚫 📶 🚰 🍴
ALMHOTEL EDELWEISS Preunegg 66 T: +43 6454 72444 almdorf-reiteralm.at	🦽 📶 🌿 🍴




ANDI'S SCHIRMBAR Preunegg 1 T: +43 664 26 01 963 heisshof.at	  
BANKWIRT Preunegg 6 T: +43 6454 7311 bankwirt.at	   
BIOCHI AKADEMIE Pichl 100 T: +43 3687 23927 biochi.at	   
CAFÉ HERMANN Pichl 28 T: +43 664 91 33 735 cafe-hermann.at	 
DAS GERINGER Mandling 31 T: +43 6454 72234 dasgeringer.at	  
EISKARHÜTTE Reiteralm, Piste 2 T: +43 664 23 23 823 eiskarhuette.at	    
GASSELHÖH HÜTTE Reiteralm, Nähe Bergstation Seppn Jet T: +43 664 45 13 435 gasselhoehhuette.at	    



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

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

GASTHOF BRUNNER Gleiming 1 T: +43 6454 7312 brunner-reiteralm.at	  
HALSERALM – FAMILIE KNAUS An der Halserloipe T: +43 3687 81516 halseralm-ramsau.at	   
HALSERALM – FAMILIE LEUTGAB An der Halserloipe T: +43 664 24 28 135 waldesruh-halseralm.at	   
HERZERL ALM Preunegg 45 T: +43 6454 72577 keinprecht.com/almweltaustria	   
HOCHALM Reiteralm, Piste 1 T: +43 6454 72440 hoch-alm.at	    
JAUSENPLATZL ASTLHOF Vorberg 12 T: +43 6454 7363 astlhof.at	   
LENA ALM Reiteralm, Nähe Bergstation Silver Jet T: +43 664 51 05 162 lena-alm.at	    
PICHLMAYRGUT Pichl 54 T: +43 6454 7305 pichlmayrgut.at	     
PREUNEGGSTÜBERL Reiteralm, Piste 5 T: +43 664 15 22 110	   



Die 900 Jahre alte Taferne ist bekannt für ihre traditionelle Küche. Das Beuschel schmeckt wie zu Omas Zeiten, der Kaiserschmarrn ist hausgemacht und mit dem Auto ist sie stets gut erreichbar.

HOTEL & GASTHOF TAFERNE
Mandling 27
8974 Schladming
T: +43 6454 7444
taferne.at

REITERALMHÜTTE Reiteralm, Piste 2 T: +43 664 23 48 884	  
RESTAURANT SCHNEPF'N ALM Preunegg 45 T: +43 6454 72577 almwelt-austria.at	      
RÖSTERALM An der Halserloipe T: +43 664 13 51 621 huettenuurlaub-schladming.at	      



© Reiteralm Bergbahnen/Jakob Ertl

Einkehrschwünge auf der Reiteralm & Fageralm

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

Skihütten auf der Reiteralm:

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

reiteralm.at

Skihütten auf der Fageralm:

- Lechneralm
- Premhütte
- Trinkeralm
- Unterbergalm
- Unterreith

fageralm.at




















































































© Reiteralm Bergbahnen/lorenzmasser



© Reiteralm Bergbahnen

SAUTROGALM Enns Audorf 156 T: +43 664 24 25 581 sautrog-alm.at	 
SONNENALM An der Rittisloipe T: +43 664 13 01 080 die-sonnenalm.at	    
STEFFL-BÄCK Filzmoosweg 1 T: +43 664 96 90 226 stefflbaeck.at	    
STEIRERALM Reiteralm, Nähe Kinderland T: +43 650 47 64 308 steireralm.at	    

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

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

Kulinarik an der Piste

Qualität ist, das Gewöhnliche außergewöhnlich zu tun.
Das Restaurant „Schnepf’n Alm“, direkt an der Piste gelegen, ist der perfekte Einkehrschwung für Wintersportler und Genießer. In gemütlich-alpinem Ambiente erwarten dich steirische Schmankerln und eine besondere Küche, die traditionelle Rezepte mit modernen Akzenten vereint.

Die Panoramaterrasse bietet auch im Winter einen atemberaubenden Ausblick auf die verschneite Bergwelt – ideal für eine wärmende Pause an sonnigen Wintertagen. Ein Ort für kulinarische Höhepunkte und unvergessliche Wintermomente.

ALMWELT AUSTRIA
RESTAURANT SCHNEPF’N ALM
Preunegg 45 | 8973 Schladming
T: +43 6454 72577
info@almwelt-austria.at | almwelt-austria.at



- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 

Genuss am Dachstein

Im modernen Dachstein-Gletscherrestaurant am Dach der Steiermark genießt man kulinarische Highlights aus saisonalen und regionalen Zutaten – begleitet von einem atemberaubenden 280°-Panoramablick auf die umliegenden Gipfel.

Kulinarischer Hochgenuss auf 2.700 m
Seehöhe vereint mit gemütlichem Ambiente.

GLETSCHERRESTAURANT
Dachstein-Bergstation
T: +43 3687 22042 820
birgit.ackerl@planai.at | derdachstein.at



- 
- 
- 
- 



Genuss im Lindenhof

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

**Wir freuen uns auf Sie.
Reservierung erforderlich.**

HOTEL LINDENHOF

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

Vom Hof auf den Tisch

Dürfen wir Sie auf eine Reise durch unsere Naturküche mitnehmen? Saisonale Köstlichkeiten, frisches Wintergemüse, regionale Spezialitäten und Veredeltes von unseren Angusrindern aus der eigenen Bio-Landwirtschaft – all das sorgfältig zubereitet, vollmundig im Geschmack und wärmend für die kalten Tage.

Nehmen Sie in unseren gemütlichen Gaststuben Platz, wo wir Sie nach allen Regeln der Kunst kulinarisch verwöhnen. Nicht nur Hausgäste genießen unsere Küche: Externen Gästen servieren wir auf Vorbestellung ein 5-Gang-Wahlmenü.

NATURHOTEL LÄRCHENHOF

Familie Andrea und Matthias Walcher
Lärchenweg 174 | 8972 Ramsau am Dachstein
T: +43 3687 81962 | hotel-laerchenhof.at



Wie wär's mit einem Matcha Latte und dazu ein Clubhouse Sandwich? Oder vielleicht ein cremiger Cappuccino mit einem frischen Bagel? Wir haben die beste Auswahl an Kaffee, Tee & Snacks für dich!

CAFETERIA

Ramsau 128
8972 Ramsau am Dachstein
T: +43 664 88 38 37 12

GASTHAUS LODENWALKER
Rössing 122 | T: +43 3687 81930 | lodenwalker.com



GASTHOF TÜRLESPITZ
Schildlehen 96 | T: +43 3687 81303 | tuerlspitz.at



GENUSS LOUNGE IM BERGHOF
Ramsau 192 | T: +43 3687 81848 | hotel-berghof.at/genusslounge



GLETSCHERRESTAURANT
Dachstein Bergstation | T: +43 3687 22042 820 | derdachstein.at



GLÖSALM
Schildlehen 41 | T: +43 3687 81242 | glosesalm.at



Genuss in höchster Qualität! Wir servieren dir die besten Steaks vom Red Angus Rind aus eigener Landwirtschaft. Burger, Pizza, Gulasch und etwas Süßes zum Dessert runden unsere Speisekarte ab.

RESTAURANT-PIZZERIA RED ANGUS

Ramsau 412
8972 Ramsau am Dachstein
T: +43 664 88 38 37 12
redangus-ramsau.at

HALSERALM – FAMILIE KNAUS
An der Halserloipe | T: +43 3687 81516 | halseralm-ramsau.at



HALSERALM – FAMILIE LEUTGAB
An der Halserloipe | T: +43 664 24 28 135 | waldesruh-halseralm.at



HOTEL LINDENHOF (NUR MIT VORANMELDUNG)
Ramsau 301 | T: +43 3687 81555 | hotel-lindenhof.at



HOTEL MARTIN
Obere Leiten 177 | T: +43 3687 81537 | hotel-martin.at



HOTEL NEUWIRT
Leiten 113 | T: +43 3687 81946 | neuwirt-ramsau.at



JAUSENSTATION FLIEGENPILZ
Rössing 15 | T: +43 664 93 74 119



NATURHOTEL LÄRCHENHOF (NUR MIT VORANMELDUNG)
Lärchenweg 174 | T: +43 3687 81962 | hotel-laerchenhof.at



POSTHOTEL
Ramsau 179 | T: +43 3687 81708 | posthotel-ramsau.com





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

STOCKERWIRT

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












































PUR STYRIA – DER DORFLADEN Ramsau 299 T: +43 3687 81062 oder +43 664 75 00 98 05	   
RAMSAU STUB'N Ramsau 185 T: +43 664 51 46 470 ramsaustubn.at	
RAMSAUER TENNE Schildlehen 105 T: +43 664 15 31 055	  
RESTAURANT DAS RITTIS Vorberg 613 T: +43 664 23 82 623 dasrittis.at	    
RESTAURANT SONNPLATZL AM KNOLLHOF Knollweg 71 T: +43 3687 81758 knollhof.at/restaurant	   
RITTISSTADL Rittisberg Bergstation T: +43 664 33 42 172 rittisberg.at	      
RÖSTERALM An der Halserloipe T: +43 664 13 51 621 huettenuurlaub-schladming.at	      



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

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

SATTELBERGHÜTTE Leiten T: +43 664 93 65 781 sattelberghuette.com	     
SEETHALERHÜTTE Dachsteingletscher T: +43 3687 81209 seethalerhuette.at	  
SCHLATTINGER ALMSTUBE Rössing 13 T: +43 3687 81817 facebook.com/jausenstationalmstube	  
SONNENALM An der Rittisloipe T: +43 664 13 01 080 die-sonnenalm.at	    
WALCHERALM Schildlehen 40 T: +43 3687 82422 walcherhof.at	 
WALCHERHOF Schildlehen 10 T: +43 3687 81243 walcherhof.at	    
WALDCAFÉ LIFTSTÜBERL Schildlehen 76 T: +43 3687 81202 rittisberg.at	      
WALDSCHENKE Ramsau 91 T: +43 3687 81993 waldschenke-ramsau.at	     
WIESMAHDALM Rittisberg T: +43 664 16 24 021 wiesmahdalm.at	   
WIRTSSTUBE FEISTERERHOF (NUR MIT VORANMELDUNG) Vordere Ramsau 35 T: +43 3687 81980 feistererhof.at	   



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

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

Echte Aromen, pure Leidenschaft

Wir kochen mit frischen, regionalen Zutaten und einer großen Portion Kreativität. Unsere Gerichte wechseln mit den Jahreszeiten – so gibt es bei uns immer etwas Neues zu entdecken.

Guter Geschmack ist für uns nicht nur Tradition, sondern auch Inspiration!

RESTAURANT DAS RITTIS

Vorberg 613
8972 Ramsau am Dachstein
T: +43 664 23 82 623 | dasrittis.at

Genuss für alle Sinne

Im Herzen der Ramsau am Dachstein erwartet Sie das Restaurant Sonnplatzl im Ferienhotel Knollhof.

Lassen Sie sich von unserer Küche mit regionalen und internationalen Köstlichkeiten verwöhnen. Genießen Sie auf unserer Sonnenterrasse den atemberaubenden Blick auf die Bergwelt und entspannen Sie bei einem Glaserl Wein. Unser Fleisch und Geflügel stammt ausschließlich aus österreichischer Landwirtschaft. Das bedeutet für Sie höchste Qualität und ein reines Gewissen bei jedem Bissen. Wir freuen uns auf Sie!

RESTAURANT SONNPLATZL AM KNOLLHOF

Familie Thomas Walcher
Knollweg 71 | 8972 Ramsau am Dachstein
T: +43 3687 81758
office@knollhof.at | knollhof.at/restaurant





Walcherhof

Herzlich willkommen am Walcherhof – unserem familiär geführten Bauerngasthaus mit der gemütlichen Langlaufstube. Wir servieren dir Spezialitäten vom hauseigenen Wild-, Rind- und Schweinefleisch sowie Produkte aus eigener Landwirtschaft.

Urige Almhütte im Ramsauer Almen-Gebiet
Verschiedene Käsesorten und Butter aus eigener Almkäserei. Genieße auch unsere Mehlspeis-Spezialitäten. Rodelverleih!



WALCHERHOF

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

WALCHERALM

Schildlehen 40
8972 Ramsau am Dachstein
T: +43 3687 82422
walcherhof.at



Hausgemachter Genuss

Unser Waldcafé Liftstüberl befindet sich direkt bei der Rittisbergbahn und Nachtrodelbahn. Die urige Stube und große Terrasse laden zum Genuss von Schmankerln aus regionaler & saisonaler Küche ein. Chef Hansi kocht mit viel Liebe und Produkten aus unserer Bio-Landwirtschaft.

- Durchgehend warme Küche bis 20 Uhr
- Hausgemachte Torten & Strudeln
- Hüttenabend mit der Tanzgruppe Ramsau
- Wir freuen uns auch auf Ihren Vierbeiner
- Wir bitten am Abend um Vorreservierung
- Willkommen ohne Hindernisse – barrierefrei

WALDCAFÉ LIFTSTÜBERL

Schildlehen 76 | 8972 Ramsau am Dachstein
T: +43 3687 81202 oder +43 664 33 42 611
deutlhauser.com



Marc Zach





Alter: 43 Jahre
Wohnort: Irdning
Beruf: Küchenchef
Lieblingsspeise: Ein guter Schweinsbraten












Meine Reise führte mich in die Welt der alpinen Hotellerie und in renommierte Häuser, bevor ich in die Heimat zurückkehrte und meine Frau kennenlernte. Gastfreundschaft wurde mir in die Wiege gelegt: Meine Mutter war Kellnerin, meine Großmutter vermietete Gästezimmer. Mit dieser Prägung und der Liebe zu regionalen Zutaten verbinde ich beim Kochen Tradition und Innovation – immer mit dem Ziel, unsere Gäste zu begeistern. Meine Zukunft liegt hier in der Region, wo ich die steirische Gastlichkeit mitprägen und weiterentwickeln möchte.





HAUS IM ENNSTAL

ALMARENA Erzherzog-Johann-Straße 179 T: +43 3686 20060 almarena.at	🚶 📶 🍷
BERGGASTHOF SCHARFETTER & TOMIZIEL Hauser Kaibling, Bergstation Tauernseilbahn T: +43 3686 2591 berggasthof-scharfetter.at	🚶 🚶 🍷
BERGSCHLÖSSL ALPENJUWEL Hauser Kaibling, Bergstation Höfi-Express II T: +43 3686 2548 hoeflehner.com	🚶 🚶 🍷
CAFÉ PENSION KITZER Kaiblingstraße 73 T: +43 3686 2288 kitzer.at	🍷 ☕ 🍰
D'GENUSSALM Hauser Kaibling, Skiweg Kaiblingalm T: +43 664 18 89 309 alpine-genusswelten.at	🚶 🚶 🚶 🍷 🍰 🍷
DIE REMISE Schlossplatz 189 T: +43 664 38 74 268	🍷 🍷 🍷
DORF CAFÉ Weibenbach 23a T: +43 664 20 09 022 dorfcave.at	🍰
DU & I ALM Hauser Kaibling, Piste 2 T: +43 664 45 61 410 duundi-alm.com	🚶 🚶 🍷 🍰 🍷
E42 MOUNTAINSTEIL STEAKHOUSE Ennsling 42 T: +43 3686 2339 e42.at	🍷 🍷
FELSNERS HOTEL & RESTAURANT Kirchengasse 56 T: +43 3686 2228 felsners.at	🍷 ☕ 🍷
GOLF- UND SKIPENSION KRUG Erzherzog-Johann-Straße 168 T: +43 3686 2561 krug-haus.com	🚶 🍷
GUMPEN BAR Gumpenberg 2 T: +43 3686 2548 hoeflehner.com	🚶 🍷
HERRSCHAFTSTAVERNE Marktstraße 39 T: +43 3686 2392 herrschaftstaverne.at	🚶 🍷 ☕ 🍷 🍷
HOTEL GASTHOF STENITZER Marktstraße 36 T: +43 664 22 36 507 haus-stenitzer.at	🚶 🍷 🍷 🍷
KNAPPLHÜTTE Hauser Kaibling, Piste 3 I T: +43 3686 2548 hoeflehner.com	🚶 🚶 🍰 🍷
KRUMMHOLZHÜTTE Hauser Kaibling, Bergstation Tauernseilbahn T: +43 3686 2317 krummholzhuette.at	🚶 🚶 🍷 🍷 🍷

SCHLADMING-DACHSTEIN | Haus im Ennstal – Aich

KULMINARIUM Oberhaus 58 T: +43 3686 2540 kulmhofer.at	  
LANDHOTEL KOLB Junghannsstraße 151 T: +43 3686 2458 landhotel-kolb.at	
MCDONALD'S Ennsling 160 T: +43 3686 28505 mcdonalds.at	   
MICHI'S BIERSTUB'N Weißbach 58 T: +43 664 33 33 716	
NATURFREUNDE SCHUTZHAUS KAIBLING ALM Hauser Kaibling, Piste 8 T: +43 664 12 62 329 kaibling-alm.at	   
NATUR- UND WELLNESSHOTEL HÖFLEHNER GMBH Gumpenberg 2 T: +43 3686 2548 hoeflehner.com	      
PANORAMAHOTEL GÜRTL Kaiblingstraße 96 T: +43 3686 2383 hotel-guertl.at	   
PIZZERIA & KEGELBAHN AIGNER Kaiblingstraße 18 T: +43 3686 2217 pizzeria-haus.at	  
PLATZHIRSCH Bergstation 8er Gondelbahn T: +43 664 44 46 225	     
SCHMIEDHÜTTE Hauser Kaibling, Piste 4 T: +43 3686 2671 schmiedgut.at	  
SCHOARLHÜTTE Hauser Kaibling, Piste 4 T: +43 664 20 03 955 schoarluhette.com	  
S'LÄRCHENPAVILLON Hauser Kaibling, Piste 6 T: +43 664 18 89 309 alpine-genusswelten.at	     
SPECKHÜTTE Weißbach 17 T: +43 664 43 27 608 abenteuerhof.at	 
STEFFL-BÄCK Schlossplatz 48 T: +43 3686 2275 stefflbaeck.at	   
STÖCKLHÜTTE Hauser Kaibling 242 T: +43 3686 2121	 
STONI'S RAUCHKUCHL Hauser Kaibling, Nähe 8er Gondelbahn T: +43 664 44 46 225	  
VIVO PIZZERIA Marktstraße 29 T: +43 660 65 11 233 vivo-pizzeria.at	   

AICH	
BÄRENWIRT Kurztrum 55 T: +43 3686 4303 baerenwirt.com	
GRAFENWIRT Vorstadt 1 T: +43 3686 4307 grafenwirt.at	   
SEESTÜBERL Kurztrum 56 T: +43 664 26 06 212 facebook.com/seestueberlaich	  
STEIRISCHE HENDLSTUB'N Bundesstraße 198 T: +43 664 12 62 297 steirische-hendlstubn.at	  



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

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

Taste the Alps

Höflehner Naturküche: Unsere à la carte Küche bringt die Berge auf den Teller: fein komponiert, tief verwurzelt. Wild aus dem eigenen Gehege, duftende Kräuter aus dem hauseigenen Garten und beste regio-nale Zutaten treffen auf kreative Kochkunst – inspiriert vom GKH-Konzept: Gesundheit. Kulinarik. Heimat.

Alpine Küche, neu gedacht – natürlich, stylisch, genussvoll.



NATUR- UND WELLNESSHOTEL HÖFLEHNER GMBH
Gumpenberg 2 | 8967 Haus im Ennstal
T: +43 3686 2548
info@hoeflehner.com | hoeflehner.com



GrafenWirt

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

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



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






S'WIRTSHAUS Hofmanning 531 T: +43 3685 22644 alpine-genusswelten.at	 
WALTER RESTAURANT Hauptstraße 49 T: +43 664 46 44 041 ferstl-gastronomie.at	  
WINKLWIRT ANGERMAIER Hauptstraße 99 T: +43 3685 23231 groebming-urlaub.at	 

MITTERBERG-SANKT MARTIN

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

NATURPARK SÖLKTÄLER

ALMSTÜBERL Fleiß 235 T: +43 676 48 41 978 schladming-dachstein.at/almstueberl	 
ANDY’S TREFF Kleinsölk 42 T: +43 676 78 31 448 facebook.com/andystreffkleinsoelk	



Simone Kienler

Alter: 41 Jahre
Wohnort: Sölk
Beruf: Angestellte & Landwirtin mit Herz
Lieblingsspeise: Topfenockerl & Steaks

Studium und Arbeit führten mich hinaus in die Welt – in die USA, nach Norwegen, Singapur und Schottland. Schließlich übernahmen mein Mann und ich den bergbäuerlichen Hof seiner Eltern, bauten die Mutterkuhhaltung mit Angus-Rindern auf und stiegen in die Bio-Fleisch-Direktvermarktung ein. Regionalität und Nachhaltigkeit sind für uns keine Trends, sondern eine Haltung. Ich liebe das Draußensein – beim Traillaufen und Mountainbiken oder einfach beim Weidegang über unsere Wiesen, begleitet von den neugierigen Blicken unserer Rinder.

Das Wirtshaus

ESSEN – TRINKEN – ZUSAMMENKOMMEN

Die Küche: Unser Küchenteam kombiniert eine kleine à la carte Karte mit den besten Klassikern aus dem Wirtshaus und modernen Überraschungsmenüs, welche weit über die Wirtshauskarte hinausgehen. 2021 wurden wir erstmals mit 2 Hauben im Gault Millau ausgezeichnet.

Das Herz: Es ist ein nach Hause kommen zu Freunden, denen man von dem Erlebten erzählt. In 25 Zimmern und dem Wohlfühlbereich mit 4 Saunen findet ihr absolute Erholung.

WIRTSHAUS & DORFHOTEL MAYER

St. Martin am Grimming 9 – 12
8954 Mitterberg-Sankt Martin
T: +43 3684 2203 | mayer-grimming.at



Regionale Küche

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

Eisstockbahnen, Weinkeller, Kinderspielplatz

SEMINAR- UND LANDHOTEL HÄUSERL IM WALD

Familie Langanger
Gersdorf 71 | 8962 Mitterberg-Sankt Martin
T: +43 3685 22280
hotel@haeuserlimwald.at | haeuserlimwald.at



GÄSTE- UND SEMINARHAUS SÖLKSTUB'N (NUR MIT VORANMELDUNG) Mößna 194 T: +43 3689 281 soelkstubn.at	♥️🍷
GASTHOF ZUM GAMSJÄGER St. Nikolai 127 T: +43 3689 210 zumgamsjaeger.at	🍷🍴
HANSENALM St. Nikolai 141 T: +43 664 18 84 344 hansenalm.at	♿️🍴
KROTZSTOA Stein an der Enns 353 T: +43 650 42 47 217 schladming-dachstein.at/krotzstoa	🍷🍴
ÖDWIRT Fleiß 27 T: +43 677 63 49 47 79 schladming-dachstein.at/oedwirt	🍷🍴

ÖBLARN

CAFÉ RÜSTHÄUSL Öblarn 65 T: +43 676 33 97 668 facebook.com/Ruesthaeusl	🍷🍴
GASTHAUS GRIMMINGTOR Niederöblarn 20 T: +43 681 84 25 23 13 schladming-dachstein.at/gasthausgrimmingtor	🍷🍷🍴
GASTHAUS ZUM BERGKREUZ Walchen 44 T: +43 3684 2129 schladming-dachstein.at/bergkreuz	♿️🍴
KAFFEERINA Öblarn 34 T: +43 650 53 54 412 kaffeerina.com	☕🍰🍴
KU:L BAR Öblarn 26 T: +43 664 43 04 439 schladming-dachstein.at/kulbar	🍷🍷
SPORTSAREA GRIMMING Niederöblarn 83 T: +43 3684 6066 sportsarea.at	♿️🍴
STRALZ'N *** - WIRTIN Öblarn 29 T: +43 660 91 97 276 schernthaner.at	🍰🍷🍴

STAINACH-PÜRGG

DAS KAFFEEHAUS Stainach, Hauptplatz 258 T: +43 664 51 90 560	☕🍰
DIE GREISSLEREI Pürgg 11 T: +43 3682 22274 gasthauskrenn-puergg.at	🚫🍷🍰
FISCHRESTAURANT SCHLOSSTEICHSTÜBERL Trautenfels 27 T: +43 3682 24767	♿️🍷🍷🍴
GASTHAUS KRENN Pürgg 11 T: +43 3682 22274 gasthauskrenn-puergg.at	🍷🍷🍴
GASTHAUS ZUM WASSERFALL Lessern 43 T: +43 3688 2367	
GASTHOF DACHSTEINBLICK Wörschachwald 87 T: +43 3688 2328 gasthof-dachsteinblick.at	🍰🍷🍴
PIZZERIA BULAN Stainach, Grazer Straße 94 T: +43 3682 25827 bulan.at	♿️🍷🍷🍴
SCHLOSSTAVERNE GINDL Trautenfels 9 T: +43 3682 22235	♿️🍴
SPECHTENSEEHÜTTE Wörschachwald 88 T: +43 3688 2666 spechtensee.com	🍷🍴
STEHBEISL Stainach, Hauptplatz 84 T: +43 664 19 59 400	🍷
WÜRSTL-PUB Stainach, Salzburger Straße 401 T: +43 3682 22650	🍷🍴

IRDNING-DONNERSBACHTAL

ALPENGASTHOF GRIMMINGBLICK Planneralm, Nr. 18 T: +43 3683 8105 grimmingblick.at	🍷🍷☕🍷🍷🍴
BÄCKEREI DANKELMAYR Donnersbach, Nr. 12 T: +43 3683 2246	🚫🍰

BEISL Irdning, Hauptplatz 50 T: +43 664 65 80 737	🍷
BERGHOF RIESNERALM Donnersbachwald, Riesneralm Mittelstation T: +43 3680 606 riesneralm.at	🚫🍷🍷🍰🍷🍷🍴
CAFÉ IM BAUERNLADEN Irdning Hauptplatz 57 T: +43 664 75 12 43 44 goschnhof.at	🚫☕🍰🍰🍴
DER STEGERHOF Donnersbachwald, Nr. 46 T: +43 3680 287 stegerhof.at	♿️🍷🍷🍴
DORFSCHENKE (AUF ANFRAGE) Donnersbachwald, Nr. 99 T: +43 3680 271	🍷🚫🍷🍷🍴
DORNBUSCHHÜTTE Planneralm, Nähe Talstation Rotbühelbahn T: +43 676 35 07 209	🚫🍷🍷🍰🍷🍴
EDELWEISS – DIE PIZZERIA Donnersbachwald, Nr. 89 T: +43 3680 606 76 oder 3680 606 riesneralm.at	🍷🍷🍷🍷🍷🍴
ENNSTAL PIZZERIA Irdning, Aignerstraße 22 T: +43 3682 22377	🍷🍷🍴
EWIS-HÜTTE Planneralm, Nr. 26 T: +43 660 58 80 557 ewis-huette.at	🚫🍷🍷🚫🍷🍷🍴
GASTHOF LEITNER Donnersbach, Erlsberg 80 T: +43 3683 2267 gasthof-leitner.at	🚫🍷🍷🍴
GASTHOF RÜSCHER Donnersbach, Nr. 17 T: +43 3683 2215 gasthof-ruescher.at	🚫♿️🍷🍷🍷🍴
GRABENWIRT Donnersbachstraße 7 T: +43 3682 22496 grabenwirt.at	♿️🍷🍷🍴
HANDWERKSBÄCKEREI TRAFELLA Irdning, Hauptplatz 33 +43 676 89 73 55 514	🚫♿️🍷🍰
HOCHSITZ Donnersbachwald, Riesneralm Bergstation T: +43 3680 606 riesneralm.at	🚫🍷🍷🍰🚫🍷🍴
JUFA DONNERSBACHWALD Donnersbachwald, Nr. 190 T: +43 5 7083 400 jufahotels.com/hotel/donnersbachwald	🚫♿️🍷🍴
JUFA PLANNERALM Planneralm, Nr. 15 T: +43 5 7083 310 jufahotels.com/hotel/planneralm	🚫♿️🍷🍷🍴
KRAPFLHOF Donnersbach, Erlsberg 18 T: +43 3683 2291	🍷🍷🍴
LANDHAUS GABRIEL (NUR MIT VORANMELDUNG) Irdning, Annaweg 132 T: +43 660 21 61 368	♿️🍷🍴



Florian Leitner

Alter: 47 Jahre
Wohnort: Donnersbach
Beruf: Leidenschaftlicher Koch & Wirt
Lieblingsspeise: Geschmorte Schweinsbackerl

Meine Kochausbildung absolvierte ich im Romantik Parkhotel in Graz und sammelte anschließend wertvolle Erfahrungen in der Schweiz, Deutschland, Amerika und Österreich. Vor 20 Jahren habe ich den elterlichen Betrieb übernommen, wo für mich der persönliche Kontakt zu unseren Gästen ebenso wichtig ist wie die Arbeit mit frischen, heimischen Produkten. Heute sieht es ganz danach aus, dass unser jüngerer Sohn in meine Fußstapfen treten wird, während der ältere als Tischler mit seinen Handwerkskünsten unser Haus bereichert.

LANDHAUS STEER Donnersbachwald, Nr. 95 T: +43 676 88 95 35 68 steer.at	
LATSCHENBRENNEREI PLANNERALM Planneralm T: +43 677 63 50 01 15 latschenbrennerei.at	
MÖRSBACHWIRT Donnersbachwald, Vordere Mörsbachalm T: +43 3680 211 moersbachwirt.at	
OXENALM Donnersbachwald, Riesneralm Panoramaabfahrt T: +43 664 88 45 39 41 oxenalm.at	
PIZZERIA-KEBAP DE LUXE Irdning, Trautenfelser Straße 207 T: +43 664 99 81 61 29	
PLANNER ALPENHOF (SB-RESTAURANT) Planneralm, Nr. 26 T: +43 676 93 01 666 planner-alpenhof.at	
PUTTERER STADL Donnersbachwald, Nr. 96 T: +43 676 31 88 316 puttererstadl.at	
RESTAURANT & ENTERTAINMENT GABRIEL Irdning, Ringgasse 48 T: +43 3682 22422 gabriel-irdning.at	
ROSSSTALLBAR Donnersbachwald, Nr. 39 T: +43 664 92 72 230 schaupphof.com	
SEEKARALMHÜTTE Planneralm, Nr. 37 T: +43 664 21 87 592 tauernhaus.at	
THE ROCK Planneralm, Nr. 7 T: +43 3683 8193 gstemmerblick.at	
VINOTHEK JOSEF HOFER Irdning, Hauptplatz 32 T: +43 3682 224710 zirben.at	
WIRTSHAUS IM DÖRFL Irdning, Falkenburg-Dörrfl 273 T: +43 3682 22022 imdoerfl.at	

AIGEN IM ENNSTAL	
BÖRNI'S CAFE AM PLATZL Aigen 21 T: +43 664 19 45 732	
DORFWIRT WÖHRER Lantschern 10 T: +43 3682 22029 landgasthof-woehrer.at	
GASTHAUS GRASSL Ketten 11 T: +43 3682 22534	
GASTHAUS ZECHMANN Ketten 14 T: +43 676 73 02 214	
IMLAUER HOTEL SCHLOSS PICHLARN Zur Linde 1 T: +43 3682 24440 schlosspichlarn.at	
KIRCHENWIRT AIGEN Aigen 8 T: +43 3682 23310 kirchenwirt-aigen.at	
PUB PIZZERIA HARLEKIN Aigen 54 T: +43 676 75 56 790 cafe-pub-harlekin.at	
PUTTERERSEEHOF Aigen 13 T: +43 3682 22520 puttererseehof.at	
STRANDCAFÉ PUTTERERSEE (NUR BEI EISLAUFBETRIEB) Sallaberg am See 12 T: +43 3682 22521 putterersee.at	

WÖRSCHACH	
A NETT'S GASTHAUS Dorfstraße 25 T: +43 660 77 04 334 anettsgasthaus.at	
HOCHMÖLBINGHÜTTE Niederhüttenalm T: +43 676 90 03 909 hochmoelbinghuette.at	
POSCHENHOF Dorfstraße 13 T: +43 3682 22277 poschenhof.at	

Traditionell & regional

Unser Familienbetrieb, nahe dem Putterersee, setzt auf steirische Küche, frische Zubereitung und regionale Produkte. Mit Hausmannskost, vegetarischer Küche und saisonalen Schmankerln bieten wir für jeden Geschmack das Richtige. Unsere Spezialität ist das „Stoa’n Essen“ (auf Vorbestellung). Zu Martini servieren wir Gänse aus eigener Haltung, und an Grillabenden gibt es auch Spanferkel, Lamm & Holzofenpizza. Saal, Schmiedstüberl und überdachte Terrasse bieten den Rahmen für Feiern und Hochzeiten. Auszeichnungen: AMA-Gastrosiegel, Partner der GenussRegion Österreich und der Steirischen Wirtshäuser.

KIRCHENWIRT AIGEN

Familie Fritz
Aigen 8 | 8943 Aigen im Ennstal
T: +43 3682 23310 | kirchenwirt-aigen.at



Zum Nachkochen

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

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



26,50 € pro Stück

Exklusiv für FürDich Club-Mitglieder:
8,00€ und 30 Punkte in der Bonuswelt

Online mehr erfahren:





Süße Hommage an die Region

Was einst als gemeinsames Projekt mit der Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft Gröbming begann, findet nun seine genussvolle Fortsetzung: Konditormeisterin Dunja Knaus kreiert in ihrer Bauernhofbackstube in Ramsau exklusiv die Schladming-Dachstein Praline.

Die feine Kreation überrascht mit dunkler Ganache und zartem Karamellkern, während ein Hauch von Zirbelschnaps den Geschmack elegant abrundet – ein unverwechselbarer Genuss, der die Aromen der Region auf den Gaumen bringt.

Erhältlich ist die Schladming-Dachstein Praline bei ausgewählten Genussadressen in der Region!

Online mehr erfahren

schladming-dachstein.at/praline



Mit Hand & Herz

WEIN AUS DER STEIERMARK

Zwischen Alpen und Adria gereift: Die steirischen Weinbaugebiete Südsteiermark, Vulkanland und Weststeiermark prägen mit ihrer Vielfalt jeden Tropfen. Schladming-Dachstein bringt diese Qualität in die Region – mit zwei ausgewählten Weinen bei der Almkulinarik by Richard Rauch und einem starken Netzwerk aus Winzern und regionalen Wirten.

Weissburgunder Vulkanland Steiermark DAC 2024

vom Weinhof Seidl in St. Anna am Aigen

- Trocken nussig | gehaltvoll
 - Typisch Burgunder
- weinhof-seidl.at

Blauer Zweigelt 2022 Steiermark

vom Weingut Pfeifer in St. Anna am Aigen

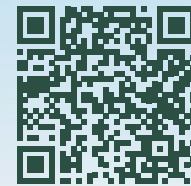
- Weichsel | Würze | rote Beeren
 - Am Gaumen fruchtbetont mit reifen Tanninen
- pfeifer-weingut.at



Online mehr zu
„Wein Steiermark“ erfahren

Einfach gut einkehren

Noch mehr Genuss-Momente entdeckst du online auf schladming-dachstein.at/kulinarik



Mehr Infos
für dich



Impressum:

Medieninhaber: Tourismusverband Schladming-Dachstein, 8970 Schladming | Hersteller/Druckerei: Druckhaus Rettenbacher GmbH | Druckort: 8181 Sankt Ruprecht an der Raab | Konzeption & Gestaltung: G.A. Service GmbH, ga-service.at | Cover: Wild & Team Fotoagentur GmbH | Bilder: Wild & Team Fotoagentur GmbH, Martin Huber, Christine Höflehner, Mirja Geh, Harald Steiner, Christoph Huber, René Eduard Perhab, Marc Stickler, Marlene Eggmayr, TVB Schladming-Dachstein/Kirchgasser Photography, Notic/David Hennerbichler | Kartografie: Gerhard Pilz | Texte: Tourismusverband Schladming-Dachstein. Alle Texte sind urheberrechtlich geschützt. Änderungen sowie Recherche-, Satz- und Druckfehler vorbehalten. Keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der Angaben. Stand: Oktober 2025

Wo immer möglich, streben wir eine geschlechtsneutrale Formulierung an. Alle Bezeichnungen sind geschlechtsneutral zu verstehen und schließen alle Geschlechter gleichermaßen ein.

Wir produzieren verantwortungsvoll! Online mehr erfahren: schladming-dachstein.at/verantwortung

Genuss im Überblick


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

Direktvermarkter

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

Almkulinarik-Hütten

- | | |
|-------------------|------------------------|
| 1 Sonnenalm | 9 Sondl-Alm |
| 2 Rösteralm | 10 Wieslechalm |
| 3 Ederstube | 11 Weitmoosalm |
| 4 Sattelberghütte | 12 da Sepp |
| 5 Steireralm | 13 Du & I Alm |
| 6 Schnepf'n Alm | 14 Knapplhütte |
| 7 Hochwurzental | 15 Kaibling Alm |
| 8 Waldhäusalm | 16 Michaelerbergerhaus |

 Genusspartner-Zertifizierte Gastronomie- & Beherbergungsbetriebe



Stylisch steirisch genießen



Almkulinarik genießen & Punkte sammeln

Besuche eine unserer Almkulinarik-Hütten, lass dir regionale Schmankerl schmecken und sammle dabei wertvolle Bonuswelt-Punkte im FürDich Club

Dein Genuss zählt und so einfach geht's:

- QR-Code der Almkulinarik-Rechnung über die Schladming-Dachstein Seite scannen
- Im FürDich Club anmelden
- Punkte abholen und Vorteile sichern
- So schmeckt's gleich doppelt gut!

Kulinarik auf dem Höhenflug

In Schladming-Dachstein beginnt das lebendige Urlaubsgefühl bereits im Geschmack – denn hier schmeckt der Berg nach Haubenküche, und das mitten auf der Alm. Mit dem einzigartigen Genussprojekt „Almkulinarik by Richard Rauch“ wird Genuss noch mehr zum Ausdruck der Region selbst: Im Sommer wie im Winter werden auf ausgewählten Hütten eigens kreierte Gerichte serviert – regional verwurzelt, raffiniert interpretiert und stets umgeben vom schönsten Panorama.

Hier definiert die Bergkulisse den Geschmack. Bäuerliche Handwerkskunst trifft auf kreative Küche und Hüttenflair auf höchste Kochkunst. Wo Haubenkoch Richard Rauch gemeinsam mit den Gastgebern und Gastgeberinnen den Kochlöffel schwingt, wird jeder Bissen zum Urlaubsmoment.

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



Online gibt es noch mehr
Infos für dich



Dein Genuss zählt im FürDich Club

„Nach einem Tag im Schnee bei einer Almkulinarik-Hütte einkehren, regionale Schmankerl genießen und dabei Punkte sammeln – des taugt ma.“



Hier geht's
zur Anmeldung



Almkulinarik – Gerichte

Sonnenalm

Rittisberg, Ramsau am Dachstein



Knoblauchsuppe
Brotchip |
Kräuter-Frischkäse

Steireralm

Reiteralm, Schladming



Kürbis-Erdäpfel-Eintopf
hausgemachtes
Chili-Öl

Sondl-Alm

Untertal, Schladming



Sondl-Alm-Minestrone

Du & I Alm

Hauser Kaibling, Haus im Ennstal



Rollgerstl-Risotto
Rote Rüben |
Frischkäse |
Birne | Honig

Rösteralm

Rittisberg, Ramsau am Dachstein



Lammspießchen
winterliches
Erdäpfel-
Gemüse-Gröstl

Schnepf'n Alm

Reiteralm, Schladming



Ćevapčići vom Wild
marinierter Kürbis |
Gurken-
Zitronensalat

Wieslechalm

Planai, Schladming



Gegrilltes Kalbssteak
Gemüse-
Perlcouscous |
eingelegte
Preiselbeeren

Knapplhütte

Hauser Kaibling, Haus im Ennstal



Erdäpfelnudeln
Kürbiskraut |
Räucherbauch vom
Steirerschwein

Ederstube

Ramsau am Dachstein



Rindsragout vom Pustertaler Sprinzen
Tagliatelle

Hochwurzentalm

Hochwurzten, Schladming



Hochwurzten-Roulade
Schwein |
Kürbis-Coleslaw |
Walnüsse

Weitmoosalm

Planai, Schladming



Rote Rüben-Ingwersuppe
Knusper-Kümmel-
Stangerl

Kaibling Alm

Hauser Kaibling, Haus im Ennstal



Zitronen-Hendlbrust
winterliches
Kräuterrisotto

Sattelberghütte

Ramsau am Dachstein



Ramsauer Brotsuppe
Liebstöckel

Waldhäuslalm

Untertal, Schladming



Schweinefilet im Speckmantel
Erdäpfel-
Topinambur-Gröstl |
Honig-Senf-Sauce

da Sepp

Planai, Schladming



Sepp's Buttermilch-Schmarrn
Mandeln |
Apfel-Zimt-Mus

Michaelerbergerhaus

Michaelerberg, Pruggern



Hirschrahm-gulasch
Paprika |
Sauerrahm |
Semmelknödel

Deine Partner in Sachen Genuss

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

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

Das schmeckst du einfach.



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

Qualität, die zählt!

Bei der Spezialitätenprämierung der Landwirtschaftskammer Steiermark wurden auch heuer wieder Betriebe aus der Region für ihre erstklassigen Produkte ausgezeichnet.

So glänzt der Schladming-Dachstein Genusspartner „Hüttstädterhof“ aus Aigen im Ennstal wieder unter den Siegern. 3x Gold und eine Auszeichnung gab es für die Käsesorten Gatschberger Jausenkas, Tausinger, Aigner Till und Grimminger.

Mit dem God’n Striezel erzielte der Biohof Perner aus Sölk in der Kategorie Striezel den Landessieg. Darüber hinaus gab’s auch noch 6x Gold und 3 Auszeichnungen.

Die Fachschule für Land- und Ernährungswissenschaft Gröbming freute sich über Gold für ihr Kräuterbaguette sowie über 5 weitere Auszeichnungen.



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

DIREKTVERMARKTER DER SCHLADMING-DACHSTEIN GENUSSPARTNER

BÄCKEREI HEINZ LASSER Schladming Erzherzog-Johann-Straße 560 T: +43 3687 22438 lasser.at	BÄCKEREI
STÖGERGUT Schladming Lehen 10 T: +43 664 43 77 473 stoegergut.at	RINDFLEISCH
WIESELECHNERHOF* Schladming Brandweg 21 T: +43 3687 23344 wieslechnerhof.at	MILCH- UND KÄSEPRODUKTE
IMKEREI VOM REITER Rohrmoos Reiterkreuzweg 11 T: +43 3687 61486 vomreiter.at	HONIG UND HONIGPRODUKTE
GARTEN AM BERG Pichl Gleiming 33 T: +43 660 21 29 948 gartenamberg.at	BIO-GEMÜSE
DACHSTEIN KAFFEE Ramsau am Dachstein Ramsau 128 T: +43 676 37 75 819 dachsteinkaffee.at	KAFFEE
LÄRCHENHOF Ramsau am Dachstein Lärchenweg 174 T: +43 664 33 88 454 hotel-laerchenhof.at	BIO-RINDFLEISCH
ENGELHARDTHOF Ramsau am Dachstein Ramsau Ort 75 T: +43 650 27 22 289 engelhardthof.at	BIO-MILCH- UND KÄSEPRODUKTE
BACHERHOF Ramsau am Dachstein Untere Leiten 53 T: +43 664 23 39 188 bacherhof.at	BIO-RINDFLEISCH
STEFFL-BÄCK HOLZBÄCKEREI Haus im Ennstal Oberhaus 70 T: +43 3686 2267 stefflbaeck.at	BÄCKEREI
MAIERLHOF Haus im Ennstal Ruperting 17 T: +43 664 55 52 852	MILCHPRODUKTE UND RINDFLEISCH
HANDWERKSKÄSEREI MOSERHOF Haus im Ennstal Niederberg 31 T: +43 664 43 88 257 dermoserhof.at	MILCH- UND KÄSEPRODUKTE, EDELBRÄNDE
KRÄUTERBAUERNHOF PERCHT Michaelerberg-Pruggern Michaelerberg 24 T: +43 664 58 33 384 kraeuterbauernhof-percht.at	GEWÜRZE & KRÄUTER, TEE, SIRUPE, BIO-SCHAFFLEISCH, WURSTPRODUKTE
FLEISCHEREI SPANBERGER Gröbming Stoderplatzl 234 T: +43 3685 22375 fleisch-spanberger.at	FLEISCHEREI
RITZINGERHÜTTE* Gröbming Viehbergalm 144 T: +43 676 94 59 817 ritzingerhuetten.at	MILCH- UND STEIRERKÄSE
HARMERALM* Naturpark Sölk-täler Kleinsölk, Dörf 9 T: +43 720 34 91 45 schladming-dachstein.at/harmer	MILCH- UND KÄSEPRODUKTE
PERWEINHOF Irdning-Donnersbachtal Altirdningerstraße 15 T: +43 664 73 16 19 99	BIO-MILCHPRODUKT
ENNSTAL MEHL Irdning-Donnersbachtal Altirdning 14 T: +43 664 75 03 45 15	ROGGENMEHL
LANDGUT PUTTERER Aigen im Ennstal Aigen 13 T: +43 676 39 78 414 puttererlandgut.at	SPECK & WURSTPRODUKTE, EIER, KÄSE, SÄFTE, TEIGWAREN
BAUER IN AIGLERN Aigen im Ennstal Aiglern 11 T: +43 664 73 07 87 89	ERDÄPFEL
HUBERHOF Aigen im Ennstal Aich 1 T: +43 664 75 03 82 92	ERDÄPFEL
HOFKÄSEREI HÜTTSTÄDTERHOF Aigen im Ennstal Gatschen 9 T: +43 676 72 08 247 huettstaedterhof.at	MILCH- UND KÄSEPRODUKTE
MOAR Z'NIEDERDORF Aigen im Ennstal Lantschern 32 T: +43 699 11 36 30 12	ERDÄPFEL UND KÜRBIS
SCHWOAGAHOF Aigen im Ennstal Aiger 13 T: +43 664 91 74 753 schwoagahof.at	ERDÄPFEL
NATURPARK SÖLKTÄLER Sölk Stein an der Enns 107 naturpark@soelktaeler.com	KRÄUTER, TEE, SIRUPE

*Nur im Sommer geöffnet

G’schmackig guat

Das sind die Produkte unserer Schladming-Dachstein Genusspartner. Erfahre hier, warum sie so gut schmecken und probiere passend dazu auch gleich das Rezept von nebenan.

Rindfleisch *Aus bester Herkunft*

Echte Qualität wächst dort, wo die Natur im Einklang ist – auf den Wiesen und Almen unserer Region. Dort, wo unsere Schladming-Dachstein Genusspartner seit Generationen mit Herzblut und Respekt für Tier und Natur arbeiten, entsteht das, was später als unvergleichliches Geschmackserlebnis auf dem Teller landet.

Unsere Betriebe stehen für eine Landwirtschaft, in der das Wohl der Tiere an oberster Stelle steht. Sie wachsen in einem artgerechten Zuhause auf – mit viel Platz, frischer Bergluft, tiergerechten Stallungen mit Freilaufmöglichkeiten und möglichst naturnaher Haltung. Gefüttert wird regional und biologisch: mit Gras, Heu und Heulage.

Artgerechte Tierhaltung bedeutet für unsere Genusspartner mehr als nur ein Versprechen: Es ist gelebte Verantwortung und ein klares Bekenntnis zu nachhaltiger Landwirtschaft. Stressfreie Aufzucht und die enge Verbundenheit zwischen Mensch und Tier wirken sich nicht nur positiv auf das Wohlbefinden der Tiere aus, sondern auch auf die unvergleichliche Zartheit und den intensiven Geschmack des Fleisches.



3 Fakten zum Rindfleisch:

Rindfleisch ist nicht gleich Rindfleisch: Das Fleisch vom Jungstier ist besonders mager und dezent im Geschmack, das der Kalbin feinfaserig und gut marmoriert, während Ochsenfleisch kräftig, aromatisch und gut durchwachsen ist.

Das Filet, auch Lungenbraten genannt, ist das zarteste Stück des Rinds – feinfaserig, mager und besonders mürbe.

Rindfleisch hat eine hohe Nährstoffdichte und ist ein echter Vitamin-B12-Booster. Bereits 100 Gramm decken den täglichen Bedarf.

Rindfleisch mit überbackenem Semmelkren

Ein Rezept-Tipp aus der Almkulinarik by Richard Rauch

Gekochtes Rindfleisch:

- 1 Schulterspitz • 3 Rinds- oder Markknochen • 1 EL Öl
- 1 Zwiebel • 2 Karotten • ¼ Knollensellerie • 1 Lauch
- 1 Lorbeerblatt • 4 Petersilienstängel • 3 Liebstöckelstängel • schwarze Pfefferkörner • Wacholderbeeren • Salz

Zubereitung: Fleisch und Knochen mit Wasser bedecken, aufkochen und Trübstoffe abschöpfen. Öl erhitzen und fein gehackte Zwiebel glasig anschwitzen. Zusammen mit den grob geschnittenen Zutaten und Gewürzen (ausgenommen Salz) zum Fleisch hinzufügen und ca. 1½ bis 2 Stunden sieden. Vor Garende salzen. Das Fleisch ist gar, wenn du eine Fleischgabel leicht einstechen und wieder herausziehen kannst. Suppe abseihen und beiseitestellen.

Semmelkren:

- 2 Semmeln • 1 Zwiebel • 1 EL Butter • Salz • Pfeffer aus der Mühle • 2 Eidotter • Rindssuppe • 2 EL grober Senf • 3 EL frisch geriebener, steirischer Kren

Zubereitung: Semmeln in Würfel schneiden und mit Suppe einweichen. Zwiebel schälen, fein hacken und in Butter glasig anschwitzen. Zu den Semmeln geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Eidotter, Senf und Kren einrühren.



Bouillonerdäpfel:

- 2 Karotten • 2 gelbe Rüben • 300 g festkochende Erdäpfel • 1 EL Butter • 400 ml Rindssuppe • Salz • Pfeffer aus der Mühle • ½ Bund Schnittlauch

Zubereitung: Karotten, gelbe Rüben und Erdäpfel schälen und in Würfel schneiden. Butter in einem Topf zerlassen und Karotten und gelbe Rüben anschwitzen. Mit Rindssuppe angießen. Erdäpfel dazu und alles weichkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Anrichten:

Backrohr auf 200 °C Grillstufe vorheizen. Rindfleisch in Scheiben schneiden, mit Semmelkren bestreichen und 2 Minuten überbacken. Bouillonerdäpfel mit etwas Suppe und dem Gemüse in einen tiefen Teller geben, den Schulterspitz darauflegen und genießen.

Guten Appetit!

Kren, die scharfe Wurzel

Dieses Gemüse treibt dir mit seiner würzigen Schärfe nicht nur Tränen in die Augen, sondern bringt auch Schwung in deine Küche. Ätherische Öle und der hohe Gehalt an Vitamin C stärken zudem dein Immunsystem und wirken appetit- und verdauungsfördernd. **Tipp:** Immer frisch reiben und für echten steirischen Kren auf das „g.g.A.-Logo“ achten!



Das Feld auf dem Teller

Dort, wo fruchtbare Erde auf klare Bergluft trifft und die Jahreszeiten das Leben bestimmen, reift der Geschmack der Region. Zwischen Grimming und Dachstein wachsen Lebensmittel heran, die mit Geduld, Leidenschaft und Respekt vor der Natur angebaut werden.

Ob das kräftige Roggenmehl vom Grimmingfeld, die aromatischen Erdäpfel aus Aigen oder das vielfältige Bio-Gemüse vom Berg – hinter all den Naturprodukten stehen Menschen, die mit Herz und Hand arbeiten, um diese Qualität auf deinen Teller zu bringen.

In Schladming-Dachstein wird Landwirtschaft mit Verantwortung gelebt. Jeder Handgriff, jedes Samenkorn und jede Ernte spiegelt die Verbundenheit mit der Region wider. So entsteht echter Geschmack – ursprünglich, nachhaltig und unverfälscht.



Für zu Hause

Wer die köstlichen Spezialitäten der Region schätzt und Wert auf Qualität aus erster Hand legt, ist in den Hofläden unserer Betriebe genau richtig. Entdecke die besten Adressen auf den Seiten 45 und 46.

Aus Liebe zum Korn

Am Fuße des Grimmings, wo das Klima den Ackerbau vor Herausforderungen stellt, wächst der Qualitätsroggen der Familie Neuper. Er ist die Grundlage für das unverwechselbare Ennstal Mehl.

Mit Enthusiasmus, Ausdauer und Unterstützung der Familie wagte Franz Neuper im Jahr 2014 den Schritt, Roggen im Ennstal anzubauen. Aus dem Experiment wurde Erfolg: Heute erntet die Familie jährlich rund zehn bis zwölf Tonnen Roggen, der in einer Zirbenholzmühle zu hochwertigem Roggenmehl verarbeitet wird. Damit beliefert werden regionale Hofläden, der Einzelhandel, Bäckereien und Gastronomiebetriebe, die auf echte Qualität aus der Region setzen.

Roggen zählt zu den wertvollsten Getreiden und ist reich an Mineralstoffen, B-Vitaminen und Ballaststoffen. Das Ennstal Mehl gibt es als kräftiges Vollkorn- und als feines Weißmehl und ist bestens geeignet für Bauernbrot, Lebkuchen und der regionalen Spezialität – den Roggernen Krapfen.



Wo Gemüse Wurzeln schlägt

In Pichl-Vorberg, auf 960 Metern Seehöhe, liegt der „Garten am Berg“ – der erste Gemüsebaubetrieb des oberen Ennstals. Auf rund 5.000 m² gedeihen hier nach den strengen Richtlinien von Bio Austria rund 40 Gemüsearten mit insgesamt etwa 120 Sorten. Das alpine Klima am Berg stellt jede Pflanze vor besondere Herausforderungen – und genau das verleiht ihr jene Stärke, die sich in intensivem Geschmack und langer Haltbarkeit widerspiegelt.

Im Mittelpunkt der Arbeit von Michael Windberger stehen Regionalität, Saisonalität und Vielfalt. Sein Sortiment ist so abwechslungsreich wie die Natur selbst: von knackigen Salaten über aromatisches Gemüse bis hin zu geschmackvollem Obst.

Je nach Wunsch liefert der „Garten am Berg“ liebevoll zusammengestellte Gemüseboxen wöchentlich oder alle zwei Wochen zu Abholstationen rund um Schladming. Alles zu 100 % frisch und bio versteht sich.

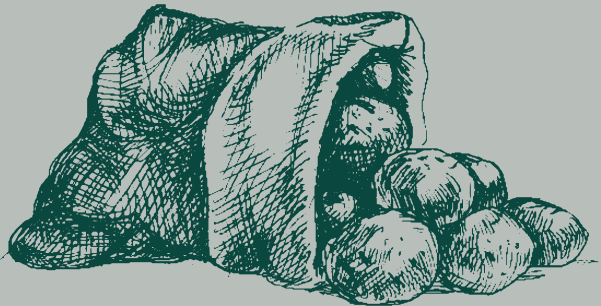


Erdäpfel mit Geschichte

In Aigen im Ennstal gedeihen die original „Ennstaler Erdäpfel“ – ein echtes Stück regionaler Qualität. Auf zehn Hektar Ackerfläche kultivieren die Familien Gindl, Gerl und Schweiger mit Erfahrung und Leidenschaft jene Knollen, die für ihren Geschmack und ihre Qualität geschätzt werden.

Die Geschichte des Erdapfels in der Region reicht bis in die 1940er Jahre zurück. Damals noch als Futtermittel für Schweine verwendet, entwickelte sich der Anbau nach dem Krieg zunehmend in Richtung Saatgutvermehrung. Über den Saatbauverein Ennstal fanden die drei Familien zusammen – der Grundstein für eine gemeinsame Marke und erfolgreiche Vermarktung war gelegt.

Seit Anfang September sind die frisch geernteten „Ennstaler Erdäpfel“ wieder erhältlich – sowohl direkt ab Hof als auch in den regionalen Landmarkt-Spar-Geschäften. Jede Knolle wird von Hand verlesen, gebürstet und sorgfältig in 5-, 10- und 25-Kilo-Säcken abgepackt – von mehlig bis speckigen Sorten, immer mit dem unverwechselbaren Geschmack des Ennstals.



Eine gute Sache



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

1. Starke lokale Wirtschaft: Indem du lokal beim Bauernmarkt, im Hofladen oder im regionalen Geschäft einkaufst, stärkst du die heimische Wirtschaft und hilfst dabei, Arbeitsplätze zu sichern.

2. Umweltfreundlich: Da regionale Produkte keine langen Transportwege zurücklegen müssen, wird der CO₂-Ausstoß deutlich reduziert. Zudem wird weniger Verpackung benötigt, und das tut unserer Umwelt gut.

3. Frische & Qualität: Regionale Produkte sind einfach frischer, da sie direkt nach der Ernte verkauft und nicht lange gelagert werden. Außerdem kannst du auf die Qualität und Herkunft vertrauen, denn du weißt, wer hinter den Produkten steht.

4. Saisonale Vielfalt: Obst und Gemüse, das zur richtigen Zeit geerntet wird, ist nicht nur frischer, sondern auch auf dem Höhepunkt des Geschmacks. Zudem beinhaltet es auch mehr Vitamine.

5. Nachhaltige Landwirtschaft: Viele regionale Betriebe setzen auf umweltschonende Anbaumethoden und nachhaltige Tierhaltung. Durch den Kauf ihrer Produkte förderst du eine verantwortungsvolle und zukunftsfähige Landwirtschaft.



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

20,00 € pro Stück
Exklusiv für FürDich Club-Mitglieder:
5,00 € und 8 Punkte in der Bonuswelt
Online mehr erfahren:



Regional einkaufen

BAUERNMÄRKTE		
BAUERNMARKT SCHLADMING	Wetzlarerplatz	FR 08:00 – 12:00 Uhr
BAUERN- UND HANDWERKSMARKT RAMSAU AM DACHSTEIN	Veranstaltungszentrum	Termine siehe Wochenprogramm
MARKTTAGE AM SCHLOSSPLATZ HAUS IM ENNSTAL	Schlossplatz	DO 15:00 – 18:00 Uhr
BAUERNMARKT IRDNING	Hauptplatz	DO 13:30 – 16:00 Uhr
BIO & REGIONALES		
ARTISAN	Schladming Erzherzog Johann Straße 248 A	T: +43 3687 23038
BIOCHI	Schladming Pichl 100	T: +43 3687 23927 biochi.at
HEIMATGOLD – DER BAUERNLADEN	Schladming Coburgstrasse 49	T: +43 3687 22505 350 heimatgold.at
HINKERHOF	Schladming Untere Klaus 5	T: +43 664 91 20 975 hinkerhof.at
NATURKOSTLADEN LIEBSTÖCKL	Schladming Salzburgerstraße 335	T: +43 3687 23262 naturhaus-lehnwieser.at
SCHLADMINGER TAUERNGENUSS	Schladming Steirergasse 147	T: +43 676 70 33 793 tauerngenuss.at
BAUERNHOFBACKSTUBE RÖSSINGER	Ramsau am Dachstein Rössing 9	T: +43 3687 81074 bauernhofbackstube.at
BIO-HOFLADEN LIENLBAUER	Ramsau am Dachstein Leiten 51	T: +43 664 52 53 344 lienlbauer-ramsau.at
EDER GERTI	Ramsau am Dachstein Leiten 502	T: +43 664 51 49 502
HOFLADEN FÜRSTERHOF	Ramsau am Dachstein Vorberg 21	T: +43 3687 81588 fuersterhof.com
PUR STYRIA – DER DORFLADEN	Ramsau am Dachstein Ramsau 299	T: +43 3687 81062 oder +43 664 75 00 98 05
RAMSAUER BIONIERE	Ramsau am Dachstein	T: +43 3687 81835 bioregion-ramsau.at
REGIO BOX	Ramsau am Dachstein Ramsau 372	tg-ramsau.com
STIERERHOF	Ramsau am Dachstein Ramsau 47	T: +43 3687 81920 stiererhof.at
HOFLADEN KNERZLHOF	Haus im Ennstal Weißenbach, Sonnberg 6	T: +43 664 23 22 065 knerzlhof.at
HOFLADEN KLAUSNERHOF	Aich Gössenberg 13	T: +43 3686 4636 klausner-hof.at
HIRZHOF	Aich Auberg 14	T: +43 664 46 36 186 hirzhof.at
REGIONAL REGAL	Michaelerberg-Pruggern Pruggern 375	T: +43 664 23 59 484 regionalregal-liezen.at
BAUERNLADEN GRÖBMING	Gröbming Hauptstraße 47	T: +43 3685 22751 bauernladen-groebling.at
BIO TRIO	Gröbming Kirchplatz 15	T: +43 3685 23994 bio-trio.at

FLEISCHEREI SPANBERGER	Gröbming Stoderplatzl 234 T: + 43 3685 22375 fleisch-spanberger.at
SB-AUTOMAT FLEISCHEREI SPANBERGER	Gröbming Stoderplatzl 234 T: + 43 3685 22375 fleisch-spanberger.at
SB-HÜTTE PUTZ	Gröbming Oberwinkler Weg 644 T: +43 676 59 00 590
FLEISCHEREI TASCH	Sölk Stein an der Enns 46 T: +43 3685 22265
STEIRISCH XUND	Sölk Stein an der Enns 323 T: +43 664 31 26 500 steirisch-xund.at
IMKEREI SONJA PLANK	Mitterberg-Sankt Martin Sankt Martin 30 T: +43 664 92 00 304 imkereibedarf-plank.at
PÜRCHERHOF	Mitterberg-Sankt Martin Berg 21 T: +43 3684 6036 puercherhof.at
SCHWOAGBAUERHOF	Mitterberg-Sankt Martin Prenten 8 T: +43 3684 2363
LANDGUT PUTTERER	Aigen im Ennstal Aigen 13 T: +43 676 39 78 414 puttererlandgut.at
HÜTTSTÄDTERHOF	Aigen im Ennstal Gatschen 9 T: +43 676 72 08 247 huettstaedterhof.at
SB-LADEN MOAR Z'NIEDERDORF	Aigen im Ennstal Lantschern 32 T: +43 699 11 36 30 12
SB-LADEN PLANKHOF	Aigen im Ennstal Ketten 7 T: +43 650 27 20 666 plankhof.com
BAUERNLADEN IRDNING	Irdning Hauptplatz 57 T: +43 664 75 12 43 44 goschnhof.at
DORFLADEN IM DÖRFL	Irdning Falkenburg Dörf 273 T: +43 3682 22022 imdoerfl.at
GABRIEL'S HOFLADEN	Irdning Pichlarnersstraße 141 T: +43 664 83 46 144 hofladen-gabriel.at
PERWEIN – BIO-MILCH HOFLADEN	Irdning Altirdningerstraße 15 T: +43 664 73 16 19 99
OALBAUER-RANCH	Wörschach Wörschacherhöhe 77 T: +43 664 48 20 212



Regina Stimec

Alter: 41 Jahre
Wohnort: Gröbming
Beruf: Bilanzbuchhalterin & Landwirtin
Lieblingsspeise: Nudeln mit Pilzsauce

Ich habe den Hof vor zwei Jahren von meinen Eltern übernommen. Als Bilanzbuchhalterin liebe ich die geistige Herausforderung in der Kanzlei, während die Arbeit am Hof und in der Natur für mich sehr befreiend ist – ein schöner Mix aus beiden Welten! So freue ich mich über eine erfolgreiche Pilzernte ebenso wie über einen fertigen Jahresabschluss. Als Bio-Hof mit Hofladen achten wir auf nachhaltige Produktion, setzen auf niedrigen Energieverbrauch, nutzen eine PV-Anlage, verzichten auf Chemie und halten unsere glücklichen Hühner länger als üblich.

Patrick ist für dich da

Wenn du aus einem Nachtisch einen Hauptgang machst

Jetzt bewerben unter:
jobs.schladming-dachstein.at

Patrick,
Restaurant-
Fachmann



SCHLADMING
DACHSTEIN

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

Lebensgefühl
Österreich