SCHMECKtakuläres Almtal

Kulinarische Perspektiven

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION

MINISTERIUM FÜR EIN LEBENSWERTES ÖSTERREICH

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

LAND OBERÖSTERREICH

LEADER

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete

DAS SIND WIR: BODEN-STÄNDIG, EHRLICH UND AUF REGIONALE QUALITÄT BEDACHT!

Wir möchten uns gerne vorstellen, vor allem jenen, die uns noch nicht kennen: Der Verein SCHMECKtakuläres Almtal ist eine der Qualität und der Regionalität verpflichtete Kooperation von Almtaler Wirten, Almtaler Bauern und heimischen Lebensmittelverarbeitern. Die Wirte von SCHMECKtakuläres Almtal verwenden Produkte der heimischen Bauern und Produzenten, die in ihren Speisekarten besonders gekennzeichnet sind.

Mehrmals im Jahr bieten die Wirte ihren Gästen gemeinsame Spezialitätenwochen mit dem Schwerpunkt regionaler Erzeugnisse. Nur Mitglieder von SCHMECKtakuläres Almtal zeichnen ihre Lebensmittel mit diesem Logo aus.

In speziellen Kochworkshops bei ausgezeichneten Köchen sollen traditionelle und innovative Zubereitungsmethoden perfektioniert werden. Besonderes Augenmerk wird darauf gelegt, bereits vergessene Spezialitäten der regionalen und der österreichischen Küche wiederzuentdecken und anzubieten. Der Erhalt alter oder besonderer Haustierrassen und Gemüsesorten hat dabei einen hohen Stellenwert in unserer Produktauswahl.

Die Orte Pettenbach, Vorchdorf und Bad Wimsbach-Neydharting sind die typischen Alpenvorlandgemeinden des Almtals. Die Feldwirtschaft, das beweisen die römischen Ausgrabungen, hat hier nebst Viehhaltung lange Tradition.

Aus der Not habe vor allem unsere Landwirte im Nebenerwerb sozusagen eine Tugend gemacht. Denn: Qualität statt Quantität heißt das Motto. Das bringt Chancen vor allem für kleinbäuerliche Strukturen in den alpinen Regionen. Eine Chance, die bei uns genutzt wird. Aber auch eine Chance für den Tourismus und die Wirtschaft im Almtal!

Stolz und überzeugt! Der Verein lebt das Almtal

Als überzeugter Almtaler lebe ich gerne von und mit der Natur und ihren Eigenheiten, saisonalen Besonderheiten und feinen Produkten.

Genauso, wie meine engagierten Partner von SCHMECKtakuläres Almtal. Wir stehen für hohe Qualität, regionale Werte und unserer Freude, dies unseren Gästen auch entsprechend zu vermitteln. Alle Wirte-Kollegen und -Kolleginnen sind natürlich Mitglieder des AMA-Gastrosystems „Kuratorium Kulinarisches Erbe“. Das ist notwendig: Denn die eindeutige Kennzeichnung von regionalen Produkten ist wichtig in der Kommunikation zwischen Gast und Wirt. Damit garantieren wir Gerichte aus hochqualitativen heimischen Rohstoffen!

Eine aus meiner Sicht noch viel wichtigere Säule unseres Tales sind die Landwirte im Almtal. Ihnen verdanken wir die in jahrhundertelanger Arbeit gestaltete Kultur- und Naturlandschaft. Nur so kann Qualität auf Wiesen, Feldern und Wäldern wachsen.

Die besonders Vielfalt unserer Produkte resultiert aus der ungewöhnlich facettenreichen Landschaft unseres Almtals. Ganz im Süden, beim Almsee, prägen Forst- und Jagdwirtschaft Mensch und Natur. Ab Grünau, dort, wo sich das Tal schon etwas öffnet, gibt es Grünland, Vieh- und Almwirtschaft. Dem klaren Almfluss folgend, ändert sich bei Scharnstein, Viechtwang und auch St. Konrad das Landschaftsbild: Sanfte Flyschberge ermöglichen vielfältige Viehwirtschaft. Auf den Weiden sieht man Rinder, Schafe, Ziegen, Pferde und auch Weideschweine. Allesamt gehalten von engagierten, oftmals bio-zertifizierten Landwirten. Auffallend auch die vielen Streuobstwiesen, die besonders im Mai ihren betörenden Duft verströmen.

Dank der hervorragenden Qualität unserer Partner von den verarbeitende Betriebe, können wir alle unseren Gästen höchste Qualität servieren. Das Almtal – ein gutes Beispiel für den Feinkostladen Europas.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch. Freuen Sie sich auf
die kulinarischen Perspektiven im Almtal, Ihr

Christian Bergbaur

CHRISTIAN BERGBAUR · *Wirt im Jagersimmerl & Obmann*

MIKE SÜSSER *ist Genussbotschafter von SCHMECKtakukläres Almtal • www.mike-suesser.com*

UNSER GENUSS-BOTSCHAFTER: MIKE SÜSSER

„Unser Almtal“ – inzwischen bin ich ja mit Haut und Haaren ein überzeugter Almtaler geworden, deshalb liegt mir diese hochqualitative Vereinigung hier besonders am Herzen. Wirte, Direktvermarkter und Erzeuger liefern ohne Zweifel einen wichtigen Beitrag für Nachhaltigkeit und zukunftsfähiges Wirtschaften in der Region. Wir versuchen gemeinsam unter anderem die Regionalität in den Vordergrund zu stellen. Sowohl in der klassischen Gastronomie wie auch in der Hotellerie. Wir unterstützen damit die intakte Natur im Almtal – vor allem auch durch kürzere Transportwege der Lebensmittel.

Ich sehe darin aber auch eine Förderung der heimischen Bauern und Erzeuger, die im Almtal perfekte saisonalen Freiland-Produkte und optimales Fleischangebot von heimischen Tieren liefern.

Die Verarbeitung dieser tollen Produkte wird durch jeden einzelnen der beteiligten Betriebe mit Liebe, Rücksicht und einem hohem Grad an Dankbarkeit erledigt – und das schmeckt man natürlich. Als Genussbotschafter unterstütze ich diese bemerkenswerte Gruppe außerordentlich gerne.

EUER Mike Süsser

Gastronomen

ACHT AUSGEWÄHLTE RESTAURANTS AUS DEM ALMTAL VERRATEN UNS EIN REZEPT.

KRENFLEISCH

GASTHOF JAGERSIMMERL

Andrea & Christian Bergbaur
Habernau 6 · 4645 Grünau im Almtal
T +43 (0)7616 8505
office@jagersimmerl.at
www.jagersimmerl.at

KRUSTENSCHINKEN VOM MANGALIZA-SCHWEIN

BIERHOTEL RANKLLEITEN ALMTAL

Karl Stöhr
Ranklleiten 8 · 4643 Pettenbach
T +43 (0)669 14133140
info@ranklleiten.com
www.ranklleiten.com

KNOBLAUCH-FORELLE

FORELLENHOF WIESELMÜHLE

Attila Bogdan
Landstraße 73 · 4645 Grünau im Almtal
T +43 (0)7616 8250
forellenhof@almtal.at
www.wieselmuehle.at

KAFFEE-SCHWEINEFILET MIT GRÜNKERN-RISOTTO

JO'S RESTAURANT UND PARTYSERVICE

Jochen Neustifter
Pettenbachstraße 1 · 4655 Vorchdorf
T +43 (0)7614 21266
kontakt@jos-restaurant.at
www.jos-restaurant.at

KASNOCKEN

FAMILIEN- & KLAUSURALM HOCHBERGHAUS

Wolfgang Rohrauer
Kasberg 1 · 4645 Grünau im Almtal
T +43 (0)7616 8477
info@hochberghaus.at
www.hochberghaus.at

KÜRBISCREMESUPPE

SNÄX GENUSS FOOD TRUCK

Knuth Grüttner
Forsthausstraße 5 · 4654 Bad Wimsbach-Neydharting
T +43 (0)699 19573168
office@snaex-foodtruck.at
www.snaex-foodtruck.at

REHFILET

HOFTAVERNE ZIEGELBÖCK

Franz Ziegelböck
Lambachstraße 8 · 4655 Vorchdorf
T +43 (0)7614 6335
info@hoftaverne.at
www.hoftaverne.at

REHLEBER-GESCHNETZELTES IN BALSAMICO

ROMANTIKHOTEL & RESTAURANT ALMTALHOF

Familie Jörg Leithner
Almeggstraße 1 · 4645 Grünau im Almtal
T +43 (0)7616 6004
romantikhotel@almtalhof.at
www.almtalhof.at

Eingebettet in die herrliche Landschaft des hinteren Almtals, liegt unser Gasthof und zugleich das Bibliotel Jagersimmerl. Verfügte der kaiserliche Jäger Simon „Simmerl“ seinerzeit ausschließlich über regionale Produkte, wird heute diese Regionalität ganz bewusst gelebt.

In den heimeligen Gaststuben mit Kachelofen kredenzt Andrea Bergbaur ihren Gästen unter anderem beste Gerichte vom Wild aus der Eigenjagd, Mangaliza-Schwein von der Waldweide hinter dem Haus sowie Forellen und Saiblinge aus dem eigenen Gewässer.

All jene, die dies ausgiebiger genießen möchten, erwarten geräumige und liebevoll gestaltete Zimmer und Suiten, sowie eine behagliche Wintergarten-Bibliothek mit Kamin.

Gasthof Jagersimmerl

GASTHOF UND BIBLIOTEL JAGERSIMMERL

Andrea & Christian Bergbaur
Habernau 6
4645 Grünau im Almtal

T +43 (0)7616 8505
office@jagersimmerl.at
www.jagersimmerl.at

Krenfleisch

VOM HABERNAUER MANGALITZA-SCHWEIN

1 KG SCHWEINEFLEISCH
AUS SCHULTER ODER SCHOPF
1/16 L ESSIG
2 EL SALZ
3 ZWIEBELN
1 PETERWURZEL
150 GR. SELLERIEKNOLLE
150 GR. KAROTTEN
150 GR. GELBE RÜBEN
1 ML PFEFFERKÖRNER
10 WACHOLDERBEEREN
3 LORBEERBLÄTTER
GERIEBENER KREN, NACH BELIEBEN

Einen hohen Kochtopf gut zur Hälfte mit Wasser füllen. Essig, Salz Pfefferkörner, Lorbeerblätter sowie eine halbe Zwiebel, ein Stück der Sellerieknolle je eine gelbe und orange Karotte und eine Peterwurzel hinzufügen. Schweinefleisch einlegen und ca. 1 ½ Stunden kochen. Fleisch immer zur Gänze mit Wasser bedecken. Restliche Wurzelgemüse sowie Zwiebeln schälen, in dünne Streifen schneiden. Zum Gemüsekochen, etwas vom Kochsud in einen kleineren Topf abseihen, Gemüse beigeben und bissfest kochen. Fleisch in Scheiben schneiden, mit den Gemüsestreifen und frisch geriebenem Kren anrichten. Etwas vom Kochsud über das Fleisch träufeln und servieren. Als Beilage passen Erdäpfel.

BIERHOTEL
Ranklleiten Almtal

BIERHOTEL
RANKLLEITEN ALMTAL

Karl Stöhr
Ranklleiten 8
4643 Pettenbach

T +43 (0)669 14133140
info@ranklleiten.com
www.ranklleiten.com

Schon auf der Karte finden sich bei uns zahlreiche Spitzenprodukte verschiedenster regionaler Brauereien. Es wäre keine Überraschung, wenn im feinen Bierkeller noch viele weitere Schätze auf durstige Kennerkehlen warten…

Wer sich etwas ausgiebiger mit diesem vielseitigen Getränk beschäftigen will, dem werden im Bierhotel auch eigene Bierseminare geboten. Beste Gelegenheit für neugierige Gaumen, völlig ungestört die kulinarischen Kostbarkeiten der Region – oftmals natürlich verfeinert mit Bier – zu probieren. Denn es versteht sich von selbst, dass auch im Bierhotel Ranklleiten regional wertvoll aufgetischt wird.

Die 15 neuen Zimmer sind oftmals dazu da, um „des Lebens reiche Freuden“ ganz sorgenfrei zu genießen.

Krustenschinken vom Mangaliza-Schwein

Schinken im Topf mit kaltem Wasser bedecken. Auf geschälter Zwiebel Lorbeerblatt mit Nelken feststecken und mit Rosmarin zum Schinken geben. Diesen sanft erhitzen und bei milder Hitze in etwa 2 Stunden fast weich kochen. Im Sud abkühlen lassen. Nun Schinken aus Sud nehmen. Die Schwarte gitterartig einschneiden, kurz scharf anbraten und zusammen mit dem Dunklen Doppelbock in einem Bräter geben. Für ca. 1 Std. in den Backofen bei 175°C schieben. Dabei öfter mit Bier beschöpfen.

Nach 45 Minuten den Honig mit Senf verrühren und den Schinken damit bestreichen. Dann die Temperatur auf 200°C erhöhen, damit die Kruste schön knusprig wird. Vor dem Servieren muss der Schinken noch 10 Minuten im abgeschalteten Backofen ruhen. Dazu gibt es Senf, Erdäpfel und kräftiges Bauernbrot.

1 1/2 KG SCHINKEN, MILD GEPÖKELT
VOM MANGALIZA-SCHWEIN,
MIT SCHWARTE
1 ZWIEBEL
1 LORBEERBLATT, ROSMARIN
3 NELKEN
330 ML DOPPELBOCK DUNKEL
1 EL HONIG
1 EL SENF

Tipp: Übrig gebliebenen Schinkensud einfrieren und beim nächsten Eintopf verwerten!

HOCHBERGHAUS

... steht über dem Alltag in Grünau im Almtal.

Wer genießen kann, weiß die schönen Dinge des Lebens zu schätzen. Nach diesem Motto verwöhnen wir unsere Gäste auf 1.200 Metern Seehöhe in der Familien- und Klausuralm Hochberghaus. G'schmackig und fein präsentiert sich unsere Küche. Geradezu legendär: unsere Pfandlgerichte – herzhaft gewürzt und rustikal in einer echten Pfanne angerichtet.

Auch die leichte Küche mit ihren knackigen Salaten und Kräutern aus dem Almtal wird auch auf unserer Sonnenterrasse hoch über dem Almtal geschätzt. Besonders vorbereitet sind wir auf Familien mit Kindern. Spaß und Erholung sowohl in den Familienzimmern, wie auch im Abenteuerwald und am gesamten Kasberg. Ein Hit: die Berghochzeiten und Seminare im Baumhaus.

Das Hochberghaus – steht über dem Alltag in Grünau im Almtal.

FAMILIEN- & KLAUSURALM HOCHBERGHAUS

Wolfgang Rohrauer
Kasberg 1
4645 Grünau im Almtal

T +43 (0)7616 8477
info@hochberghaus.at
www.hochberghaus.at

Kasnocken

200 GR. HAUSGEMACHTE NOCKERL
100 GR. GOUDA, GEWÜRFELT
50 GR. EMMENTALER, GEWÜRFELT
1/2 ZWIEBEL, FEIN GESCHNITTEN
1 KNOBLAUCHZEHE
1 PRISE SALZ
1 PRISE PFEFFER
1 SCHUSS RINDSSUPPE
1 SCHUSS SCHLAGOBERS

ZUTATEN FÜR DEN NOCKERLTEIG
25 GR. BUTTER, 3 STK. EIER
250 GR. MEHL, 1 PRISE SALZ
130 ML WASSER

Das gesiebte Mehl salzen, Eier und Wasser beifügen, rühren bis ein zäher, gleichmäßiger Teig entsteht. 10 Minuten ruhen lassen.

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen, mit einem Teelöffel Teigstücke ins Wasser geben. Ca. 2 Minuten sieden lassen. Dann die an der Wasseroberfläche schwimmenden Nockerl mit einer Lochkelle herausfischen, im Sieb abtropfen und abkühlen lassen. Zwiebel in Würfel hacken. Knoblauchzehe klein schneiden.

Öl in einer Pfanne heiß werden lassen, Zwiebel- und Knoblauchstücke anrösten. Nockerl beifügen und rundherum anbraten. Käse darüber streuen, salzen und pfeffern, Fleischbrühe angießen. Köcheln lassen, bis Flüssigkeit verdampft ist. Die Kasnockerl weiter braten, bis sie goldbraun und knusprig sind.

SNÄX Genuss Food Truck bringt die Idee des Schmecktakulären Almtals direkt in urbane Regionen. Wer sagt denn, dass ein fahrender „Speisewagen“ nicht regionale Qualität bringen kann. SNÄX tritt den Gegenbeweis an.

Grundlage des Speisenangebotes sind gefüllte Pitabrote, die ja nach Saison verschieden belegt werden. Die Produkte dafür kommen aus der Region in und um das Almtal. Die Pitabrote etwa liefert eine regionale Bäckerei und auch das Fleisch kommt von einem regionalen Fleischer-Meister, dessen Tiere aus der Region stammen. Es gibt auch „Shake ’N’ Salad“ im Rexglas. Was bedeutet, dass SNÄX sich auch die Nachhaltigkeit auf die Fahnen geschrieben hat.
Der Food Truck ist Energie autark und die Strohhalme für die Getränke in den Mehrwegflaschen sind „echt“. All das macht SNÄX zu einem guten Partner für SCHMECKtakuläres Almtal.

Also beim nächsten Mal:
Eine Pause bei SNÄX zahlt sich sicher aus!

SNÄX GENUSS
FOOD TRUCK

Knuth Grüttner
Forsthausstraße 5
4654 Bad Wimsbach-Neydharting

T +43 (0)699 19573168
office@snaex-foodtruck.at
www.snaex-foodtruck.at

Zum Würzen Salz, Pfeffer, Kurkuma und eine Prise Kreuzkümmel.

Verfeinern kann man die Suppe mit Kokosmilch, Crème fraîche oder Schlagobers.

Traditionsreich, gast- und familienfreundlich – so präsentiert sich der Forellenhof Wieselmühle – direkt am Eingang zum Inneren Almtal.

Forellenhof-
Wieselmühle

Na klar: Fische aus der eigenen Zucht direkt vor dem Haus spielen auf unserer regional geprägten Karte eine entscheidende Rolle. Aber wir bieten auch immer wieder regional und saisonal abgestimmte Spezialitäten. Vom Lamm über Rind bis hin zum Almtaler Weideschwein und natürlich vegetarischen Gerichten mit regionalem Ursprung.

FORELLENHOF
WIESELMÜHLE

Attila Bogdan
Landstraße 73
4645 Grünau im Almtal

T +43 (0)7616 8250
forellenhof@almtal.at
www.wieselmuehle.at

Besonders wohl fühlen sich auch die kleinen Gäste in der Wieselmühle. Zwischen Forellenweiher, Frei- und Hallenbad gibt es viele Spielmöglichkeiten.

Und: Bei uns kann man sich als Hausgast sogar im Fliegenfischen üben, der Königsdisziplin des Sportangelns.

Knoblauch-Forelle

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4 FORELLEN
50 GR. BUTTER
SALZ
8 KNOBLAUCHZEHEN
1 ZITRONE
GRIFFIGES MEHL

Die Forellen waschen, salzen und im griffigen Mehl wenden. Butterschmalz in der Fischpfanne aufheizen, Fische reinlegen. Schön goldbraun braten, beide Seiten ca. 6 Minuten *(mehrmals wenden)*.

Gehackten Knoblauch in zerlassene Butter geben, 3 bis 4 Minuten rösten, am Schluss salzen und etwas Zitronensaft dazugeben. Anrichten mit Petersilienkartoffeln und Zitrone. Knoblauchbutter vor dem Servieren über den Fisch geben.

Kochen ist und war immer seine Leidenschaft!
Jochen Neustifter hat deshalb mit entsprechendem Enthusiasmus das traditionsreiche und alteingesessene „Gasthaus zur Post“ in seiner Heimatgemeinde Vorchdorf übernommen.

Einige Auszeichnungen waren für ihn entsprechender Ansporn auch die Regionalität in der Küche zu forcieren. Für ihn ist es selbstverständlich, in der Küche bestes Fleisch, Obst und Gemüse aus der Region Almtal zu verwenden – sowohl im Restaurant-Bereich, wie auch im qualitätsvollen Catering.

Ein großes Anliegen von „Jo“ Neustifter: Wissen und Erfahrungen an junge Menschen weitergeben. „Bei den Lehrlingen bereitet mir besonders die Vermittlung des Umgangs mit regionalen Produkten große Freude.“

Dies spiegelt sich auch in seinen regelmäßigen Kochkursen mit verschiedensten Schwerpunkten wider.

JO'S RESTAURANT
UND PARTYSERVICE

Jochen Neustifter
Pettenbachstraße 1
4655 Vorchdorf

T +43 (0)7614 21266
kontakt@jos-restaurant.at
www.jos-restaurant.at

Kaffee-Schweinefilet mit Grünkern-Risotto

Kokosmilch, 10 Kaffeebohnen, Curry und Zucker zu einer Marinade verarbeiten. Das Schweinefilet mit Kaffeebohnen spicken und marinieren. Beidseitig scharf anbraten, im Rohr 4 Minuten bei 180° nachgaren und bei 50° ca. 7 Minuten rasten lassen!

Geschnittene Zwiebel in etwas Olivenöl anschwitzen lassen und mit Grünkern vermischen, mit Weißwein ablöschen und mit Hühnerfond aufgießen – ca. 20 Minuten köcheln lassen. Öfters umrühren und bei Bedarf noch etwas Fond dazugeben. Wenn der Grünkern-Reis fertig gekocht ist mit Obers, Butter, Parmesan und Salz abschmecken.

1 SCHWEINEFILET
CA. 20 KAFFEEBOHNEN
3 EL KOKOSMILCH
CURRY
1 EL BRAUNER ZUCKER
SALZ, PFEFFER
STERNANIS, KREUZKÜMMEL & KARDAMOM
1/2 TL SPEISESTÄRKE, 1 EL WASSER

Hoftaverne Ziegelböck

Wir führen den traditionsreichsten Gasthof in Vorchdorf in dritter Generation. Schon deshalb werden bei uns Brauchtum und Gastfreundschaft gelebt und gepflegt.

Unsere Küche? Saisonale Hausmannskost aus dem Almtal. ***Und: jeden Werktag richten wir ein Buffet für die g'schwinde Mittagspause her. Da wird frisch aufgekocht – mit Suppe, Vorspeisen, Salatbuffet und zwei verschiedenen Hauptspeisen – und zwar so viel man will.***
Das aktuelle Menü findet man jeden Montag auf www.hoftaverne.at. Das angeschlossene Hotel gilt aufgrund seiner herzlichen Atmosphäre und der zentralen Lage als ideale Übernachtungsmöglichkeit.

Aus dem eigenen Obstgarten macht Ingrid Ziegelböck die fruchtigsten Marmeladen und gemeinsam mit Franz daraus die beliebtesten Schnäpse. Wie zum Beispiel den „Nussan" (Nussgeist) oder den Weichsellikör. Beides gibt's auch zum Mitnehmen als kulinarischen Gruß aus dem Salzkammergut.

HOFTAVERNE
ZIEGELBÖCK

Franz Ziegelböck
Lambachstraße 8
4655 Vorchdorf

T +43 (0)7614 6335
info@hoftaverne.at
www.hoftaverne.at

Rehfilet

ZUTATEN FÜR CA. 4 PORTIONEN
800 GR. REHFILET ZUGEPUTZT
ÖL ZUM ANBRATEN
400 ML ROTWEIN (ZWEIGELT)
1 ZWEIG ROSMARIN
5 STK. WACHOLDERBEEREN
40 GR. BUTTER
SALZ & PFEFFER

Rehfilet gleichmäßig ca. 3 min rundherum anbraten, aus der Pfanne heben und in Folie ca. 5 min ruhen lassen.
Die Bratenrückstände mit dem Rotwein aufgießen, Rosmarin und Wacholder dazugeben und gut einreduzieren bis eine sirupartige Konsistenz erkennbar ist.
Die kalte Butter in Stücke schneiden und in die Sauce rühren. Sauce vom Herd nehmen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rezepte für Getreidelaibchen und Schwarze Nüsse auf Anfrage!

Romantikhotel & Restaurant
★★★★
Almtalhof

ROMANTIKHOTEL & RESTAURANT
ALMTALHOF

Familie Jörg Leithner
Almeggstraße 1
4645 Grünau im Almtal

T +43 (0)7616 6004
romantikhotel@almtalhof.at
www.almtalhof.at

In unserem traditionsreichen Hotel kochen wir mit viel Liebe zum Detail und Engagement. Vor allem aber mit qualitativ hochwertigen Produkten, die regionalen Ursprung haben: Wild aus den Almtaler Wäldern, Kräuter aus unserem Garten, Fleisch von den Almtaler Weiden, Gemüse, Kartoffel und Körner von Almtaler Äckern und Feldern …

Unsere Haubenküche sorgt mit leichten, passenden Saisongerichten für gesunden Genuss. Die Individualität zeichnet unser Haus aus und wir sind stolz auf die Auszeichnung von Gault Millau.

Wildgerichte finden sich das ganze Jahr auf der Speisekarte des erdigen Haubenkochs, Jörg Leithner. Dabei ist es ihm wichtig, das gesamte Tier zu verarbeiten und nachhaltig damit umzugehen.

Rehleber-Geschnetzeltes in Balsamico

800 GR. REHLEBER
20 ML OLIVENÖL
2 SCHALOTTEN
1 KLEINE KNOBLAUCHZEHE
SALZ & PFEFFER
400 ML DUNKLER WILDFOND
1 EL BALSAMICO

Die Rehleber häuten, in Scheiben und anschließend in Streifen schneiden. Das Olivenöl erwärmen und die Leber darin gleichmäßig anbraten. Schalotten und Knoblauchzehe schälen, fein schneiden und kurz mitschwitzen. Die Leber salzen und mit dem Wildfond aufgießen. Den Fond einkochen lassen mit Salz, Pfeffer, Balsamico abschmecken und direkt servieren.

Als Beilage eignen sich besonders gut Polenta sowie Teigwaren.

Direktvermarkter

VIER AUSGEWÄHLTE BAUERN LIEFERN BESTES FLEISCH IN BIO-QUALITÄT.

ROTWILD-SPEZIALITÄTEN

HOF GROSS HÖLLNBERG

Karin Pointner & Tom Edtmeier
Moos 22 · 4655 Vorchdorf
T +43 (0)664 1413072
T +43 (0)699 18662517
info@grosshoellnberg.at
www.grosshoellnberg.at

SCHWEIN: DUROC – TUROPOLJE – MANGALITZA

GUT KRONEGG

Familie Jaksch-Mayrhofer
Lindbichlstraße 34 · 4643 Pettenbach
T +43 (0)660 7615773
info@almtaler-weideschweine.at
www.almtaler-weideschweine.at

HOCHLANDRINDER

BAUERNHOF AMTMANN

Hermine & Manfred Kefer
Landstraße 35 · 4645 Grünau im Almtal
T +43 (0)664 4784354
kefer.h@gmail.com
http://schmecktakulaeres.almtal.at

URLAUB & ALLES VOM SCHAF: DECKEN & PÖLSTER

ROITHHOF

Friederike Hageneder
Hauergraben 1 · 4644 Scharnstein
T +43 (0)7616 20057
roithhof@almtaler-bauern.at
www.roithhof.at

Rotwildspezialitäten Hof Groß Höllnberg

Auf Tradition, behutsamen Umgang mit unseren Tieren sowie wertvolle Fleischqualität legen wir größten Wert.

Seit vielen Jahren betreiben wir nunmehr auf unserem malerischen Hof auf 13 Hektar eine nachhaltige Rotwildzucht mit derzeit etwa 150 Tieren – darunter auch einige sehr kapitale Hirsche.

Dementsprechend hochwertig und einzigartig sind auch unsere Produkte: Wurst, Schinken, Käsekrainer und natürlich Frischfleisch vom Rotwild in allen Variationen. Eines unserer weiteren Highlights ist das nach altem überlieferten Rezept hausgemachte Gulasch, das ebenso verzehrfertig bei uns erhältlich ist wie unser exquisites Tatar vom Almtaler Rotwild. Verkostung und Verkauf der Rotwildspezialitäten gegen Voranmeldung ab Hof.

Der Hof Groß Höllnberg mit seinem glasüberdachten Innenhof ist übrigens auch als stilvolle Event- und Hochzeitslocation sehr beliebt.

HOF GROSS HÖLLNBERG

Karin Pointner & Tom Edtmeier
Moos 22
4655 Vorchdorf

T +43 (0)664 1413072
T +43 (0)699 18662517
info@grosshoellnberg.at
www.grosshoellnberg.at

Rotwildfleisch kann mehr

Figur- und Fitnessbewusste können sich freuen, denn Hirschfleisch gehört zu den besonders fettarmen und eiweißreichen Fleischarten, wobei dieses Eiweiß von überdurchschnittlicher biologischer Wertigkeit ist.

Weitere Vorzüge sind sein hoher Gehalt an B-Vitaminen, Omega-3-Fettsäuren, Eisen, Zink und Selen. Hirschfleisch wird leider nach wie vor hinsichtlich der Zubereitungsmöglichkeiten unterschätzt. Vom Pariser Schnitzerl über Spaghetti-Sugo bis hin zu Fleischlaibchen gibt es eine Vielzahl an Varianten abseits des klassischen Hirschbratens.

Rotwildfleisch hat somit das ganze Jahr über Saison – nicht nur im Herbst.

Wir sind ein junger familiengeführter Betrieb, der neue Wege in der Schweinehaltung geht und damit Fleischerzeugnisse der besonderen Art produziert. Wir vergönnen den Tieren Freilandhaltung, damit sie ihren natürlichen Lebensinstinkten nachgehen können.

Das sind im Moment Tiere der Gattungen Duroc und Mangalitza. Mit Hilfe von Spezialisten der Universität für Bodenkultur in Wien haben wir unsere Zucht auf artgerechte und umweltverträgliche Haltung ausgerichtet. Die Weideflächen werden jährlich gewechselt, damit die Bodenstruktur optimal erhalten bleibt.

Und die Tiere bekommen ein vielfältiges und artgerechtes Nahrungsangebot aus diversen Getreidesorten, das durch andere Naturprodukte wie Nüsse, Gras, Obst und Heu abgerundet wird.

GUT KRONEGG

GUT KRONEGG

Familie Jaksch-Mayrhofer
Lindbichlstraße 34
4643 Pettenbach

T +43 (0)660 7615773
info@almtaler-weideschweine.at
www.almtaler-weideschweine.at

Duroc. Das Almtaler Weideschwein.
Das Duroc Schwein stammt aus den USA und ist ein temperamentvolles, großrahmiges einfärbiges Schwein mit Schlappohren, die Farben reichen von Hellrot bis zu sattem Rotbraun, je nach Jahreszeit. Duroc Fleisch hat intramuskuläres Fett; das heißt, es befinden sich viele kleinere Fetteinlagerungen im Muskelfleisch. Daher ist dieses Fleisch besonders mürbe und saftig.

Mangalitza. Das Almtaler Weideschwein.
Bei Mangalitzas handelt es sich um eine der ältesten rein erhaltenen Schweinerassen Europas. Das Ur-Schwein Ungarns war ein dem Wildschwein ähnliches Tier, welches ohne große Zuchtmaßnahmen Fleisch und Speck lieferte. Bis heute gilt das Mangalitza als eines der vorzüglichsten Fettschweine der Welt.

AMTMANN
HIGHLAND BEEF

Unser Familienbetrieb in Grünau im Almtal gibt derzeit 70 Hochlandrindern auf den Weiden ein artgerechtes Zuhause.

Bis zu einem Jahr dürfen die Kälber bei der Mutterkuh leben und die gesunde Muttermilch in vollen Zügen genießen. Zuchtstier „Mackenzie" beschert uns zahlreichen wertvollen Nachwuchs.

BAUERNHOF AMTMANN

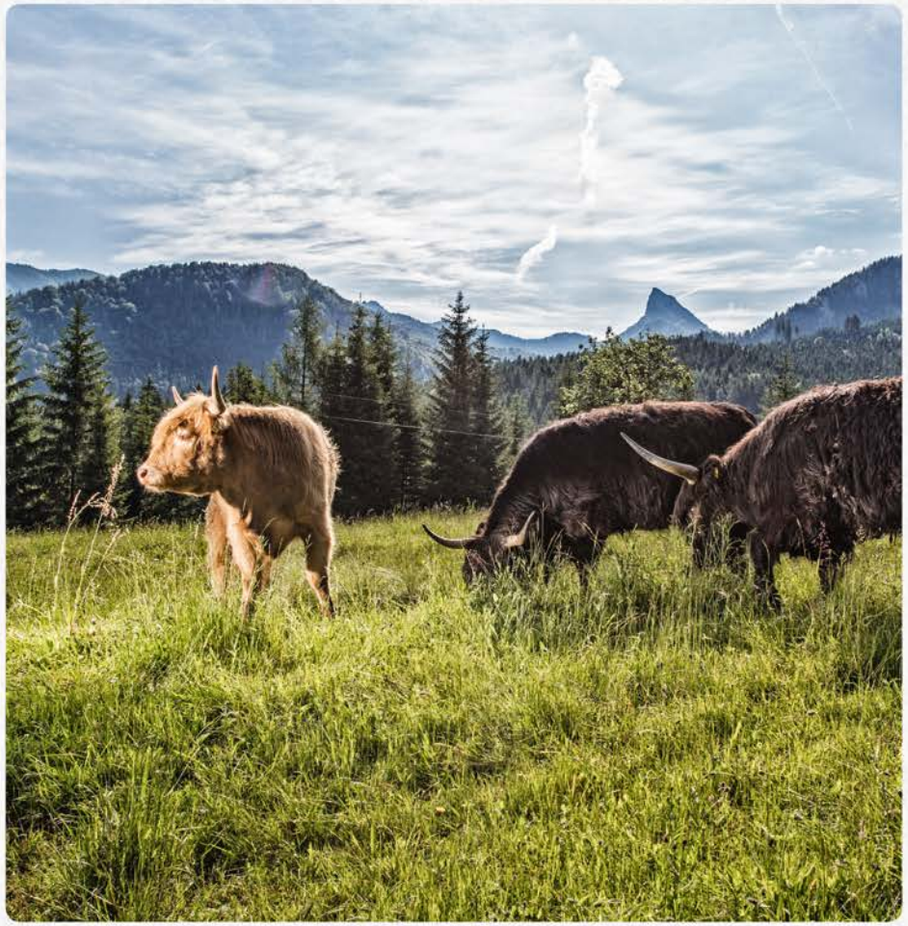
Hermine & Manfred Kefer
Landstraße 35
4645 Grünau im Almtal

T +43 (0)664 4784354
kefer.h@gmail.com
schmecktakulaeres.almtal.at

Grünauer Hochlandrinder

Die robusten, genügsamen Tiere ernähren sich ausschließlich von Heu, Silage und Gras und sind bekannt für ihr ausgezeichnetes, feinfasriges Fleisch mit niedrigem Fett- und Cholesteringehalt. Die Schlachtung übernimmt unser regionaler Fleischhauer.

Nach der Reifezeit wird das Fleisch fachgerecht zerlegt und auf Vorbestellung ab Hof verkauft. ***Auch die Wirte von SCHMECKtakuläres Almtal verwenden gerne dieses hochqualitative Rindfleisch.***



Roithhof
Urlaub am Bauernhof im Almtal

Die Mitgliedschaft des Roithhof in Scharnstein bei „SCHMECKtalkuläres Almtal“ ist nur konsequent: Denn Friederike Hageneder und ihre Familie bewirtschaften auf ihrem Drei-Generationen-Bio-Bergbauernhof im Almtal mit großem Engagement mit Mutterschafen.

Mit ihrer Philosophie gehören sie ganz sicher zu den besten Produzenten in der Region.

ROITHHOF

Friederike Hageneder
Hauergraben 1
4644 Scharnstein

T +43 (0)7616 20057
roithhof@almtaler-bauern.at
www.roithhof.at

„Als Urlaub am Bauernhof-Betrieb können Gäste bei uns sprichwörtlich ‚Schäfchen‘ zählen…“ schmunzelt Friederike und kümmert sich gleich wieder um den wolligen Nachwuchs. Die Mutterschafe werden übrigens einmal im Jahr geschoren und die Wolle wird gleich ums Eck, in Pettenbach, zu Wollfließ verarbeitet. Und daraus wiederum stellen die Hageneders Decken, Pölster, Unterbetten und Teppiche her. Nachhaltigeres Wirtschaften gibt’s wohl kaum…

Verarbeitende Betriebe

DIE KUNST DES VEREDELNS BEHERRSCHEN UNSERE FÜNF PARTNER PERFEKT: SIE VERARBEITEN HOCHQUALITATIVE ROHSTOFFE AUS DEM ALMTAL UND UMGEBUNG ZU HOCHWERTIGEN PRODUKTEN.

KORN

URKORNHOF KAMMERLEITHNER GMBH

Kurt Kammerleithner
Point 1 · 4655 Vorchdorf
T +43 (0)7614 6636-0
office@urkornhof.at
www.urkornhof.at

BROT UND GEBÄCK

FA. HUMMER
MÜHLEN & BÄCKEREI GESMBH & CO KG

Bruckmühle 18 · 4644 Scharnstein
T +43 (0)7615 2274
bruckmuehle@speed.at
www.brueckmuehle.at

BIERE

BRAUEREI
SCHLOSS EGGENBERG

Hubert Stöhr
Eggenberg 1 · 4655 Vorchdorf
T +43 (0)7614 6345-0
office@schloss-eggenberg.at
www.schloss-eggenberg.at

FLEISCH UND WURST

FLEISCHEREI PÖLL GESMBH & CO KG

Friedrich Pöll
Bahnhofstraße 27 · 4655 Vorchdorf
T +43 (0)7614 6259
office@poell-vorchdorf.at
www.poell-vorchdorf.at

FLEISCH UND WURST

FLEISCHEREI STADLER

Reinhold Stadler
Trambachweg 7/2 · 4644 Scharnstein
T +43 (0)650 4644154
fleischerei-stadler@aon.at
www.fleischerei-stadler.at

BRUCKMÜHLE
BÄCKEREI · KONDITOREI

FA. HUMMER
MÜHLEN & BÄCKEREI
GESMBH & CO KG

Bruckmühle 18
4644 Scharnstein

T +43 (0)7615 2274
bruckmuehle@speed.at
www.brueckmuehle.at

Es gibt nur noch wenige Bäckereien im Lande, die auch ihr Mehl noch selber mahlen.

Das gesamte Team der Bruckmühle, hält dieses alte Handwerk bewusst und mit viel Respekt aufrecht. Der Betrieb ist seit 1932 in Familienbesitz.

Hier in Viechtwang, machen sie aus dem frisch gemahlenen Weizen und Roggen, feinstes Schwarzbrot, Semmeln, Weckerl, sowie Mehlspeisen aller Art.

Etliche Brot und Gebäcksorten werden aufwändig mit selbst angesetztem Sauerteig hergestellt – so auch unser, über das Almtal hinaus bekannter, Zwieballen.

Mit den Filialen in Viechtwang, Scharnstein, Pettenbach, und Grünau im Almtal ist die Backstube mit vier Verkaufsstellen in der Region vertreten. Davon profitieren nicht nur die Einheimischen, sondern auch die Gäste und natürlich die Wirte!

Mit Engagement und Hingabe sorgen alle Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen für beste Qualität und kostbare Produkte.

In achter Generation wird in Vorchdorf-Eggenberg das Bier zum Salzkammergut mit viel handwerklicher Sorgfalt hergestellt.

Diese Unabhängigkeit von großen Konzernen lässt uns so arbeiten wie wir möchten und hilft uns dabei, dass wir Biere brauen, die so einzigartig sind, wie die Menschen, die sie genießen.

Wichtig ist uns nicht Wachstum um jeden Preis, sondern vielmehr ehrliche Qualität und der Fortbestand der Brauerei über Generationen.

Dies bietet unseren Partnern, Kunden und Mitarbeitern Beständigkeit und Sicherheit. Als eine der wenigen Brauereien bieten wir auch ein 100 %iges Bio-Bier – wir sind regional fest verwurzelt mit dem Almtal, der Bevölkerung und seinen gastronomischen Betrieben.

BRAUEREI SCHLOSS EGGENBERG

Hubert Stöhr
Eggenberg 1
4655 Vorchdorf

T +43 (0)7614 6345-0
office@schloss-eggenberg.at
www.schloss-eggenberg.at

Die Brauerei Schloss Eggenberg verfügt über ein ausgewähltes Sortiment an Saisonbieren. Jedes dieser Biere ist individuell und passend auf die Geschmäcker der vier Jahreszeiten abgestimmt.

Frühling: Bio Naturtrüb. Das vollmundig-milde Zwickel-Bier mit 4,9 % Alk. wird aus rein biologischen, österreichischen Rohstoffen gebraut. Es harmoniert hervorragend zu Frühlingsspeisen wie Spargelsalat oder frischem Bärlauch auf Krustenbrot.

Sommer: Sommerfrisch. Mit erfrischend-leichten 3,9 % Alk. ist dieses hopfen-gestopfte, nach Zitrusfrüchten duftende, naturtrübe Leichtbier ein idealer Durst-löscher und somit perfekt für die heißen Tage. Hervorragend zu Salaten und Fisch oder ganz einfach als Sundowner!

Herbst: Wildschütz. Das bernsteinfarbene, feinmalzige Herbstbier ist mit 5,0 % Alk. der perfekte Speisenbegleiter zu würzigen Wild-, Kürbis- oder Pilzgerichten. Rebellisch und verwegen – perfekt nach einer erfolgreichen Pirsch.

Winter: Dunkel. Dieses kastanienbraune, nach Schokolade und Röstaromen duftende Bier mit 4,8 % Alk. lässt sich wunderbar mit winterlichen Speisen wie Gansl, deftigen Bratenstücken oder mit süßem Kaiserschmarrn kombinieren.

Ursprünglich, natürlich und nachhaltig: Der UrkornHof ist ein Traditionsunternehmen gelegen mitten im naturbelassenen Almtal. Der naturkonforme und umweltschonende Anbau unveränderter Urgetreidesorten ist dabei seit jeher ein zentrales Prinzip unseres Tuns. Mit Sorgfalt achten wir in der Erzeugung unserer Produkte auf höchste Qualität. Damit überzeugen wir Menschen, die Wert auf hochwertige, geschmackvolle und regionale *LEBENS-Mittel* legen.

Das Sortiment des UrkornHof lässt dabei für bewusste Konsumenten keine Wünsche offen. Besondere Aufmerksamkeit gilt unserer Braunhirse und all den schmackhaften Produkten, die wir aus ihr gewinnen. Als Pionier im Anbau schätzen und fördern wir Ihre wertvollen Eigenschaften, wie den hohen Kieselsäureanteil, der Knochen, Gelenke, Haare, Nägel und Bindegewebe stärkt. ***Seien Sie Gast am UrkornHof und verschaffen Sie sich einen Einblick in unser Tun und Sein!***

URKORNHOF
KAMMERLEITHNER GMBH

Kurt Kammerleithner
Point 1
4655 Vorchdorf

T +43 (0)7614 6636-0
office@urkornhof.at
www.urkornhof.at

UrkornHof Braunhirse

Die UrkornHof-Braunhirse ist eine mineralstoffreiche Urform der Hirse. Mit Sorgfalt achten wir vom Anbau bis zur Ernte und bei der weiteren Verarbeitung auf höchste Qualität. Ihr hoher Kieselsäure-Anteil ist beachtenswert und stärkt Bindegewebe, Haut, Haare, Gelenke und Knochen. Geben Sie das feine Mehl in Müsli, Shakes, Backwaren und Speisen aller Art oder keimen Sie die kleinen Körner zu Sprossen. Probieren Sie auch unsere vielen schmackhaften Produkte aus Braunhirse: Nudeln, Kekse, Backmischungen und vieles mehr!

Die Begeisterung und die Liebe zum Beruf wurden bei uns von Generation zu Generation weitergegeben und machen die Fleischhauerei Pöll zu einem wichtigen Bindeglied zwischen regionaler Landwirtschaft und verantwortungsbewussten Fleischkonsumenten.

- *EU-Schlachthof*
- *Grob- und Feinzerlegung von Schweine-, Rind- und Kalbfleisch (saisonal Lamm)*
- *hauseigene Wurstproduktion*
- *Detailgeschäft mit Partyservice*

All das sind Aufgaben, die von uns auf hohem Niveau und mit Liebe zum Detail durchgeführt werden. Unser Ziel ist es, den individuellen Kundenwünschen gerecht zu werden und dem Nahrungsmittel „Fleisch“ seinen hohen Stellenwert zu erhalten.

FLEISCHEREI PÖLL GESMBH & CO KG

Friedrich Pöll
Bahnhofstraße 27
4655 Vorchdorf

T +43 (0)7614 6259
office@poell-vorchdorf.at
www.poell-vorchdorf.at

Die Grillformel lautet 4 x 4.

Beim Fleischeinkauf achtet der Profi auf qualitativ hochwertiges Fleisch.

4 Wochen gereift: Bei Fleischermeister Pöll in Vorchdorf hat man die „Dry-aged-Methode" des Reifens wiederentdeckt: „Das Rindfleisch wird mit Rinderschmalz eingestrichen, so entsteht eine natürliche Schutzschicht“. Wenn bei der „Daumenprobe" eine leichte Mulde im Fleisch bleibt, ist es perfekt.

4 cm dick: Die einzelnen Stücke sollen ca. 4 cm dick sein, bevor sie bei Umgebungstemperatur nur leicht gesalzen und gepfeffert werden.

4 Minuten pro Seite grillen: Beim Grill muss der Rost heiß sein, bevor die Steaks aufgelegt werden. „Wenn das Fleisch beim Drauflegen zischt, ist es genau richtig“. Das Steak nach 4 Minuten wenden und von der zweiten Seite 4 Minuten lang anbraten. Es darf nicht angestochen werden, nur so bleibt es saftig. Wichtig: Kerntemperatur messen.

4 Minuten rasten lassen: Die Rastphase ist notwendig, damit sich die Fleischfasern entspannen können und das Steak saftig bleibt. Damit alle Gäste satt werden, empfehlen wir ca. 300 Gramm pro Person.

FLEISCHEREI Stadler
FLEISCH- UND WURSTWAREN

Wir sind eng verbunden mit dem Almtal. Schon von daher unterstützen wir den Erhalt alter Haustierrassen in unserer außergewöhnlich schönen Landschaft.

Weil wir Tiere nur von heimischen Bauern übernehmen, sind die Transportzeiten besonders kurz. Dadurch werden die Tiere keinem unnötigen Stress ausgesetzt. Das schmeckt der Konsument dann sehr wohl.

Wir übernehmen auch gerne die Lohnverarbeitung für unsere Lieferanten, die Bauern, die dann das Fleisch selbst vermarkten.

Hochlandrinder, Weideschweine oder Almtaler Lämmer und Kälber – wir verarbeiten Regionales auch kreativ in unserer Wurstproduktion.

FLEISCHEREI STADLER

Reinhold Stadler
Trambachweg 7/2
4644 Scharnstein

T +43 (0)650 4644154
fleischerei-stadler@aon.at
www.fleischerei-stadler.at

Unsere Würste.

Unsere ***Käswurst*** zeichnet sich durch den hohen Käseanteil *(Spezialkäse aus Salzburg)* aus. Die Herstellung erfolgt nach Eigenrezept ohne Geschmacksverstärker und ist CODEX getestet. Die Käswurst wird in vielen Variationen hergestellt. Zum Beispiel als Käswurst-Bunkerl im Leinendarm: hat mehr Räucheranteil und ein großer Vorteil ist, dass sich der Darm auch noch nach längerem Reifen leichter schälen lässt. Die Käswurst gibt es auch in großen Stangen, mit Chili-Mantel oder in verschiedenen Leinendarm-Motiven.

Unsere ***Hauswurst*** ist eine Eigenkreation, die aus Schweinefleisch und einen hohen Rindfleischanteil besteht. Die Hauswurst ist eine feine Wurst und hebt sich durch ihren feinen rauchigen Geschmack ab. Variationen der Hauswurst: Hauswurst in Pfeffermantel, Hauswurst-Bunkerl im Leinendarm oder auch in verschiedenen Leinendarm-Motiven.

Wir erzeugen nicht nur die genannten, sondern mehr als 50 verschiedene Wurstsorten. Dazu gehören: Alpenländer, Jalapeña, Kaminstangerl, Polnische, Wildwurst etc.

MIT GUTSCHEINEN VON SCHMECKTAKULÄRES ALMTAL SCHENKEN SIE ZEIT UND GENUSS.

GUTSCHEINE IN DER HÖHE VON JEWEILS 10 EURO.
Die passende Geschenkidee für jeden Anlass!
Einzulösen bei allen Partnerbetrieben von SCHMECKtakuläres Almtal.

Erhältlich im Büro des Tourismusverbandes Almtal-Salzkammergut,
Im Dorf 17, 4645 Grünau im Almtal und bei allen Partnerbetrieben.

SCHMECKtakuläres Almtal

VEREIN SCHMECKTAKULÄRES ALMTAL
Im Dorf 17 · 4645 Grünau im Almtal
T +43 (0)7616 8268 · F +43 (0)7616 8895
schmeckes@almtal.at · schmecktakulaeres.almtal.at
www.facebook.com/schmecktakulaeres.almtal

almtal salzkammergut www.almtal.at

WKO WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH Gmunden