

1974 wurde der Grundstein für die "Schatzbergalm" von meinen Eltern Gretl & Johann gelegt, auf 1800m Seehöhe wurde die Jausenstation gebaut. Einzige Verbindung war damals der Gehweg nach Thierbach und ein Schlepplift. 1976/77 konnten erstmals Gäste nächtigen. Im Laufe der Jahre wurde immer wieder dazugebaut. Seit 1985 werden die Gäste mittels der Gondelbahn an die Spitze gebracht.

Mit dem Zusammenschluss von SKI Juwel Alpbach/Wildschönau im Jahre 2012/13 genießen Sie nun 109km Pistenspaß vor unserer Haustür. Beim größeren Umbau 2012 wurde der Schatzbergalm ein neuer Look angepasst.



Nun präsentieren sich die neuen großen Zimmer mit viel Komfort und Liebe zum Detail. In den höchst gelegenen Betten in der Wildschönau zu nächtigen ist bestimmt eine Sünde wert. Einen ganz besonderen Stellenwert hat unser BIO Erbhof "Mooshof" in Thierbach, von dem wir mit Fleisch und der guten Milch beliefert werden. Dieser wird bereits in der 7. Generation geführt. Nach 32 Jahren war es wieder für eine Veränderung am Schatzberg soweit - ein langer Bausommer, im Jahre 2017, hat sich gelohnt; wir dürfen uns mit einer neuen 8er Gondelbahn schmücken. Im Zuge dessen waren auch wir fleißig und renovierten unser komplettes Restaurant, Küche und Sonnenterrasse.



Geburtstag, Firmenausflug, Seminare oder einfach ein gemeinsames Treffen mit all Ihren Lieben: Zelebrieren Sie Ihre Feierlichkeit in der familiären Atmosphäre in unserer neu gestalteten Schatzbergalm.

Persönlicher Service, herzliche Gastfreundlichkeit, hervorragende Kulinarik und ein Ambiente zum Wohlfühlen am Berg sorgen für eine rundum gelungene Feierlichkeit.

Wir freuen uns sehr, dass ihr den Einkehrschwung bei uns macht und verwöhnen euch gerne mit gutem Essen und a Glaserl Wein.



Wir sind ein Familienbetrieb, dem wir unsere ganze Kraft und unser Herzblut widmen.

Die Zusammenarbeit zwischen unserer Familie und unseren Mitarbeitern wird bei uns großgeschrieben.

Einen großen Dank gilt allen unseren Gästen und Einheimischen für die langjährige Treue. Schön, daß Ihr immer wieder bei uns einkehrt. Vielen Dank! Ihre Fam. Klingler.



Herzlich willkommen bei uns auf der Schatzbergalm!

Gerne stellen wir Ihnen kostenlos unser WLAN zur Verfügung. Bitte dazu unter FREE WLAN SCHATZBERGALM einloggen

Password: **schatzberg** 

Tgl. geöffnet von 9.00 bis 17.00 Uhr warme Küche von 11.00 – 16.30 Uhr **keinen Ruhetag von Juli bis Oktober** 

### Wir bitten um BARZAHLUNG!!

Sollten Sie aber kein Bargeld dabei haben, ist dies kein Problem, denn wir haben für Sie einen **ATM Bankomaten** im Hause. Mit diesem können Sie ganz bequem mittels EC Karte, Kreditkarte oder sogar mit Ihrem Handy Geld beheben.

Dieser befindet sich - im 2. Eingang vor dem Wintergarten - links im Windfang.

# Wir kochen mit Leidenschaft, regional & frisch...

Brasilien | Argentinien | Japan & Asien sind nur ein paar der Stationen, an denen unser Küchenchef Claudio Malfatti sein Können bereits gezeigt hat. Nur die "ALM" hat dem erfahrenen Koch noch gefehlt.

Seit diesem Sommer leitet Claudio nun gemeinsam mit Juniorchef Thomas die Küche. Tatkräftige Unterstützung erhalten die beiden dabei von unseren fleißigen Küchenhelfern.

Das gemeinsame Motto lautet: Slowfood – wir versuchen regional einzukaufen, kochen kreativ und bodenständig!



Zutaten von der hofeigenen Tierhaltung, Produkte aus eigener BIO-Landwirtschaft.

Idyllisch und still liegt unser ERBHOF MOOSHOF in unserem kleinsten Dorf Thierbach in Wildschönau. Während des Sommers befinden sich unsere Rinder auf der Kotkaseralm; direkt am Schatzberg. So bekommen die Rohprodukte eine noch höhere Qualität.



Zum guten Essen darf natürlich der flotte Service nicht fehlen. Die Herzlichkeit und Gastfreundschaft unserer Bedienung machen das kulinarische Erlebnis perfekt.

Service-Chef/in Vorname Nachname und sein Team geben täglich alles, um Ihnen den Aufenthalt auf der Schatzbergalm unvergesslich zu bereiten.

Dazu darf natürlich auch ein guter Tropfen nicht fehlen. Täglich bieten wir Ihnen offene Topweine und eine große Auswahl an Spitzenweinen aus Österreich.





# den 7ag richtig gut starten von 8.30 bis 10.30 Uhr

# "Der Klassiker"

2 Gebäck | 1 Scheibe hausgemachtes Bauernbrot | Butter | Marmelade | Honig | 1 Glas Orangensaft und 1 Tasse Heißgetränk nach Wahl

# "Alm Frühstück"

2 Gebäck | 1 Scheibe hausgemachtes Bauernbrot | Butter | Marmelade | Honig | gemischter Aufschnitt mit Topfenaufstrich | A Pfann´ Rührei | 1 Glas Orangensaft und 1 Tasse Heißgetränk nach Wahl

Frühstücksaufschnitt gemischt | Topfenaufstrich | für 1 Person

Bauernomlett von 3 Eiern kunterbunt | 1 Scheibe Bauernbrot | Butter

1 weiches oder hart gekochtes Ei

2 Stk. Spiegeleier (ohne Brot) mit Speck

Rühreier mit 3 Eiern (ohne Brot) mit Speck

Zusätzliches Gebäck oder Bauernbrot je Stk.

1 Glas Prosecco (0,11)



Schatzberg Suppentopf mit Nudeln, Rindfleisch, Wurzelwerk

Hausgemachte Frittatensuppe

"Wildschönauer Kaspressknödelsuppe"

Gulaschsuppe nach Art des Hauses mit Gebäck

gemischter Salat nach Saison mit Hausdressing

#### DAS BACKHENDL

ausgelöstes "Steirisches Backhendl" in knuspriger Kürbispanier | gemischten Salat | Kartoffelsalat | Kernölmayonnaise | Preiselbeeren

#### **VOGERLSALAT**

Schafskäse | Oliven | Kapern | Melone | Brotcroutons

### BRUSCHETTA TOSKANA (2 Scheiben)

Bauernbrot | Strauchtomaten | Knoblauch | Parmigiano | Rucola | Balsamico Glace

Knoblauchbrot – 2 Stück hausgemachtes Bauernbrot



# Spinatknödel DUETT

mit brauner Butter | frischen Parmesan | kleiner grüner Salat

#### Kaiserschmarrn Pfandl

mit Apfelmus und Preiselbeeren

# A' Pfann' voll Kasspatzl

mit Röstzwiebeln | kleiner grüner Salat

# Linseneintopf

mit Avocado | Yuzu | Orangenzeste | Gebäck

#### Tiroler Gröstl

gebratene Kartoffelscheiben | Zwiebeln | Speck & Rindfleisch | 1 Spiegelei | Krautsalat

#### Ofenkartoffel

gefüllt mit Speck & Zwiebeln | Knoblauch-Sauerrahmdip | Salatgarnitur



#### Südtiroler Pasta

mit heimischen Rind | Frühlingszwiebeln | Champignon | Speck | Parmesan

# Wiener Schnitzel vom Schwein

mit Pommes oder Kartoffelsalat | Preiselbeeren | Zitrone | Ketchup

# Hüttengulasch vom eigenen BIO-Hof

mit hausgemachten Butterspätzle

# Spaghetti "BOLOGNESE"

mit Hackfleisch-Tomatensauce | frischen Parmesan

# Frischer Fisch aus Angerberg

Gemüse | Käuterkartoffeln | Zitronen-Minzsauce

# "SURF & TURF"

hofeigenes Beiried trifft auf heimischen Fisch | Gemüse | Apfelholzrauch | Sumak | Steakpommes



Kinder Pommes mit Ketchup

Kinderschnitzerl mit Pommes und Ketchup

1 Stk. Grillwürstl mit Pommes und Ketchup

Chicken Nuggets mit Pommes und Ketchup

Spaghetti Bolognese mit Parmesan

Kinder Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Spätzle hausgemacht mit Butter oder Sauce



# Schatzberg Jause - von "Allem a Bissl"

mit hausgebackenem Bauernbrot für 2 Pers. reichlich & fein garniert

Käsebrot oder Speckbrot

Appetitbrot – Bauernbrot belegt mit feinem Aufschnitt von Wurst | Speck | Käse

Schweizer Wurstsalat verfeinert mit Zwiebeln | Essiggurken | Paprika mit Butter und hausgemachten Bauernbrot

Würstl (1 Paar Frankfurter) mit Gebäck | Senf | Kren

Portion Pommes mit Ketchup

1 Paar Grillwürstl mit Pommes und Ketchup



Affogato – Espresso | 1 Kugel Vanilleeis | Sahne
Gemischtes Eis – 3 Kugeln Eis | Sahne
Kürbiskernbecher – 2 Kugeln Vanilleeis | Kürbiskernöl | Sahne
Coupe Dänemark – 3 Kugeln Vanilleeis | warme Schokosauce | Sahne
Eiskaffee gerührt – mit Vanilleeis | Sahne
Heisse Liebe – mit Vanilleeis | warme Himbeeren | Sahne
Walnuss Traum – Vanille- und Walnusseis | Nüsse | Karamellsauce | Sahne
Bananensplitt – Vanille- und Bananeneis | Bananen | Schokosauce | Mandeln | Sahne
Früchtebecher – 3 Kugeln Eis | frischen Früchten | Fruchtsauce | Sahne

# Frisches von der Alm

Almmilch Buttermilch



# Apfelstrudel hausgemacht nach Oma's Rezept

mit Sahne mit 1 Kugel Vanilleeis mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne

oder mit Vanillesauce

Kaiserschmarrn Pfandl mit Apfelmus und Preiselbeeren

Sachertorte mit Sahne

Blechkuchen nach Wahl mit Sahne

Torten nach Wahl