



# Firn

SKIGEBIET HOCHZILLERTAL • Neuhüttenlift



## DER FIRN

Der Firnschnee ist die bei Frühjahrsskitouren am meisten geschätzte Schneeart. Firnschnee ist die einzige Schneeart im Gelände, die einer frisch präparierten Piste ähnlich ist. Er entsteht im Spätwinter, wenn die feineren Schneekristalle durch wiederkehrendes Auftauen und Gefrieren zu größeren, graupelartigen, körnigen Gebilden verschmelzen. Firn ist ein Zauberwort, das jedes Skifahrer- und Tourengerherz höher schlagen lässt. Dabei ist nicht der faule, sulzige Schnee, bei dem man durchbricht, gemeint, sondern der wirklich gute Firn: eine stabile Schneedecke, darüber eine dünne weichere Schicht, auf der man wie auf Butter seine Schwünge ziehen kann. Ideal zum Befahren sind die Firnhänge dann, wenn man die Wirkung der Sonne an der Oberfläche des Schnees bereits spürt, der Schnee nicht mehr zu hart ist und gut befahrbar wird. Fährt man Firnhänge tageszeitlich zu früh, sind sie meist sehr hart.

Es gilt also, den richtigen Zeitpunkt und die richtige Hangexposition zu wählen. Nach Osten und Süden exponierte Hänge eignen sich in der Regel am Vormittag, am Nachmittag sollte man dann zu Hängen wechseln, die sich mehr nach Westen hin neigen.

Ein Zeichen, dass man zu spät bzw. am falschen Hang unterwegs ist, ist das Durchbrechen durch die Schneeoberfläche. Damit wird Firnschnee mehr oder weniger unbefahrbar. Auch muss unter diesen Verhältnissen auf die Lawinengefahr geachtet werden, da dann auch leicht Nassschneelawinen abgehen können.



### AUF DER FIRNHÜTTE!

Wir möchten Sie ganz herzlich hier bei uns auf der Firnhütte willkommen heißen. Es freut uns ganz besonders, dass Sie bei Ihrem Skitag in Hochzillertal bei uns Rast machen. Natürlich werden wir versuchen, Sie auch bestmöglich zu bewirten und hoffen, dass Sie sich bei uns rundum wohlfühlen. Damit es noch besser schmeckt, kommen die meisten unserer Speisen und Getränke direkt aus der Region. Genießen Sie also die Stunden hier oben und lassen Sie es sich einfach gut gehen.

*Katharina, Manuel, Eva,  
Marie, und Felix mit Team*



## REGIONALITÄT & TRADITION

### AUS DER REGION FÜR DIE REGION

Nach diesem Motto versuchen wir so viele Produkte wie möglich aus der Region zu beziehen. Nicht nur weil's besser schmeckt sondern auch um die heimischen Bauern und Betriebe zu stärken.

Käse und Milchprodukte kommen zum Beispiel von der ErlebnisSennerei Zillertal, die all ihre LEBENSmittel aus silo- & gentechnikfreier Heumilch herstellt.

Auch die Eier kommen aus Tirol, das Tiroler Goggei ist mit dem Gütesiegel „Qualität Tirol“ ausgezeichnet. Jede Henne genießt mindestens 10m<sup>2</sup> Auslauf. Sie kann in der Erde scharren oder im Sand baden und dabei ihre natürlichen Bedürfnisse ausleben. Eier von glücklichen Hennen aus Freilandhaltung sind gesund, da sie essentielle Omega-3-Fettsäuren, Vitamin A und E enthalten.

Die Metzgerei Gasser aus Mayrhofen ist unser Fleisch- & Wurstlieferant.

Das Zillertal hat auch Hochprozentiges zu bieten. Der Vater von Manuel, Hans Daum, brennt den Meisterwurz am Unterthalhof am Schwendberg und Zillertaler Edelbrände bieten wir von Hannes Dengg vom Ummmerlandhof.

Auch das Bier kommt aus der Region, nämlich von Zillertal Bier, der ältesten Brauerei Tirols. Schon seit 1500 wird dort mit quellmildem Bergwasser des Zillertales der beliebte Gerstensaft gebraut. Nun wünschen wir viel Spaß beim Probieren!



### ZILLERTALER GRAUKÄSE

Graukäse mit grün-blauem Edelschimmel ist eine regionale Spezialität im Westen Österreichs und in Südtirol.

Die ErlebnisSennerei Zillertal produziert zwei Sorten Graukäse: „**Graukäse Premium**“ – charakteristisch mit grün-blauem Edelschimmel – reift ca. 12 Wochen und zeichnet sich mit säuerlich-würzigem Geschmack aus. „**Graukäse Jung**“ reift hingegen nur wenige Tage lang. Er besitzt einen speckigen Teig, der durchgehend mit kleinen Topfenstücken durchzogen ist.

Ob „Premium“ oder „Jung“, Graukäse isst man im Zillertal klassischer Weise mit etwas Butter und frischem Bauernbrot oder man genießt ihn sauer angemacht, mit Essig, Öl und Zwiebelringen.





**ZUM VORMAS** (Frühstück) bis 11:30 Uhr  
*BREAKFAST until 11:30 hrs*

- Münchner Weißwurst mit Breze** **7,90**  
*white sausage with pretzel*
- Bergfrühstück** **12,90**  
**3 Spiegeleier auf gebratenem Speck mit Bauernbrot**  
*Alpine breakfast with fried eggs on fried bacon with farmhouse bread*
- Hüttenfrühstück** **14,90**  
**Speck, Käse, Wurst, Marmelade und Butter mit Bauernbrot**  
*Chalet breakfast bacon, cheese, sausage, jam and butter with farmhouse bread*

**SALATE**  
*SALADS*

- Bunter Salat mit Hausdressing** **5,90**  
*Small mixed salad with house dressing*
- Salat-Zillertal** **17,90**  
**Bunter Salat mit original Zillertaler Pressknödel**  
*Mixed salad with original Zillertal cheese dumpling*
- Firnhütten-Salat** **21,90**  
**Rosa gebratener Rinderrücken mit Kräuterbutter, buntem Salat und Bauernbrot**  
*sirloin steak with herb butter colorful salad and farmhouse bread*

**AUS UNSEREM SUPPENTOPF**  
*SOUPS*

- Hüttentopf** **8,90**  
**kräftige Rindssuppe mit Nudeln, Rindfleisch und Gemüse**  
*hearty beef broth with pasta, beef & vegetables*
  - Original Zillertaler Pressknödelsuppe mit 2 Knödel** **9,90**  
*Zillertal cheese dumpling soup with 2 dumplings*
  - Tagessuppe**  
*Soup of the day*
- Alle Suppen sind auch als Vorspeisenportionen erhältlich!**  
*All soups are also available as a starter portion!*

**FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE**  
*FOR OUR JUNIOR GUESTS*

- Würstel mit Pommes** **9,90**  
**Ketchup und Mayonnaise**  
*Sausage with Fries, ketchup and mayonnaise*
- Kinder Spaghetti Bolognese** **10,90**  
*Children's spaghetti Bolognese*
- Kinder-Wiener-Schnitzel vom Schwein mit Pommes** **12,90**  
*Children's Wiener Schnitzel from pork with fries*

Lt. EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011 müssen Gastronomen Ihre Kunden darüber informieren, welche Speisen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Unser Servicepersonal gibt Ihnen gerne Auskunft im Hinblick auf die 14 Allergene.



## MAHLZEIT

### HAUPTSPEISEN MAIN COURSES

**Wiener Schnitzel** aus der Pfanne vom Schwein **19,90**  
mit Kartoffelsalat oder Pommes & Preiselbeeren  
*pan-fried from pork with potato salad or fries and cranberries*

**Rinderrückensteak** **30,90**  
auf heißem Lavastein serviert,  
mit Pommes oder Ofenkartoffel und zweierlei Dips  
*Sirloin Steak served on a hot lava stone,  
with baked potato or fries and two different dips*

**Schweinerückensteak** **21,90**  
auf heißem Lavastein serviert,  
mit Pommes oder Ofenkartoffel und zweierlei Dips  
*Pork loin steak served on a hot lava stone,  
with baked potato or fries and two different dips*

**Zillertaler Graukasnockerl** **16,90**  
mit brauner Butter, Parmesanspänen & Salat  
*Zillertal valley cheese dumplings with brown butter,  
Parmesan shavings & salad*

**Pasta Bolognese** **15,90**

**Ofenkartoffel** **15,90**  
mit Sauerrahmsauce und gebratenem Gemüse  
*Baked potato with sour cream sauce and roasted vegetables*

**Bitte beachten Sie auch  
unsere Tagesempfehlung**

### ZÜNFTIGE JAUSEN SNACKS

**Brettljause & Zillertaler Bauernschnapsl** **16,90**  
*Traditional Cold Platter & Zillertal Farmhouse Schnapps*

**Frankfurter Würstel** **6,90**  
mit Senf, frischem Kren und Bauernbrot  
*Frankfurter Sausage with mustard, fresh horseradish  
and farmhouse bread*

**Münchner Weißwurst mit Breze** **7,90**  
*white sausage with pretzel*

### SÜSSES DESSERTS

**Hausgemachter Kaiserschmarrn** **14,90**  
mit Apfelmus  
(gemacht mit Tiroler Eiern aus artgerechter Tierhaltung)  
*Homemade austrian pancake with apple sauce  
eventuell Wartezeit possibly waiting time*

**Warmer Apfelstrudel** **6,90**  
mit Schlagrahm oder Vanillesauce  
*Homemade Apple Strudel  
with whipped cream or vanilla sauce*

**Heidelbeer-Topfenstrudel** **6,90**  
mit Sahne oder Vanillesauce  
*Blueberry-Curd Strudel  
with whipped cream or vanilla sauce*

**Riesengerknödel** **9,90**  
gefüllt mit Heidelbeermarmelade  
mit Vanillesauce und Mohn  
*Giant Yeast Dumpling filled with blueberry jam  
with vanilla sauce and poppy seed*



### QUALITÄT AUS ÜBERZEUGUNG!

Es ist uns wichtig, Ihnen qualitativ höchstwertige Speisen zu servieren. Deshalb setzen wir bei der Auswahl unserer Produkte auf Regionalität und Nachhaltigkeit. Beispielsweise kommen die in unseren Speisen verarbeiteten **Eier garantiert aus Tirol und aus artgerechter Tierhaltung!** Eier von glücklichen Hühnern schmecken nicht nur besser, wir können sie auch bedenkenlos genießen – nicht nur im Hinblick auf unsere Gesundheit, sondern auch auf unser Gewissen.





## AUFWÄRMER

### HEISSE GETRÄNKE

Espresso	3,00
Tasse Kaffee	3,50
Cappuccino	3,50
Latte Macchiato	4,50
mit Karamell, Schokolade oder Vanille	4,90
Hüttenkaffee	5,90
Haferl Kaffee mit Schlag & feinem Nusslikör	
Heiße Milkschokolade	
mit Schlagrahm	4,50
mit Schlagrahm & Rum	5,90
mit Schlagrahm & Baileys	5,90
mit Schlagrahm & Nusslikör	5,90
Tee	3,50
Schwarz-, Grün-, Kamillen-, Pfefferminz-, Kräuter-, Früchte-, Waldbeer-, Ingwer-Zitrone-, Winterorange-, Hüttenzaubertee	
Tee mit Rum	4,90
Jagertee	5,90
Glühwein	5,90
Heiße Inge	4,50
mit Schuss (Whisky)	5,90

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser	0,33 l	3,50
Cola, Orangenlimonade, Zitronenlimonade, Spezi	0,30 l 0,50 l	4,30 5,30
Coca Cola zero	0,33 l	4,50
Almdudler	0,33 l	4,50
Rauch Eistee Pfirsich	0,33 l	4,50
Rauch Fruchtsäfte	0,20 l	4,30
Orange, Multivitamin, Johannisbeere, Mango		
Rauch Fruchtsäfte	0,50 l	4,90
gespritzt mit Soda oder Quellwasser		
Schwasser	0,50 l	4,90
Holunderblütensaft	0,50 l	4,90
Thomas Henry-Bitter Lemon oder Tonic Water	0,20 l	4,70
Red Bull	0,25 l	4,70
Midi's Zitrone / Orange / Ingwer	0,33 l	4,70
naturtrübe Limonade		

### BIER

Zillertal Zeller Hell	0,30 l 0,50 l	4,50 5,90
Regional, ehrlich & guat – Unkompliziert und süffig, perfekt für großen Durst		
Zillertal Radler Naturtrüb	0,30 l 0,50 l	4,50 5,90
Hellgelb naturtrüb, fruchtig und leicht, natürlich frisch		
Zillertal BIO Zwickl Naturtrüb	0,50 l	5,90
Kräftiges goldgelb, frische Malzaromatik		
Zillertal Schwarzes Premium Classe	0,30 l	4,70
Tiefdunkel, leicht malzaromatisch, feinhopfig, mit zarter Süße		
Zillertal Weißbier Dunkel mit feiner Hefe	0,50 l	5,90
Kastanienfarben, voll und fruchtig im Geschmack, naturtrüb mit feinem Röstmalzaroma		
Zillertal 517 Dinkel-Weizen Spezialität	0,33 l	7,50
Fruchtig in der Nase nach Waldbeeren und frischen exotischen Früchten. Im Antrunk samtig und dicht mit milder und ausbalancierter Bittere im Abgang.		
Franziskaner Weißbier	0,30 l 0,50 l	4,50 5,90
Elegantes bayrisches Weißbier natürlich spritziger, fast saftiger Durstlöscher		
Franziskaner Weißbier	0,50 l	5,90
Alkoholfrei		
Desperados	0,30 l	5,90

PROST!





## HOCHPROZENTIGES

### SCHNAPS

<b>Zillertaler Meisterwurz</b>	<b>4,00</b>
vom Unterthalhof, Familie Daum	
<b>„Aniser“</b>	<b>4,00</b>
vom Unterthalhof, Familie Daum	
<b>„Zichner“</b>	<b>4,00</b>
hausgemacht	
<b>Willi mit Birne</b>	<b>4,00</b>
<b>Honigwilliams</b>	<b>4,00</b>
<b>Wodka mit Feige</b>	<b>4,00</b>
<b>Marillenbrand</b>	<b>4,00</b>
<b>Geile Nuss</b>	<b>4,00</b>
<b>Obstler</b>	<b>4,00</b>
<b>Heidelbeerlikör</b>	<b>4,00</b>
<b>Preiselbeerlikör</b>	<b>4,00</b>
mit Frucht	
<b>Haselnusslikör</b>	<b>4,00</b>
<b>Crema Alpina Pistazie</b>	<b>4,00</b>

### SPRITZ!

<b>Aperol Veneziano</b>	<b>8,20</b>
Prosecco, Soda, Aperol	
<b>Hugo</b>	<b>8,20</b>
Prosecco, Holundersirup, Soda, Minze	
<b>Lillet Tonic</b>	<b>8,20</b>
Lillet Blanc, Tonic, Gurke	
<b>Rose Spritz</b>	<b>8,20</b>
Serena Prosecco Rose, Midis Zitrone	
<b>Sarti Spritz</b>	<b>8,20</b>
Prosecco, Sarti Rosa, Soda	
<b>Mirtillo Spritz</b>	<b>8,20</b>
Mirtillo Heidelbeer Likör, Bitter Lemon	
<b>Hüttensprizz</b>	<b>8,20</b>
Lillet, Schweppes Russian Wild Berry, Waldbeeren	

### MIXED DRINKS

<b>Whisky Cola</b>	<b>8,20</b>
<b>Bacardi Cola</b>	<b>8,20</b>
<b>Wodka Bull</b>	<b>8,20</b>
<b>Wodka Lemon</b>	<b>8,20</b>
<b>Malibu Orange</b>	<b>8,20</b>
<b>Moscow Mule</b>	<b>9,20</b>
Ginger Beer, Vodka	

### GIN 4cl

mit Thomas Henry Tonic

<b>Bombay Gin</b>	<b>9,20</b>
<b>Malfy Orange Gin</b>	<b>10,20</b>
<b>Hendricks Gin</b>	<b>11,20</b>
<b>U- Gin vom Ummerlandhof</b>	<b>11,20</b>

### KLOPFER

<b>Jägermeister</b>	<b>4,00</b>
<b>Berliner Luft</b>	<b>4,00</b>
<b>Ficken</b>	<b>4,00</b>
<b>Feigling</b>	<b>4,00</b>

### SHOTS

<b>Tequila Blanco</b>	<b>4,00</b>
<b>Tequila Gold</b>	<b>4,00</b>
<b>Grappa</b>	<b>4,00</b>
<b>Baileys</b>	<b>4,00</b>
<b>Ramazotti</b>	<b>4,00</b>
<b>Flügerl rot</b>	<b>4,00</b>
<b>„Apfelstrudel“</b>	<b>4,00</b>
<b>Flying Hirsch</b>	<b>4,80</b>
<b>Heiße Witwe</b>	<b>4,80</b>
<b>Heiße Oma</b>	<b>4,80</b>

### EDELBRÄNDE

Inner-Ummerlandhof, Hannes Dengg

<b>Williams</b>	<b>6,00</b>
<b>Vogelbeere</b>	<b>9,00</b>
<b>Weintraube</b>	<b>6,00</b>
<b>Himbeere</b>	<b>9,00</b>
<b>Zwetschke</b>	<b>6,00</b>
<b>Marille</b>	<b>6,00</b>

**Märzen Bier Zigarrenbrand** **6,00**  
im Eichenfass gereift,  
ganz besonders bekömmlicher  
Geschmack, würzig, süß und  
mit einem Hauch von Vanille

**Gauder Bock Bierbrand** **6,00**  
würzig, hopfig, malzig, nahezu  
brotig im Geschmack,  
mit intensivem Duft,  
vollem Körper und langem Finale



### DIE MEISTERWURZ

Die Meisterwurz ist eine mehrjährige-, krautige Pflanze. Als Doldenblütler wird sie in den südeuropäischen Alpen, in Österreich, in der Schweiz und ab und zu auch in Deutschland in gebirgigen Gegenden gefunden. Der Meisterwurz schreibt man sehr viel ätherisches Öl zu. Daher und wegen ihrer vorzüglichen Heilkraft wird sie in der Heilkunde sehr geschätzt. Früher wurde sie für eine Zauberwurzel gehalten und in den Apotheken um viel Geld an das Volk verkauft.

Die Meisterwurz beseitigt sofort Katarrh und Schnupfen, wenn man sie kaut und den Saft schluckt oder in Wein oder Schnaps ansetzt und benutzt. Ferner treibt sie den Schweiß, macht gesundes Blut und entfernt den Kalk aus den Adern. Dadurch verhindert sie Schlaganfälle. Bei den Zillertaler Bergbauern ist sie zu einem verbreiteten Hausmittel geworden.





## PRICKELNDES

**Glas Prosecco** 0,1 **4,30**  
**Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG Brut** **40,00**  
**Venetien, Weingut Borgoluce**  
 Fein und charmant mit Noten von gelben Äpfeln und Birnen. Im Geschmack feine Säure, fruchtig und weich, harmonisch und reich im Abgang.

**Prosecco DOC Rosé Brut** 0,1 **5,90**  
**Venetien, Terra Serena** **36,50**  
 Lebhaften Perlage, anhaltende Schaumbildung, Aromen von guter Intensität, frisch und angenehm, harmonisch am Gaumen.

## WEISSWEIN FRISCH & FRUCHTIG

**Gelber Muskateller Sand** **36,50**  
**Weinviertel, Weingut Pfaffl**  
 Der Muskatduft kitzelt bereits in der Nase, umrahmt von vollreifen Früchten und druckvoller Würze. Am Gaumen macht sich die Muskatnuss breit. Die Würze spielt ein elegantes Spiel, bei voller Frucht, gelbe Birnen und grüne Äpfel, geküsst von ein wenig Honig.

## WEISSWEINE KLASSISCH & TROCKEN

**Grüner Veltliner Federspiel Rossatz** **39,50**  
**Wachau, Weingut Frischengruber**  
 Helles Grüngelb, Silberreflexe. Zarter Duft nach frischer Birne, etwas Papaya und Nuancen von Orangen. Am Gaumen zeigen sich Apfelnoten mit lebendiger Säure und zart, salziger Mineralik.

**Riesling Urgestein** **39,50**  
**Kamptal DAC, Schloss Gobelsburg**  
 Zarte Birnenfrucht, auch etwas Quitte sowie weißer Pfirsich spielen mit, feingliedrig und zartblumig; schöne Balance und einiger Körper sowie frühe Harmonie, dezente Ananasfrucht im Hintergrund, recht kernig, flotte Säure im Abschluss.

**Sauvignon Blanc Classic** **41,50**  
**Südsteiermark, Weingut Dreisiebner Stammhaus**  
 Sehr würzig im Duft; viel Frucht nach Johannisbeeren. Pikante Aromatik, kühl und stoffig am Gaumen. Die Charismatischste Sorte der Südsteiermark.

**Chardonnay** **36,50**  
**Burgenland, Weingut Allacher**  
 Feiner Duft nach exotischen Früchten, schöne Balance zwischen kräftigem Körper und Fein eingliederter milder Säure, sehr viel Anmut trotz voller Kraft, am Gaumen rund und schmelzig.

## WEISSWEINE KRÄFTIG & GEHALTVOLL

**Weißburgunder Reserve** **47,00**  
**Wagram, Weingut Fritz**  
 Feiner Obstkorb, Blüten und Honig, langer aromatischer Abgang; Leichtfüßig – fast spritzig, für seinen Ausdruck ist der hohe Extrakt verantwortlich.

**Grüner Veltliner Smaragd Ried Kellerberg** **54,00**  
**Wachau, Domäne Wachau**  
 Komplex und ausdrucksvoll in der Nase; feste Würze, rauchig, feine Steinobstaromatik, etwas Ananas, Wiesenkräuter, gelber Apfel. Am Gaumen sehr tief-würzig, texturbetont und von fester Struktur geprägt. Präzise und druckvoll mit einer schönen Säurestruktur und mineralischem Nachklang. Subtiler, langer Abgang mit feiner Würze und salziger Tiefe.

## OFFENER WEISSWEIN

**Grüner Veltliner** 1/8 **4,30**  
**Niederösterreich, Forstreiter**  
 In der Nase schöne Apfelfrucht und würzig, am Gaumen sehr harmonisch mit wunderbarem Trinkfluss.

**Weiss gespritzt** **4,50**



## ZUM WOHL!

### ROSÉWEIN

**Rosé Rosanna (ZW)** 1/8 **5,90**  
**Carnuntum, Weingut Netzl** **36,50**

Saftabzug vom Rubin Carnuntum (Zweigelt) und Merlot. Belebend frischer angenehmer Fruchtcharme, Himbeeren klingen an, finessenreiches Säurespiel, saftig am Gaumen, Summerfeeling pur!

### ROTWEINE FRUCHTIG & ELEGANT

**Heideboden Rot (ZW/BF/SL)** **38,50**  
**Burgenland, Weingut Keringer**

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung, dezente Holzwürze, etwas Vanille, feine Kirschfrucht, ein Hauch von Brombeeren, Gewürznelken, saftig, elegant, eingelegte Kirschen, feine Süße, zart nach Nougat im Finale, ein ausgewogener Speisenbegleiter

**Lagrein DOC** **40,50**  
**Südtirol, J. Hofstätter**

Das Bouquet nach Waldbeeren und Veilchen, mit würzigen Noten. Harmonisch im Geschmack, mit einem samtig-runden Körper und einem gutem Tanningerüst.

**Rubin Carnuntum Zweigelt** **40,50**  
**Carnuntum, Weingut Taferner**

Reife schwarze Beerenfrucht, Zwetschken und Cassis unterlegt, feine Kräuterwürze, frische Orangenzesten. Saftig, fruchtig, reife Herzkirschen, bleibt gut haften, ein vielseitiger Speisenbegleiter.

**Pinot Noir Kreideberg** **46,50**  
**Burgenland, Weingut Wagentristl**

Mit Mandarinenzesten unterlegtes rotes Waldbeerkonfit, einladendes Bukett. Saftig, rote Kirschen, feine Tannine, salzig-mineralischer Nachhall.

### ROTWEINE KRÄFTIG & GEHALTVOLL

**Merlot Reserve** **40,50**  
**Thermenregion, Weingut Aumann**

Kräftigen, komplexen Merlot. Dunkles Rubingranat, elegante Röstaromen, rauchige Würze mit extraktsüßem Nachhall.

**Big John (ZW/CS/PN)** **42,50**  
**Burgenland, Weingut Scheibelhofer**

Eine Cuvée aus den Sorten Zweigelt, Cabernet Sauvignon und Pinot Noir. Totale Fruchtigkeit und Duft nach Karamell, komplex und vielschichtig, mächtiges Tannin mit röstigem Eichenflair.

**Redmont (ZW/ BF/ ME)** **47,50**  
**Carnuntum, G. Markowitsch**

Eine Cuvée aus den Sorten Zweigelt, Blaufränkisch und Merlot. In der Nase rauchige, mineralische Note, dunkelbeerige Anklänge, am Gaumen sehr elegant, dabei sehr engmaschig mit herrlicher Fruchtsüße im Nachhall.

**Vulcano (BF/CS/ZW/ME)** **46,50**  
**Burgenland, Weingut Hans Iglar**

Eine Cuvée aus den Sorten Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Zweigelt und Merlot. Zart Tabakige Noten, dunkles Waldbeerkonfit, Kirschen, zart nach kandierten Orangenzesten. Mittlere Komplexität, rotbeerige Textur, feine Tannine, salziger Nachhall.

### OFFENER ROTWEIN

**Blauer Zweigelt** 1/8 **4,30**  
**Niederösterreich, Forstreiter**

In der Nase wunderschöne reife Weichselaromen, die sich am Gaumen widerspiegeln, sehr harmonischer ausdrucksstarker Rotwein.

**Rot gespritzt** **4,50**





# SKIGEBIET HOCHZILLERTAL – KALTENBACH

## SKI OPTIMAL HOCHZILLERTAL – KALTENBACH

Bestens präparierte Pisten, top moderne Lift- und Gondel-Anlagen und kulinarischer Hüttenzauber der Extraklasse lassen keine Wünsche unerfüllt. Zwei Gondelbahnen von der Talstation ins Skigebiet minimieren die Wartezeit und sorgen so für eine rasche und problemlose Bergfahrt. Zwei beschneite Talabfahrten (Stephan Eberharter Goldpiste) garantieren unbegrenztes Wintersportvergnügen direkt ins Tal.

Die Firnhütte ist direkt am Neuhüttenlift gelegen und verwöhnt seine Gäste mit regionalen und internationalen kulinarischen Köstlichkeiten. Im urigen, traditionellen Ambiente tut eine kleine Pause gleich doppelt so gut!



[www.hochzillertal.com](http://www.hochzillertal.com)





## UNSERE SOMMERHÜTTE



### DER IDEALE AUSGANGSPUNKT FÜR VERSCHIEDENSTE BERGTouREN!

Inmitten der höchsten Zillertaler Berge im Naturpark Zillertal gelegen bietet die Olpererhütte einen großartigen Ausblick über den Schlegeisstausee auf den Zillertaler Hauptalpenkamm. Die Hütte ist an verschiedenen Wanderwegen (Berliner Höhenweg, Neumarkter Runde) gelegen und vom Schlegeisstausee aus leicht in 1,5 h erwanderbar (öffentl. Bus).

### ÜBERNACHTEN AUF DER OLPERERHÜTTE

Die Übernachtung auf der Olpererhütte ist etwas ganz Besonderes: Kerzenlicht, charmantes Lächeln, Klingen von Gläsern. Das Essen wird serviert, es duftet. Der Blick gleitet über die Bergketten im Sonnenuntergang, das Feuer knistert im Kamin. Behaglich dehnt sich die Zeit. Und dann kommt die dunkle, frische Nacht und mit ihr diese einzigartige Stille.

*Wir würden uns freuen, Sie auch im Sommer im Schlegeis begrüßen zu können!*

**Olpererhütte**  
2.389 m über dem Alltag



OLPERERHÜTTE | Katharina & Manuel Daum  
Dornauberg 110 | A-6295 Ginzling  
Mobiltelefon Hütte: +43 (0) 664 417 65 66  
info@olpererhuetten.de | www.olpererhuetten.de



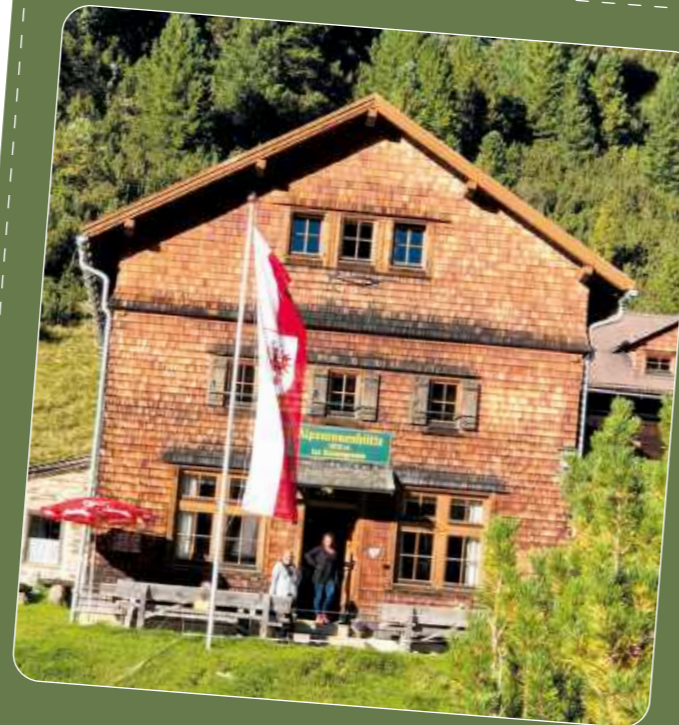
## ALPENROSENHÜTTE IM ZEMMGRUND

### DIE FAMILIENFREUNDLICHE BERGHÜTTE AM BERLINER HÖHENWEG

Die Alpenrosenhütte ist am Talschluss des wunderschönen Zemmgrunds, inmitten der Zillertaler Alpen, auf 1878 Metern gelegen. Von der Terrasse genießt man eine imposante Aussicht auf die Berg- und Gletscherwelt des Naturpark Zillertaler Alpen mit seinen unzähligen 3000ern. Sie ist optimaler Stützpunkt für hochalpine Bergtouren und ein beliebtes Etappenziel des Berliner Höhenwegs. Auch für eine Hüttenübernachtung mit Kindern ist die Alpenrose ideal geeignet. Durch den einfachen Zustieg, die schöne Lage auf einem flachen Almboden direkt am rauschenden Gebirgsbach und auch wegen den gemütlichen Familienzimmern ist die Hütte bei Familien sehr beliebt. Auch eine Tageswanderung zur Alpenrose lohnt sich allemal. Bei der Hütte angekommen warten auf die hungrigen Wanderer Zillertaler Spezialitäten, Kaiserschmarrn oder eine zünftige Jause.

Die Hütte erreicht man vom Gasthof Breitlahner, nahe dem Bergsteigerdorf Ginzling, in einer ca. 2 stündigen Wanderung.

**Ausgangspunkt für unzählige Hoch- und Wandertouren:**  
Großer Möseler, Turnerkamp, Schwarzenstein, Berliner Spitze (3. Hornspitze), Zsigmondyspitze, Mörchnergruppe, Schönbichler Horn, Schwarzsee uvm.



*Alpenrose*   
Hütte im Zemmgrund · 1878m

Zemmgrund 281 | 6295 Ginzling | Telefonnummer: 0664 1670391  
E-Mail: [info@alpenrose-huette.at](mailto:info@alpenrose-huette.at) | [www.alpenrose-huette.at](http://www.alpenrose-huette.at)





## SCHÖNES SCHENKEN KANN SO EINFACH SEIN!

Geburtstag, Hochzeitstag, Jubiläum oder einfach nur so? Wer seinen Lieben etwas Gutes tun möchte, liegt mit unserem Gutschein bestimmt goldrichtig.

Einlösbar auf der Firnhütte (Winter) oder auf der Olpererhütte (Sommer)

## GENUSS MIT GUTEM GEWISSEN

Unsere Arbeit in den Bergen setzt den Respekt und die Liebe zur Natur und Umwelt voraus. Diese dürfen aber nicht an unserer Türschwelle enden. Dass die Rohstoffe für unsere Speisen aus **artgerechter Tierhaltung** und **regionaler Produktion** stammen, ist uns deshalb ein besonderes Anliegen. Besser für die Tiere – gesünder und schmackhafter für uns.

Wir bedanken uns bei unseren Zulieferbetrieben für die gute Zusammenarbeit!

*Katharina und Manuel*



## UNSER TIPP!

### PERFEKTER URLAUB IN DEN BERGEN

- Chalet für bis zu 8 Personen
- Traumlage oberhalb von Kaltenbach (ruhig und doch zentral)
- nur etwa 5 Minuten von der Talstation von Ski-Optimal Hochzillertal entfernt
- 4 Schlafzimmer
- Wohnküche mit Essecke, Elektroherd, Backrohr, Geschirrspülmaschine, Kaffeemaschine und jeglichem Komfort
- Kachelofen
- Sauna im Untergeschoß
- Gratis WLAN
- Flat-TV in allen Zimmern

# Katharina

Ferienchalet · Kaltenbach

Innere Embergstraße 16 | 6272 Kaltenbach | [www.ferienchalet-katharina.at](http://www.ferienchalet-katharina.at)  
[info@ferienchalet-katharina.at](mailto:info@ferienchalet-katharina.at) | Tel. +43 (0)664 417 65 66



**Alpenschule Kopp**

BERGFÜHRER · BERGFÜHRERINNE  
 IMBV  
 MOUNTAIN GUIDE · GUIDA

Klettern  
 Wandern  
 Freeriden  
 Skitouren  
 Eisklettern  
 Hochtouren  
 Klettersteige  
 Lawnenkurse

www.alpenschule-kopp.at, info@alpenschule-kopp.at, 0043 676/437 14 11

**TRANS GOURMET**



IN 2 2 2 G V 2 N TI 2 2 2

## Glücksmomente

Unseren Betrieb gibt es schon seit vielen Jahren. Bisher waren wir als Hotel Pension Jäger bekannt.

Mit dem geplanten Umbau und der Modernisierung unseres Hauses, musste ein neuer Name und ein neues Konzept her. Und so wurden wir zum Aparthotel hin&weg. Schaut euch ruhig um und erkundet unser Haus ... ihr werdet hin&weg sein!

*Wir freuen uns auf Ihren Besuch*

Hin&Weg das Aparthotel | Dorfstraße 3 | 6273 Ried i. Z.  
 T +43 5283 2249 | hallo@apartments-hinundweg.at  
 www.apartments-hinundweg.at

Ein Stück Zillertal für Zuhause!

ERBEUT UND VEREDILT IM ZILLERTAL

www.gasser.co.at

**Franziskaner**  
 WEISSBIER

PLANUNGS - BÜRO

**HOLZBAU FANKHÄUSER**

BLOCKHÄUSER · FASSADENGESTALTUNG · HOLZHAUSBAU  
 6273 Ried i.Z., Landstraße 33 Tel. 0676/849054100 (Hansjörg)  
 www.holzbau-fankhauser.com



# Firnhütte

Kaltenbach, Skigebiet Hochzillertal – direkt am Neuhüttenlift

Katharina & Manuel Daum  
Innere Embergstraße 16 | 6272 Kaltenbach | Zillertal  
Tel. 0664 417 65 66 | [www.firnhuette.at](http://www.firnhuette.at)

Besuchen Sie uns auch auf facebook: [www.facebook.com/firnhuette](http://www.facebook.com/firnhuette)



Gedruckt nach der Richtlinie des Österreichischen Umweltzeichens  
„Druckerzeugnisse“, Sterndruck GmbH Nr. UW1017

