



alp
bach
tal

Hüttenjause

Qualität aus der Region



alp
bach
tal

HÜTTEN JAUSE



Genieße die besten Produkte aus der Region in urigen Jausenstationen und Berggasthöfen – serviert auf dem original „Alpbachtal Hüttenjause“ Holzbrettl. Das Angebot gilt von Mai bis Oktober.

Enjoy top quality products at the regions enchanting, rustic huts and mountain inns, served on original “Alpbachtal Hüttenjause” wooden platters. This offer is valid from May – October.

Bitte die Öffnungszeiten der einzelnen Partner beachten.
Please note the opening hours of the individual partners. Subject to change.

Stempel sammeln und Belohnung abholen! *Collect stamps and earn your reward!*

Wenn du mind. 3 Stempel (pro Stempel ist eine Konsumation von mind. €7,00 erforderlich) in den angeführten Partnerhütten sammelst, erhältst du ein Geschenk in einem unserer Tourismusbüros.
Collect 3 stamps or more from any of the mentioned huts/inns when you spend €7,00 or more. Present your Hüttenjause Folder at one of our tourist offices and collect your gift.

Die besten Produkte für die Alpbachtal Hüttenjause *Top quality products for the Alpbachtal Hüttenjause*

- Alpbachtaler Heumilchkäse von der Käserei Reith im Alpbachtal
Alpbachtaler Heumilchkäse from the Käserei (dairy) in Reith im Alpbachtal
- Speck vom Bauern oder Metzger aus der Region bzw. Eigenerzeugung
Speck (bacon) from local farmers, butchers or home produce
- Schwarzbrot vom örtlichen Bäcker oder Eigenerzeugung
Brown bread from local bakeries or home baked
- Zur Abrundung gibt´s einen Schnaps vom Bauern aus der Region dazu
Schnapps from a local distiller or home distilled

Diese Betriebe servieren die Alpbachtal Hüttenjause *The Alpbachtal Hüttenjause is available at*

- Jausenstation Böglalm, Alpbach
- Jausenstation Farmkehralm, Alpbach
- Jausenstation Wurmhof, Alpbach
- Jausenstüberl Oberthaler, Alpbach
- Almstüberl Gschwendt, Reith im Alpbachtal
- Wildsauhütte, Reith im Alpbachtal
- Berggasthof Holzalm, Brixlegg
- Jausenstation Hechahof, Brixlegg
- Gasthaus Kaiserhaus, Brandenburg
- Erzherzog Johann Klause, Brandenburg
- Almausschank Bischofer Käsalm, Alpbach
- Berglsteinersee 712er Lounge, Breitenbach

Alle diese Partnerbetriebe sind bequem innerhalb einer Gehstunde oder teilweise auch mit dem Auto erreichbar! *All these huts/inns can be reached easily within an hour's walk and some can be accessed by car!*

Brandenberger Alpen



1 Jausenstation Böglalm

4 Jausenstüberl Oberthaler

7 Berggasthaus Holzalm

10 Erzherzog Johann Klaus

2 Jausenstation Farmkehralm

5 Almstüberl Gschwendt

8 Speckstüberl Hechahof

11 Bergsteinersee 712er Lounge

3 Jausenstation Wurmhof

6 Wildsauhütte

9 Gasthaus Kaiserhaus

12 Almausschank Bischofer Käsalm



Jausenstation Böglalm

Familie Mück
6236 Alpbach 589
Tel. +43 676 4568863
alpbachtal.at/boeglalm

Stempel
stamp

Öffnungszeiten
Opening times



Ausgangspunkt / Wandertour Starting point / hiking tour

Von Inneralpbach, Parkplatz Greiter Graben starten und dann ca. 300 m nach dem Schranken rechts den Pfeilen Böglalm folgen (kinderwagentauglich).
Gehzeit ca. 35 min. Für Genusswanderer: Böglalm Runderwanderweg ca. 1 h 15 min.
From Inneralpbach, Greiter Valley car park take the road to the right, follow the signs for the Böglalm for approx. 35 min. (suitable for pushchairs). For a longer but leisurely hike, take the Böglalm loop trail (approx. 1 hour 15 min).

Besonderheiten Particularities

Besuche eine der urigsten Hütten im Alpbachtal mit schöner Sonnenterrasse und tollem Blick auf Inneralpbach.

Visit one of the most charming mountain huts in the Alpbachtal; relax on the wonderful sunny terrace and enjoy the spectacular views over Inneralpbach.

Das solltest du probieren You must try

Almfrühstück mit selbst gemachten Aufstrichen und Marmeladen.
Bitte vorher anmelden!
Alpine breakfast with homemade jams and spreads. Table bookings required!

Jausenstation Farmkehralm

Johann Hausberger
6236 Inneralpbach
Tel. +43 5336 5203 oder +43 680 3209085
alpbachtal.at/farmkehralm

Stempel
stamp

Öffnungszeiten
Opening times



Ausgangspunkt / Wandertour Starting point / hiking tour

Gemütliche Wanderung von Inneralpbach/Greiter Graben Parkplatz entlang der Forststraße zur Farmkehralm. Gehzeit: ca. 1,5 Stunden. Retour über den Jagdsteig nach Inneralpbach. Die Alm ist auch mit dem Bike (E-Bike) gut erreichbar.
Gentle hike from Inneralpbach/Greiter Valley car park along the forest track to the Farmkehralm. Walking time: approx. 1,5 hours. Walk back via the Jagdsteig to Inneralpbach. The forest road (not the Jagdsteig) is suitable for e-bikes.

Besonderheiten Particularities

Liebliche Almenlandschaft im Greiter Graben mit der urigen Farmkehralm. Liegt zu Füßen des Großen Galtenbergs, dem höchsten Berg im Alpbachtal.
The rustic Farmkehralm in the Greiter Valley lies nestled in the midst of beautiful pastures at the foot of the Galtenberg, the highest peak in the Alpbach Valley.

Das solltest du probieren You must try

Das Wiener Schnitzel.
The Wiener Schnitzel.



Jausenstation Wurmhof

Familie Rosa Moser
6236 Alpbach 88
Tel. +43 5336 5307
alpbachtal.at/wurmhof

Stempel
stamp

Öffnungszeiten
Opening times



Ausgangspunkt / Wandertour

Starting point / hiking tour

Vom Ortszentrum Alpbach über den Oberen Höhenweg Richtung Inneralpbach oder über den Mittleren Höhenweg/Brechelstube und Weikartmühle zum Wurmhof.
Start from the village centre and take the Oberer Höhenweg towards Inneralpbach or the Mittlerer Höhenweg/Brechelstube via the Weikart mill to the Wurmhof.

Besonderheiten

Particularities

Herrlicher Gastgarten auf der Sonnenseite von Alpbach mit Blick ins Tal sowie die umliegenden Berge wie Großer Galtenberg und Wiedersberger Horn.
Beautiful garden on the sunny side of the Alpbach Valley with stupendous views towards the valley and the surrounding mountains, the Großer Galtenberg and the Wiedersberger Horn.

Das solltest du probieren

You must try

Tiroler Speckknödel und Kaiserschmarrn.
Tyrolean Speckknödel (bacon dumplings) and Kaiserschmarrn.

Jausenstüberl Oberthaler

Familie Agnes Moser
6236 Alpbach 116
Tel. +43 5336 5146 oder +43 664 5352295
alpbachtal.at/oberthaler

Stempel
stamp

Öffnungszeiten
Opening times



Ausgangspunkt / Wandertour

Starting point / hiking tour

Vom Ortszentrum Alpbach über Thierberg, Lärchenweg und Blaiksteig Richtung Hösljoch. Gehzeit ca. 1 Stunde. Übernachtungsmöglichkeit.
From Alpbach village centre take the Lärchenweg via Thierberg and continue along the Blaiksteig towards the Hösljoch. Walking time approx. 1 hour. The Oberthaler also offers bed and breakfast.

Besonderheiten

Particularities

Urige Jausenstation mit alter Bauernstube sowie Blick auf das Wiedersberger Horn und Schatzberg. Sonnige Terrasse.
Charming farmhouse-Jausenstation with old farmer's parlour offering delightful views towards the Wiedersberger Horn and Schatzberg. Lovely sunny terrace.

Das solltest du probieren

You must try

Kaffee und Kuchen (hausgemacht), frische Milch vom Hof, Kaiserschmarrn.
Coffee and cake (home baked), fresh milk, Kaiserschmarrn.



Almstüberl Gschwendt

Fam. Martina Vorhofer
Reither Kogel 4a, 6235 Reith im Alpbachtal
Tel. +43 664 2744030
alpbachtal.at/gschwendt

Stempel
stamp

Öffnungszeiten
Opening times



Ausgangspunkt / Wandertour Starting point / hiking tour

Von der Bergstation der Reitherkogelbahn Richtung Kerschbaumersattel talwärts bis zum Almstüberl Gschwendt. Anschließend über Wölzenberg (bei Schönwetter) oder alternativ über Hygna ins Tal.

Start from the Reitherkogelbahn top station and walk downhill to the Kerschbaum Saddle towards the Almstüberl Gschwendt. In good weather, take the trail leading through Wölzenberg or walk back via Hygna.

Besonderheiten Particularities

Helle und gemütliche Almhütte mit Wintergarten, schöner Blick ins Inntal und Alpbachtal.

Bright and rustic hut with winter garden and marvellous views towards the Inn and Alpbach valleys.

Das solltest du probieren You must try

Täglich wechselnde Hausmannskost, Käsefondue mit spezieller Alpbachtaler Käsemischung auf Vorbestellung!

The daily choice of traditional Tyrolean fare, cheese fondue made with a special mix of Alpbachtaler cheeses – orders taken by prior arrangement!

Wildsauhütte

Frau Nothburga Mauracher
Neader 11B, 6235 Reith im Alpbachtal
Tel. +43 664 5504839
alpbachtal.at/wildsauhutte

Stempel
stamp

Öffnungszeiten
Opening times



Ausgangspunkt / Wandertour Starting point / hiking tour

1. Von der Bergstation der Reitherkogelbahn Richtung Kerschbaumersattel talwärts bis zum Kerschbaumhof. Dort geradeaus über den Weiderost. Bergauf immer den Schildern folgen. Ca. 1,5 Stunden Gehzeit.

2. Von der Mittelstation der Wiedersbergerhornbahn Richtung Hochlindalm, geradeaus weiter bis zur Wildsauhütte. Ca. 1,5 Stunden Gehzeit.

1. From the Reitherkogelbahn top station, follow the signs for the Kerschbaum Saddle downhill to the Kerschbaum farm. Continue straight ahead crossing the cattle grid. Follow the signs walking uphill for approx. 1,5 hours.

2. From the Wiedersbergerhornbahn middle station follow the signs for Hochlindalm and continue to the Wildsauhütte; approx. 1,5 hours walking time.

Besonderheiten Particularities

Neue Almhütte mit Sonnenterrasse, schöner Blick ins Inntal und Alpbachtal.
New hut with sunny terrace and magnificent views over the Inn and Alpbach valleys.

Das solltest du probieren You must try

„Wildsauspritzer“ – Limettensoda mit Rum, Minze und Zitrone
„Wildsauspritzer“ – lime soda with rum, mint and lemon



Berggasthaus Holzalm

Monika Eberharter
Zimmermoos 43, 6230 Brixlegg
Tel. +43 676 4206103
alpbachtal.at/holzalm

Stempel
stamp

Öffnungszeiten
Opening times



Ausgangspunkt / Wandertour
Starting point / hiking tour

Von Brixlegg über Zimmermoos ca. 3 Stunden Gehzeit. Alternativ über Alpbach-Hösljoch rund um die Gratlspitze. Tipp: Auffahrt mit dem Auto bis zum Parkplatz Holzalm möglich. Von dort in ca. 1,5 Stunden Gehzeit zur Gratlspitze. Approx. 3 hours walking time from Brixlegg via Zimmermoos. Alternative: via Alpbach-Hösljoch around the Gratlspitze. Tip: drive to the Holzalm car park and walk to the Gratlspitze peak in 1,5 hours.

Besonderheiten
Particularities

Uriges Berggasthaus auf einem schönen Alplateau. Übernachtungen auf der Hütte möglich.
Rustic mountain inn situated on a picturesque plateau. The Holzalm also offers bed and breakfast.

Das solltest du probieren
You must try

Zarte Schnitzel aus der Pfanne.
The delicate pan-fried Schnitzels.

Speckstüberl Hechahof

Fam. Konrad Kirchmair
Zimmermoos 1, 6230 Brixlegg
Tel. +43 5337 62228
alpbachtal.at/hechahof

Stempel
stamp

Öffnungszeiten
Opening times



Ausgangspunkt / Wandertour
Starting point / hiking tour

Von Brixlegg/Ortsteil Mehrn über den Wanderweg B3 zum Hechahof. Alternativ über die Fahrstraße Zimmermoos. Gehzeit ca. 45 min.
From Brixlegg/Mehrn take the B3 hiking path to the Hechahof. Alternatively you can reach the Hechahof via the Zimmermoos road. Walking time approx. 45 min.

Besonderheiten
Particularities

Bauernhof mit original erhaltener Bauernstube und Speckselche aus dem Jahre 1600. Schöner Gastgarten mit Blick ins Inntal, Alpbachtal sowie Rofan.
Original farmhouse dating back to 1600 with smokehouse and cosy farmer's parlour. Lovely garden offering views over the Inn and Alpbach valleys and the Rofan Range.

Das solltest du probieren
You must try

Speck aus der eigenen Selche, Edelbrände und Liköre aus Eigenerzeugung.
Home cured speck (bacon), home distilled spirits and liqueurs.



Gasthaus Kaiserhaus

Fam. Johann Larch
Aschau 81, 6234 Brandenburg
Tel. +43 5331 5271
alpbachtal.at/kaiserhaus

Stempel
stamp

Öffnungszeiten
Opening times



Ausgangspunkt / Wandertour Starting point / hiking tour

Von Kramsach mit dem Auto oder Regiobus über Aschau bis zum Parkplatz Kaiserhaus. Vom Kaiserhaus schöne 30 min. Wandertour durch die Kaiserklamm.
From Kramsach by car or bus via Aschau to the Gasthaus Kaiserhaus car park. The 30-minute walk through the gorge offers many highlights.

Besonderheiten Particularities

Großer Gastgarten und Spielplatz mit Niederseilgarten.
Large garden terrace with playground and ropes course.

Das solltest du probieren You must try

Original Brandenberger Prügeltorte vom Kaiserhaus.
Original Kaiserhaus Brandenberger Prügeltorte.

Erzherzog Johann Klause

Michael Heim
Aschau 82, 6234 Brandenburg
Tel. +43 664 4217659
alpbachtal.at/erzherzogjohannklause

Stempel
stamp

Öffnungszeiten
Opening times



Ausgangspunkt / Wandertour Starting point / hiking tour

Von Kramsach mit dem Auto oder Regiobus über Aschau bis zum Parkplatz Kaiserhaus. Wir empfehlen die erlebnisreiche Wanderung durch die Klamm oder entlang der Bachlandschaft der Brandenberger Ache.
From Kramsach by car or Regiobus via Aschau to the Kaiserhaus car park. We recommend the scenic hike through the gorge or the trail along the Brandenberger Stream.

Besonderheiten Particularities

Geschichtsträchtiges Haus mit Holztrift. Ideal für Biketouren und tolle Wanderungen.
The house on the former dam has great character and is an ideal place to have a break when on a bike or hiking tour.

Das solltest du probieren You must try

Hausgemachten Kuchen und Wiener Schnitzel.
The homemade cakes and the Wiener Schnitzel.



Almausschank Bischofer Käsalm

Franz Kostenzer
6236 Alpbach 832
alpbachtal.at/kaesalm

Stempel
stamp

Öffnungszeiten
Opening times



Ausgangspunkt / Wandertour Starting point / hiking tour

Ausgehend von Alpbach führt ein Weg vorbei an der Postalm: Hier kannst du entweder links über den breiten Weg aufwärts bis zur Bischoferalm wandern, oder rechts weiter über den Steig A6 zur Alm. Der Weg ist als Rundwanderung beschrieben. Kurz oberhalb der Bischoferalm findest du den Almausschank Bischofer Käsalm. *From Alpbach village centre, take the footpath between the Postalm and Hotel zur Post. Follow either the wide path to the left up to the Bischoferalm or the A6 trail to the alpine pasture. The trail is described as a circular hike. One bend above the Bischoferalm, you will find the "Bischofer Käsalm", a place to stop for refreshments.*

Besonderheiten Particularities

Produkte aus eigener Erzeugung; Käseverkauf und Felsenkeller – versch. Käsesorten aus natürlicher Almmilch. *Production of farmhouse cheese; cheese storage cellar; sale of various types of cheese made with natural alpine pasture milk.*

Das solltest du probieren You must try

Käse aus eigener Erzeugung.
The farmhouse cheese

Bergsteinersee 712er Lounge

Fritz Fischler
6252 Breitenbach
alpbachtal.at/bergsteinersee712

Stempel
stamp

Öffnungszeiten
Opening times



Ausgangspunkt / Wandertour Starting point / hiking tour

Vom Parkplatz des Reintalersees wanderst du entlang des „Leichter-Lernen-Wanderweges“, auf dem du mithilfe von insgesamt 12 Übungstafeln deine Lern- und Konzentrationsfähigkeit verbessern kannst. *From the car park at Lake Reintal hike along the "Leichter-Lernen-Wanderweg" (Easy Learning Trail), where you can improve your learning and concentration skills with the help of a total of 12 notice boards with exercises.*

Besonderheiten Particularities

Der naturbelassene und sagenumwobene Bergsteinersee ist ein wahrer Geheimtipp für alle Ruhesuchenden. Von der Terrasse hat man einen tollen Blick auf den See. *Unspoilt Lake Bergstein is an insider's tip for all those seeking peace and quiet. Enjoy the view from the terrace over the lake.*

Das solltest du probieren You must try

Ein Genussfrühstück auf der Terrasse.
A gourmet breakfast on the terrace.

Kulinarische Highlights im Alpbachtal *Culinary highlights in the Alpbachtal*

Das alles und mehr findest du auf alpbachtal.at/kulinarik
For details please see: alpbachtal.at/culinary



Unsere gastronomischen Perlen *Our gastronomic gems*

Haubenprämierte Restaurants, Tiroler Wirtshäuser und AMA Genuss Region Wirte.
Gault Millau award winning restaurants, Tyrolean inns and Genuss Region inns.



Rezept Tipps aus der Region *Alpbachtal Recipes*

Bäuerinnen und Wirte aus der Region verraten dir die besten Tipps.
Farmers' women and innkeepers share the recipes.



Alpbachtal Q – ein Zeichen für Regionalität, Qualität und Herzlichkeit.
Alpbachtal Q – a sign of regionalism, quality and cordiality.

Regional einkaufen im Alpbachtal *Buy regionally*

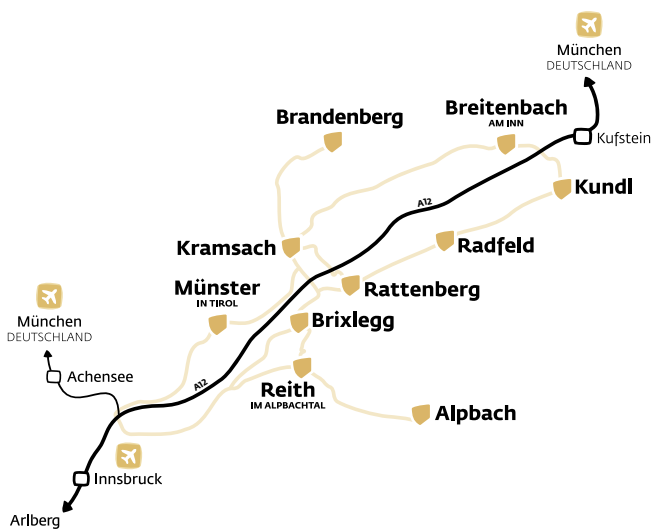
Viele Ab-Hof-Läden, Bauernmärkte und Direktvermarkter stehen zur Wahl.
Alpbachtal specialities can be bought at numerous farm shops, farmer's markets and food shops.



Hochwertige regionale Produkte *Regional products*

Alpbachtaler Heumilchkäse, Speck vom heimischen Metzger, Bäckereiprodukte, Eier, frische Früchte, Edelbrände uvm.
Alpbachtal "Heumilchkäse" cheese, speck (bacon), from the local butcher, eggs, fruits, schnapps etc.





Impressum – Imprint

Inhalt & Redaktion – *Content & editing*

Alpbachtal Tourismus

Zentrum 1, 6233 Kramsach, Austria

+43 5337 21200

info@alpbachtal.at

alpbachtal.at

Konzept & Design – *Concept & design*

NORDEN Werbeagentur

www.norden.co

Bildnachweis – *Photo credits*

Archiv Alpbachtal Tourismus

Shoot+Style

Matthias Sedlak

Torsten Mühlbacher

Bernhard Berger

Foto Zoom

Karte – *Map*

Gerhard Ambrosig