

Iatz dozehl i enk is Gschicht' l fa do

La storia della baita

Heuer zu Pfginsten, dem lieblichen Feste
Hatte der Stampfl gar vielerlei Gäste:
Aus Augsburg d. Schwaben, aus Frankfurt d.
Hessen, und vor allem die Münchner nicht zu
vergessen. Sie kamen zuhauf den Berg
herauf, Lobten den Wein und lobten das
Essen - Wollten den Alltag einmal vergessen.

Sie grüßen den Hausherrn u. seine
„Regierung“, Wünschen zum Abschied - stets
nur mit Rührung - Dass der Wein und der
Frohsinn gehe nie aus Und Gottes Segen
behüte diese Haus Kameraden d. III. Btl.

Rosmarie und Karl übernehmen die Hütte un
öffnen erstmals auch im Winter. Sie machen
diesen Ort zu dem , was er Heute noch ist,
ein Platz zum Freunde treffen, gut essen und
feiern! Danke euch!!

Die Hütte wird komplett neu erbaut.
Christian, der Sohn des Hauses übernimmt
die Almhütte und das komplette bestehende
Team. Seine Schwester und seine Mutter
zaubern herzhaftes Gerichte und verwöhnen
Sie mit traditionellen Schmankerln. Karl über-
nimmt den Posten des 1. Tellerkosmetikers.

Es ist an der Zeit, die Hütte wieder etwas
zu erweitern und umzustrukturieren. Zum
gemütlichen Beisammensein lädt die neue
Stube „Kälberglitsch“ ein und die Köche
zaubern schmackhafte Leckereien in der
vergrößerten Gourmet-Küche.

Einweihung
Inaugurazione
1972

*A pentecoste viene inaugurata la nuova baita
Großberghütte di Franz e Maria Lechner
(Stampfl) con tanti amici e ospiti tedeschi
e italiani. Ci sono anche alcuni compagni,
con cui Franz era alla 2a guerra mondiale.*

1979

*Rosmarie e Karl si assumano della baita e
aprono la prima volta anche d'inverno!
Loro fanno crescere questo posto a quello che è
ancora oggi, un posto dove si incontrano amici,
dove si mangia bene e si festeggia! Grazie a voi!!*

2005

*La baita viene ristrutturata completamente!
Christian, il figlio di casa si assume della nuova
baita e tutto il team.
La sua sorella e la mamma si occupano della
cucina e fanno i piatti tradizionali! Carlo si ritira
un pò e da una mano dappertutto dove serve.*

2023

*È tempo di modificare il rifugio...
Vengono costruite una nuova saletta con un
bellissimo ambiente, nuova anche la cucina e i
servizi a dare tutto il comfort per i nostri ospiti.*



Ein kleines Souvenir Un piccolo ricordo



€ 14,00 / 20 cl

SCHNAPSFLÄSCHCHEN
mit Hüttenetikette

BOTTIGLIETTA
con etichetta della baita



€ 22,50 / kg

SÜDTIROLER BAUERN SPECK
VON EISACKTALER BAUER
am Stück & vakuumiert

SPECK TIROLESE DAL
CONTADINO
al pezzo - sotto vuoto



€ 4,80 / 100 g

HAUSGEMACHTE
HIRSCHKAMINWURZEN
vakuumiert

SALSICCIE DI CERVO
AFFUMICATE
fatte in casa - sotto vuoto



€ 18,00 / kg

APFELSTRUDEL
ZUM MITNEHMEN.
Auf Wunsch Lieferung innerhalb
Meransen am Tag vor Ihrer Abreise.

STRUDEL DI MELA
A PORTARE VIA.
Su richiesta consegna al suo
albergo a Maranza



€ 20,00 / kg

HAUSGEMACHTE
HIRSCHWURST
vakuumiert

SALSICCIA DI CERVO
FATTA IN CASA
sotto vuoto



SHUTTLE-SERVICE
AM ABEND/ALLA SERA
Hin- & Rückfahrt
Start: Altfasstal Parkplatz
Per andata e ritorno
Partenza: parch. valle altafossa
15,00 €

SOMMER GENUSS AUF DER ALM

DIENSTAG ABEND TATARENHUT & À LA CARTE

DAS GRILLERLEBNIS AM TISCH!
AUF VORBESTELLUNG



DONNERSTAG KNÖDELTAG



FREITAG ABEND BURGER NIGHT AUF VORBESTELLUNG



SONNTAG SPARE RIBS

PIACERE ESTIVO SULL'ALPE

MARTEDÌ SERA "CAPPELLO TARTARO" & À LA CARTE

GRIGLIARE SUL CAPPELLO TARTARO PER SERATE
CON AMICI! ALLA SERA A PRENOTAZIONE



GIOVEDÌ CANEDERLI



VENERDÌ SERA HAMBURGER ALLA SERA A PRENOTAZIONE



DOMENICA SPARE RIBS

ABENDS
RESERVIERUNG
BIS 17 UHR
ERFORDERLICH

PRENOTAZIONE
GRADITA FINO
LE ORE 17

Zin unhebm

A KLOANO ITALIENA VENEZIANO Prosecco, Aperol, Mineralwasser	5,30 €	VENEZIANO Prosecco, Aperol, acqua frizzante
KENNSCH IN HUGO HUGO Prosecco, Holunderblütensirup, frische Minze, Zitrone und Mineralwasser	5,50 €	HUGO Prosecco, sciroppo fior di sambuco, menta fresca, limone e acqua frizzante
GOTTOWIESA Prosecco, Mineralwasser, Granatapfelsirup, Rosmarin, frische Minze, Zitrone	6,30 €	GOTTOWIESA Prosecco, acqua frizzante, sciroppo di melograno, rosmarino, menta fresca, limone
PASS AU ES KIMP DO WOLDGEISCHT WALDGEIST Prosecco, Johannisbeersirup, frische Minze, Mineralwasser	6,30 €	WALDGEIST Prosecco, sciroppo di ribes, menta fresca, acqua frizzante
ECHA, DO WILDSCHÜTZ WILDSCHÜTZ Prosecco, P31, Melissensirup, frische Minze, Mineralwasser, Limette	6,50 €	WILDSCHÜTZ Prosecco, P31, sciroppo di melissa, menta fresca, acqua frizzante, lime
FI DI MEDLS A PROSECCO GLAS PROSECCO	4,00 €	BICCHIERE PROSECCO

A quit's Bierl

FORST „KRONEN“ vom Fass	0,3 l 3,70 € 0,5 l 6,10 €	FORST "KRONEN" birra alla spina
1857 FORST	0,33 l 3,90 €	1857 FORST
FORST 0,0 % Alkoholfrei	0,33 l 3,90 €	FORST 0,0 % analcolico
FORST FELSENKELLER VOM FASS Naturtrüb	0,33 l 3,90 € 0,5 l 6,30 €	FORST FELSENKELLER ALLA SPINA naturalmente torbida
GUSTAHR „A ZIRBANS“ Kraftbier mit Zirbennote	0,33 l 7,60 €	GUSTAHR „A ZIRBANS“ Birra luppolata con note di pino cembro
KRAFT BIER „GIULIA“ vol 10% Spezieller Biergruß aus dem Friaul	0,75 l 24,50 €	BIRRA "GIULIA" vol 10% Birra agricola friulana
HEFEWEIZEN VOM FASS Weihenstephan	0,3 l 3,80 € 0,5 l 6,20 €	WEIZEN ALLA SPINA Weihenstephan
WEIHENSTEPHAN Hefeweizen Alkoholfrei	0,3 l 3,90 € 0,5 l 6,30 €	WEIHENSTEPHAN Weizen analcolico
AYINGER UR-WEISSE aus dunklem Weizen- & Gerstenmalz	0,5 l 6,30 €	AYINGER UR-WEISSE (SCURA) malto d'orzo e malto di frumento

Bringsch mo an Weißn

WEISSWEINE

GRÜNER VELTLINER „Manni Nössing“	41,00 €
BIANCO DI CUSTOZA Monte del Frà	28,00 €
SÜDTIROLER SAUVIGNON „COSMOS“ Weingut Siebeneich	44,00 €
EISACKTALER KERNER Stiftskellerei Neustift	30,00 €
EISACKTALER SYLVANER Eisacktaler Kellerei	28,00 €
GEWÜRZTRAMINER Kellerei Tramin	40,00 €
LUGANA „ST. CRISTINA“ Kellerei Zenato	40,00 €
APPIUS 2012 Kellerei St. Michael Eppan	170,00 €
PROSECCO SUPERIORE DOCG VIGNA DEL CUC Conegliano Valdobbiadene	33,00 €
FRANCIACORTA „BELLAVISTA“ non dosato / Kellerei Bellavista	65,00 €
ARUNDA BRUT ROSÉ Kellerei Arunda	45,00 €
ROSENMUSKATELLER Kellerei Kaltern	34,00 €
LAGREIN ROSÈ Kellerei Schreckbichl	39,00 €
ROSÈ 20/26 Elena Walch	45,00 €
„LA MORANDINA“ MOSCATO	35,00 €
„NECTARIS“ KERNER PASSITO Eisacktaler Kellerei	48,50 €
„PRIMUS“ Strahlend fruchtiger Weißwein Santerhof	49,00 €



VINI BIANCHI

GRÜNER VELTLINER „Manni Nössing“
BIANCO DI CUSTOZA Monte del Frà
SAUVIGNON „COSMOS“ ALTO ADIGE Weingut Siebeneich
EISACKTALER KERNER Cantina dell'Abbazia di Novacella
EISACKTALER SYLVANER Cantina Valle d'isarco
GEWÜRZTRAMINER Cantina Tramin
LUGANA „ST. CRISTINA“ Cantina Zenato
APPIUS 2012 Cantina San Michele Appiano
PROSECCO SUPERIORE DOCG VIGNA DEL CUC Conegliano Valdobbiadene
FRANCIACORTA „BELLAVISTA“ non dosato / Cantina Bellavista
ARUNDA BRUT ROSÉ Cantina Arunda
MOSCATO ROSÉ CALDARO Cantina Caldaro
LAGREIN ROSÈ Cantina Schreckbichl
ROSÈ 20/26 Elena Walch
„LA MORANDINA“ MOSCATO
„NECTARIS“ KERNER PASSITO Cantina Val d'isarco
„PRIMUS“ Vino bianco brillantemente fruttato Agriturismo Santerhof

Bringsch mo an Roatn

ROTWEINE

ST. MAGDALENER „CLASSICO“ KG Bozen	27,00 €
LAGREIN „VOM BODEN“ Pfannenstielhof	44,00 €
MERLOT „OTTO GRAF HUYN“ Kellerei Gries	40,00 €
CABERNET VOM FASS Kellerei Sacchetto Veneto	25,00 €
SÜDTIROLER BLAUBURGUNDER „GLEN“ KG Castelfeder	39,00 €
„CAMPANER“ Cabernet Sauvignon Riserva KG Kaltern	44,00 €
BAROLO Cantine dei Marchesi	70,00 €
„MONT MÈS“ Cuvée Lagrein-Merlot- Cabernet-Pinot nero KG Castelfeder	34,00 €
BLAUBURGUNDER „PRAEPOSITUS“ Stiftskellerei Neustift	70,00 €
AMARONE Kellerei Monte del Frà	74,00 €
BLAUBURGUNDER RISERVA „ZENO“ Kellerei Meran	41,00 €
TIGNANELLO Kellerei Antinori	160,00 €
„ROBUSTUS“ Vollmundig fruchtiger Rotwein aus robusten Rebsorten Santerhof	51,00 €
„SEKT RIO 0,1“ Santerhof	45,00 €



VINI ROSSI

ST. MAGDALENER „CLASSICO“ Cantina di Bolzano
LAGREIN „VOM BODEN“ Pfannenstielhof
MERLOT „OTTO GRAF HUYN“ Cantina Gries
CABERNET DAL FUSTO Cantina Sacchetto Veneto
PINOT NERO „GLEN“ Cantina Castelfeder
„CAMPANER“ Cabernet Sauvignon Riserva Cantina Caldaro
BAROLO Cantine dei Marchesi
„MONT MÈS“ Cuvée Lagrein-Merlot- Cabernet-Pinot nero KG Castelfeder
BLAUBURGUNDER „PRAEPOSITUS“ Cantina Novacella
AMARONE Cantina Monte del Frà
BLAUBURGUNDER RISERVA „ZENO“ Cantina Merano
TIGNANELLO Tenute Antinori
„ROBUSTUS“ Vino rosso corposo e fruttato ottenuto da varietà di uve robuste Agriturismo Santerhof
„RIO 0,1“ PROSECCO Agriturismo Santerhof

A Glas'l Wein

WEINE IM OFFENEN AUFSCHANK

SYLVANER Eisacktaler Kellerei	4,00 €
BIANCO DI CUSTOZA Kellerei Monte del Frà	3,80 €
KERNER Stiftskellerei - Kloster Neustift	4,00 €
GEWÜRZTRAMINER Kellerei Tramin	4,80 €
CABERNET VOM FASS Kellerei Sacchetto Veneto	3,70 €
LAGREIN Kellerei Tramin	4,40 €
BLAUBURGUNDER Kellerei Kaltern	4,40 €
ROSENMUSKATELLER Kellerei Kaltern	5,00 €

VINI AL BICCHIERE

SYLVANER Cantina Val d'isarco
BIANCO DI CUSTOZA Cantina Monte del Frà
KERNER Cantina dell'Abbazia di Novacella
GEWÜRZTRAMINER Cantina Tramin
CABERNET DAL FUSTO Cantina Sacchetto Veneto
LAGREIN Cantina Tramin
PINOT NERO Cantina Caldaro
MOSCATO ROSÉ Cantina Caldaro



Epas fürn Durscht

GETRÄNKEKARTE

Espresso - Macchiato	1,80 €
Corretto	4,00 €
Cappuccino	3,00 € XL 5,50 €
Heiße Schokolade	3,60 € XL 5,00 €
Buttermilch	0,2 l 3,30 € 0,4 l 5,00 €
Milchshake mit Erdbeeren	5,00 €
Apfelsaft naturtrüb	0,2 l 3,00 €
Walchof in Barbian	0,4 l 5,80 €
Apfelglühmix	4,50 €
Hausg. Holunderblütensaft	0,2 l 2,80 € 0,4 l 4,50 €
Hausg. Melissensaft	0,2 l 2,80 € 0,4 l 4,50 €
Tee	2,80 €
Tee mit Rum	5,00 €
Jagertee	5,30 €
Orangen, Rum Punch	5,00 €
Rotwein Kalterer See	¼ l 4,80 € ½ l 9,60 € 1 l 18,50 €
Roter Hauswein - Cabernet	¼ l 7,00 € ½ l 13,00 €
Weißburgunder	¼ l 4,80 € ½ l 9,60 € 1 l 18,50 €
Fruchtsäfte	2,00-3,00 €
Kl. Cola, Limo, Fanta, Schiwasser	2,80 €
Dosen Softdrinks	3,80 €
Mineralwasser	0,2 l 1,30 € ½ l 3,00 € 1 l 5,50 €
Aperitifs / Digestifs	2,50-7,00 €
Schnäpse	3,00-6,00 €

LISTINO BIBITE

Espresso - Macchiato
Corretto
Cappuccino
Cioccolata calda
Latticello
Frappé di latte con fragole
Succo di Mela non filtrato
Maso Walchof a barbiano
Brulé di Mela
Succo di sambucco fatto in casa
Succo di melissa fatto in casa
Tè
Tè con rum
Tè al cacciatore
Punch all'arancia, rum
Vino rosso Caldaro
Cabernet - vino rosso della casa
Vino bianco Pinot bianco
Succhi di frutta
Cola, Limo, Fanta, Schiwasser piccola
Lattina
Acqua minerale
Aperitivo / Digestivs
Grappe

Do weart's worm ums Herz

SIPPLAN

SPECKKNEDLSUPPE
SPECKKNÖDELSUPPE
(2 Knödel)

9,50 €

TOGESSUPPE
TAGESSUPPE

9,80 €

... DALLA PENTOLA

CANEDERLI DI SPECK IN BRODO
(2 Canederli)

ZUPPA DEL GIORNO



... a Marende konnsch olm essn

EINE STÄRKENDE MARENDE

GROSSBERGBRETTL
Speck, Käse aus der Almregion,
und hausgemachte Kaminwurze

16,10 €

GRAUKAS
MIT ZWIEBLN & BUTTO
GRAUKÄSE
mit Zwiebelringen & Butter

11,50 €

BELEGO PIMS ODO
VINGSCHGALE mit Speck, Kas,
Schinkn odo Salami
BELEGTES WEISSBROT ODER
SCHWARZBROT mit Speck, Käse,
Schinken oder Salami

5,50 €

SCHWEIZA WURSCHTSOLOT
SCHWEIZER WURSTSALAT
Schinkenwurst, Käse, Gurken,
Zwiebeln, Peperoni

12,50 €

UNA MERENDA AL POMERIGGIO

MERENDA "BAITA GROSSBERG"
Speck, formaggio della malga,
salsiccia affumicata fatta in casa

FORMAGGIO GRIGIO
con cipolla e burro

PANINO IMBOTTITO
PANE BIANCO OPPURE NERO
con speck, formaggio,
prosciutto cotto o salame

INSALATA ALLA SVIZZERA
Salumi, formaggio, cetrioli,
cipolla, peperoni

A Paschta geat olm

NUDELGERICHTE

SPAGHETTI FAN ALFRED SPAGHETTI „DON ALFREDO“

Olivenöl, Knoblauch, Tomaten,
Mozzarella und Pfefferschoten

11,80 €

HAUSG. FUSILLI FAN HIRTE HAUSG. FUSILLI „HIRTEN ART“

Fleischsoße, Schinken,
Champignons, Erbsen, Sahne

13,70 €

HAUSGEMOCHTE BONDNUDLN FAN JAGA HAUSGEMACHTE BANDNUDELN mit Wildragout

14,70 €

auch mit glutenfreien
Nudeln erhältlich

+ 5,00 €

PASTE

SPAGHETTI „DON ALFREDO“

Aglione & olio, pomodori,
mozzarella e peperoncino

FUSILLI FATTE IN CASA AL PASTORE

Ragù, prosciutto, champignon,
piselli, panna

TAGLIATELLE FATTE IN CASA con ragù di selvaggina

anche con pasta
senza glutine

Klassika

TIROLER FEINKOST

GOGILE MIT SPECK UND ERÖPFL 2 SPIEGELEIER mit Speck & Bratkartoffeln

11,70 €

HAUSGEMOCHTE HIRSCHWURST MIT ERDÖPFL UND KRAUT HAUSGEMACHTE HIRSCHWURST mit Bratkartoffeln & Sauerkraut

15,90 €

3 KOSTALAN FA DO OLM MIT SCHMOLZ UND KAS ALMTRIS mit zerlassener Butter & Parmesankäse (Käsenocke, Spinatnocke & Schlutzkrapfen)

14,00 €

SCHMORRN KAISERSCHMARRN mit Apfelmuß & Preiselbeeren

13,30 €

Sie können auch
kleine Portionen oder
große Portionen bestellen

- 1,00 €
+ 5,00 €

Kochzeit Knödel: mindestens

15 Min.

SPECIALITÀ TIROLESÌ

2 UOVA con speck e patate arrostiti

SALSICCIA DI CERVO FATTA IN CASA con patate arrostiti e crauti cotti

TRIS DELLA MALGA con burro sfuso e parmigiano (gnocco di formaggio, canederlo di spinaci, ravioli di magro)

„KAISERSCHMARRN“ Omelette spezzata con mirtilli rossi e mele cotte

Si possono ordinare anche
porzioni piccoli
porzioni grandi

Tempo di cottura dei canederli

Fi di Frotzn

KINDERTELLER

„PUMUCKL“ KLEINE PORTION FUSILLI mit Tomatensoße	8,20 €
„MAX UND MORITZ“ KLEINES PANIERTES WIENERSCHNITZEL VOM SCHWEIN mit Pommes	11,70 €
ZIEGEN PETER WÜRSTEL mit Pommes	10,00 €
DONALD DUCK CHICKEN NUGGETS mit Pommes	10,20 €
HEIDI GROSSES PANIERTES WIENERSCHNITZEL VOM SCHWEIN mit Pommes oder Röstkartoffeln	17,80 €

PER I VIATORI PICCOLI

„PUMUCKL“ PORZIONE PICCOLA DI FUSILLI con pomodoro
„MAX E MORITZ“ BISTECCA DI MAIALE IMPANATA PICCOLA con patate fritte
ZIEGEN PETER WÜRSTEL con patate fritte
DONALD DUCK CHICKEN NUGGETS con patate fritte
HEIDI BISTECCA DI MAIALE IMPANATA GRANDE con patate fritte oppure patate rosolate

Siasis

ZUM SCHLUSS ETWAS SÜSSES

HOND GEMOCHTO ÖPFLSTRUDEL HAUSG. APFELSTRUDEL	5,20 €
HOND GEMOCHTO BUCHWEIZENTURTN HAUSGEMACHER BUCHWEIZENKUCHEN	5,20 €
GROD WOS DO ISCH HAUSGEMACHTE TAGESTORTE	5,70 €
MIT EXTRA GSCHMOCK mit Sahne mit hausgemachter Vanillesauce	+ 0,70 € + 1,50 €

ALLA FINE UN DOLCE

STRUDEL DI MELE OPPURE fatto in casa
TORTA AL GRANO SARACENO fatto in casa
TORTA DEL GIORNO fatto in casa
con panna con crema di vaniglia