

Iatz dozehl i enk is Gschicht' l fa do Hitte

La storia della baita

Heuer zu Pffingsten, 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 herzhaftete Gerichte und verwöhnen
Sie mit traditionellen Schmankerln. Karl über-
nimmt den Posten des 1. Tellerkosmetiklers.

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



IDM Südtirol/Damian Pertoll

€ 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



IDM Südtirol/Jessica Preuhs

€ 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

Knigge af Südtirolerisch

DES MUISCH WISSN!

DAS MUSST DU BEI EINER SÜDTIROL-REISE UNBEDINGT WISSEN!

IS WEISSE VAN SPECK WEART MITGESSN!!!

NICHT DAS „WEISSE“ VOM SPECK WEGSCHNEIDEN

WER BEIM SPECK DAS WEISSE NICHT EHRT, IST DAS ROTE NICHT WERT.

Der Südtiroler Speck besteht Großteils aus rotem Fleisch und eben auch ein bisschen aus Fett. Nur wenn man beides zusammen isst, ergibt das den einzigartigen Geschmack. Weiter ist es wichtig zu wissen: je dünner der Speck aufgeschnitten wird, desto besser schmeckt er. Essen Sie den Speck niemals mit einer Gabel. Alles, was zu einer „Tiroler Brettlmarende“ serviert wird, sollten Sie mit dem Messer aufschneiden und mit den Händen essen. Am besten genießen Sie dazu das typische Schüttelbrot.

BA AN KNEDL BRAUCHT'S KOA MESSO!!!

MESSER WEG – WENN ES KNÖDEL GIBT

TUN SIE DAS EINEM KNÖDEL UND DER KÖCHIN DES KNÖDELS NIEMALS AN!

Kein Südtiroler würde einen Knödel mit dem Messer schneiden. Stechen Sie den Knödel mit der Gabel auseinander, das zeigt der Köchin oder dem Koch, dass der Knödel schön weich und luftig geworden ist. Übrigens: bestellen Sie in Südtirol nie „Klöße“ – das heißt Knödel!

ES HEISST „MACKIATO“, NICHT „MATSCHATO

WENN WIR SCHON DABEI SIND, ÜBEN WIR AUCH EIN BISSCHEN DIE AUSSPRACHE.

- **Es heißt „Kaputschino“ und „Mackiato“** – nicht „Kapukino“ oder „Matschato“!
- **Bruschetta:** Falsch: „Bruschedda“ Korrekt: „Brusketta“
- **Gnocchi:** Falsch: „Gnotschi“ Korrekt: „Njocki“
- **Gelato:** Falsch: „Gelado“ - Korrekt: „Tschelato“

MIR SEIN SÜDTIROLA!!!

BEZEICHNE NIEMALS EINEN EINHEIMISCHEN

als Italiener, Österreicher oder Deutsche. **Richtig ist Südtiroler.**

HOI, GRIASDI!!!

WILDFREMDE MENSCHEN GRÜSSEN DICH AUF DER STRASSE.

KEIN GRUND ZUR BEUNRUHIGUNG.

In vielen Bergdörfern und auf Wanderwegen ist es durchaus noch üblich, dass man sich nach gutem altem Brauch grüßt, auch wenn man sich noch nie begegnet ist. Erwidern Sie ruhig den Gruß. Das kostet nichts und beschert oft ein freundliches Lächeln.

OLM GIMIATLICH, LEI ET STRESSN!!!

IN SÜDTIROL NEHMEN DIE MENSCHEN DAS LEBEN RUHIG UND GELASSEN.

AUCH WENN IM LOKAL DAS ESSEN ETWAS LÄNGER BRAUCHT, DAS IST KEIN GRUND ZUR PANIK!

Hier geht man aus, um sich zu treffen und zu unterhalten, und nicht nur, um den Hunger zu stillen. Zeigen Sie Souveränität und Sie werden sich wundern, wie schnell die Zeit vergeht und wie viel mehr Spaß es macht.

WIE SAGT MAN IN SÜDTIROL HALLO?

CIAO ODER GRIASSDI? Im Tiroler Innsbruck grüßen sich die Menschen mit Hi und Ciao. Machen Sie das in Südtirol, ernten Sie schiefe Blicke und verständnisloses Kopfschütteln. Denn bei uns heißt es **Hoi, Hoila und Griaßdi** zum Willkommensgruß und **Servus, Pfiati und Tschüss** beim freundschaftlichen Verabschieden.

AUF DER ALM, DA GIBT'S KA „SIE“

Wundern Sie sich nicht, wenn Sie oberhalb der Waldgrenze kategorisch mit „Du“ angesprochen werden.

Weit oben ist jeder ein Freund oder zumindest ein Bergfreund und die komplizierte Höflichkeitsform

sind hier ebenso fehl am Platz, wie Proviantreste und Müll, die leider viel zu viele Wanderer immer wieder einfach liegen lassen.



VEGETARIAN
FOOD



LACTOSE
FREE



GLUTEN
FREE



ES IST MÖGLICH MIT MASTERCARD, VISA UND BANCOMATKARTE ZU BEZAHLEN.
È POSSIBILE PAGARE CON MASTERCARD, VISA E BANCOMAT.

Zin unhebm

A KLOANO ITALIENA

VENEZIANO 5,80

Prosecco, Aperol, Mineralwasser | *Prosecco, Aperol, acqua frizzante*

KENNSCH IN HUGO

HUGO 6,00

Prosecco, Holunderblütensirup, frische Minze, Zitrone und Mineralwasser
Prosecco, sciroppo fior di sambuco, menta fresca, limone e acqua frizzante

GOTTOWIESA 6,60

Prosecco, Mineralwasser, Granatapfelsirup, Rosmarin, frische Minze, Limette
Prosecco, acqua frizzante, sciroppo di melograno, rosmarino, menta fresca, lime



PASS AU ES KIMP DO WOLDGEISCHT

WALDGEIST 6,60

Prosecco, Johannisbeersirup, frische Minze, Mineralwasser
Prosecco, sciroppo di ribes, menta fresca, acqua frizzante

ECHA, DO WILDSCHÜTZ

WILDSCHÜTZ 6,80

Prosecco, P31, Holundersirup, frische Minze, Mineralwasser, Limette
Prosecco, P31, sciroppo fior di sambuco, menta fresca, acqua frizzante, lime

FI DI MEDLS A PROSECCO

PROSECCO COL SANDAGO

Vigna del Cuc
Glas | bicchiere 4,50

A quit's Bierl

FORST „KRONEN“

vom Fass | *birra alla spina*

0,3 | 3,80 / 0,5 | 6,30

1857 FORST

0,33 | 4,00

FORST 0,0 %

Alkoholfrei | *analcolico* 0,33 | 4,00

FORST FELSENKELLER

vom Fass Naturtrüb | *birra alla spina naturalmente torbida* 0,3 | 4,00 / 0,5 | 6,50



IDM Südtirol-Alto Adige/Alex Filz

A ZIRBANS GUSTAHR

Kraftbier mit Zirbennote | *birra luppolata con note di pino cembro* 0,33 | 7,80

KRAFT BIER | BIRRA „GIULIA“ VOL 10%

Spezieller Biergruß aus dem Friaul | *birra agricola friulana* 0,75 | 24,90

WEIHENSTEPHAN

Hefeweizen vom Fass | *weizen alla spina*

0,3 | 3,90 / 0,5 | 6,40

WEIHENSTEPHAN

Hefeweizen Alkoholfrei | *weizen analcolico*

0,3 | 4,00 / 0,5 | 6,50

AYINGER UR-WEISSE (SCURA)

aus dunklem Weizen- & Gerstenmalz | *malto d'orzo e malto di frumento* 0,5 | 6,50

A Glas'l Wein

WEINE IM OFFENEN AUFSCHANK | VINI AL BICCHIERE

BIANCO DI CUSTOZA

Kellerei | *Cantina* Monte del Frà 3,80

KERNER

Stiftskellerei - Kloster Neustift | *Cantina dell'Abbazia di Novacella* 4,10

„PRIMUS“

Strahlend fruchtiger Weißwein | *Vino bianco brillantemente fruttato*

Santerhof | *Agriturismo Santerhof* 4,10

GEWÜRZTRAMINER

Kellerei | *Cantina* Tramin 4,90



IDM Südtirol-Alto Adige/Marion Lafogler

CABERNET VOM FASS | *DAL FUSTO*

Kellerei | *Cantina* Monte del Frà 3,80

„ROBUSTUS“

Vollmundig fruchtiger Rotwein aus robusten Rebsorten

Vino rosso corposo e fruttato ottenuto da varietà di uve robuste

Santerhof | *Agriturismo Santerhof* 4,30

LAGREIN

Kellerei | *Cantina* Tramin 4,50

BLAUBURGUNDER | *PINOT NERO*

Kellerei Kaltern | *Cantina Caldaro* 4,50

ROTWEIN KALTERER SEE | *VINO ROSSO CALDARO*

¼ | 4,90 / ½ | 9,80 / 1 | 19,00

HAUSWEIN CABERNET | *VINO DELLA CASA CABERNET*

¼ | 7,30 / ½ | 13,50 / 1 | 23,00

WEISSBURGUNDER | *VINO BIANCO PINOT BIANCO*

¼ | 4,90 / ½ | 9,80 / 1 | 19,00

Epas für'n Durst

Espresso - Macchiato 1,90

Corretto 4,10

Cappuccino 3,10 | XL 5,70

Heiße Schokolade | Cioccolata calda 3,80 | XL 5,50

Hausg. Holunderblütensaft | Succo di sambuco fatto in casa
0,2 | 3,00 / 0,4 | 5,00

Hausg. Melissensaft | Succo di melissa fatto in casa
0,2 | 3,00 / 0,4 | 5,00

Apfelsaft naturtrüb | Succo di Mela non filtrato
Walchhof in Barbian | Maso Walchhof a barbiano
0,2 | 3,20 / 0,4 | 6,00



Freepik

Tee | Tè 3,00

Tee mit Rum | Tè con rum 5,50

Jagertee | Tè al cacciatore 5,50

Punch 5,50

Orangen, Mandarinen-Ingwer, Rum, Walderdbeere-Zimt
all'arancia, mandarino-zenzero, rum, fragola selvatica-cannella

Fruchtsäfte | Succhi di frutta 2,00-3,50

Cola, Limo, Fanta, Schiwasser | Cola, Limo, Fanta, Schiwasser 0,2 | 2,90

Dosen Softdrinks | Lattina 3,90

Meransner Quellwasser | Acqua di sorgente di maranza
mit und ohne Kohlensäure | *gassata e naturale - non gassata*
0,2 | 1,40 / ½ | 3,00 / 1 | 5,50

Aperitifs / Digestifs | Aperitivo / Digestifs 2,50-7,00

ES GIB WOS NOIS: VORAUS

BERGILAS GENUSSTATL

SELBO GERACHTO SPECK, A TIRTL, GERACHTO SAIBLING UND A HIRSCH-CARPACCIO, KAS
Hausgeräucherter Speck, ein Tirtl, Geräucherter Saibling, Hirsch-Carpaccio, Käse 21,00

CASSETTO DEL GODERE

Speck affumicato fatto in casa, un "Tirtl", salmerino affumicata e carpaccio di cervo, formaggio 21,00

SÜDTIROLA RINDSTATAR FA DO OLBE

MIT BROAT UND BUTTO

TATAR VOM SÜDTIROLER ALPENRIND (120 g) mit Brot und Butter 18,00

TARTARE DI MANZO ALPINO DELL'ALTOADIGE (120 g) *servito con pane e burro* 18,00



Freepik



VEGETARIAN
FOOD



LACTOSE
FREE



GLUTEN
FREE

GEBOCHNA FORELLE FAN BERG

AF RUATA ZWIEBL UND ÖPFLKREA MIT RÖSCHTA

GEBACKENE GEBIRGSFORELLE auf Tropea Zwiebel und Apfelkren mit Röstkartoffeln 19,00

TROTA DI MONTAGNA AL FORNO *su cipolla rossa e rafano alla mela, con patate arrosto* 19,00



TIROLA SOLOT

GEMISCHTA SOLOTE MIT GRAUKAS, ÖPFL UND GEREASCHTITO SPECK
DOZUI GIBS HORTA BRECKE FAN SCHWORZBROAT

TIROLER SALAT

Verschiedene Blattsalate mit Graukäsewürfel, Äpfel und gerösteter Speck mit Schwarzbrotcroutons 13,00

INSALATA TIROLESE

Insalata mista con cubetti di formaggio grigio, mele, pancetta croccante e crostini di pane nero 13,00

GSCHMACKIGO SOLOT

GEMISCHTA SOLOTE MIT PARADEISA, STRACCIATELLA, TAGIASCHE OLIVN & ROHSCHINKEN

FEINSCHMECKER SALAT

Verschiedene Blattsalate mit Tomatensorten, Straciatella, Taggiasche Oliven und Rohschinken 13,00

INSALATA GUSTOSA

Insalata mista con diverse varietà di lattuga e pomodori, straciatella, olive taggiasche e prosciutto crudo 13,00



Do weart's worm ums Herz

SIPPLAN | ... DALLA PENTOLA

SPECKKNEDLSUPPE

SPECKKNÖDELSUPPE | CANEDERLI DI SPECK IN BRODO 9,80
2 Knödel | 2 Canederli

TOGESSUPPE

TAGESSUPPE | ZUPPA DEL GIORNO 10,00



IDM Südtirol-Alto Adige

A Paschta geat olm

NUDELGERICHTE | PASTE

GROASSA HAUSGEMOCHTA NUDL

HAUSGEMACHTE PACCHERI Tomaten, Basilikum, Melanzane, Stracciatella 14,00

PACCHERI FATTI IN CASA Pomodori, basilico, melanzane e stracciatella 14,00

HAUSG. FUSILLI FAN HIRTE

HAUSG. FUSILLI „HIRTEN ART“ Fleischsoße, Schinken, Champignons, Erbsen, Sahne 14,00

FUSILLI FATTE IN CASA AL PASTORE Ragù, prosciutto, champignon, piselli, panna 14,00

HAUSGEMOCHTE BONDUDEL FAN JAGA

HAUSGEMACHTE BANDNUDELN mit Hirschragout 15,00

TAGLIATELLE FATTE IN CASA con ragù di cervo 15,00

ERDEPFLNOCKN MIT ENTNRAGU

KARTOFFELGNOCCHI mit Entenragout 16,00

GNOCCHI DI PATATE con ragù d'anatra 16,00

auch mit glutenfreien Penne erhältlich | anche con penne senza glutine +5,00



Klassika

TIROLER FEINKOST | ... SPECIALITÀ TIROLESÌ

GOGILE MIT SPECK UND ERDÖPFL

2 SPIEGELEIER mit Speck & Bratkartoffeln 12,10

2 UOVA con speck e patate arrostate 12,10

HAUSGEMOCHTE HIRSCHWURSCHT MIT ERDÖPFL UND KRAUT

HAUSGEMACHTE HIRSCHWURST mit Bratkartoffeln & Sauerkraut 16,10

SALSICCIA DI CERVO FATTA IN CASA con patate arrostate e crauti cotti 16,10

3 KOSTALAN FA DO OLM MIT SCHMOLZ UND KAS

ALMTRIS mit zerlassener Butter & Parmesankäse
(Käsenocke, Spinatnocke & Schlutzkrapfen) 14,50

TRIS DELLA MALGA con burro sfuso e parmigiano
(canederlo di formaggio, canederlo di spinaci, ravioli ripieni di ricotta e spinaci) 14,50

PRESSKNEDL AF KOBIS

PRESSKNÖDEL AUF SPECK-KRAUTSALAT mit zerlassener Butter & Parmesankäse 13,30

CANEDERLI AL FORMAGGIO PRESSATI SU INSALATA DI CRAUTI CON SPECK
con burro fuso e formaggio Parmigiano 13,30

SCHMORRN

KAISERSCHMARRN mit Apfelmuß & Preiselbeeren 13,70

"KAISERSCHMARRN" Omelette spezzata con mirtilli rossi e mele cotte 13,70



Freepik

SIE KÖNNEN AUCH KLEINE PORTIONEN -1,50 ODER GROSSE PORTIONEN +4,00 BESTELLEN.
KOCHZEIT KNÖDEL: MINDESTENS 15 MINUTEN.

SI POSSONO ORDINARE ANCHE PORZIONI PICCOLI -1,50 OPPURE PORZIONI GRANDI +4,00.
TEMPO DI COTTURA DEI CANEDERLI: ALMENO 15 MINUTI.

A zwoatis

A WIANA VAN FOCK MIT POMMES ODO RÖSTA

WIENERSCHNITZEL VOM SCHWEIN mit Pommes oder Röstkartoffeln 18,30

BISTECCA DI MAIALE IMPANATA con patate fritte oppure patate arrostate 18,30

RIPPILA MIT RÖSTA UND KRAUT

SPARE RIPS mit Röstkartoffeln und Krautsalat 18,50

COSTINE DI MAIALE con patate arrostate e insalata di crauti 18,50



Freepik

Fi di Frotzn

KINDERTELLER | ... PER I VIATORI PICCOLI

„PUMUCKL“

KLEINE PORTION FUSILLI mit Tomatensoße 8,20

PORZIONE PICCOLA DI FUSILLI con pomodoro 8,20

„MAX UND MORITZ“

KLEINES PANIERTES WIENERSCHNITZEL VOM SCHWEIN mit Pommes 11,90

BISTECCA DI MAIALE IMPANATA PICCOLA con patate fritte 11,90

„ZIEGEN PETER | PETER DELLE CAPRE“

WÜRSTEL mit Pommes | con patate fritte 10,50

„DONALD DUCK“

CHICKEN NUGGETS mit Pommes | con patate fritte 10,20



... a Marende konnsch olm essn

GROSSBERGBRETTL

Speck, Käse aus der Almregion und hausgemachte Kaminwurze 16,40

MERENDA "BAITA GROSSBERG"

Speck, formaggio della malga, salsiccia affumicata fatta in casa 16,40

GRAUKAS MIT ZWIEBLN & BUTTO

GRAUKÄSE mit Zwiebelringen & Butter 12,20

FORMAGGIO GRIGIO con cipolla e burro 12,20

BELEGO PIMS ODO VINGSCHGALE MIT SPECK, KAS, SCHINKN ODO SALAMI

BELEGTES WEISSBROT ODER SCHWARZBROT mit Speck, Käse, Schinken oder Salami 5,50

PANINO IMBOTTITO PANE BIANCO OPPURE NERO con speck, formaggio, prosciutto cotto o salame 5,50

SCHWEIZA WURSCHTSOLOT

SCHWEIZER WURSTSALAT Schinkenwurst, Käse, Gurken, Zwiebeln, Peperoni 13,00

INSALATA ALLA SVIZZERA Salumi, formaggio, cetrioli, cipolla, peperoni 13,00

... losst enk plotz fir eppas Siasis

AN KLOAN SCHMORRN FIR'N GELUSCHT

KLEINER SCHMARREN ALS DESSERT 8,50

KAISERSCHMARREN PICCOLO PER UN'ASSAGGIO 8,50

HOND GEMOCHTO ÖPFLSTRUDEL

HAUSG. APFELSTRUDEL 5,30

STRUDEL DI MELE FATTO IN CASA 5,30

HOND GEMOCHTO BUCHWEIZENTURTN

HAUSGEMACHTER BUCHWEIZENKUCHEN 5,30

TORTA AL GRANO SARACENO FATTO IN CASA 5,30

GROD WOS DO ISCH

HAUSGEMACHTE TAGESTORTE 5,80

TORTA DEL GIORNO FATTO IN CASA 5,80

MOHNKRAPFLAN MIT HAUSGEMOCHTN VANILLEEIS

MOHNKRAPFEN MIT HAUSGEMACHTEM VANILLEEIS 8,50

KRAPFEN AL PAPAVERO CON GELATO ALLA VANIGLIA FATTO IN CASA 8,50

MIT EXTRA GSCHMOCK

mit Sahne | con panna +0,70 / mit hausgemachter Vanillesauce | con crema di vaniglia +1,50

Wenn's guit wor sog's weiter, wenn net sog's bitschian ins (weil susch bleibs aso!). 😊
Se vi é piaciuto vi chiediamo di consigliarci, se mancava qualcosa avvisateci (senno rimane così!). 😊

Af do Olbe dohoam

ZUHAUSE AUF DER ALM | ... A CASA SULLA MALGA

DIE LIEBEVOLL EINGERICHTETEN UND WOHLNICHEN APPARTEMENTS

„Edelweiss“ und „Enzian“ verfügen über eine Wohnfläche von ca.: 55 m²
und bieten ausreichend Platz für 2 bis 6 Personen.

GLI APPARTAMENTI

„Edelweiss-Stella alpina“ e „Enzian-Genziana“,
arredati con amore e con una superficie di ca: 55 mq,
possono ospitare fino a 6 persone.

GENUSS AM MORGEN

FRÜHSTÜCKSKORB DIREKT INS APPARTEMENT

Wählen Sie aus drei liebevoll
zusammengestellten Varianten:

- „Frühstück vom Chef“
herzhaft, kräftig und voller Energie
- „Frühstück von der Chefin“
fein, ausgewogen und mit
besonderem Charme

PIACERE DEL MATTINO

CESTINO DELLA COLAZIONE DIRETTAMENTE NEL VOSTRO APPARTAMENTO

Scegliete tra tre varianti
preparate con cura e amore:

- “Colazione dello Chef”
sostanziosa e energica
- “Colazione della Chef”
delicata e equilibrata





Grossberghütte
MERANSEN 1640m ALTFASSTAL



SHUTTLE-SERVICE
AM ABEND
HIN- & RÜCKFAHRT
START: Altfasstal
Parkplatz | 15,00 €



SHUTTLE-SERVICE
ALLA SERA
PER ANDATA E RITORNO
PARTENZA: parch. valle
altafossa | 15,00 €

SOMMER GENUSS

auf der Alm

Donnerstag
Knödeltag



Freitag Abend
Genussabend

TATARENHUT
DAS GRILLERLEBNIS AM TISCH!
& À LA CARTE

Reservierung innerhalb Donnerstag bis
17 Uhr erforderlich!

PIACERE ESTIVO

sull'alpe

Giovedì
Canederli



Venerdì sera
Serata gourmet

CAPPELLO TARTARO"
GRIGLIARE SUL CAPPELLO TARTARO
PER SERATE CON AMICI!
& À LA CARTE

Prenotazione gradita fino Giovedì entro le ore 17



T +39 0472 520 277 | www.grossberghuette.com

GEÖFFNET BIS ANFANG NOVEMBER/APERTO FINO INIZIO NOVEMBRE



Save
-THE-
Date

SOMMER 2025

Feste & Genuss

13.07.
Almfest



05.10.
Oktoberfest



10.10.-19.10.
Wildwochen



07.-09.11.
Steak-days

ESTATE 2025

Feste e piaceri

13.07.
Festa sulla malga



05.10.
Oktoberfest



10.10.-19.10.
*Settimane
della selvaggina*



07.-09.11.
Steak-days



T +39 0472 520 277 | www.grossberghuette.com

GEÖFFNET BIS ANFANG NOVEMBER/APERTO FINO INIZIO NOVEMBRE




Grossberghütte
MERANSEN 1640M ALTFASSTAL



ES GIB NEWS

Brunchen af do Olbe
Brunch in malga

GENUSS OHNE ZEITLIMIT

Erleben Sie einen ganz besonderen Start in den Tag mit unserem Brunch auf der Alm. Wir servieren Ihnen eine liebevoll vorbereitete Auswahl regionaler Spezialitäten.

FRISCH, HAUSGEMACHT UND SAISONAL

Würziger Almkäse, ofenfrisches Bauernbrot, hausgemachte Marmeladen, Speck, Eierspeisen, süße Überraschungen und vieles mehr.

UNSER BRUNCH IST OPEN END!

Bleiben Sie sitzen, so lange Sie möchten. Ob gemütlicher Vormittag oder genussvoller Mittag – wir sorgen dafür, dass es Ihnen an nichts fehlt.

PIACERE SENZA LIMITI DI TEMPO

Inizia la giornata in modo speciale con il nostro brunch in malga. Ti serviamo una selezione preparata con cura di specialità regionali.

FRESCHE, FATTE IN CASA E STAGIONALI.

Formaggio di malga saporito, pane contadino appena sfornato, marmellate fatte in casa, speck, uova, dolci sorprese e molto altro ancora.

IL NOSTRO BRUNCH È A TEMPO LIBERO!

Resta seduto quanto desideri. Che sia una mattinata rilassata o un pranzo all'insegna del gusto – ci prendiamo cura di te, senza fretta e con tutto ciò che rende felici.



T +39 0472 520 277 | www.grossberghuette.com

GEÖFFNET BIS ANFANG NOVEMBER/APERTO FINO INIZIO NOVEMBRE