

# Berghotel

ZELL AM SEE      SCHMITTENHÖHE



[www.berghotel-schmittenhoehe.at](http://www.berghotel-schmittenhoehe.at)

Änderungen vorbehalten | Alle Preise sind Inklusivpreise Subject to change | All-inclusive prices

# HERZLICH WILLKOMMEN IM BERGHOTEL!

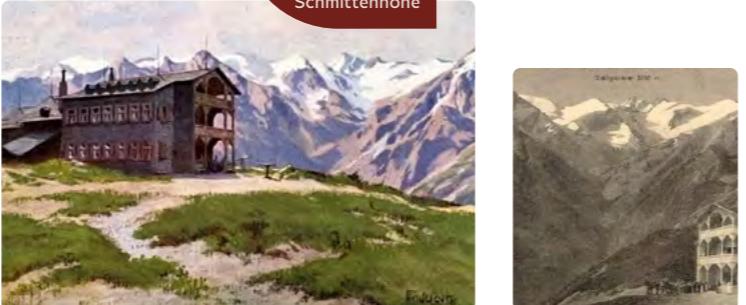
Ein Ort voller Geschichten  
und Traditionen

Seit **1874** wird dieser Ort von Reisenden und Abenteurern erobert, was bedeutet, dass die Schmittenhöhe **seit 150 Jahren** Gäste beherbergt. Die Ursprünge des Hotels reichen bis ins Jahr 1873 zurück, als Rudolf Riemann den ersten Weg auf die damals sogenannte „Schmidtner-Höhe“ anlegte.

Dieser Weg brachte nicht nur Wanderern, sondern auch Abenteuerern und Träumern den Gipfel näher. Der Alpenverein erwarb die kleine Unterstandshütte auf dem Gipfel im Jahr 1874 und verwandelte sie in ein gemütliches Schutzhäuschen mit elf Schlafstellen.



150  
Jahre  
Kulinarik auf der  
Schmittenhöhe



Die Geschichte des Berghotels nahm Fahrt auf, als der Großtraktor Josef Fill im Jahr 1876 das Gasthaus übernahm und es zu einem Ort des Komforts und der Gastfreundschaft ausbaute. Die Eheleute Albert und Mathilde Hübinger übernahmen das Hotel im Jahr 1877 und führten es mit **Leidenschaft** und **Hingabe** weiter. Im August 1885 besuchte Kaiserin Elisabeth, auch Sissi oder Sisi genannt, die Schmittenhöhe und genoss die majestätische Aussicht. Kaiser Franz I. folgte ihrem Beispiel und verbrachte im Juli 1893 eine Nacht im Berghotel. Mit der Eröffnung der **Schmittenhöhebahn** im Dezember 1927, der ersten Seilbahn in Salzburg, begann eine neue Ära des Bergtourismus.

Ó

## 150 JAHRE SPÄTER

Doch auch dunkle Tage sollten kommen, als das Hotel während des Zweiten Weltkriegs von der US-Besatzungsmacht beschlagnahmt wurde und als Skiausbildungszentrum diente. Im Jahr 1955 trat Franz Gramhammer auf den Plan und erweiterte das Berghotel auf 2000 Metern Höhe zu einem Ort des Luxus und der Erholung. Seine Vision für das Haus zeigt sich in jedem Detail, und in den 1960er Jahren diente das Hotel sogar als Schauplatz mehrerer Heimatfilme. Eine neue Ära begann, als Herwig Schiefer im Jahr 1985 Interesse am Berghotel zeigte. Nach erfolgreichen Verhandlungen übernahm er schließlich das Hotel und führte es mit großem Erfolg weiter. Selbst in schwierigen Zeiten bewies das Berghotel seine Stärke, etwa als im Oktober 2008 ein verheerendes Feuer ausbrach. Mit vereinten Kräften gelang es, das Haus wieder aufzubauen und neu zu eröffnen – ein Symbol der Widerstandskraft und des Gemeinschaftssinns.



150  
Jahre  
Kulinarik auf der  
Schmittenhöhe



Heute steht das Berghotel Schmittenhöhe für Gastfreundschaft, Tradition und unvergessliche Erlebnisse in den österreichischen Alpen – eine wahre Legende in der Berglandschaft von Zell am See. Ein Juwel ist auch die kleine Almhütte von Franz Gramhammer, die bis heute liebevoll geführt wird und Gäste mit österreichischer Tradition und Kulinarik begeistert.



SEASON 25/26

GENUSSWELT.SCHMITTEN.AT/EVENTS

DEC.–MAR.

# 1 BERG. 6 STATIONEN. ÜBER 100 EVENTS.

SCHMITTEN SOUND – EIN WINTER VOLLER MUSIKMOMENTE  
UND EIN BERG DER ZUR BÜHNE WIRD.

A WINTER OF MUSICAL MOMENTS ON A MOUNTAIN THAT TURNS INTO A STAGE.



DEIN GUIDE ZU DEN BESTEN HÜTTEN UND SOUNDS.  
YOUR GUIDE TO THE BEST SPOTS AND SOUNDS.

SEIT  
1874

## SPEISE– UND GETRÄNKEKARTE FOOD & DRINKS MENU



WIR FREUEN  
UNS AUF IHR FEEDBACK!

Help us get better!

# SALATE - FITMACHER FÜR DEN PERFEKTEN SCHWUNG

Salads - fitness for your perfect vigour

## Kleiner Saisonsalat

mit hausgemachtem French oder Italian Dressing  
Small seasonal salad with homemade French or Italian dressing

Alles exzellent!

€ 7,00

## Bauersalat

mit Bratkartoffeln, Speck und Gemüse  
Farmers' Salad with roasted potato halves, bacon and vegetable

€ 18,50

## Wintersalat mit frittiertem Ziegenkäse

an einer Himbeer-Vinaigrette und gehobelten Mandeln  
Winter salad with fried goat cheese served with a raspberry vinaigrette and sliced almonds

€ 16,70

## Gemischter Feldsalat mit Flanksteakstreifen

mit hausgemachtem French oder Italian Dressing  
Mixed lamb's lettuce with flank steak strips with homemade French or Italian dressing

€ 18,90

## ZU DEN SALATEN EMPFEHLEN WIR...

We recommend... with our salads

### Pizzabrot

Pizza bread

€ 5,50

### Hausgemachtes Knoblauchbrot

Homemade garlic bread

€ 6,90

# SALATE

# WÄRMENDE SUPPENTÖPFE

Warming soup pots

## Österreichischer Suppentopf

Frittaten, Käsepresseknödel, Leberknödel und Wurzelgemüse  
Austrian soup pot with sliced pancakes, cheese dumplings, liver dumplings and root vegetable

€ 13,90

## Käsepresseknödelsuppe

mit Wurzelgemüse  
Soup with cheese dumpling and root vegetables

€ 12,00

## Hausgemachte Gulaschsuppe

serviert mit Hausbrot  
Homemade goulash soup served with house bread

€ 11,50

## Hausgemachte Erbsensuppe mit Würstl

Homemade pea soup with sausages

€ 12,90

„Fünf sind geladen, zehn sind gekommen.“

Tu' Wasser zur Suppe, heiß alle Willkommen.“

„Five are invited, and ten have arrived. Add water to the soup and welcome everyone.“

(Sprichwort aus Österreich, proverb from Austria)

 Lieblingsgerichte von Schnaps Hans  
Schnaps Hans' favorite dishes

 vegetarische Gerichte  
vegetarian dishes

Z  
U  
S  
U  
P  
P  
E  
R

# SCHMANKERL

## HAUPTGÄNGE Main Courses

### Hausgemachter Zwiebelrostbraten

mit Rinderjus und knusprigen Röstzwiebeln  
Homemade onion roast beef with beef gravy and crispy fried onions

€ 24,90

### Gipfelstürmer «Pork Belly Chunks»

glasiert mit einer Honig-Knoblauch Sauce  
Summit climber «Pork Belly Chunks» glazed with a honey and garlic sauce

€ 21,50

### Flanksteak mit Chimichurri

Flank steak with chimichurri

€ 23,00

### Cordonbleu Berghotel Style

Pouletbrust paniert, gefüllt mit Bergkäse & Landrauchschinken  
Cordon bleu Berghotel style, breaded chicken breast stuffed with mountain cheese and smoked ham

€ 21,70

### Gegrilltes Goldbrassenfilet an einer Riesling Sauce

Grilled gilt-head bream filet in a Riesling wine sauce

€ 19,50

## UNSERE AUSWAHL AN BEILAGEN

Our selection of side dishes

### Bratkartoffeln mit Speck

€ 6,00  
Pan-fried potatoes with bacon

### Pommes Frites

€ 6,50  
French fries

### Petersilienerdäpfel

€ 5,50  
Potatoes with parsley

### Grillgemüse

€ 6,50  
Grilled vegetables

### Hausgemachte Spätzle

€ 6,00  
Homemade spaetzle

### Portion Ketchup oder Limetten-Mayonnaise

€ 1,50  
Portion ketchup or lime-mayonnaise

### Reis

Rice  
€ 5,00

## UNSERE BERGHOTEL SCHMANKERL

Our mountain hotel delicacies

### Beef Tartar Berghotel Style

Essiggurke, Parmesan und getoastetes Hausbrot  
Beef tartar Berghotel style, gherkin, Parmesan and toasted house bread

80 g € 15,90  
120 g € 22,50

### Schmitter Burger

Brioche Bun, heimisches Rindfleisch, Limetten-Mayonnaise, Salat, karamellisierte Zwiebeln,

Essiggurken und Pommes Frites

Schmitter Burger Brioche bun, local beef, lime mayonnaise, lettuce, caramelized onions, gherkins and French fries

€ 22,90

### Schmitter Cheeseburger

Brioche Bun, heimisches Rindfleisch, Limetten-Mayonnaise, Bergkäse, Salat, karamellisierte Zwiebeln, Essiggurken und Pommes Frites

Schmitter Cheeseburger Brioche bun, local beef, lime mayonnaise, mountain cheese, lettuce, caramelized onions, gherkins and French fries

€ 24,50

### Schmitter Vegiburger

Brioche Bun, Weizenprotein Patty, Limetten-Mayonnaise, Salat, karamellisierte Zwiebeln, Essiggurken und Pommes Frites

Schmitter Veggie Burger Brioche bun, wheat protein patty, lime mayonnaise, lettuce, caramelized onions, gherkins and French fries

€ 19,80

# ÖSTERREICHISCHE SPEZIALITÄTEN

Austrian specialties

## Original Wiener Schnitzel vom Kalb

serviert mit Petersilienerdäpfel oder Pommes Frites und Preiselbeeren

Original Viennese schnitzel (veal) served with parsley potatoes or French fries and cranberries

€ 28,90

## Hausgemachte Spinatknödel

mit brauner Butter und frischem Parmesan

Homemade spinach dumplings with brown butter and freshly grated Parmesan

€ 16,90

## Hausgemachte Kasnockn

im Pfandl serviert mit Rösti zwiebeln & kleinem Beilagensalat

Homemade cheese „Spätzle“ served in a pan with fried onions & a small side salad

€ 18,50

## AUSTERN FINES DE CLAIRE NO. 3

## AUF EIS MIT ZITRONE

Oysters Fines de Claire No. 3 on ice with lemon

3 Stück | 3 pieces

€ 15,00

6 Stück | 6 pieces

€ 29,00

12 Stück | 12 pieces

€ 58,00

## 1 dl Schnaps Hans Champagner & 2 Stück Austern

1 dl Schnaps Hans Champagne & 2 oysters

€ 25,00

## 1dl Schnaps Hans Champagner

1 dl Schnaps Hans Champagne

€ 15,00

## Pizza Margherita

mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum

Pizza Margherita, tomato sauce, mozzarella and basil

€ 11,90

## Pizza Romana

mit Tomatensauce, Mozzarella und Schinken

Pizza Romana, tomato sauce, mozzarella and ham

€ 15,50

## Pizza Siciliana

mit Tomatensauce, Oliven, Sardellen, Kapern und Parmesan

Pizza Siciliana, tomato sauce, olives, anchovies, capers, and Parmesan cheese

€ 15,50

## Pizza Verdure

mit Tomatensauce, Mozzarella und verschiedene Gemüsesorten

Pizza Verdure, tomato sauce, mozzarella and various vegetables

€ 16,50

## Pizza Al Tonno

mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln und Oliven

Pizza Al Tonno, tomato sauce, mozzarella, tuna, onions and olives

€ 16,50

## Pizza Diavola

mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Pfefferoni und Paprika (scharf)

Pizza Diavola, tomato sauce, mozzarella, salami, chilli pepper and paprika (spicy)

€ 16,50

## Pizza Parma

mit Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto Crudo, Rucola und Parmesan

Pizza Parma, tomato sauce, mozzarella, prosciutto crudo, rocket and parmesan

€ 18,00

## Penne all' Arrabbiata

mit Tomaten und Chilisauce

Penne al Arrabbiata with tomato and chili sauc

€ 15,90

## Tagliatelle alla Bolognese

mit Fleischsugo und frischem Parmesan

Tagliatelle al Bolognese with meat sauce and freshly grated Parmesan cheese

€ 17,50

## Tagliatelle alla Chef

mit Büffelsauce, Champignons, Zucchini und Knusprigem Speck

Tagliatelle alla Chef with buffalo sauce, mushrooms, courgette and crispy bacon

€ 16,50

## SÜSSE SÜNDEN - HAUSGEMACHT

Sweet sins - homemade

**Schoko-Chiliküchlein** mit flüssigem Kern und serviert mit Vanilleeis und Himbeer-Coulis  
Chocolate chilli tartlet with a liquid centre and served with vanilla ice cream and raspberry coulis

€ 16,50

**Hausgemachter Kaiserschmarrn** mit Zwetschgenröster und Apfelmus  
Homemade Kaiserschmarrn with stewed plums and apple puree

€ 17,90

Qualität braucht seine Zeit. Das Schoko-Chiliküchlein und der Kaiserschmarrn benötigen jeweils min. 15 Minuten.

Quality takes time. The chocolate chilli tartlet and the Kaiserschmarrn each take at least 15 minutes to prepare.

**Apfelstrudel** mit Vanillesauce oder Vanilleeis  
Apple strudel with vanilla sauce or vanilla ice cream

€ 8,90

**Hausgemachter Topfenstrudel** mit Vanillesauce  
Homemade strudel with soft quark cheese and vanilla sauce

€ 9,50

**Marillenködel** mit Marillenröster  
Apricot dumpling with apricot jam

€ 12,90

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Soft drinks

Coca Cola, Fanta, Sprite 0,3l € 4,80

Coca Cola Zero Fl. 0,33l € 4,80

Almdudler 0,3l € 4,90

Skiwasser (Himbeersaft) 0,3l € 4,00

Icetea Fl. 0,33l € 4,80

Apfel- oder Orangensaft 0,3l € 4,80

Johannisbeersaft 0,2l € 4,50

Säfte mit Soda gespritzt 0,3l € 4,80

Säfte mit Soda gespritzt 0,5l € 5,70

Mountain Spring Water 1l € 5,80

Mineralwasser Vöslauer 0,33l € 4,10

Mineralwasser Vöslauer 0,7l € 7,80

Schweppes Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water 0,2l € 4,80

Red Bull Dose € 5,00

NACHHALTIGKEIT AUF  
DER SCHMITTENHÖHE

DIE EINZIGE EMAS-ZERTIFIZIERTE SEILBAHN IN EUROPA!



*Der erste Schluck ist immer der Beste!*

*The first sip is always the best one!*

# DRINKS

## HEISSE GETRÄNKE

### Hot Drinks

Teekanne Tee diverse Sorten		€ 4,10
Tee mit Rum		€ 5,30
Espresso		€ 3,90
Doppelter Espresso		€ 4,90
Cafe Verlängerter		€ 4,30
Cappuccino mit Milchschaum		€ 4,70
Latte Macchiato		€ 4,90
Heiße Schokolade mit Sahne		€ 5,50
Lumumba Schoko mit Rum/Sahne		€ 7,50
Schoko Amaretto mit Sahne		€ 9,50
Schoko Baileys mit Sahne		€ 9,50
Glühwein	0,25 l	€ 6,90
Jagatee	0,25 l	€ 7,50
„Kaiserjaga“ Extra Strong	0,25 l	€ 10,00

„Kaffee ist der Balsam für Herz und Seele.“

„Coffee is the remedy for heart and soul.“

(Giuseppe Verdi)

## BIERE

### Beer

Stiegl vom Faß	0,2 l	€ 4,10
Stiegl vom Faß	0,3 l	€ 4,80
Stiegl vom Faß	0,5 l	€ 6,50
Stiegl Radler Faß	0,3 l	€ 4,80
Stiegl Radler Faß	0,5 l	€ 6,50
Stiegl Freibier (alkoholfrei)	Flasche 0,5 l	€ 5,90
Erdinger Weissbier	0,3 l	€ 5,30
Erdinger Dunkel	0,5 l	€ 6,90
Schmitten Zwickl (Pinzgau Bräu)	Flasche 0,3 l	€ 5,50

## OFFENE WEINE

### Wine

Grüner Veltliner	0,25 l	€ 6,50
Zweigelt	0,25 l	€ 6,50
Rosé	0,25 l	€ 6,50
Spritzer weiß/rot/rosé	0,25 l	€ 4,20
Grüner Veltliner DAC Flaschenwein	per Glas	€ 5,00
Zweigelt Classic Flaschenwein	per Glas	€ 5,00
Sauvignon Blanc Flaschenwein	per Glas	€ 5,00

# SPIRITS

## SPIRITUOSEN

Baileys auf Eis	2 cl	€ 4,50
Scharlachberg ***	2 cl	€ 4,50
Asbach Uralt	2 cl	€ 5,00
Remy Martin	2 cl	€ 5,50
Fernet Branca oder Mentha	2 cl	€ 7,50
Averna	2 cl	€ 4,50
Jägermeister	2 cl	€ 4,50

## LONGDRINKS

Havanna Club Cola	4 cl	€ 9,50
Captain Morgan Cola	4 cl	€ 9,50
Bacardi Cola	4 cl	€ 9,50
Rum Cola	4 cl	€ 9,50
Whisky Cola Jim Beam	4 cl	€ 9,50
Vodka Lemon	4 cl	€ 9,50
Vodka Cranberry oder Erdbeer	4 cl	€ 9,50
Vodka Red Bull	4 cl	€ 12,00
Southern Comfort mit Ginger Ale	4 cl	€ 9,50
Jack Daniels Cola	4 cl	€ 12,00

## Vodka Caramelo

4 cl € 4,00

## Tequila

4 cl € 4,50

## Flügerl Roter Vodka Energy

4 cl € 4,50

## Flying Hirsch Flascherl Jägermeister & Red Bull

4 cl € 5,00

## 100% DESTILLATE

### Wechsel „Damenschnapserl“

2 cl € 5,00

### Gamsdabrunzta „Apfelbrand“

2 cl € 5,00

### Williamsbrand

2 cl € 5,00

### Kirschbrand

2 cl € 5,00

### Kiecherlbrand

2 cl € 6,00

### Wachauer Marille

2 cl € 6,00

### Muskateller Grappa

2 cl € 6,00

### Vogelbeere

2 cl € 6,00

„Ein intelligenter Mann ist manchmal gezwungen,  
sich zu betrinken, um Zeit mit Narren zu verbringen.“

„An intelligent man is sometimes forced getting drunk to spend time with fools.

Ernest Hemingway

# SPIRITS

## APERITIVS

Frizzante Bianco Secco	0,1l	€ 8,10
Aperol Sprizz Frizzante Aperol, Soda	0,3l	€ 8,50
Hugo Frizzante Holler, Minze, Soda	0,5l	€ 8,50

## IT'S GIN – TIME

Bombay Original Dry Gin 37,5 %	4 cl	€ 7,00
Bombay Sapphire 47 %	4 cl	€ 7,50
Tanqueray 43,3 %	4 cl	€ 8,00
Bulldog 40 %	4 cl	€ 8,50
HendricksGold 44 % – Medal Winner	4 cl	€ 9,00
Monkey 47 47 %	4 cl	€ 9,50
The Botanist 46 % – Premium Gin	4 cl	€ 9,50
Gin Mare 42,7 % – Mediterranean Gin	4 cl	€ 9,50

## TONICS

Schweppes	0,2l	€ 4,20
Fentimans	0,2l	€ 4,80
Lobster	0,2l	€ 4,80

# GIN

## SCHNÄPSE

Zirberl	2 cl	€ 4,50
Obstler	2 cl	€ 4,50
Marille	2 cl	€ 4,50
Himbeer	2 cl	€ 4,50
Willi mit Birne	2 cl	€ 4,50
Geile Nuss Nusschnapsel mit Biss	2 cl	€ 4,50
Nusserl Herzog	2 cl	€ 5,70
Zirbe Herzog	2 cl	€ 5,90
Himbeere mit Apfel Herzog	2 cl	€ 5,90
Rote Williams Birne Herzog	2 cl	€ 5,90
Vogelbeere Herzog	2 cl	€ 9,90

## LIKÖRE

Pistazien - Likör Herzog	2 cl	€ 5,70
Himbeer - Eierlikör Herzog	2 cl	€ 5,70
Schoko Chili - Likör Herzog	2 cl	€ 5,50

# σ

# GENUSSWELT: CHECK-IN & WIN!

So geht's: 3 Genusstationen besuchen, QR-Code scannen – Gewinnchance sichern und die nächsten Genussstationen entdecken.

How it works: Visit 3 Schmitten spots, scan the QR code – secure your chance to win and discover the next culinary spots to visit.



1 Wochenende für 2  
1 weekend for 2



3 x Tagesskipass  
3 x day ski pass



Goodie-Taschen  
Goodie bags



DEIN GUIDE ZU DEN BESTEN HÜTTEN UND SOUNDS.  
YOUR GUIDE TO THE BEST SPOTS AND SOUNDS.

