

Dazu empfehlen wir unsere Almkulinarik-Weine:

Weißburgunder

St. Anna am Aigen, Vulkanland
Steiermark DAC 2024
trocken | nussig | gehaltvoll |
typisch Burgunder

Weinhof Seidl

www.weinhof-seidl.at

Blauer Zweigelt

St. Anna am Aigen, 2022 Steiermark
Weichsel, Würze und rote Beeren |
am Gaumen fruchtbetont |
reife Tannine

Weingut Pfeifer

www.pfeifer-weingut.at

Wein
Steiermark



Entdecke die Welt der Almkulinarik.

Nimm an der Check-In Challenge teil
und hol dir dein exklusives Kochbuch
voller alpiner Genussmomente!

Mehr Infos
findest Du hier.



Tourismusverband Schladming-Dachstein
Ramsauerstraße 756
8970 Schladming
T: +43 3687 23310
info@schladming-dachstein.at
schladming-dachstein.at



Almkulinarik by Richard Rauch

**16 Almhütten in Schladming-Dachstein servieren
regionale Gerichte, die du so noch nicht probiert hast.**

SCHLADMING
DACHSTEIN



Steiermark

Wir sind
für dich da.



Original, steirisch, echt.

Ja, kulinarisch hat Schladming-Dachstein alles, was es braucht, um auf den höchsten Gipfeln zu tanzen: die beeindruckende Bergkulisse, die enge Verbindung zur Genussregion Steiermark und Gastgeber, die nur das Beste bieten wollen. Was dabei auf den Tisch kommt, hat oft eine kurze Reise hinter sich: Fleisch von regionalen Bauern, Käse aus der eigenen Hofkäserei oder Zirben-nadeln aus dem angrenzenden Wald. Es ist eine Küche, die das Ursprüngliche bewahrt und gleichzeitig neue Wege geht. Wie diese Komponenten vereint am Teller aussehen können, hat Haubenkoch Richard Rauch gemeinsam mit 16 Hüttenwirtinnen und Hüttenwirten der Region in den letzten sieben Jahren bereits eindrucksvoll unter Beweis gestellt. In seiner „Almkulinarik“ trifft Vertrau-tes auf kreative Veredelung: Das Hendlhaxerl wird in einer Zirben-Buttermilch eingelegt, die Crème Brûlée mit Wiesenkräutern gekocht – regional gedacht, zeitgemäß interpretiert.





♥ Schnepf'n Alm

Waidmannsheil Bowl | Preiselbeeren
Zirben-Dressing | Wildfiletspitzen



Gröbminger Alm

Geschmorte Rindsbackerl
Specklinsen | Pilze



Hochwurzten Hütte

Knusprig gebackene Zirben-Buttermilch-
Hendlhaxerl | Erdäpfel-Gurkenrahmsalat



♥ Waldhäuslalm

Pasta mit Sugo vom Sommergemüse
frische Kräuter vom Dachgarten



da Sepp

Wiesenkräuter-Crème Brûlée
Beerenragout



Kaibling Alm

Saiblingsfilet | sommerliches
Gemüse | Rösterdäpfel



Unsere Almkulinarik-Hütten sind für dich da.



Schladming-Dachstein Genusspartner sind auf Qualität und Herkunft geprüfte Betriebe.

♥ Sattelberghütte

Ramsauer Grillkäse-Spießchen
Pilz-Hummus | Pesto | Kürbiskerngebäck



Preintalerhütte

Preintaler Gersteintopf



Sondl-Alm

Salatteller mit Topfen-Kürbiskern-Kugeln
Buttermilch-Kräuterdressing



Wieslechalm

Käse-Fleischlaibchen
würziges Sommergemüse



♥ Krummholzhütte

Alpen-Club Sandwich 2.0 | Flank Steak
Rucola | karamellierte Zwiebel



Giglachsee Hütte

Bio-Rinderstreifen auf buntem
Blattsalat | geröstete Erdäpfel



Breitlahnhütte

Pilz-Sulzerl | schwarzes Hollerdressing
frischer Blattsalat



Kessler Alm

Frische Tagliatelle | Honig Roastbeef
Senfvelouté | Rucola | Parmesan



♥ Oxenalm

Riesneralm Oxeneintopf
mit Käferbohnen



Pernerhütte

Pikanter Almstrudel
Kräuterdip | Blattsalat

