

***Fleischstrudel
in kräftiger Rindsbouillon***

***Spinatknödel mit Almkäsesauce,
dazu gemischten Salat***

***Almcordon Bleu
mit Schinken-, Käse-, Bärlauchfüllung,
dazu Petersilienkartoffeln***

***Palatschinke mit Vanilleeis
und Schlagobers***

**Wir wünschen euch
einen guten Appetit!**



Für diese Gerichte alle relevanten Zutaten stammen aus Salzburg und
werden von lokalen Produzenten bezogen:

Fleisch & Käse & Kuhmilch / von unserem Bauernhof Klausbauer / Großarl

Eier / Wandlehenhof / Großarl

Kartoffeln & Gemüse / Genussregion Walser Gemüse

Schlagobers & Sauerrahm / SalzburgMilch

Bärlauch gesammelt im Salzburger Land

Loosbühelalm

BERGGASTHOF

Schön, dass DU da bist...

****Genieße deine Auszeit bei uns, auf 1769m Seehöhe,
in der schönen Groöarler Bergwelt****

Familie Heigl & das Loosbühelalm Team



Ein kleiner Einblick in unsere Betriebe



Deine Gastgeberfamilie

Die Loosbühelalm ist ein gewerblicher Berggasthof und wird seit Mai 2023 von Elisabeth Heigl, der Tochter des Hauses und ihrem Mann Alois, mit den 2 Mädels Alisa & Sarah, geführt.

Der Rinderaufzuchtbetrieb „Sillegghof“ in Großarl gehört ebenfalls zur Familie Heigl.

Geöffnet hat der Gasthof Sommer wie Winter. Über den Sommer befinden sich die Ziegen, Milchkühe, Kalbinnen und Kälber vom Klausbauer & Sillegghof bei uns auf der Alm. Im Winter erwartet euch eine Naturrodelbahn mit Rodelverleih, markierter Schneeschuhwanderweg und ein traumhaftes Tourenskigebiet - einfach perfekt für einen Winterausflug zu uns auf 1769 m Seehöhe.

NEU: Dem Klima zu liebe gewinnen wir einen Teil des Stromes von unserer 29 kW Photovoltaikanlage, welche direkt im Gelände, am Felsen geankert wurde.

Stammbauernhof Klausbauer

Gitti und Hans haben 1989 den Bauernhof Klausbauer und die dazu gehörige Loosbühelalm von den Eltern übernommen und werden schon seit Jahrzehnten als Familienbetrieb geführt. Zum Bauernhof gehören 178 Hektar Grund, davon werden zirka 20 Hektar gemäht. Der Rest ist Weide, Almfläche und Wald.

Der **Bauernhof Klausbauer** ist ein modernisierter Zuchtbetrieb mit Milchwirtschaft und Direktvermarktung. Dabei wird sehr großen Wert darauf gelegt, dass alle **hofeigenen Produkte**, naturbelassen und ohne chemische Zusätze produziert werden. Als Produzent der Genuss Region „Großarltal“ macht dies die Produkte nochmals für die Allgemeinheit wertvoller und bekannter. Wie wär´s mit einem Urlaub am Bauernhof Klausbauer? Hier erwarten euch 3 gemütliche Apartments für je 2 - 6 Personen. Mehr Informationen auf: www.klausbauer.at

Viehbestand:

ca. 22 Milchkühe
65 Kalbinnen und Kälber
ca. 20 Milchziegen
35 Schweine (im Jahr)
Hasen, Katzen und Zicklein



Österreichische Hausmannsküche, das Beste für 'n Hunger

Jausen (eigene Produkte von unserem Stammbauernhof Klausbauer)

- Käsebrod
- Ziegenkäsebrod
- Speckbrod
- Käsejause
- Brettljause
- Brettljause mit Ziegenkäse

Hausgemachte Suppen

- Nudelsuppe
- Frittatensuppe
- Leberknödelsuppe
- Kaspressknödelsuppe
- Gulaschsuppe mit Brod

Gesunde frische Salate

- Kleiner gemischter Salat
- Salat mit Kaspressknödel
- Saures Rindfleisch mit gemischtem Salat, Kürbiskernöl und Brod
- Salat mit Ziegenkäsewürfel
- Salat mit angebratenem Ziegenkäse im Speckmantel

Warme hausgemachte Gerichte

- Spaghetti Bolognese vom Rind mit Reibkäse
- Käsekrainer auf Sauerkraut
- Kaspressknödel mit eigenen Almkäse und Sauerkraut
- Currywurst mit Bratkartoffeln
- Käsespätzle mit eigenen Almkäse und gemischtem Salat
- Schnitzel „Wiener Art“ mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren
- Almburger mit Kuhkäse überbacken und Salatgarnitur
- Pulled Pork Burger mit Coleslaw und Salatgarnitur
- Fiaker Rindsgulasch mit Semmelknödel, Würstel und Spiegelei
- gekochtes Gustostück vom Rind mit Bratkartoffeln und Semmelkren

Salzburg  schmeckt
Genuss-Wochen



Auf die Qualität der Lebensmittel legen wir sehr großen Wert!
Deshalb kommt das Fleisch (Kuh, Kalb, Schwein, Ziege), Speck, Wurst, Butter und die Käsevielfalt von Kuh und Ziege direkt von unserem Stammbauernhof „Klausbauer“.
Zudem sind alle hofeigenen Produkte vom Klausbauer,
mit dem Salzburger Land Herkunftszertifikat ausgezeichnet!

Nachspeisen

- Apfelstrudel mit Schlagobers
- Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagobers
- Topfenstrudel mit Schlagobers
- Topfenstrudel mit Vanilleeis und Schlagobers
- Tageskuchen mit Schlagobers
- Tageskuchen mit Vanilleeis und Schlagobers
- Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster / Apfelmus
(Ein richtig guter Kaiserschmarrn dauert seine Zeit, wir bitten um Verständnis!)

Eisspezialitäten

- Kindereisbecher „Frosty“
- Eiskakao
- Eiskaffee
- Coup Dänemark
- Vanilleeisbecher mit heißen Himbeeren
- Vanilleeisbecher mit Eierlikör

Auf Vorbestellung:

Bauernbrat, Milchkitz- und Rindspezialitäten, ... oder gib uns deine Wünsche bekannt.

Das Highlight für eine gesellige Runde (nur auf Vorbestellung):

Hutessen: Gegrillt wird am heißen Tatarenhut, direkt am Tisch. Nach Gusto werden verschiedene Fleischsorten und Gemüse aufgespießt, dann mit Suppenbrühe übergossen. Dazu servieren wir Salate, Ofenkartoffeln, Knoblauchbrot und pikante Saucen.



Wir informieren dich gerne über die allergenen Zutaten in unseren Produkten.

Wir sind stolz drauf



Damit wir deine Zeit auf der Loosbühelalm zu einem geschmacklichen Erlebnis machen, empfehlen wir dir, unsere „Jausen“, mit den **hofeigenen Produkten von unserem Stammbauernhof Klausbauer**, zu probieren. Dieser ist zudem *Produzent für die Genussregion „Großarl“*.

Folgende Kuh- & Ziegenmilchspezialitäten werden am Hof vom „Klausbauer“ hergestellt:

*Loosbühler - Schnittkäse: Rohmilchkäse aus 100% Kuhmilch, 45% F.i.T.

*Loosbühler - Kräuterkäse: Rohmilchkäse aus 100% Kuhmilch mit Kräuter und grüner Pfeffer, 45% F.i.T.

*Loosbühler - Sauerkäse: Magermilchkäse aus 100% Kuhmilch

*Loosbühler - Mischkäse: Rohmilchkäse aus 60% Kuhmilch und 40% Ziegenmilch, 45% F.i.T.

*Loosbühler - Ziegenkäse: Weichkäse aus 100% Ziegenmilch, eingelegt in Kräuteröl, natürlicher Fettgehalt

Für die Verwendung von Produkten direkt von unserem Stammbauernhof bzw. aus verschiedenen Genussregionen Österreichs, wurden wir mit dem „AMA-Gastronomiesiegel“ und „ausgezeichnet aufgetischt“ vom Salzburger Land belohnt.

Fleisch vom Rind, Schwein und Milchkitz: direkt von unserem Stammbauernhof

Milch und Milchprodukte: direkt von unserem Stammbauernhof

Schlagrahm, Joghurt, Topfen, Sauerrahm kommen von der Salzburg Milch

Eier: aus der Bodenhaltung, Wandlehenbauer (Großarl)

Kren: Genussregion Steirer Kren

Frisches Gemüse: Genussregion Walser Gemüse

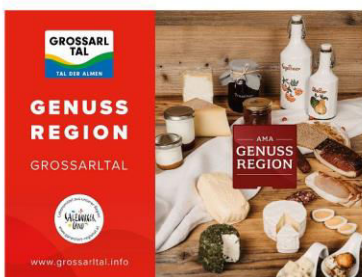
Speck und Wurst: direkt von unserem Stammbauernhof

Schnaps: direkt von unserem Stammbauernhof, Taxer Josef und

Johann Friedl (Steiermark)

Most & Obstäfte: Johann Friedl (Steiermark)

Ausschließlich österreichische Weine: siehe Weinkarte



Mitbringsel

Mit Loosbühelalm - Logo:

Bio- Baumwolle T-Shirts, Souvenirs,...

Mit dem Verkauf dieser Produkte wird eine Salzburger soziale Werkstätte unterstützt.

****NEU** Funktion Wendehaube & Stirnband ONE Size,
mit Loosbühelalm Bergwelt Motiv**

Feierlichkeiten, Gruppenausflüge & Seminare aller Art

Du planst eine Feier, Familientreffen, Firmenevent oder ähnliches? Dann besteht die Möglichkeit, unsere Gaststuben, in den verschiedenen Größen, zu reservieren. Die größte Stube bietet dir zudem eine Seminarausstattung mit TV,...

Sehr gerne geben wir dir bei einem persönlichen Gespräch nähere Auskunft oder helfen beim Organisieren. Oder du rufst uns an: +43/(0)676/ 44 095 18

Übernachten auf der Loosbühelalm?

Es warten auf dich unsere schönen Zirben- und Lärchenholzzimmer, für bis zu 42 Personen. 1x2-, 4x4- und 4x6-Bettzimmer, Duschen und WC's sind am Gang.

Preis im Sommer 2026: ab € 63,00 pro Erwachsenen mit Frühstück
Preis im Winter 26/27: € 75,00 pro Erwachsenen mit Frühstück
inkl. Zirben Almsaunagang & Shuttle bei An- & Abreise
Kinderermäßigung

Mehr Informationen zu deinem Sommer- oder Winterurlaub,
aktuelles & Webcam findest du auf



www.loosbuehelalm.at

Familie Heigl
Ellmau 135
5611 Großarl

Tel.: +43/(0)676/ 44 095 18
info@loosbuehelalm.at



****Folge uns auch auf Facebook und Instagram****

**Bitte nimm dir kurz Zeit:
Wir freuen uns über deine Bewertung auf Google.
Diese ist für uns und unsere Gäste sehr wichtig!**



falstaff

Im falstaff - Hüttenguide 2023 & 2024 & 2025 wurden wir zu einer der besten Hütten Österreichs nominiert. Bitte stimmt für uns ab, damit wir 2026 wieder dabei sind.