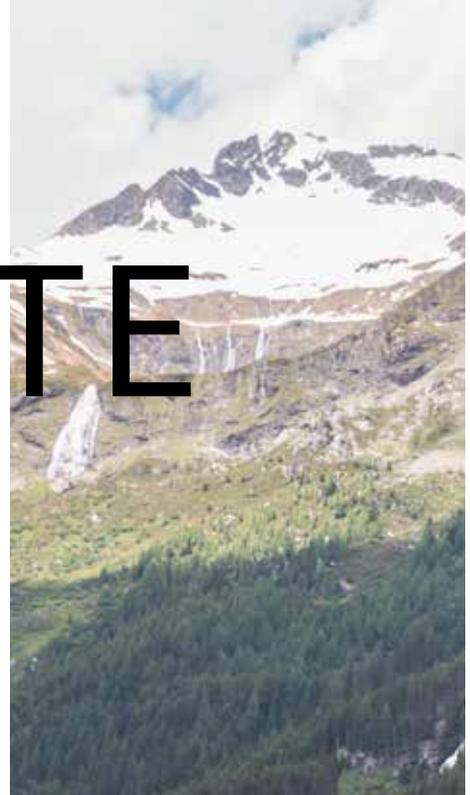




BERG MOMENTE



Hospiz unterm Felbertauern. Wusst du, dass das Matreier Tauernhaus 1207 erstmals erwähnt wurde.

Tauernhäuser wurden an den Tauernübergängen errichtet.

Sinn und Zweck der Tauernhäuser war es, die Dauer des Übergangs (über den Felbertauern auf 2.498 m Höhe) auf ein Mindestmaß zu verkürzen, so dass keine langen Wegstrecken ohne Zufluchtsmöglichkeit entstehen sollten. Es kann davon ausgegangen werden, dass bereits die Römer an den wichtigsten Übergängen Weghäuser und Hospize errichtet haben, in denen die Säumer essen, rasten und die Säumpferde ausruhen lassen konnten. Dafür erhielt der Tauernwirt Tauernprovisionen, zuerst in Naturalien, später in Geld. Schon immer pflegten die Bewohner Tirols und Salzburgs den Kontakt und Austausch mit anderen Regionen und Kulturen. Viele Volksgruppen in den Alpen waren ursprünglich Bauern und Säumer. Säumer waren die ersten „Spediteure“ der Alpen. Jahrhundertlang transportierten sie auf den Rücken der Pferde - oft wurden Noriker oder Haflinger (sehr leistungsfähige Pferderassen) als Lasttiere eingesetzt - Salz, Wein, Schnaps, aber auch Gold und Silber über die schwer zu überwindenden Alpenpässe.

Der Übergang über den Tauern wurde seit der Bronzezeit (1200 - 1000 v. Chr.) benutzt.

Um das Jahr 1150 stand der Handel mit Italien in voller Blüte. 1287 wird der Felbertauern erstmals als „Velber Thaur“ in einer Urkunde erwähnt.

Zwischen 1300 und 1550 wurde er am meisten begangen.

Zwischen 1700 und 1800 bestand ein regelmäßiger Postbotenverkehr von Mittersill nach Windisch-Matrei. Der Bau von Eisenbahnstrecken (Innsbruck - Salzburg, Tauernautobahn) ab dem 19. Jahrhundert bedeutete für den Saumhandel das Aus.



Weitere Informationen über
das Matreier Tauernhaus



SPEISEKARTE



Als Nationalpark Partnerbetrieb bieten wir die besten heimischen Qualitätsprodukte der Bergwelt, sorgfältig veredelt & verarbeitet und liebevoll zubereitet durch unser Küchenteam.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhältst du gerne von unseren Mitarbeiter/Innen.

SUPPEN

Rinderbouillon mit Kräuterfrittaten

Tiroler Speckknödelsuppe

Rinderbouillon | wahlweise 1
oder 2 Knödel

Kaspressknödelsuppe

Rinderbouillon | wahlweise 1
oder 2 Knödel

Knödel-Mix

Rinderbouillon – Speckknödel | Kaspressknödel

Tagessuppe

Frag gerne unser Servicepersonal nach der heutigen Auswahl



SALATE

- v Kleiner Blattsalat**
Mit Hausdressing (Essig-Öl)
- v Kleiner gemischter Salat**
Mit Hausdressing (Essig-Öl)
- v Großer gemischter Salat**
Mit Hausdressing (Essig-Öl)
- v Almsommer Bowl**
Gemischter Salat | Hausdressing (Essig-Öl)
Spinatpressknödel | Sauerrahm-Schnittlauch-Dip

SCHMANKERL

- Bergbauern-Toast**
Vollkorntoast | Räucherschinken | Bergkäse
Zwiebelmarmelade | Birnen-Senf-Chutney
- v Wilde Weide Flammkuchen**
Ziegenkäse | Birne | Preiselbeere | Rucola
Balsammico-Reduktion
- v Getaurer Flammkuchen**
Bauchspeck | Zwiebelmarmelade | Bergkäse | Rucola



TRADITIONELL

Getaurer Hausteichforelle

Gebratene Forelle | Rosmarin-Frühkartoffeln | gemischter Salat

mind. 20 Minuten Wartezeit einplanen

Zwiebelrostbraten

Dunkelbier-Zwiebelsauce | Röstkartoffeln

grüne Bohnen | Röstzwiebel

Wiener Schnitzel

Gebackenes Schnitzel vom Schwein | Pommes frites | Preiselbeeren

v Osttiroler Schlipfkrapfen reloaded

Osttiroler Schlipfkrapfen (mit Erdäpfeln und Kräutern

gefüllte Teigtaschen) | Bergkäsecreme

Kürbiskerne | Beilagensalat

v Käsespätzle

Spätzle | Röstzwiebel | Beilagensalat

Almburger

Rindfleisch-Patty | Röstzwiebel | Eisbergsalat | Tomate

Krensaucе | Bergkäse | wahlweise mit Pommes frites

oder Süßkartoffelpommes

v Sennerburger

Kaspressknödel | Tomate | Rucola | Sauerrahm-Schnittlauch-Dip

Sauerteig Bun | Birnen-Senf-Chutney | wahlweise mit Pommes frites

oder Süßkartoffelpommes

Getaurer Pfandl

Schweinefilet | Spätzle | Champignonsauce



FÜR KINDER

Kleines Wiener Schnitzel

Schnitzel vom Schwein | Pommes frites | Ketchup & Mayonaise

v Portion Pommes

Ketchup & Mayonaise

Kinder Bratwurst

Kleine Bratwurst | Pommes frites | Ketchup & Mayonaise

v Kinder Schlipfis

Osttiroler Schlipfkrapfen | Bergkäsecreme

SÜßE SÜNDEN

Apfel- oder Topfenstrudel

mit Schlagobers
oder Vanilleeis

Tageskuchen

Frag gerne unser Servicepersonal nach der heutigen Auswahl

Kaiserschmarren

Hausgemachter Kaiserschmarren | Rosinen
Staubzucker | Zwetschkenröster oder Apfelmus
mind. 20 Minuten Wartezeit einplanen

Schoko-Vanille Traum

Warmer Schokokuchen | Vanilleeis | Schokosauce
Schlagobers | Staubzucker | Mandel