



Almwanderung in Leogang

Jeweils am Freitag (siehe Programm) ab 13:00 Uhr
 Preise: 15,- Euro p.P.; Brettljausn und live Music
 Treffpunkt: wird bekannt gegeben,
 Anmeldung: TVB Leogang 06583 8234
 Die Leoganger Landschaft erleben und lokale Köstlichkeiten bei der Einkehr in einer der Leoganger Almen genießen:
Sinnlehenalm, Riedlalm oder Seealm
 dort erleben Sie einen gemütlichen Hoagascht und stimmungsvolle live Musik.



Gute Unterhaltung wünschen die **Schnuraln-Betriebe:**

- Hotel Bacher
- Hotel Forsthofalm
- Hotel Forsthofgut
- Hüttwirt
- Hotel Riederalm
- Hotel Rupertus
- Hotel SalzburgerHof
- Leoganger Bergbahnen und TVB Leogang

HERBST SCHNURALN PROGRAMM

Montag	Dienstag	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	18.09.2012 Kulturwanderung	20.09.2012 Mystische Bergwerkswanderung	21.09.2012 Almwanderung zur Sinnlehenalm	22.09.2012 Tafelrunde im Bergwerksmuseum	23.09.2012 Rupertus Kirchtag & Menüwanderung
24.09.2012 Kochkurs in der Abergalm	25.09.2012 Kulturwanderung	27.09.2012 Mystische Bergwerkswanderung	28.09.2012 Almwanderung zur Riedlalm	29.09.2012 Tafelrunde im Bergwerksmuseum	30.09.2012 Menüwanderung
01.10.2012 Kochkurs in der Abergalm	02.10.2012 Kulturwanderung	04.10.2012 Mystische Bergwerkswanderung	05.10.2012 Almwanderung zur Sinnlehenalm	06.10.2012 Tafelrunde im Bergwerksmuseum	07.10.2012 Menüwanderung
08.10.2012 Kochkurs in der Abergalm	09.10.2012 Kulturwanderung	11.10.2012 Mystische Bergwerkswanderung	12.10.2012 Almwanderung zur Seealm	13.10.2012 Tafelrunde im Bergwerksmuseum	14.10.2012 Menüwanderung
15.10.2012 Kochkurs in der Abergalm	16.10.2012 Kulturwanderung	18.10.2012 Mystische Bergwerkswanderung	19.10.2012 Almwanderung zur Riedlalm	20.10.2012 Tafelrunde im Bergwerksmuseum	21.10.2012 Menüwanderung

18. September bis 21. Oktober 2012



Programmänderung vorbehalten.



LEOGANGER
HERBST
SCHNURALN



Mystische Bergwerkswanderung

In den Stollen Leogangs...

Jeweils Donnerstag ab 18:00 Uhr; Preise: 30,- Euro p.P.
Treffpunkt: Kutschenumkehrplatz Schwarzleo
Begrenzte Teilnehmerzahl,
Anmeldung: Hotel Rupertus, Tel. 06583 8466

Nach einer Kutschenfahrt ins Schwarzleo-Tal werden Sie von den Bergwerksexperten, Familien Heidi und Hansi Pichler, in die mystische Welt des Bergbaus entführt. Mit Fackeln ausgestattet, wandern Sie durch das Bergwerk, zurück in die Leoganger Bergwerksgeschichte. Im Anschluss werden die Teilnehmer mit Knödelspezialitäten von Heidi Pichler in der Knappenstube verköstigt.



2. Ruperti Kirchtag

Musik & regionale Schmankerl
Sonntag 23.09.2012 ab 11:00 Uhr
Treffpunkt: Landhotel Rupertus

Feldmesse, Standler mit Produkten aus der Region, Kinderprogramm, Schätzspiel. Für das leibliche Wohl ist mit regionalen Spezialitäten gesorgt. Die Tanzmusik sorgt „unverstärkt“ für musikalische Unterhaltung.

Schnurale Menüwanderung

Mit 6-Gang Menü inkl.
Getränkebegleitung
Jeweils Sonntag ab
12:00 Uhr
Preise: 75,- Euro p.P.;
Treffpunkt/Anmeldung:
Hotel Bacher
06583 8556

Verkosten Sie ein Menü der besonderen „Gang-Art“. Bei einer Wanderung rund um die sieben Leoganger Herbst Schnuraln-Betriebe werden Sie bei Einkehrpausen mit Köstlichkeiten aus der Region bewirtet. Genießen Sie dieses spezielle 6-Gang-Menü mit dem Vorteil, kein Gramm dabei zuzunehmen, denn die Pfunde purzeln wieder, wenn nach jedem Gang wieder ein Stückchen gewandert wird.

Hotel Bacher

Pinzgauer Appetit-Häppchen

Hotel Forsthofgut

Kleines Törtchen und Schaumsüppchen vom Muskatkürbis mit Cracker von BIO-Kürbiskernen

Riederalm

Brennnesselschlutzkrappen, Kohlrabi & Tomate

Hotel Forsthofalm

Auf der Hautseite gebratenes Lachsforellenfilet mit Zwetschken-Eierschwammerlgröstl

Hüttwirt

Bio-Kalb mit Steinpilzen, Birne und Polenta

Hotel Salzburgerhof

Dreierlei von der Moosbeere

(inkl. Getränkebegleitung)



Rene Pichler vom Hüttwirt und Andi Herbst von der Riederalm bieten Ihnen einen unvergesslichen Gourmet-Abend

Tafelrunde in der Original (Hütt)-Schmiede

Jeweils Samstags ab 19:30 Uhr.

Treffpunkt: Dorfplatz Hütten

Preis: Menü inkl. Weinbegleitung: 115,- Euro p.P.

Anmeldung: Riederalm 06583 7342

Begrenzte Teilnehmerzahl (16 Personen)

Ganz nach dem Motto „Ein außergewöhnliches Menü an einem außergewöhnlichen Ort“, genießen Sie ein Abendessen der besonderen Art. Die beiden Küchenprofis kochen und verwöhnen Sie mit Gaumenfreuden die typisch für die Region in und rund um Leogang sind, welche von einem edlen Tropfen Wein begleitet werden. Das Ambiente der neu renovierten Schmiede trägt das Nötige bei.

Menü

Bergkräuterbrot, Bauernbrot, Seelambutter

Eierschwammerl-Tartar
Bergkäsecornetto, Maggikraut-Espuma

Sashimi vom Wildfang Zander
Kartoffel-Mousslin, Minz-Vanille-Öl, Wicken

Saalfeldner Flusskrebserl Bisque
Erbsen, Steinpilz

Leoganger Gebirgsforelle XXL
Rohnenknödel, Krensauc

Gamsragout
Kürbis, Amarettini

Oan tranche von an Kilo T-BONE STEAK
vom Salzburger Stier, Mangold, Gratin

Hollerbeeren (Hollerröster, Hollersorbet)

A so A Loigoma Schmarrn
Honig-Topfen-Schmarrn,
Curryeis, Safranbirne, Guanaja

Auswahl gereifter Leoganger Käsesorten
Chutneys, Kletzenbrot vom Brett