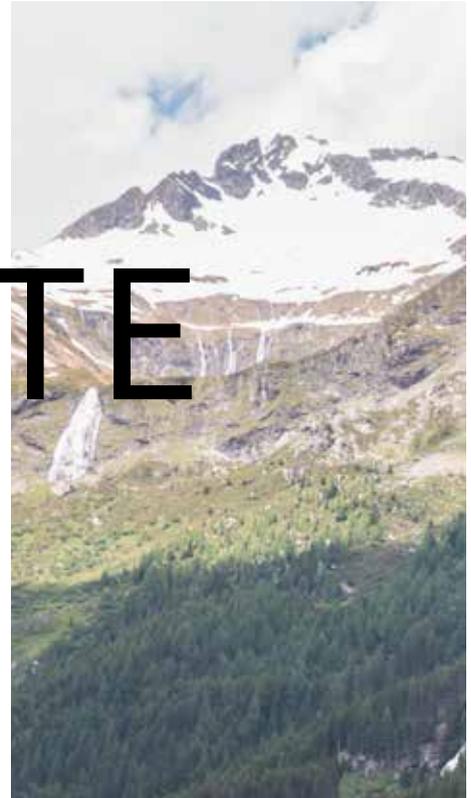




BERG MOMENTE



**Hospiz unterm Felbertauern.
Wussten Sie, 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 Ihnen die besten heimischen Qualitätsprodukte der Bergwelt, sorgfältig veredelt & verarbeitet und liebevoll zubereitet durch unser Küchenteam.

À la Carte Restaurant: von **11:30 - 17:00 Uhr von Dienstag bis Sonntag** - Montag Ruhetag - an Ruhetagen kochen wir ausschließlich für unsere Hausgäste.

SUPPEN

V Rinderbouillon mit Kräuterfrittaten

Ein echter Klassiker für die Seele.
Auf Wunsch vegetarisch mit Gemüsebouillon.

Tiroler Speckknödelsuppe

Herzhaft-würzige Speckknödel, serviert in Rinderbouillon – wahlweise mit 1 oder 2 Knödeln.

V Kaspressknödelsuppe

Goldbraun gebackene Osttiroler Kaspressknödel in kräftigem Rinderbouillon. Auf Wunsch vegetarisch mit Gemüsebouillon - wahlweise mit 1 oder 2 Knödeln.

Knödel-Mix

Für Knödelliebhaber: Eine herzhafte Kombination aus Speckknödel und Kaspressknödel, serviert in kräftigem Rinderbouillon.

Gulaschsuppe

Deftig, würzig und wärmende Suppe, verfeinert mit Bauernbrot.



JAUSN

V Schinken-Käse-Toast

Perfekt für zwischendurch: Gebackener Toast mit Schinken und Käse, serviert mit Ketchup und Mayonaise. Auf Wunsch vegetarisch.

Speckplatte „Osttiroler Art“

Eine traditionelle Spezialität: Feiner Osttiroler Karre- und Schopfspeck, serviert mit Bauernbrot, Butter, Senf und frischem Kren.

V Flammkuchen

Dünnere, knusprige Flammkuchen, wahlweise belegt mit Sauerrahm, Schinkenspeck, Zwiebeln und Rucola oder vegetarisch (vegan) mit Ajvar, Paprika, Zucchini und Rucola.

SALATE

V Kleiner Blattsalat

Frisch und knackig, serviert mit Hausdressing.

V Kleiner gemischter Salat

Eine bunte Mischung aus frischen Salaten und Gemüse, serviert mit Hausdressing.

V Großer gemischter Salat

Ein bunter Salat für den großen Appetit: serviert mit frischem Blattsalat, Gemüse und Hausdressing.

V Kaspressknödel-Salat

Frischer gemischter Salat mit Hausdressing, gekrönt mit goldbraunen Osttiroler Kaspressknödeln – wahlweise mit 1 oder 2 Knödeln.



TRADITIONELL

Gebackene Blutwurst

Gebackene Blutwurst auf knackigem gemischtem Salat, verfeinert mit frischem Kren.

V Osttiroler Schlipfkrapfen

Traditionelle Teigtaschen, gefüllt mit Erdäpfeln und Kräutern, serviert mit brauner Butter, feinem Reibekäse und Blattsalat. Auf Wunsch vegan.

Schweineschnitzel nach Wiener Art

Knusprig gebackenes Schnitzel vom Schwein, serviert mit Pommes frites und Preiselbeeren.

V Osttiroler Kasspatzlen

Spätzle mit geschmolzenem Bergkäse und Röstzwiebeln, serviert im Pfandl mit Blattsalat.

Alpengrillteller

Ein rustikaler Genuss aus gegrilltem Schweine- und Rindfleisch, Würstl und Grillgemüse. Dazu Pommes frites und Dip.

V „Eiskletter-Penne“

Penne-Nudeln in aromatischer Tomatensauce mit Paprika, Zucchini, Zwiebeln und Rucola.



FÜR KINDER

Kleines Wiener Schnitzel

Knusprig gebackenes Schnitzel vom Schwein, serviert mit Pommes frites, Ketchup und Mayonaise.

v Portion Pommes

Goldgelb und knusprig – mit Ketchup und Mayonaise.

SÜßE SÜNDEN

Apfel- oder Topfenstrudel

Frischer Strudel, gefüllt mit Äpfeln oder cremigem Topfen. Serviert mit Schlagobers oder warmer Vanillesauce.

Marillenkuchen

mit Sahne

Warmer Schokokuchen

Verführerischer, warmer Schokokuchen, serviert mit Schokosauce, Vanilleeis und Schlagobers.

Kaiserschmarren

Traditionell und unwiderstehlich – frisch gebackener Kaiserschmarren mit Rosinen, serviert mit Staubzucker und fruchtigem Zwetschkenröster.