

# SPANNAGEL ZEIT



**GENIESSEN**  
BEI TRAUMHAFTER  
AUSSICHT

WIR STEHEN AUF  
**REGIONALITÄT & QUALITÄT**



• HIER GEHT'S ZUR  
• **TISCHRESERVIERUNG**



# BEWUSST REGIONAL.



Dieser Betrieb wurde von der Agrarmarketing Tirol GmbH mit der „Bewusst Tirol“ Münze ausgezeichnet, da er in seiner Küche nachweislich verstärkt Tiroler Lebensmittel verwendet. „Bewusst Tirol“ Betriebe forcieren den Einsatz heimischer Lebensmittel und stärken somit die Zusammenarbeit von Tourismus und Landwirtschaft. Die Auszeichnung in Form der „Bewusst Tirol“ Münze ist ein verlässlicher Wegweiser für Konsumenten und Gäste, die Tirol am Teller genießen möchten. Nähere Infos unter [qualität.tirol](http://qualität.tirol)

## EINE LANGJÄHRIGE ZUSAMMENARBEIT VERBINDET UNS BEISPIELSWEISE MIT FOLGENDEN HEIMISCHEN PRODUZENTEN:

- 1 MILCH & JOGHURT**  
Stallgemeinschaft Hintertux
- 2 LAMMFLEISCH**  
Fankhauser Franz, Tux
- 3 BROT & GEBÄCK**  
Dorfbäckerei Stock, Tux-Lanersbach
- 4 KÄSE, MILCHPRODUKTE**  
ErlebnisSennerei Zillertal, Mayrhofen
- 5 DESTILLATE**  
Dengg Hannes, Schwendberg
- 6 BIERE**  
Zillertal Bier, Zell am Ziller
- 7 FLEISCH**  
Metzgerei Gasser, Aschau  
Metzgerei Kammerlander, Kaltenbach  
Dengg Klaus, Holzleiten
- 8 KARTOFFELN**  
Kapeller Franz, Obermieming

**REGIONAL.GUT.**





Es freut uns, dass du das Spannagelhaus für die Einkehr auf 2.530 m gewählt hast. Da frische Gletscherluft nicht nur glücklich, sondern auch hungrig und durstig macht, stehen viele kulinarische Köstlichkeiten zur Auswahl. Unser Küchen- und Serviceteam freut sich, dich mit Zillertaler Köstlichkeiten und österreichischen Schmankerln verwöhnen zu dürfen!

**WIR WÜNSCHEN GUTEN APPETIT UND EINE GENUSSREICHE ZEIT AM HINTERTUXER GLETSCHER!**

**UNSER KÜCHENTEAM VERWÖHNT DICH VON 11.00 BIS 15.00 UHR.**



Gletscherbrüche beim Spannagelhaus,  
1959



Wery-Hütte, 1908



Spannagelhaus im Sommer, 1942

## DAS HEUTIGE **SPANNAGELHAUS**, 2.530 M BLICKT AUF EINE LANGE TRADITION ZURÜCK.

Am 22. April 1885 wurde die "Wery Hütte" erstmals eröffnet, die sich ursprünglich im Besitz der Zentrale Wien des Österreichischen Touristenklubs (ÖTK) befand. Ihren Namen erhielt die Hütte von Klubfunktionär Franz Xaver Wery, der die damalige Schutzhütte aus eigenen Mitteln finanzierte. Für Bergsteiger war die Wery-Hütte wichtiger Ausgangspunkt für die Besteigung des 3.228 m hohen Hohen Rifflers und der 3.286 m hohen Gefrorene-Wand-Spitze. Ebenso war das Spannagelhaus gern genutzte Übernachtungsmög-

lichkeit bei der Überquerung der Friesenbergscharte Richtung Friesenberghaus oder Olpererhütte. Im Jahr 1908 erfolgte ein erster Umbau, welcher am 16. August 1908 eingeweiht wurde. In diesem Zuge wurde das Haus nach dem Handelsakademie-Professor Dr. Rudolf Spannagel, 1. Präsident des ÖTK von 1902-1904, benannt. In unmittelbarer Nähe des Hauses befindet sich der vom Wirt des Spannagelhauses im Jahr 1919 entdeckte Eingang der durch eiszeitliche Schmelzwasser des Hintertuxer Gletschers entstandenen

Spannagelhöhle. Deren Höhlensystem erstreckt sich unterhalb des Spannagelhauses über mehr als 10 Kilometer und kann im Rahmen von Führungen teilweise besichtigt werden. Ein nochmaliger Zubau wurde 1978 abgeschlossen.

2013 wurde das Spannagelhaus vom Österreichischen Touristenklub an die Zillertaler Gletscherbahn verkauft, abgerissen und durch einen Neubau ersetzt. Bereits nach wenigen Monaten Bauzeit ging das neue Bedienungsrestaurant, das jetzige Spannagelhaus, in Betrieb.



# UNSERE WOCHENKARTE.

SPECIALITIES OF THE WEEK



**DI**  
TUESDAY

## GRILLHENDL MIT POMMES

Grilled chicken with French fries

€ 18,00



**MI**  
WEDNESDAY

**TIPP**

## ZILLERTALER HOLZKNECHTKRAPFEN

mit Salatgarnitur

Pancakes filled with cream of potatoes, curd and Zillertaler cheese served with salad

€ 16,50



**DO**  
THURSDAY

## SPARE RIBS

mit Potato Wedges

Spare ribs with potato wedges

€ 18,10



**FR**  
FRIDAY

## SPAGHETTI CARBONARA

mit grünem Salat

Spaghetti Carbonara with green salad

€ 18,90

**SA**  
SATURDAY

## BLATTSALAT SURF AND TURF

Rinderfilet-Streifen und Garnelen mit Knoblauchbrot

Surf and Turf on a green salad

Slices of beef steak, prawns and homemade garlic bread

€ 21,50

**SO**  
SUNDAY

## CORDON BLEU MIT POMMES

Cordon Bleu with French fries

€ 21,80

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.

# AUS DEM SUPPENTOPF

## SOUPS



### KARTOFFELCREMESUPPE



Potato soup

€ 6,80

### KLARE SUPPE MIT FRITTATEN, NUDELN ODER BACKERBSEN

Clear soup with sliced pancakes, noodles or fried batter peas

€ 5,80

### TIROLER SPECKKNÖDELSUPPE

Clear soup with bacon dumpling

**1 KNÖDEL** Dumpling € 6,80

**2 KNÖDEL** Dumplings € 10,90

### KASPRESSKNÖDELSUPPE



Clear soup with pressed potatoe-cheese dumpling

€ 6,80

### HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE mit Brot



Homemade goulash soup with bread

**KL. PORTION** small € 6,90

**GR. PORTION** large € 10,30

**TIPP**

### TUXER GERSTENSUPPE mit Brot

Selchfleisch und frischem Gemüse

Soup bowl with barley, meat, fresh vegetables and bread

€ 6,80



vegetarisch



glutenfrei



laktosefrei

# Salate

## SALADS

### GEMISCHTER SALAT



Mixed salad

€ 6,50



### GRÜNER SALAT mit Balsamico Dressing



Green salad with balsamic dressing

€ 6,50



### UNSERE EMPFEHLUNG

Tukkes WHITE ONE 2021

1/8 l | € 6,40

0,75 l Fl. | € 32,00

### BAUERN Salat mit Speck und Kaspressknödel

Farmers salad with bacon and pressed dumpling

€ 17,00



### HAUSGEMACHTES KNOBLAUCHBROT

Homemade garlic bread

€ 4,50



# MITMACHEN UND GEWINNEN



Nütze die Zeit bis das Essen serviert wird & gewinne Skipässe für deinen nächsten Skiurlaub.

1 VON 50 SKIPÄSSEN FÜR 6 TAGE UND  
1 VON 100 TAGESSKIPÄSSEN  
FÜR DEN WINTER 2025-26

Einfach den QR-Code scannen, an der Umfrage teilnehmen und mit etwas Glück gewinnen.



# HÜTTEN SCHMANKERL

## TRADITIONAL DISHES

**WIENER SCHNITZEL** vom Schwein  
mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren



Wiener Schnitzel with parsley potatoes and cranberries

€ 21,50

**NUR SOLANGE DER VORRAT REICHT!**

**DER SPANNAGEL-BURGER** mit Pommes

**100% österreichisches Rindfleisch, Zillertaler Bergkäse,  
gebackener Zwiebelring und Tomate**

100% Austrian beef, cheese, fried onion ring and tomato

€ 19,80

**WHILE STOCKS LAST!**

**BANDNUDELN IN RAHMSAUCE** geschwenkt

Ribbon noodles tossed in cream sauce

mit **Cherrytomaten und Brokkoli** | with cherry tomatoes and broccoli € 16,80



mit **Putenstreifen** | with turkey strips € 18,10

mit **Garnelen** | with prawns € 19,90

**SPAGHETTI BOLOGNESE** mit Parmesan



Spaghetti Bolognese with Parmesan cheese

€ 16,40

**GENIESSE  
DIE KLEINEN DINGE.  
SIE MACHEN DAS LEBEN  
GROSSARTIG.**





**MMH  
SOOOO  
GUT.**

## KARTOFFELRÖSTI

mit Sauerrahm Dip und Guacamole

„Rösti“ with sour cream dip and guacamole

... mit Grillgemüse | with grilled vegetables € 16,60



... mit geräuchertem Lachs | with smoked salmon € 18,90

... mit Speck | with bacon € 17,50



### UNSERE EMPFEHLUNG

Tukkes SOLID

Chardonnay 2022

0,75 l Fl. € 55,00

## SPANNAGELRÖSTI

Variation aus gegrilltem Hühner-, Rind- und Schweinefleisch  
auf Kartoffelrösti garniert mit Pfeffersauce

„Spannagelrösti“ - variation of grilled chicken, beef and pork  
on potato rosti garnished with pepper sauce

€ 26,40

## ZILLERTALER KÄSESPÄTZLE



mit Röstzwiebeln und grünem Salat

Cheese spätzle with roasted onions and green salad

€ 19,30



### UNSERE EMPFEHLUNG

Tukkes RED ONE 2020

1/8 l € 6,60

0,75 l Fl. € 39,00

## TIROLER GRÖSTL



mit Spiegelei und lauwarmem Krautsalat

“Tyrolean Gröstl“ roasted potatoes with meat,  
fried egg and cabbage salad

€ 19,30

## ORIG. ZILLERTALER BRETTLJAUSE

mit verschiedenen Wurst- und Käsespezialitäten

serviert mit frischem Bauernbrot

“Zillertal Snack“ with different kinds of sausage, bacon and cheese  
served with farmers bread

€ 14,90

# SWEETS I ♥ IT.

VERSUCHUNGEN SOLLTE MAN NACHGEBEN -  
WER WEISS, OB SIE WIEDERKOMMEN?

## KAISERSCHMARRN

mit Apfelmus und Zwetschkenröster

Fluffy shredded pancake with stewed plums and apple purée

€ 11,40

## GERMKNÖDEL

mit Vanillesauce und Mohn

Yeast dumpling filled with plum jam, vanilla cream and poppy seeds

€ 9,80

## HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL

mit Vanillesauce oder Vanilleeis

Homemade apple strudel with vanilla sauce or vanilla ice-cream

€ 7,70



## APFELSTRUDEL ZUM NACHBACKEN:

### MAN BENÖTIGT:

1 Packung Blätterteig

500 g geschälte/entkernte Äpfel

½ Zitrone gepresst

100g Semmelbrösel

50g Butter

50g Rosinen in Rum (oder Apfelsaft)

1TL Zimt gemahlen

100g Kristallzucker

1 verquirltes Ei

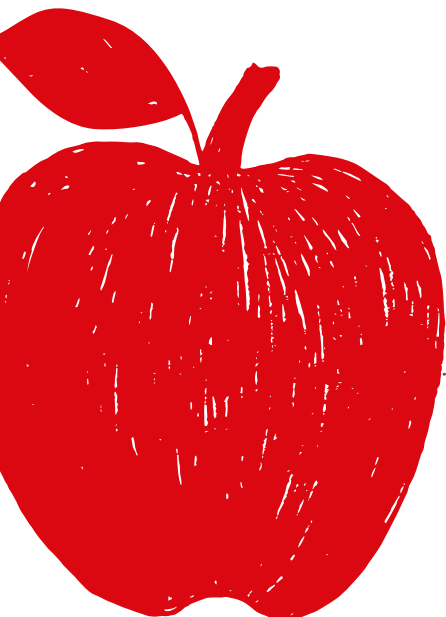
Etwas Staubzucker zum Bestreuen

### ZUBEREITUNG:

Apfelstücke, Zitronensaft, Rum-Rosinen, Zimt, Zucker und in Butter geröstete Brösel vermengen.

Blätterteig auslegen, die Fülle am unteren Rand verteilen, die Ränder mit verquirltem Ei bestreichen und zur gewünschten Form einschlagen. Rechts und links die Enden einschlagen, mit dem restlichen Ei bestreichen und mit einer Gabel einstechen.

Bei 180 Grad Umluft für ca. 30 – 35 Min. backen (oder bis zur gewünschten Bräunung)



PRE-ORDER NECESSARY

# AUF VORBESTELLUNG



## HÖCHSTES FONDUE IM ZILLERTAL SPANNAGEL FONDUE

### UNSERE EMPFEHLUNG

REDMONT 2020  
0,75 l Fl. € 45,00

**Kräftige Fleischbrühe, Rinder-, Hühner- und Schweinefleisch  
Pommes und Knoblauchbrot, verschiedene Saucen und Dips**  
Fondue - Beef broth with beef, chicken and pork  
French fries, homemade garlic bread, dips and sauces  
€ 36,00 pro Person



## FILETSTEAK

UNSERE EMPFEHLUNG  
TUKKES GLACIER 2017/2018  
0,75 l Fl. € 55,00

**Saftiges Filetsteak aus Tirol ca. 220 g  
mit Pfeffersauce oder kräftigem Jus, Grillgemüse, Pommes**  
Steak from Tyrolean cattle (approx. 220 g) with pepper sauce or jus,  
grilled vegetables and French fries  
€ 35,00



## TOMAHAWK STEAK (ca. 1.000 g)

UNSERE EMPFEHLUNG  
GABARINZA 2017  
0,75 l Fl. € 71,00  
1,5 l Fl. € 142,00

**vom heimischen Metzger Christian Gasser, Aschau  
mit Grillgemüse, Pommes, Dips und Saucen, für 2 Personen**  
From the local butcher Christian Gasser, Aschau  
Roasted vegetables, French fries, dips and sauces, for 2 persons  
€ 83,00



# DRINKS



## LIMONADEN | LEMONADES

Coca Cola .....	0,2l	€ 4,00
Coca Cola .....	0,4l	€ 5,80
Coca Cola Zero .....	0,33l	€ 4,80
Fanta, Sprite, Spezi .....	0,2l	€ 4,00
Fanta, Sprite, Spezi.....	0,4l	€ 5,80
Almdudler .....	0,2l	€ 4,00
Almdudler .....	0,4l	€ 5,80
Skiwasser .....	0,2l	€ 4,00
Skiwasser .....	0,4l	€ 5,80
Red Bull .....	0,25l	€ 4,40

## SÄFTE | JUICES

Apfelsaft, Johannisbeersaft .....	0,2l	€ 4,00
Apfelsaft, Johannisbeersaft .....	0,4l	€ 5,80
Apfel-, Johannisbeersaft gespritzt ..	0,2l	€ 4,00
Apfel-, Johannisbeersaft gespritzt ..	0,4l	€ 5,80
Mangosaft .....	0,2l	€ 4,20
Mangosaft		
gespritzt mit Soda .....	0,4l	€ 5,80
gespritzt mit Wasser .....	0,4l	€ 5,80

## MINERALWASSER | MINERAL WATER

Montes prickelnd .....	0,33l	€ 4,30
Montes prickelnd .....	0,75l	€ 6,80
Montes still .....	0,33l	€ 4,30
Montes still .....	0,75l	€ 6,80

## G'ZAPFTES UND AUS DER FLASCHE DRAFT AND BOTTLED BEER

Zillertal Pils .....	0,2l	€ 3,90
Zillertal Pils .....	0,3l	€ 4,60
Zillertal Pils .....	0,5l	€ 6,00
Zillertal Radler .....	0,3l	€ 4,60
Zillertal Radler .....	0,5l	€ 6,00
Erdinger Urweisse .....	0,3l	€ 4,60
Erdinger Urweisse .....	0,5l	€ 6,20
Erdinger alkoholfrei .....	0,5l	€ 6,10



## HEISSGETRÄNKE | *HOT DRINKS*

Verlängerter .....	€ 3,80
Cappuccino .....	€ 4,10
Espresso .....	€ 3,40
Espresso Macchiato .....	€ 3,60
Doppelter Espresso .....	€ 4,60
Latte Macchiato .....	€ 4,50
Heiße Schokolade .....	€ 4,10
Heiße Schokolade mit Sahne .....	€ 4,50
Glas Tee (versch. Sorten) .....	€ 3,80
Heiße Zitrone .....	€ 3,80
Haferl Verlängerter .....	€ 7,50
Haferl Cappuccino .....	€ 8,00

## ALKOHOLISCHE HEISSGETRÄNKE *ALCOHOLIC HOT DRINKS*

Tee mit Rum .....	€ 5,50
Jägertee .....	€ 5,80
Glühwein .....	€ 5,80
Lumumba (Heiße Schoko mit Rum) .....	€ 6,20

## OFFENE WEINE 1/8 L

### *WINE BY THE GLASS 1/8 L*

## WEISSWEIN | *WHITE WINE*

Gelber Muskateller, Taferner .....	€ 6,40
Tukkes White ONE .....	€ 6,40
Grüner Veltliner, Markowitsch .....	€ 5,80
G`spritzter weiß .....	1/4 l € 4,60

## ROTWEIN | *RED WINE*

Zweigelt Rubin, Lager .....	€ 6,20
Tukkes Red ONE .....	€ 6,60
G`spritzter rot .....	1/4 l € 4,60

## SEKT & CHAMPAGNER

### *SPARKLING WINE & CHAMPAGNE*

Prosecco .....	0,75l € 38,00
Veuve Cliquot .....	0,75l € 110,00

# DRINKS.

## APERITIFS | APERITIF

Glas Prosecco .....	0,1l	€	4,60
Hugo (Prosecco) .....		€	7,20
Prosecco Aperol .....		€	7,20

## LIKÖRE | LIQUEUR

Baileys .....	2cl	€	4,40
Amaretto .....	2cl	€	4,40
Eierlikör .....	2cl	€	4,40

## BITTERS | BITTERS

Jägermeister .....	2cl	€	4,40
--------------------	-----	---	------

## SHOTS

Flying Hirsch .....		€	5,00
---------------------	--	---	------

## WHISKY

Jameson .....	4cl	€	7,00
---------------	-----	---	------

## WODKA

Absolut .....		€	5,80
---------------	--	---	------

## SCHNAPS

Willi mit Birne .....	2cl	€	4,20
Marille .....	2cl	€	4,20
Bauernobstler .....	2cl	€	4,60
Haselnuss .....	2cl	€	4,20



*Aus den Tuxer Wäldern  
und hausgemacht!*

Zirbenschnaps .....	2cl	€	4,20
---------------------	-----	---	------

## Edelbrände

VON DENGG HANNES „INNERUMMERLAND“

Meisterwurz .....	2cl	€	4,60
Rote Williamsbirne .....	2cl	€	5,50
Himbeere .....	2cl	€	5,50
Weichsel .....	2cl	€	5,50
Zwetschke .....	2cl	€	5,50

*Genuss der überzeugt*



# SPANNAGEL House

**SAVE  
THE  
DATE**



**FR, 28.  
MÄRZ 2025**

START 11.00 UHR

**BBQ FRÜHSCHOPPEN**  
MIT GRILLWELTMEISTER  
ADI BITTERMANN

**DJ** **REALIZE**



0,75 L  
**WEISS**

---

## FRISCH & FRUCHTIG

---

2023 **GELBER MUSKATELLER** € 37,00

**Niederösterreich, Weingut Taferner**

Intensiv duftig nach Holunderblüten, sehr traubig, am Gaumen guter Druck und Fruchtschmelz mit einer pikanten Säure, sehr trinkfreudiger Muskateller!

2021 **TUKES WHITE ONE** € 32,00

**(SB/GM/SR)**

**Leithaberg, Weingut Juris**

Eine Cuvée aus den Sorten Chardonnay und Muskat-Otonell.  
In der Nase Blütenaromen und reife, rote Paprika, sehr Vielschichtig.  
Am Gaumen trocken mit gut integrierter frischer Säure, kraftvollem Körper und anregender Eleganz.

2022 **GLETSCHERPRINZESSIN** € 37,00

**Niederösterreich, Weingut Müller-Grossmann**

Frucht, Frische und Mineralität verleihen der jugendlichen Prinzessin ihren Trinkfluss. Der Wein ist ein idealer Speisenbegleiter, eignet sich aber auch sehr für den Genuss zwischendurch.

---

## KRÄFTIG & GEHALTVOLL

---

2022 **GLETSCHERKÖNIGIN  
GRÜNER VELTLINER SMARAGD** € 44,00

**Wachau, Weingut Lagler**

In der Nase sehr komplex, fruchtig und mineralisch, am Gaumen trotz seiner dichten Körperfülle unglaublich graziös.

2021 **GRÜNER VELTLINER RIED LAMM** € 71,00

**Kamptal DAC, Weingut Schloss Gobelsburg**

Hauchzartes Fruchtspiel nach roten Ribiseln und weißem Nougat, viele Details, sofort Finesse und Tiefe ankündigend; kraftvoll und springlebendig, bei aller Power vor allem die Feinheiten betonend, ganz zarte Linienführung, hochelegant und geschliffen, puristischer Premium-Veltliner von großer Länge.

**” MAGNUM 1.5 L 142,00**

---

## KLASSISCH & TROCKEN

---

2022 **GRÜNER VELTLINER RIED  
HIMMELREICH** € 35,00

**Wagram DAC, Weingut Fritz**

Reifes Fruchtkonzentrat in der Nase, am Gaumen geschmeidig, üppig mit opulenter Finesse, langer cremiger Abgang.

2023 **SAUVIGNON BLANC** € 39,00

**Südoststeiermark,**

**Weingut Dreisiebner Stammhaus**

Sehr würzig im Duft, viel Frucht nach Johannisbeeren, pikante Aromatik, kühl und stoffig am Gaumen, charismatischste Sorte der Südsteiermark.

2022 **TUKES SOLID CHARDONNAY** € 55,00

**Wagram, Weingut Juris**

Wein mit viel Burgunder-Typizität, zeigt enorme Fülle; würzige Tannine, gelblich, reife Ananas, helle Nougatnoten, Purist, international geprägter Chardonnay mit Tiefgang. Passend zu dunklen Fleischgerichten Rind oder Wild mit kräftigen Soßen, hervorragender Solowein bei Kaminfeuer.

# ROT

0,75 L

## FRUCHTIG & ELEGANT

2018 ZWEIGELT € 36,00

**Burgenland, Weingut Heinrich**

In der Nase dunkle Beerenfrucht, begleitet von einer zarten tabakigen Würze, am Gaumen klassische reife Kirscharomatik, angenehme Fruchtsüße, feingliedriges Tannin, trinkanimierend.

2015 GLETSCHERPRINZ € 38,00

**Niederösterreich, Weingut Forstreiter**

Eine Cuvée aus den Sorten Zweigelt und St. Laurent. Feine Weichselkirsche mit zarten Röstaromen in der Nase, sehr zugänglich, elegant mit weichem Tannin und schöner Fruchttintensität im Abgang.

## LEICHT UND FRUCHTIG

2022 ROSÉ  
GLETSCHERBARONESSE € 31,00

**Burgenland, Weingut Stiegelmar**

Leuchtend helles Bronze-Rot mit blassem Rand; intensive Stachelbeer-, Walderdbeernase; der Gaumen präsentiert sich ebenfalls fruchtig frisch mit feinem Walderdbeearoma, ausgewogen mit einer schönen Lebendigkeit, Frische und Eleganz.



## KRÄFTIG & GEHALTVOLL

2020 REDMONT € 45,00

**Carnuntum, Weingut G. Markowitsch**

Eine Cuvée aus den Sorten Zweigelt, Blaufränkisch und Cabernet Sauvignon. Rauchig in der Nase mit dunkelbeeriger Frucht, am Gaumen kraftvoll mit reifen Tanninen und herrlicher Fruchtsüße im Nachhall.

2020 TUKKES RED ONE € 39,00

**Leithaberg, Weingut Juris**

Cuvée aus Blaufränkisch-St. Laurent  
Feinfruchtige St. Laurent – Obertöne, gut eingebundene Johannisbeere Frucht und mit zarter Veilchennote durchsetzt, kräftiger Körper, würziger Abgang.

2017/18 TUKKES GLACIER € 55,00

**Leithaberg, Weingut Juris**

Tiefdunkles Rubingranat, schwarzer fast opaker Kern, Geruch: dunkle Beerenfrucht, dezente Minzanklänge, Vanille, Geschmack: dichtgewobene feste Tannin Struktur, maskulin, zitronig tabakige Anklänge, feine Zwetschkenfrucht.

2020 GLETSCHERKÖNIG € 50,00

**Carnuntum, Die besten Fässer von den Weingütern:**

**Taferner, Lager, Markowitsch, Schulz, Pimpel, Netzl und Oppelmayer**

Cuvée aus den Sorten Merlot, Blaufränkisch, Zweigelt und Cabernet Sauvignon. Vielschichtige reife Nase nach dunklen Beeren, kräftig und kompakt am Gaumen mit langem Nachhall.

2017 GABARINZA € 71,00

**Burgenland, Weingut Heinrich**

Eine Cuvée aus den Sorten Merlot, Blaufränkisch und Zweigelt. Setzt in der Nase rotbeerig an und geht in dunkle graphitige Noten über. Am Gaumen kompakter Ansatz, straffes Gerüst mit vielschichtigem Aufbau, dunkles Waldbeerenkonfit, zarte Bitterschokolade im Ausklang. Insgesamt ein kräftiger, sehr strukturierter Wein.

**MAGNUM 1,5 L 142,00**

POESIE IN FLASCHEN





# HÖHLISCH FEURIGE GLETSCHERTOUR.

## VIEL ZU ERLEBEN



**GEFÜHRTE TOUR DURCH DIE SPANNAGELHÖHLE**



**FEURIGES FONDUE IM SPANNAGELHAUS**



**FAHRT MIT DEM 600 PS STARKEN PISTENBULLY  
ZURÜCK ZUM TUXER FERNERHAUS**

Ob Fußgänger oder Skifahrer –  
im Rahmen dieser Tour erlebt man gleich  
**DREI GLETSCHERHIGHLIGHTS** an einem Tag!

Du willst mehr darüber wissen?  
Hier findest du alle Informationen im Detail bzw.  
schreib uns an [marketing@hintertuxergletscher.at](mailto:marketing@hintertuxergletscher.at)



Dieses und weitere Erlebnisse wie auch Gutscheine können direkt über unsere  
Homepage [www.hintertuxergletscher.at/de/shop](http://www.hintertuxergletscher.at/de/shop) gebucht werden.



# DIE NACKTEN FAKTEN



- Das Spannagelhaus steht für **BESONDERE MOMENTE:** So werden hier zB. das höchst gelegene Fondue im Zillertal und Tomahawk Steak auf Vorbestellung serviert. **GENUSSMOMENTE,** die einen Urlaub eben ganz besonders machen.



Im Herbst, vor dem ersten Schneefall, werden ca. 4.000 LITER BIER für den Start in die Winter-saison mittels LKW auf den Berg ge-liefert. Sobald die Skipiste die Zufahrt zum Spannagelhaus bedeckt, werden alle Getränke und Lebensmittel über 2 Sektionen mit der Seilbahn und vom Tuxer Fernerhaus mittels Pistenraupe zum Spannagelhaus transportiert.



Das Spannagelhaus wird vom Sommer-berg aus mit Wasser versorgt. Das Quell-wasser wird vom Sommerberg ins Tuxer Fernerhaus ge-pumpt, dort durch UV- und Filteranla-gen aufbereitet und danach ins Spanna-gelhaus geschickt.



Direkt neben dem Spannagelhaus befindet sich der **EINGANG ZUR SPANNAGELHÖHLE, WELCHE DIE GRÖSSTE NATUR-STEINHÖHLE DER ZENTRALALPEN** ist. Die Höhlenführun-gen werden wetter-unabhängig **GANZ-JÄHRIG** angeboten.

**TIPP**

**\* DU LIEBST MENSCHEN,  
FRISCHE LUFT &  
BIST TEAMPLAYERin?**

... DANN HABEN WIR DIE PASSENDE AUFGABE FÜR DICH!

*Erfahre mehr!*



**GEMEINSAM BEWEGEN WIR BERGE.**



**RESERVIERE JETZT**  
**+43 (0)5287 8510 360**



**VIELEN DANK FÜR DEN BESUCH!**

**Spannagel**  
**Haus**  
2530m



**HINTERTUXERGLETSCHER.AT**

RESERVIERUNGS-HOTLINE +43 (0)5287 8510 360 • WARMER KÜCHE TÄGLICH BIS 15.00 UHR