

ALLE INFOS ZU UNSEREM HAUS UND
zwei köstliche Rezepte
VOM KÜCHENCHEF
IN DIESER BROSCHÜRE

GASTHOF & PENSION

Zauchenwirt

URLAUB & GENUSS
auf Haubenniveau

WILLKOMMEN DAHEIM!

URLAUB IN BAD MITTERNDORF





*** Moderne Tradition

UNSERE 14 ZIMMER (DZ, EZ, FAMILIENZIMMER),
MODERN MIT WELLNESSBAD ODER IM STEIRISCHEN
LANDHAUSSTIL, GARANTIEREN ERHOLSAME NÄCHTE.

Ausgezeichnete Kulinarik

UNSERE LANDWIRTSCHAFT UND DIE
AUSZEICHNUNG MIT DEM AMA-GÜTESIEGEL
STEHEN FÜR EXZELLENT UND NACHHALTIGE
GAUMENFREUDEN - VOM CHEF ZUBEREITET.

herzlich willkommen

IN BAD MITTERNDORF BEIM ZAUCHENWIRT

Im Herzen des Steirischen Salzkammergutes Urlaub zu machen ist ein unvergessliches Erlebnis. Das fand auch Napoleon, der sogar in unsere Gastzimmerdecke geschossen hat - wir meinen aus Begeisterung. So geschichtsträchtig ist unser Landgasthaus, der „Zauchenwirt“, und seit rund 90 Jahren heißen wir, die Familie Schrottshammer, unsere Gäste in Bad Mitterndorf darin willkommen - mit Herz und Seele eines Familienbetriebes.

In der 4. Generation kümmern sich Claudia und Franz Schrottshammer mit ihren Mitarbeitern um Ihr Wohl. Genießen Sie erholsame Tage vor der

beeindruckenden Kulisse des mächtigen Grimming (2351m) - unser Haus bietet einen fantastischen Blick auf unseren Hausberg. Wir stehen für ehrliche Gastfreundschaft, bewusste Küche und einen herzlichen Umgang mit unseren Gästen.

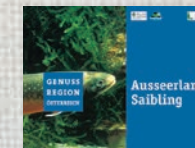
Wohnen Sie in einem unserer 14 Zimmer und erleben Sie Entspannung pur inmitten von Obstbäumen und atemberaubender Gebirgslandschaft während Ihres Urlaubes am familienfreundlichen Genuss-Bauernhof.

Ihre Familie Schrottshammer



In 4. Generation

CLAUDIA UND FRANZ SCHROTTSHAMMER
KÜMMERN SICH UM IHR WOHL - BEREITS SEIT
1654 IST DAS WIRTSCHAUS ANZIEHUNGSPUNKT
FÜR GÄSTE UND EINHEIMISCHE.



Gratis Skibus Haltestelle gegenüber, Skiabfahrt von der Tauplitzalm bis zu unserem Haus
Langlaufloipen-Einstieg Nur 100m vom Zauchenwirt entfernt geht es frisch gespurt los!
Skistall mit Schuhtrockner Modern und gut geheizt mit Wachsmöglichkeit
Echtes Brauchtum Erleben Sie das Nikolospiel am 5. Dezember in unserer Gaststube

UNSERE TERRASSE LOCKT AUCH IM WINTER - IN KUSCHELIGE DECKEN GEHÜLLT



130 KM LANGLAUF-LOIPEN WARTEN AUF SIE



Frau Holles
Geheimtipp

- BAD MITTERNDORF -
DAS „SCHNEELOCH“!

Klare Bergluft, rote Wangen - Leben pur.



UNSER GASTGARTEN MIT SPIELPLATZ



IHRE EIGENE WELLNESSOASE



UNSERE NEUEN, MODERNEN WOHLFÜHLZIMMER

Darf's ein bisschen mehr sein?

*Zauchenwirt-
Schmankerl*

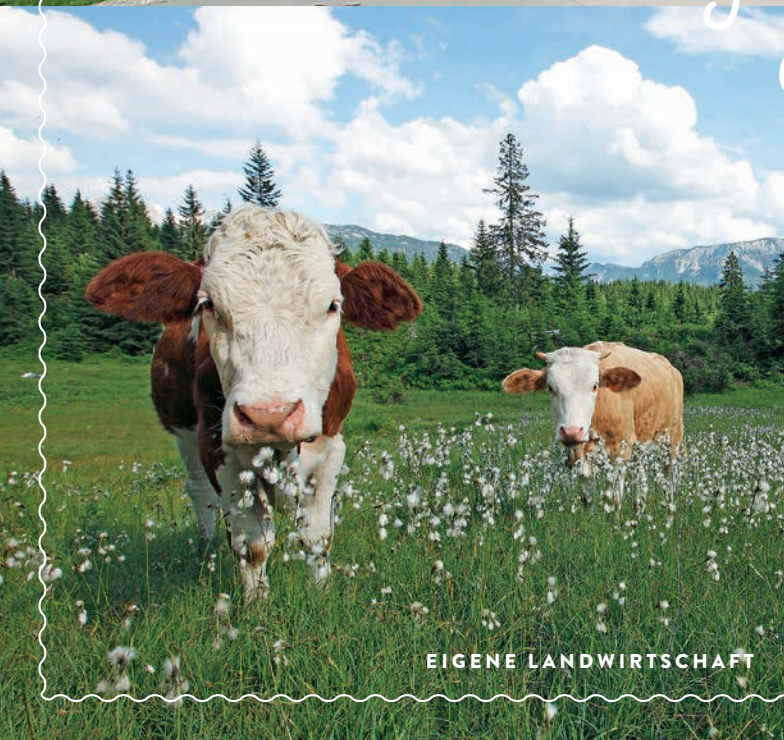
- DER KLEINE, FEINE
UNTERSCHIED -

- Gastgarten & Spielplatz** Hinter dem Haus mit Panoramablick
- Eigene Landwirtschaft** Sie schmecken den Unterschied!
- Grillabend** Jeden Freitag im Sommer, bei Schönwetter natürlich im Garten
- Wildwochen** Im Oktober gibt es bei uns herzhaftes Wildwochen aus der Region
- Kochkurse mit dem Chef** Termine regelmäßig auf www.zauchenwirt.at
- Wanderwege & Nordic Walking** Routen starten direkt am Haus, Stöcke zum Ausleihen
- Motorräder und Fahrräder** Einstellmöglichkeit, Werkstatt zur freien Benützung
- Hausmusik in der Gaststube** Urige, beschwingte Abende haben Tradition beim Zauchenwirt
- Sommercard** Ab 4 Nächten gibt es bis zu -30% bei über 130 Attraktionen der Region gratis dazu!
- Kind & Kegel** Attraktive Kinderermäßigungen – und Ihr Vierbeiner ist natürlich auch willkommen!
- W-LAN



BEI UNS KOCHT CHEF FRANZ SCHROTTSHAMMER

FINDEN SIE IHREN GLÜCKSPLATZ - RUND UM UNSER HAUS



EIGENE LANDWIRTSCHAFT



GRIMMINGTHERME

DIE GRIMMINGTHERME

REZEPTIDEEN VOM KÜCHENCHEF

2 SAIBLINGE ZU CA. 250G, FILETIERT MIT HAUT • SALZ & PFEFFER • ZITRONENSAFT • WEISSMEHL ZUM WENDEN • 150G KARTOFFELN • 1 EI, VERQUIRLT • 30G BUTTER • SAUCE: 1 DL MALANSER RIESLING X SYLVANER • 1 TL SCHALLOTTE, FEIN GEHACKT • 1 MSP KNOBLAUCH, GEPRESST • 0,5 DL DOPPELRAHM • 3 EL SAUCE HOLLANDAISE • 0,5 DLSCHLAGRAHM



Die Kartoffeln in feine Scheiben, dann in dünne Streifen schneiden. Danach im Sieb mit lauwarmem Wasser gründlich die Stärke auswaschen. Anschließend auf Küchentrepp abtrocknen und auf dem gesalzenen Fisch verteilen, der vorher mit Zitronensaft beträufelt und durch Mehl und verquirltes Ei gezogen wurde. Fisch mit der „Kartoffelseite“ nach unten in die Pfanne heben und langsam in Butterschmalz braten. Er ist gar, wenn die Oberseite sichtbar „weiß“ ist.

SAUCE: Weißwein zusammen mit Schalotte und Knoblauch aufkochen und bis auf 1/5 einreduzieren lassen. Doppelrahm begeben und erneut aufkochen. Mit der Sauce Hollandaise und dem Schlagrahm binden und verfeinern. Eventuell nachwürzen, aber nicht mehr aufkochen. Als Beilagen schmecken uns dazu Tomaten, Zucchini, Brokkoli oder Kartotten.

Saibling im Kartoffelmantel



Tipp

- VOM KÜCHENCHEF -

Lassen Sie den frischen Saibling für 1 Tag im Kühlschrank, das Fleisch „entspannt“ und schmeckt so besser.

WWW.ZAUCHENWIRT.AT

Heidelbeerschmarren mit Vanilleeis

100G HEIDELBEEREN (EV. AUCH TIEFGEKÜHLT) • 250G SAUERRAHM
• 50ML MILCH • 4 EIDOTTER • 1 TL VANILLEZUCKER • 100G GLATTES
MEHL • 4 EIKLAR • 2 EL KRISTALLZUCKER • PRISE SALZ • BUTTER-
SCHMALZ • STAUBZUCKER

Tipp

- VOM KÜCHENCHEF -

Den Schmarren sofort nach dem Backen servieren, denn die flaumige Pracht verliert sehr rasch an Fülle.

Für den Schmarren den Sauerrahm mit Milch, Dottern, Vanillezucker und Salz vermischen. Mehl zugeben und glatt rühren. Eiklar mit Zucker zu einem nicht ganz festen Schnee schlagen und behutsam in den Teig einrühren. In einer großen Pfanne Butterschmalz erhitzen. Teig eingießen, gleichmäßig verteilen und die Heidelbeeren darüber streuen. Ins vorgeheizte Backrohr schieben und bei 180°C Umluft in ca. 8 Minuten fertig backen. Mit Staubzucker bestreuen und in der Form servieren. Dazu passt hervorragend eine Kugel cremiges Vanilleeis.

*** Zauchenwirt

URLAUB & GENUSS
auf Haubenniveau

FAMILIE SCHROTTSHAMMER
GASTHAUS - PENSION
EIGENE LANDWIRTSCHAFT

Zauchen 1

A-8983 Bad Mitterndorf

Tel.: +43 (0) 3623/2911

Fax: +43 (0) 3623/3928

www.zauchenwirt.at

info@zauchenwirt.at

- ♥ Familienrezepte österreichischer Hausmannskost im Restaurant
- ♥ Genussvolle Speisen aus frischen Zutaten vom eigenen Bauernhof
- ♥ Grillabend jeden Freitag im Sommer
- ♥ Vorspeisenbuffet montags im Winter
- ♥ Kochkurse (Termine online!)
- ♥ 14 Zimmer mit Bad/WC/Sat-TV
- ♥ Gratis-Skibus hält gegenüber
- ♥ Loipeneinstieg 100m vom Haus
- ♥ Einstellplätze für Ihre Zweiräder
- ♥ Hausmusik & Mitbringsel
- ♥ Eigener idyllischer Fischteich
- 📶 W-LAN



Unsere Lage in Bad Mitterndorf

< BAD AUSSEE

SKIGEBIET TAUPLITZALM
ca. 1750m

Alpen-Freibad

Mautstraße Tauplitzalm

Zauchenwirt

Gratis-Skibus

Ortseinfahrt

BUNDESSTRASSE B145

LIEZEN / TRAUTENFELS >

GRIMMINGTHERME

GRIMMING 2351m

Gut zu wissen

WARME KÜCHE

täglich außer Montag:
11 bis 14 Uhr, 17 bis 20 Uhr

KINDERERMÄSSIGUNGEN

0 BIS 3 JAHRE frei
4 BIS 9 JAHRE € 25,00 pro Tag
9 BIS 12 JAHRE € 35,00 pro Tag
13 UND 14 JAHRE: € 45,00 pro Tag
im Elternschlafzimmer inkl. Halbpension.
Ansonsten nach Vereinbarung.

HUNDE

Auch Hunde sind beim Zauchenwirt
herzlich willkommen: € 7,00 pro Tag

CHECK-IN / CHECK-OUT

Bitte sprechen Sie mit uns Ihre
Anreisezeit ab, wir bemühen uns, die
Zimmer bereits zu Ihrem Wunsch-
termin bezugsfertig zu haben. Auch
Abreisetermin frei nach Vereinbarung!

ZAHLUNGSMÖGLICHKEITEN

Bar oder mit Bankomatkarte/Kredit-
karte vor Ort. (Im Ortszentrum von
Bad Mitterndorf gibt es drei Bargeld-
automaten.) Anzahlung möglich.

Alle Preise excl. Ortstaxe € 2,25 pro
Tag und pro Person.

www.zauchenwirt.at



**GENUSS
REGION
ÖSTERREICH**



*Familie
Schrottshammer
freut sich auf Sie!*

ATTRAKTIVE PAUSCHALEN & FAMILIENANGEBOTE

Bei uns wohnen Sie ab € 42,- inklusive Frühstücksbuffet!

Alle Pauschalen und Preise finden Sie auf www.zauchenwirt.at oder
Sie rufen uns einfach an: **+43 (0) 3623/2911**

HERAUSGEBER: FAM. SCHROTTSHAMMER, GRAFIK/LAYOUT: WWW.RODLAUER.AT, FOTOS: GUDRUN RODLAUER,
PRIVAT, TVB AUSSEERLAND, DIETAUPLITZ. IRRTÜMER UND DRUCKFEHLER VORBEHALTEN. STAND: 10/2015