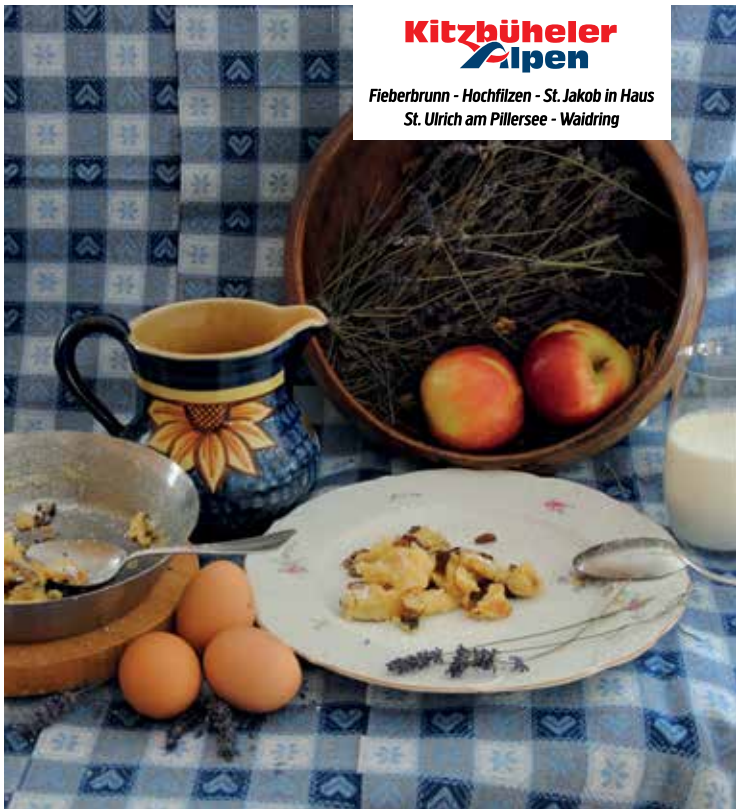


**Kitzbüheler
Alpen**

Fieberbrunn - Hochfilzen - St. Jakob in Haus
St. Ulrich am Pillersee - Waidring



Rezept-Biachei | Rezeptheft

Recipe book

Liebe Freunde vom PillerseeTal!

Jeden Tag ein „Schmankerl aus den Bergen“ genießen und sich ein Stück Urlaubserinnerungen auf den Tisch zaubern. Wir haben für Sie verschiedene Leispeisen ausgewählt und wünschen viel Spaß beim Nachkochen und vor allem beim Genießen.

Gutes Gelingen!

Dear friends of the PillerseeTal!

Enjoy a typical dish from the Tyrolean Alps every day. We have selected typical specialties from the region. We hope that you have fun trying out these recipes and you will return home with many nice memories of your time here.

Have fun with the recipes!



Foto © TVB PillerseeTal | Pixabay |
Mitterer Photography | Tobias Haller_Nodum Sports |
Hotel Alte Post | Bettina Hechenberger | Marion Pichler

Satz- und Druckfehler vorbehalten.

Auflage: 05/2024

Seite | page

Etwas Süßes...

Rohrnudeln Buchteln Sweet yeast dumplings	5
Epfiradl Fried apple slices	7
Moosbeerschmandl Blueberry pancakes	9
Apfelstrudel Apple strudel	11
Kaiserschmarrn	13
Apfelmiasl	15

Etwas Deftiges...

Geaschtsuppn Gerstlsuppe Barley broth	17
Kasnockn Käsespätzle Cheese spaetzle/noodles	19
Speckknödel Bacon dumplings	21
Tiroler Gröstl Tyrolean gröstl	23
Kaspressknödel Cheese dumplings	25
Daumnidei mit Sauerkraut	27
Roggenmischbrot Mixed rye bread	29

ABC der Tiroler Küche ABC of the Tyrolean kitchen	30
---	----

Rezepte für 4 Personen | Recipes for 4 people



Zubereitung

Aus Germ, wenig Zucker, etwas Mehl und einem Schuss lauwarmen Milch ein *Dampfl** zubereiten. An einem warmen Ort ca. 20-30 Minuten gehen lassen, bis sich die Größe des Dampfls verdoppelt hat. Das Dampfl gemeinsam mit dem Mehl, der warmen Milch, den Eidottern, einer Prise Salz, Zucker, Vanillezucker und der warmen Butter zu einem glatten Teig verkneten und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Danach durchkneten und nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen. Das Backrohr auf 180°C vorheizen. Den Germteig dünn ausrollen und Kreise ausstechen. In die Mitte einen Esslöffel Marmelade geben und die Buchteln gut verschließen. Die Buchteln dicht nebeneinander in eine ausgebutterte Auflaufform setzen. Nochmals an einem warmen Ort etwas gehen lassen. Danach mit Butter bestreichen und für ca. 30 Minuten backen.

**) Dampfl = Mischung aus wenig Mehl und Zucker, Germ und lauwarmen Milch*

Zutaten

30 g Germ (Hefe)
500 g Weizenmehl
120 g Butter (warm)
250 ml Milch (lauwarm)
5 Eidotter
60 g Zucker
1 Prise Salz
1 Pkg. Vanillezucker
50 g Butter (flüssig, zum Bestreichen)
Butter für die Form
160 g Marillenmarmelade

Sweet yeast dumplings

Ingredients

30 g yeast, 500 g flour, 120 g butter (warm), 250 ml milk (lukewarm), 5 egg yolks, 60 g sugar, 1 pinch of salt, 1 packet of vanilla sugar, 50 g butter (melted, for brushing), 4 cl oil (for the form), 160 g apricot jam

Preparation:

Mix the yeast, a little bit of sugar, some flour and a dash of the lukewarm milk to a dough. Let it rest in a warm place for approx. 20-30 minutes until the dough is twice its size. Now add the rest of the flour, the lukewarm milk, the egg yolks, the salt, the sugar, the vanilla sugar and the warm butter. Knead it to a dough and let it rest for about 30 minutes. Afterwards you can

knead the dough again and again leave it to rest for another 30 minutes – this will help the dough to get softer. Preheat the oven to 180 degrees Celsius. Roll out the dough thinly and cut out circles. Place the apricot jam in the middle and close up the yeast dumplings. Put the dumplings in a buttered oven proofed dish. When you have finished, brush a little butter on top and bake in the oven for 30 minutes.



Zubereitung

Das Kerngehäuse bei den Äpfeln entfernen. Nach dem Schälen in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. Die Milch wird mit dem Mehl, den Salz, den Eiern und dem Rum zu einem dickflüssigen Teig verrührt. Die Apfelscheiben in den Backteig eintauchen, in heißem Fett ca. 3 Minuten schwimmend ausbacken, mit Zucker und Zimt bestreuen.

Tipp: Mit dem Weinbackteig bekommen die Epfiradl eine ganz besondere Geschmacksnote.

Fried apple slices

Ingredients

4 large apples, 1 spoon lemon juice, oil to fry, icing sugar, cinnamon; **batter:** 150 g flour, 3 eggs, 1 pinch of salt, 1/8 l milk, 1 dash of rum; **wine batter:** ¼ l white wine, 220 g flour, 35 g sugar, 1 pinch of salt, juice of half a lemon, 3 eggs

Preparation

Remove the core and peel the apples. Cut the apples in slices (approx. 1-1.5 cm thick) and drizzle over the lemon juice. Mix the milk, flour, salt, eggs and rum to a nice batter. Dip the apples in the batter and deep-fry them for

approx. 3 minutes. Serve with sugar powder and cinnamon.

A small hint: When you use the wine batter the apple slices will get a special flavour.

Zutaten

4 große Äpfel
Saft einer Zitrone
Backfett (Frittierfett)
Staubzucker
Zimt

Backteig

150 g Mehl
3 Eier
1 Prise Salz
1/8 l Milch
1 Stampferl Rum

Weinbackteig

1/4 l Weißwein
220 g Mehl
50 g Zucker
1 Prise Salz
Schale einer 1/2 Zitrone
3 Eiklar



Zubereitung

Aus dem Mehl, den Eiern, dem Salz und der Milch wird ein Teig angerührt. Die Heidelbeeren hinzugeben. In einer flachen Pfanne Margarine heiß werden lassen. Mit Hilfe eines Löffels Nocken in die heiße Pfanne geben und auf beiden Seiten hell anbraten. Mit Staubzucker bestreuen.

Zutaten

250 g Mehl
2 Eier
1/4 l Milch
500 g Heidelbeeren
Salz
100 g Margarine zum Ausbacken
Zucker zum Bestreuen

Blueberry pan cakes

Ingredients

250 g flour, 2 eggs, 1/4 l milk, 500 g blueberries, salt, 100 g margarine to fry, icing sugar

Preparation

Simply mix flour, eggs, milk and salt together to a dough. Add the blueberries. Melt some margarine in a pan. Use a

spoon to put the dough in the pan. Fry the little pancakes on both sides. Serve with icing sugar on top.

APFELSTRUDEL

Zutaten

Strudelteig:

200 g Mehl
30 ml Öl
140 ml Wasser
1 Prise Salz

Zum Bestreichen:

40 g lauwarme Butter
40 g heiße Butter

Apfel-Füllung:

1,2 kg geschälte, blättrig
geschnittene Äpfel
½ EL Zitronensaft
80 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Zimt
40 g grob gehackte Walnüsse
60 g Rosinen (wahlweise)

Zubereitung

Strudelteig: Die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und verkneten. Den Teig mit lauwarmen Butter bestreichen und zugedeckt ca. 1 Std. rasten lassen. Danach auf einem bemehlten Tuch, so groß wie möglich, ausrollen. Beide Handrücken in Mehl tauchen und unter den Teig schieben. Den Teig, mit den Handrücken nach oben, dünn ausziehen und mit etwas heißer Butter bestreichen. Alternativ zum Strudelteig kann Blätterteig verwendet werden.

Apfel-Füllung: Äpfel mit Zitronensaft ver-

mischen und mit Zucker, Vanillezucker, Zimt, Nüssen und Rosinen austreuen. Den Teig mit Hilfe des Tuches seitlich ca. 3 cm einschlagen (so kann die Füllung beim Einrollen nicht auslaufen) und zu einem Strudel einrollen. Den Strudel mit Hilfe des Tuches, mit der Naht nach unten, auf ein befettetes Backblech legen und mit flüssiger Butter bestreichen (Ober-/Unterhitze 180 °C, Heißluft 160 °C, Backzeit: etwa 40 Minuten). Nach der Hälfte der Backzeit den Strudel mit der übrigen Butter bestreichen und vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Apple strudel

Ingredients strudel dough: 200 g flour, 30 ml oil, 140 ml water, 1 pinch of salt, 40 g lukewarm butter, 40 g hot butter: **Apple filling:** 1.2 kg sliced apples, 1/2 tablespoon of lemon juice, 80 g sugar, 1 packet of vanilla sugar, 1 pinch of cinnamon, 40 g walnuts (roughly chopped), 60 g raisins

Preparation

Dough: Put all the ingredients into a mixing bowl and knead it together. Coat it with warm butter, cover it and let it rest for about 1 hour. Roll out the dough as large as possible on a floured cloth. Put the floured back of both hands under the dough and stretch it until it is very thin. Coat it with warm butter again. (You can also use pastry instead of strudel dough.) **Apple filling:** Peel the apples and cut it into slices, then mix it with lemon juice,

sugar, vanilla sugar, cinnamon, nuts and raisins and put it on the dough. Fold the dough in at the sides by approx. 3 cm and roll it up with the help of the cloth. Put the strudel on a greased baking tray (with the seam down) and cover it with warm butter. Bake it for about 40 minutes (180 °C upper/lower heat, 160 °C hot air). After about 20 minutes baking time, cover the strudel with the rest of the warm butter and sprinkle with icing sugar before you serve it.

KAISERSCHMARRN



Zubereitung

Eier trennen. Eigelb, Milch, Salz, Zucker und die abgeriebene Zitronenschale zu einer dickflüssigen Masse rühren, danach Mehl und Rosinen unterrühren. Wer mag, kann auch einen Schuss Rum hinzufügen. Zum Schluss das geschlagene Eiweiß unter die Teigmasse heben. In einer Pfanne etwas Butter heiß werden lassen. Die Teigmasse hineinschütten und bei mittlerer Hitze (nicht zu heiß) den Teig an der Unterseite goldgelb werden lassen. Dann den Teig mit zwei Gabeln in Stücke reißen und umdrehen. Die Kaiserschmarrnstücke goldgelb backen und mit Staubzucker bestreuen.

Hinweis: Der Kaiserschmarrn kann auch ohne Rosinen zubereitet werden.

Zutaten

5 Eier
180 g Mehl
350 ml Milch
1 Prise Salz
1 EL Zucker
1 Zitrone (Schale abgerieben)
90 g Rosinen (wahlweise)
1 EL Butter
Staubzucker

Kaiserschmarrn

Ingredients: 5 eggs, 180 g flour, 350 ml milk, 1 pinch of salt, 2 tablespoons of sugar, 1 lemon, 90 g raisins, 1 tablespoon of butter, icing sugar

Preparation

Separate the eggs. Put the egg whites in a bowl. Stir egg yolks, milk, salt, sugar and grated lemon rind to a smooth dough, then stir flour and raisins to the mixture. If you like you can also put a little bit of rum in the dough. Beat the egg whites and fold in the mixture. Melt butter in a pan, put the dough in the pan (the temperature should be not too hot,

medium heat), wait until the underside turns light brown and tear the dough into small pieces (using two forks) and turn around the pieces – the „Kaiserschmarrn“ is finished when the colour is goldish-brown. Sprinkle icing sugar over the sweat meal.

Tip: It is also possible to prepare the „Kaiserschmarrn“ without raisins.

APFELMIASL



Zubereitung

Mehl salzen, mit Milch zu einem dicken Brei anrühren, Eier dazugeben. Butter in der Pfanne zergehen lassen und den Teig hineinleeren. Blättrig geschnittene Äpfel dazugeben, das Ganze wenden, zerstückeln, Butter dazugeben, 2 Minuten in der zudeckten Pfanne ziehen lassen.

Zutaten

2 Eier
2 Äpfel
360 g griffiges Mehl
etwas Milch
1 Prise Salz
etwas Butter

Apfelmiasl

Ingredients: 2 eggs, 2 apples, 360 g flour, milk, 1 pinch of salt, butter

Preparation

Salt the flour, mix with the milk to form a thick paste, add the eggs. Melt the butter in the pan and pour in the batter. Add the

sliced apples, turn, chop, add the butter and leave to simmer in the covered pan for 2 minutes.



Zubereitung

Rollgerste kurz abspülen, Speck würfeln und anbraten, Gerste kurz mitrösten. Selchfleisch dazugeben und mit Wasser und Fleischsuppe ablöschen. Zwiebeln, Karotten, Petersilienwurzel, Sellerie und Erdäpfel schälen und würfeln. Den Lauch in Ringe schneiden. Das Gemüse in die Suppe geben, kräftig würzen und ca. 1 Stunde köcheln lassen. Selchfleisch herausnehmen, kleinschneiden und wieder in die Suppe geben. Mehl, Wasser und Sahne glattrühren und die Suppe damit binden.

Barley broth Ingredients

80 g barley, 150 g bacon, 200 g smoked pork meat, 1 l water, ½ liter meat soup, 2 small onions, 2 carrots, ½ parsley root, ¼ celery, 1-2 potatoes, 1 leek, salt, pepper, nutmeg, 2 table spoons flour, 2 table spoons cream

Preparation

Wash the barley. Dice the bacon and sauté it together with the barley. Add the smoked pork meat and pour over the water and the meat soup. Peel and dice the onions, carrots, parsley roots, celery and potatoes. Cut the leek into fine rings. Now add the vegetables

to the broth and season. Simmer for about one hour. Take out the smoked pork meat and cut into small pieces which you but pack in the soup. Stir flour, some water and the cream until they are smooth and thicken the broth with it.

Zutaten

80 g Rollgerste
ca. 150 g Speck
200 g geselechtes
Schweinefleisch
1 l Wasser
1/2 l Fleischsuppe
2 kleine Zwiebeln
2 Karotten
1/2 Petersilienwurzel
150 g Sellerie
1-2 mittelgroße Erdäpfel
1 Stange Lauch
Salz
Pfeffer
Muskat
2 EL Sahne
2 EL Mehl



Zubereitung

Mehl, Eier und Salz mit dem Wasser rasch zu einem Teig verarbeiten, der dick vom Löffel abreißen soll. Mit Hilfe eines „Spätzlesiebs“ streicht man den Teig in reichlich kochendes Salzwasser. Wenn die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen, abseihen und kalt abschrecken. Die Zwiebel schälen, fein hacken und in Butter rösten. Die Spätzle sowie den Käse dazugeben und würzen. Wenn der Käse geschmolzen ist, mit Schnittlauch bestreuen und servieren.

Zutaten

400 g Mehl
2 Eier
Salz
ca. 250 ml Wasser
1 Zwiebel
40 g Butter
1 EL gehackter Schnittlauch
Salz
Pfeffer
300 g würzigen Käse

Cheesy spaetzle

Ingredients

400 g flour, 2 eggs, salt, approx. ¼ l water, 1 onion, 40 g butter, 1 table spoon of chopped parsley, pepper, 300 g cheese (spicy)

Preparation

Mix flour, eggs, salt and water to a firm dough. Press the dough through a “Spätzlesieb” into boiling salted water. Boil the noodles at medium heat, strain them and rinse with cold water. Peel the onions, chop them thinly and roast them. Now add the noodles as well as

the chopped parsley and season with pepper. Drain and rinse them with cold water. Sprinkle with the cheese and leave on fire till the cheese has melted. You could also put the pan in the oven and let the cheese melt there.



Zubereitung

Knödelbrot mit kleinwürfelig geschnittenem Speck vermischen. Milch und Eier versprudeln, mit Salz, Muskat und Petersilie würzen und über das Knödelbrot gießen. 15 Minuten ziehen lassen und Mehl darunter mischen. Mit nassen Händen kleine Knödel formen und diese 10 bis 15 Minuten im Salzwasser köcheln lassen. Die Knödel mit heißer Rindsuppe und Schnittlauch servieren.

Zutaten

250 g Knödelbrot (hartes Weißbrot)
100 g Tiroler Bauernspeck
125 ml Milch
2 Eier
Salz
ein wenig Muskatnuss
1 EL fein gehackte Petersilie
40 g Mehl
1,5 l Rindsuppe
gehackter Schnittlauch zum Bestreuen

Bacon dumplings

Ingredients

250 g dumpling bread, 100 g Tyrolean bacon, 125 ml milk, 2 eggs, salt, nutmeg, 1 table spoon of chopped parsley, 40 g flour, 1 ½ l beef soup, chopped chives to garnish

Preparation

Mix the dumpling bread with the small diced bacon. Add together milk, eggs, salt, nutmeg, parsley and season. Poor this mix to the dumpling bread. Let it rest for 15 minutes. Now mix in the

flour and form little dumplings with wet hands. Boil in salty water for 10 – 15 minutes. Serve the dumplings with beef soup and garnish with chives.

TIROLER GRÖSTL



Zubereitung

Die Zwiebel fein hacken und in Butter glasig dünsten. Das Rindfleisch und den Speck in Würfel schneiden und anbraten. Die blättrig geschnittenen Kartoffeln dazugeben und kurz mitbraten. Das Gröstl pikant abschmecken und mit den Spiegeleiern servieren.

Zutaten

800 g gekochte Kartoffel
200 g gekochtes Rindfleisch
200 g Bauchspeck
150 g Zwiebel
4 Eier
Butter
Salz
Petersilie
Kümmel

Tyrolean groestl

Ingredients

800 g boiled potatoes, 200 g cooked beef, 200 g bacon, 150 g onions, 4 eggs, butter, salt, parsley, caraway

Preparation

Chop the onions and sauté in butter. Also chop the bacon and the beef into small dices and sauté together with the

onions. Slice the potatoes and add to the pan. Season well. Serve the dish with a fried egg.

KASPRESSKNÖDEL



Zubereitung

Für die Kaspressknödel die Semmelwürfel in Milch anweichen, die geschälte Zwiebel und den Käse kleinwürfelig schneiden, Petersilie waschen und hacken. Nun die Zwiebel in der erhitzten Butter glasig anrösten und zu den angeweichten Semmelwürfeln geben. Jetzt den kleinwürfelig geschnittenen Käse, die Eier und die gehackte Petersilie untermengen. Den Teig mit Salz würzen.

Aus der Masse Knödel formen und diese dann flach drücken. Reichlich Butter in einer Pfanne erhitzen und die Knödel bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun anbraten. Die Kaspressknödel mit heißer Rindsuppe und Schnittlauch und/oder Salat servieren.

Zutaten

250 g Knödelbrot oder altbackene Semmeln
50 g Butter
ca. 1/4 l heiße Milch
3 Eier
250 g geriebener Käse (Tilsiter, Bergkäse, Graukäse)
Petersilie, Salz
1 Zwiebel
Öl oder Butterschmalz zum Rausbraten
ev. Schnittlauch (für Suppe)

Chees dumplings

Ingredients

250 g dumpling bread or stale bread rolls, 50 g butter, approx. 1/4 litre hot milk, 3 eggs, 250 g grated cheese, (Tilsiter, mountain cheese, grey cheese), parsley, salt
1 onion, oil or clarified butter for frying, chives (for soup)

Preparation

Soak the bread cubes in milk, finely dice the peeled onion and cheese, wash and chop the parsley. Fry the onion in the heated butter until translucent and add to the softened bread cubes. Now mix in the finely diced cheese, eggs and chop-

ped parsley. Season the dough with salt. Shape the mixture into dumplings and press them flat. Heat plenty of butter in a pan and fry the dumplings over a medium heat until golden brown on both sides. Serve the cheese dumplings with hot beef soup and chives and/or salad.

DAUMNIDEI MIT SAUERKRAUT



Zubereitung

Die Kartoffeln weichkochen, schälen und noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Mehl, Ei, etwas Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuss dazugeben. Alles mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer fingerdicken Wurst ausrollen. Nun mit einer Teigkarte daumengroße Stücke abschneiden und in einer Pfanne mit heißem Butterschmalz beidseitig goldbraun backen.

TIPP: Am besten schmecken die Daumnidei mit einem Glas Milch.

Zutaten

500 g Kartoffeln
1 Ei
150 g Mehl
Salz, Pfeffer, Muskat
Butter zum Anbraten

Sauerkraut als Beilage

„Daumnidei“ with sauerkraut

Ingredients

500 g potatoes, 1 egg, 150 g flour, salt, pepper, nutmeg, butter for frying, sauerkraut as a garnish

Preparation

Boil the potatoes until soft, peel and press through a potato ricer while still hot. Add the flour, egg, a little salt, pepper and grated nutmeg. Knead everything into a smooth dough with your hands and roll out into a finger-thick sausage on a floured

work surface. Now cut off thumb-sized pieces with a pastry cutter and fry in a pan with hot clarified butter until golden brown on both sides.

TIP: The Daumnidei taste best with a glass of milk.

4 Tage
Zubereitungs-
zeit



ROGGENMISCHBROT

Zubereitung

Sauerteig: 100g Wasser & 100g Roggenmehl miteinander vermischen. Mit einem Küchentuch abdecken und bei Raumtemperatur 24 Stunden stehen lassen. Jetzt wieder 100g Wasser & 100g Roggenmehl zum Teig des Vortages zugeben. 24 Stunden stehen lassen und noch 2 Tage lang wiederholen bis der Teig anfängt Blasen zu schlagen.

Roggenmischbrot: Alle Zutaten in einer Rührmaschine miteinander vermischen. Den Teig 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Jetzt den Teig portionieren und in Form bringen. Den Ofen auf 230°C vorheizen. Die Brote abgedeckt eine weitere halbe Stunde gehen lassen. Dann im Ofen mit Dampf 10 Minuten bei 230°C backen, danach die Temperatur auf 180°C herunterdrehen und 30-45 Minuten fertigbacken.

Zutaten

500 g Weizenmehl 700
1300 g Roggenmehl
600 g Sauerteig
2 Pkg Trockenhefe
2 EL Salz
2 EL Brotgewüz
1-1,5 l lauwarmes Wasser

Mixed rye bread

Ingredients

500 g wheat flour 700, 1300 g rye flour, 600 g sourdough, 2 pkg dry yeast, 2 tsp salt, 2 tbsp bread spice, 1-1.5 litres lukewarm water

Preparation

Sourdough: Mix 100g water & 100g rye flour together. Cover with a kitchen towel and leave to stand at room temperature for 24 hours. Now add another 100g water & 100g rye flour to the previous day's dough. Leave to stand for 24 hours and repeat for a further 2 days until the dough starts to bubble.

Mixed rye bread: Mix all the ingredients together in a mixer. Leave the dough to rise for 1 hour in a warm place. Now portion the dough and shape it. Preheat the oven to 230°C. Cover the loaves and leave to rise for a further half hour. Then bake in the oven with steam for 10 minutes at 230°C, then turn the temperature down to 180°C and finish baking for 30-45 minutes.

ABC der Tiroler Küche

ABC of the Tyrolean kitchen

Tirolerisch

A bissl
Bian
Crem
Dota
Easchdepfi
Forein
Gatzei
Hink
Iwagiassn
Jausn
Kestn
Lefei
Marendln
Nussn
Oar
Petasui
Queiwoassa
Reidei
Schoklad
Topfn
Umrian
Varian
Weibeel
Xsundheit
Zimtring

Deutsch

ein wenig
Birne
Creme
Dotter
Kartoffel
Forelle
Schöpfkehle
Honig
Übergießen
Brotzeit
Kastanien
kleiner Löffel
Kaffeejause
Nüsse
Eier
Petersilie
Quellwasser
kleiner Kochtopf
Schokolade
Quark
Umrühren
Verrühren
Rosinen
zum Wohl
Zimtrinde

English

a little bit
pear
cream
egg yolk
potatoe
trout
ladle
honey
to pour
snack
chestnut
tea spoon
marend/snack
nuts
eggs
parsley
spring water
cooking pot
chocolate
curd
stir
mix
raisins
cheers
cinnamon bark



**Kitzbüheler
Alpen**

Fieberbrunn - Hochfilzen - St. Jakob in Haus
St. Ulrich am Pillersee - Waldring



Tourismusverband PillerseeTal

Dorfplatz 1, 6391 Fieberbrunn

Tel.: +43.5354.56304 | info@pillerseetal.at

www.pillerseetal.at