

Die
Reitlehen Alm
1.280 m



Speisekarte | Menu

www.reitlehenalm.at

Sehr geehrter Gast!

Die Reitlehenalm besteht bereits seit circa 500 Jahren. Sie ist seit 1897 in Familienbesitz und wird seit 1973 als Gastbetrieb geführt. 2008 wurde die Panoramabar-Lounge errichtet. 2010/11 Neubau Küche, Zimmer und Appartements.

Bauernbrot (Roggensauerteig), Rindfleisch, Speck, Obst-, Vogelbeer- und Zirbenschnaps (im Sommer Butter, Käse) sind größtenteils Produkte aus eigener Bio-Landwirtschaft oder aus der Region. Eigene Forellenteiche (auch zum Angeln) sind ebenfalls vorhanden. Die Küche ist ganztägig geöffnet. Im ganzen Haus fließt von Grander belebtes Quellwasser.

Genießen Sie auf unserer Sonnenterrasse die herrliche Fernsicht, oder entspannen Sie im Liegestuhl. Sie können auch mit einem Schlitten (Leihweise) über die stets geräumte Straße ins Tal rodeln.

Im Sommer ist die Reitlehenalm von Ende Mai bis Anfang Oktober bewirtschaftet. (Montag Ruhetag)

Außerdem haben Sie die Möglichkeit bei uns zu nächtigen.

Wir geben gerne Auskunft.

Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt
und guten Appetit!

Ihre Familie Schneider und Mitarbeiter

Dear guest!

The Reitlehenalm has been in existence for approx. 500 years and family-owned since 1897. It first became an inn in 1973 and the panorama bar lounge was added in 2008. In 2010/11, the kitchens, guest rooms and apartments were completely refurbished.

Our farmer's bread (sourdough rye), beef, bacon, schnapps blends (fruit, rowan berry and stone pine) as well as butter and cheese during the summer months come from our very own organic farm or are sourced in the immediate region. We also have fish ponds with trouts and guests are welcome to try their luck at fishing. Our kitchen is open all day and Grander water is available throughout the house.

Relax in a deckchair on our sun terrace with some amazing views, or borrow a toboggan to whiz down the valley on the road that is cleared at all times.

In summer, the Reitlehenalm is open from late May until early October (closed Mondays).

You also have the option of staying overnight with us.

Contact us for more information!

We wish you a pleasant stay. Enjoy!

Yours sincerely, the Schneider family and staff

Für unsere kleinen Gäste | Kids Menues

1 Stück Grillwürstl mit Pommes frites
1 grilled sausage with french fries

€ 4,50

Spaghetti „bolognese“

€ 4,50

Fischstäbchen mit Pommes frites
Fish fingers with french fries

€ 5,00

Chicken Nuggets mit Pommes frites
Chicken Nuggets with french fries

€ 5,00

Wiener Schnitzel mit Pommes frites
Escalope Viennese style for children with french fries

€ 5,50



Weiteres befinden sich noch Spielsachen und Malzeug im Haus.
-wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

If you would like to have toys, paper and pencils for your children to
while away their time, please ask our staff.

Frühstück | Breakfast

von 8-10 h oder auf Anfrage „all you can eat“ (Büffet)
From 8am until 10am or upon request „all you can eat“ (buffet) € 10,00

Kalte Gerichte | Cold Dishes

Verhackertbrot
Open lard sandwich € 3,00

Kaminwurz'n mit Senf, Kren und Brot
Hard sausage with mustard, horseradish and bread € 4,40

Speck-, Käse- oder Schinkenbrot
Open bacon, cheese or ham sandwich € 5,50

Bauernspeckplatte mit Senf, Kren und Brot
Selection of farmer's bacon and lard with mustard, horseradish and bread € 8,90

Käseplatte, Butter und Brot
Cheese platter, bread and butter € 9,00

1 Scheibe Brot
1 slice of bread € 0,40

1 Semmel
1 roll € 1,00

Aus dem Suppentopf | Soups

Nudel-, Backerbsen – oder Frittatensuppe
Bouillon with fried batter pearls, sliced pancakes
or with cheese and white bread dumplings € 3,00

Leberknödel- od. Kaspressknödelsuppe
Clear soup with liver or cheese dumplings € 3,80

Gulaschsuppe mit Semmel
Goulash soup with roll € 4,30

Suppentopf mit Nudeln, Gemüse und Rindfleisch
Pot of soup with noodles, vegetables and boiled beef € 4,50

Heiße Gerichte | Hot dishes

Portion Pommes frites	klein		
Portion of french fries	small	€ 2,80	€ 3,30
Würstl mit Senf, Kren und Semmel			
Sausages (Frankfurter) with mustart, horseradish and bread			€ 4,00
Käsekrainer mit Senf, Kren und Brot			
Käsekrainer sausage with mustard, horseradish and bread			€ 7,00
	mit Pommes		
	with french fries	€ 4,50	
Schinken – Käse – Toast			
Toast with ham and cheese			€ 3,90
Schinken – Käse – Toast mit Salatgarnitur			
Toast with ham and cheese garnished with salad			€ 6,60
Grillwürstl mit Pommes frites			
Grilled sausages with french fries			€ 6,60
Spaghetti „bolognese“ mit frischem Parmesan	klein		
Spaghetti „bolognese“ with freshly grated parmesan	small	€ 5,50	€ 7,00
Fleischkrופן mit Sauerkraut			
Hash stuffed pasta with sauerkraut			€ 9,00
Tiroler Gröstl im Pfandl mit Salat vom Buffet			
Tyrolean potato „Gröstl“ served in the pan with buffet salad			€ 9,80
Kasnock'n im Pfandl mit Salat vom Buffet			
Small dumplings (of pasta) with cheese served in the pan, salad			€ 9,80
Wiener Schnitzel (vom Schwein) mit Pommes frites und Preiselbeeren			
Escalope Viennese style with french fries and cranberries			€ 11,50
Steaktoast (von der Pute) mit Salatgarnitur			
Toast with turkey, onions and sauce, garnished with salad			€ 10,50
Steaktoast (vom Rinderfilet) mit Salatgarnitur			
Toast with beef steak, onions and sauce, garnished with salad			€ 15,90
Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, Ofenerdäpfel, Sauerrahm-Dip			
Pork tenderloin with herb butter, baked potato and sour cream dip			€ 11,50
Rinderfiletsteak in Pfefferrahmsauce, Grillgemüse und Rösti			
Beef steak in creamy pepper sauce and rosti			€ 27,90

Salate vom Buffet | Salads of your choice

Salatteller Salad medley	klein small € 4,30	€ 7,60
Steirischer Backhendlsalat mit Kürbiskerne Salad medley with Styrian-style fried chicken and pumpkin seeds		€ 10,80
Salatplatte mit hausgeräuchertem Forellenfilet Salad with smoked trout		€ 11,20
Salatplatte mit Rinderfilet, Parmesanchips und Himbeer-Balsamicodresseing Salad medley with beef fillet, parmesan chips and raspberry/balsamico vinegar		€ 14,90
Knoblauchbaguett Garlic baguette		€ 3,00

Für Schleckermäuler | Sweet dishes

Apfel- oder Topfenstrudel mit Schlag oder Vanillesoße Apple or Cream cheese strudel with whipped cream or custard		€ 3,20 € 4,20
Germknödel mit Butter und Mohn oder Vanillesoße und Mohn Yeast dough dumplings with butter and poppyseed or with vanilla sauce and poppyseed		€ 4,20
Kaiserschmarrn mit Apfelmus Browned sweet omelette sliced up (Viennese style) with stewed apples	klein small € 6,50	€ 8,00
Portion Schlag oder Vanillesoße Whipped cream or custard		€ 1,00

Auf Vorbestellung | To be booked in advance

Bauernbrat´l, Schweinshax´n oder Ripperl , 2 Beilagen nach Wahl Traditional roast, knuckle of pork or spare ribs	Pro Person	€ 12,00
Pongauer Schöpsernes vom Junglamm , 2 Beilagen nach Wahl Pan-fried lamb with side dish at your choice	Pro Person	€ 16,00
Fondue „Burguignonne“ Fondue Burgundy style	Pro Person	€ 18,00
Käsefondue Fondue cheese	INKLUSIVPREISE INCLUSIVE RATES	Pro Person € 12,00

Alkoholfreie Getränke | Soft drinks

Skiwasser 0,25 L 0,5 L Ski water 0,25 L 0,5 L	€ 1,30 € 2,30
Mineralwasser 0,33 L 0,75 L Mineral water 0,33 L 0,75 L	€ 2,30 € 3,30
Cola, Fanta, Sprite, Spezi 0,25 L 0,5 L	€ 2,30 € 3,80
Almdudler, Eistee Pfirsich, Cola light 0,33 L	€ 2,80
Apfelsaft, Orangensaft 0,25 L 0,5 L Apple juice, orange juice 0,25 L 0,5 L	€ 2,30 € 3,80
Apfelsaft, Orangensaft gespritzt 0,25 L 0,5 L Apple juice, orange juice with soda water 0,25 L 0,5 L	€ 1,90 € 3,20
Johannisbeer-, Mangosaft Flasche 0,2 L Redcurrant juice-, mango juice bottle 0,2 L	€ 2,80
Tonic water, Bitter Lemon 0,2L	€ 2,80
Red Bull Flasche 0,25L	€ 3,60
Grander Wasser Flasche 1 L, bottle 1 L	€ 2,40
0,5 L	€ 0,90
0,25 L	€ 0,50

Heiße Getränke | Hot drinks

Tasse Kaffee oder Kaffee Hag Cup of coffee or cup of coffee Hag	€ 2,60
Kleiner Brauner Espresso	€ 2,40
Großer Brauner Double espresso with milk	€ 3,10
Cappuccino mit Milchschaum oder Schlag Cappuccino with foamy milk or whipped cream	€ 3,10
Latte Macchiato Coffee with milk	€ 3,30
Häferl Milchkaffee (½ Kaffee ½ Milch) Big cup of coffee with hot fresh milk	€ 3,30

Häferl Kaffee mit Schlag Big cup of coffee with whipped cream	€ 3,30
Kakao mit Schlag I und Rum Chocolate with whipped cream I and rum	€ 3,10 € 4,10
Tee mit Zitrone, Heiße Zitrone I und Rum Tea with lemon, hot lemonade I with rum	€ 2,50 € 3,50
¼ L Punsch, alkoholfrei I und Rum ¼ L Punsch, nonalcoholic I and rum	€ 2,50 € 3,50
¼ L Glühmost ¼ L Mulled cider	€ 2,90
¼ L Glühwein ¼ L Mulled wine	€ 4,20
¼ L Jagatee ¼ L Tea with schnapps, rum and wine	€ 4,50

Schnäpse, Liköre, Cognac | Spirits and liqueurs 2 cl

Bauernobstler Hausbrand Schnapps	€ 1,80
Vogelbeerschnaps Hausbrand Rowanbeery spirit	€ 4,40
Marillen – Birnen – oder Kirschbrand Apricot-, pear- or cherry spirit	€ 2,30
Enzian, Zirbenschsnaps oder Himbeerschnaps Gentian spirit	€ 2,30
„Die geile Nuss“ „The sexy nut“	€ 2,30
Diverse Liköre Assorted liqueurs	€ 2,30
Weinbrand, Fernet, Jägermeister, Averna Brandy, Bitters, Jägermeister, Averna	€ 2,60
„Heiße Witwe“ „Heiße Witwe“ (hot chocolate with liqueur)	€ 2,80
Williams mit Birne, Wodka mit Feige Williams pear, vodka with fig	€ 2,80

„Marillenkäfer“	€ 2,80
„Oachkatzl – Schwoaf“	€ 2,80
Plantation XO Barbados Rum	€ 5,90

Weine offen | Wines

Weiß | White

Grüner Veltliner (trocken) 1/8 L 1/4 L	
Grüner Veltliner (dry) 1/8 L 1/4 L	€ 2,30 € 4,60

Traminer (halbtrocken)	
Traminer (semi-dry)	€ 2,30 € 4,60

Rot | Red

Blauer Zweigelt 1/8 L 1/4 L	€ 2,30 € 4,60
--------------------------------------	-----------------

Südtiroler Edelvernatsch 1/8 L 1/4 L	€ 2,30 € 4,60
---	-----------------

Blaufränkischer 1/8 L 1/4 L	€ 2,30 € 4,60
--------------------------------------	-----------------

Gespritzter	
Wine mixed with soda	€ 3,00

Aperol-Spritzer oder Hugo 1/8 L 1/4 L mit Prosecco	
Aperol-Spritzer or Hugo 1/8 L 1/4 L with Prosecco	€ 3,50 € 4,50

Obstmost 1/4 L	
Fruit cider 1/4 L	€ 3,50 € 4,50

Obstmost gespritzt 1/4 L 1/2 L	
Fruit cider mixed with soda 1/4 L 1/2 L	€ 1,80 € 3,00

Biere | Beers

Stiegl vom Fass 0,2 L 0,33 L 0,5 L	
Stiegl draught beer 0,2 L 0,33 L 0,5 L	€ 2,30 € 3,10 € 3,80

Stieglradler naturtrüb 0,33 L 0,5 L	
Lemonade 0,33 L 0,5 L	€ 3,10 € 3,80

Stiegl Freibier 0,33 L 0,5 L	
Stiegl Freibier, non-alcoholic beer 0,33 L 0,5 L	€ 3,10 € 3,80

Stiegl Weisse 0,33 L | 0,5 L

Stiegl wheat beer 0,2 L | 0,33 L | 0,5 L

€ 3,30 | € 4,00

Stiegl Weisse alkoholfrei 0,5 L

Stiegl wheat beer non-alcoholic beer 0,5 L

€ 4,00

Pinzgau Bräu Pale Ale, Bügelflasche 0,5 L

Pinzgau Bräu Pale Ale, flip-top bottle 0,5 L

€ 4,00

Franziskaner alk.frei Hollunder 0,33 L

Franziskaner alcohol-free with elderflower 0,33 L

€ 3,30

Weissweine | White wines**SMALL HILL Withe** 0,75 L | 1/8 L

Weingut Leo Hillinger, Jois, Neusiedlersee

Cuvée aus Welschriesling, Sauvignon Blanc und Muskateller.

Frisch, fruchtig mit einem Hauch von Muskat.

Harmonisches Frucht-Säurespiel und hohes Trinkvergnügen.

SMALL HILL Withe 1/8 L | 1/4 L

Leo Hillinger Winery, Jois, Neusiedlersee

Cuvée of Welschriesling, Sauvignon blanc and Muskateller.

Fresh, fruity with a tint of nutmeg.

Harmonious balance of fruit and acidity and very pleasant to the palate. € 24,00 | € 4,00

Grüner Veltliner Am Berg 0,75 L | 1/8 L

Weingut Bernhard Ott, Feuerbrunn, Wagram

Saftig, mit einer lebendigen Textur, fast tanzende Minerlik am Gaumen.

Feine tabakige Würze, reife Äpfel und Birnen ergänzen das Geschmackserlebnis.

Grüner Veltliner Am Berg 0,75 L | 1/8 L

Bernhard Ott Winery, Feuerbrunn, Wagram

Juicy, lively texture, with mineral character that playfully lingers on the palate.

A noble spiciness reminiscent of tobacco, ripe apples and pears

makes the pleasant drinking experience complete.

€ 25,00 | € 4,20

Chardonnay 0,75 L

Weingut Andreas Gsellmann, Gols, Neusiedlersee

Ein Wein mit Tiefgang, Frische und Kraft. Ein Spiel aus Frucht, Biskuitaromen, Nüssen und einer eleganten Fruchtsüße. Extraktreich, mollig und gut strukturiert.

Chardonnay 0,75 L

Andreas Gsellmann Winery, Gols, Neusiedlersee

A powerful, fresh and well-settled wine. Aromas of fruit and sponge cake, nuts and elegant

fruity sweetness. Remarkably rich in extract, mellow and well structured.

€ 25,00

Riesling Terrassen Kamptal DAC-Amadé 0,75 L

Weingut Willi Bründlmayer, Langenlois, Kamptal

Noten von Rhabarber, Marillenröster und Haselnüssen, sehr zugänglich, fruchtbetont und geradlinig. Am Gaumen dicht und frisch mit einer feinen Mineralik.

Riesling Terrassen Kamptal DAC-Amadé 0,75 L

Willi Bründlmayer Winery, Langenlois, Kamptal

Hints of rhubarb, stewed apricots and hazelnut, very approachable, straight and with a focus on fruit.

Dense on the palate and with delicate, refreshing mineral character.

€ 27,00

Sauvignon Blanc Steirische Klassik 0,75 L

Weingut Hannes Sabathi, Gamlitz, Südsteiermark

Typische Paprika- und Holundernoten, lebendig und komplex, dabei saftig und mit einer feinen Fruchtwürze untermalt. Ein kompakter Klassiker aus der Südsteiermark !

Sauvignon Blanc Steirische Klassik 0,75 L

Hannes Sabathi Winery, Gamlitz, Southern Styria

Typical pepper and elderflower flavour; lively and complex, yet juicy and accentuated

with a delicate, spicy fruitiness. A compact classic wine from Southern Styria. € 29,00

Secco Rosé 0,75 L | 1/5 L | 0,2 L

Weingut Leo Hillinger, Jois, Neusiedlersee

Sanft prickelnd und fein-fruchtig mit Duft nach Erdbeeren,

feingliedrig und gut integrierter Säure

Secco Rosé 0,75 L | 1/5 L | 0,2 L

Leo Hillinger Winery, Jois, Neusiedlersee

Gently sparkling, fine and fruity with a scent of strawberries;

delicate and well integrated acidity. € 25,00 | € 55,00 | € 9,00

Rotweine | Red wines

SMALL HILL red 0,75 L | 1/8 L

Cuvée aus Merlot, Pinot Noir und St. Laurent, weich und geschmeidig am Gaumen, dunkle Beerenfrucht, harmonisches Finish

SMALL HILL red 1/8 L | 1/4 L

Cuvée of Merlot, Pinot Noir and St. Laurent, soft and gentle on the palate,

reminiscent of dark berries, harmonious finish.

€ 24,00 | € 4,00

Zweigelt Classic 0,75 L | 1/8 L

Philipp Grassl, Göttelsbrunn, Carnuntum

Dunkle Beeren und Kirschen, am Gaumen saftig und dicht. Die feine Tanninstruktur und ein weicher Gaumen machen diesen Zweigelt zum Allrounder !

Zweigelt Classic 0,75 L | 1/8 L

Philipp Grassl, Göttelsbrunn, Carnuntum

Dark berries and cherries; mellow and full of substance on the palate. The fine tannin structure and a soft palate make this Zweigelt an ideal all-rounder !

€ 25,00 | € 4,20

Blaufränkisch Horitschon 0,75 L

Weingut Paul Kerschbaum, Horitschon, Mittelburgenland

Dunkle Beerenfrüchte, zarter Nougattouch und sehr harmonisch.

Ein feiner, sortentypischer Blaufränkischer mit guter Tanninstruktur.

Blaufränkisch Horitschon 0,75 L

Paul Kerschbaum Winery, Horitschon, Mittelburgenland

Dark berries, a delicate touch of nougat and very harmonious.

A fine Blaufränkisch typical of the variety with an excellent tannin structure.

€ 25,00

Cabernet Sauvignon 0,75 L

Weingut Erich Scheibelhofer, Andau, Neusiedlersee

Verführerischer Duft nach schwarzen Ribisln, roten Pfeffer und herber Würze.

Am Gaumen sehr komplex, Karamellnoten und weicher Eichentouch

Cabernet Sauvignon 0,75 L

Erich Scheibelhofer Winery, Andau, Neusiedlersee

A seductive aroma of blackcurrants, red pepper and bitter spice

Highly complex on the palate, a hint of caramel and a gentle touch of oak.

€ 27,00

Burgenland Cuvée-Amadé 0,75 L

Weingut Johann Heinrich, Deutschkreutz, Mittelburgenland
 Cuvée aus Zweigelt, Blaufränkisch und Merlot
 Reifung 16 Monate im kleinen Fass

Burgenland Cuvée-Amadé 0,75 L

Johann Heinrich Winery, Deutschkreutz, Mittelburgenland
 A cuvée composition of Zweigelt, Blaufränkisch and Merlot
 Aged for 16 months in small casks

€ 29,00**Burgenland Cuvée-Amadé** 0,75 L

Weingut Paul Achs, Gols, Neusiedlersee
 Cuvée aus Blaufränkisch, Zweigelt u. St. Laurent. ausgebaut. Attraktives Brombeer-Bukett
 und dunkles Kirschkonfit mit floralen Noten am Gaumen. Fein ausgewogenes Tannin.
 Herausragender Jahrgang im Barrique-Fass ausgebaut

Burgenland Cuvée-Amadé 0,75 L

Paul Achs Winery, Gols, Neusiedlersee
 A cuvée composition of Blaufränkisch, Zweigelt and St. Laurent. Attractive blackberry bouquet
 and black cherry jam with floral notes on the palate. Finely balanced tannin.
 Outstanding vintages matured in oak vats.

€ 29,00**Pannobile** 0,75 L

Weingut Leitner, Gols, Neusiedlersee
 Cuvée aus Zweigelt, Blaufränkisch und St. Laurent. Kirschen, dunkle Beeren und Orangenzes-
 ten. Am Gaumen fruchtig, saftig und fein., lang mit mineralischem Abgang.

Pannobile 0,75 L

Leitner Winery, Gols, Neusiedlersee
 A cuvée of Zweigelt, Blaufränkisch and St. Laurent. Cherries, dark berries and zest of oranges.
 Fruity, juicy and with finesse on the palate, a lingering mineral finish.

€ 36,00

Prosecco, Champagner | Sparkling wine, Mousseux, Spumante

Glas Prosecco 0,1 L

Glass of Prosecco 0,1 L

€ 3,30**Prosecco Flasche** 0,75 L

Prosecco bottle 0,75 L

€ 22,00**Veuve Clicquot rosé** 0,75 L**€ 99,00****Môet & Chandon** 0,2 L | 0,35 L

0,75 L | 1,50 L

€ 24,00 | € 39,00**€ 69,00 | € 139,00**

Wir führen auch Zigarren!
Schnäpse zum Mitnehmen in Geschenkflaschen

We also sell cigars!
 Ask about our selection of schnapps in gift bottles.

Ski amadé Genuss-Trilogie Gerichte aus lokalen Zutaten

Fleischkrapfen

gefüllt mit geräuchertem Rind- und Schweinefleisch von der Dorfmetzgerei Max Mann, Hütttau mit Salzburger Sauerkraut, Seekirchen.
Dazu empfehlen wir ein Glas Martin Cuvée Weingut Müller, Göttweierberg-Kremstal

Topfenstrudel

mit Topfen, Milch, Sauerrahm von der Molkerei Salzburger Milch und Eier von Salzburgland-Ei. Dazu empfehlen wir ein Glas Burgenland Cuvée Amadé Weingut Heinrich, Mittelburgenland

Lieber Gast!

Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten.

Ski amadé gourmet trilogy - all made from local ingredients

Ravioli

filled with smoked beef and pork from local butcher Max Mann in Hütttau, served with Salzburger Sauerkraut from Seekirchen. We recommend a glass of Martin Cuvée from Weingut Müller, Göttweierberg-Kremstal as the perfect accompaniment!

Sweet cheese strudel

filled with sweet cheese, milk, sour cream from the Salzburger Milch dairy and eggs from Salzburgland-Ei. Perfect with a glass of Burgenland Cuvée Amadé from Weingut Heinrich, Mittelburgenland

If you have any questions on allergenic ingredients in our products, our service staff will be pleased to assist you.

Schlitten – Verleih

Sie haben die Möglichkeit bei uns um € 3,- einen Schlitten zu mieten.

Beleuchtete Eisstockbahn und Eisstöcke
leihweise Für Ihre Eisstockparty!

Sie könne Souvenirs und Textilien bei uns kaufen ebenso Schnäpse zum Mitnehmen in Geschenkflaschen

Toboggan – rental

Toboggans are available for rent at a rate of € 3.

If you are planning a curling party, we have an illuminated curling rink and curling sticks available for rent!

Souvenirs, textile products and schnapps in gift bottles are all available for purchase.

Die Reitlehenalm

1.280 m

Die Reitlehenalm hat beim Schihütten – Test
des Landes Salzburg 2x den 2. Platz erreicht.
Einmal in der Gesamtwertung, und einmal in der
Kategorie „urigste Hütte“

At the ski chalet test conducted by the province of Salzburg,
the Reitlehenalm scored two second places - once in the overall
ranking, once in the category „most rustic chalet“.



www.reitlehenalm.at

Reitlehenalm

Schwemmbergweg-Reitlehenweg 8 • 5541 Altenmarkt

Tel.: +43 (0)6458 8462 • Mobil: +43 (0)664 5347612

Fax: +43 (0)6452 4415 3 • E-Mail: info@reitlehenalm.at