Familie Widmann
I-39013 Moos in Passeier
Tel. (Saison):
+39 0473 64 70 45
Tel. (außer Saison):
+39 0473 65 63 06
info@schneeberg.org
www.schneeberg.org

Schutzhütte Schneeberg

Spezialitätentage
24. 9. – 26. 9. 2010
1. 10. – 3. 10. 2010
8. 10. – 10. 10. 2010

Bauernkost und Knappenkuchl:

Angebote Bauernkost: Bockenes (Ziegenbockbraten), Plentener Riibl, Tiroler Gröstl, Saures Rindfleisch, Bunkerpfandl, Buchweizentorte, Bauernbrotsuppe mit Rindfleisch, Speckknödel oder Käsenocken mit Salat.

Angebot Knappenkuchl: Knappensuppe, Schneeberger Nudeln, Knappennudeln, Hauslikör

Schutzhütte und Erlebnisbergwerk Schneeberg (2355m), nur zu Fuß in 2 Stunden von der Timmelsjochstraße aus erreichbar. Geöffnet vom 15. Juni bis 15. Oktober, ganztägig warme Küche. Die meisten Gerichte der Bauernkuchl gibt es während der gesamten Saison auch ohne Vorbestellung.
Die Schutzhütte Schneeberg ist Kreuzungspunkt alpiner Wanderwege und idealer Ausgangspunkt für Bergtouren.
Das Erlebnisbergwerk bietet täglich außer montags zweistündige und samstags ganztägige Stollenführungen an.
Ein Erlebnispfad mit eigener Broschüre lädt zum Erkunden ein. Im Schauraum kann sich jeder Besucher eine Silbermünze prägen.

Tipp: Muas und Riibl für 2 Personen auf Vorbestellung

Familie Widmann von der Schutzhütte Schneeberg empfiehlt:

„Plentener Riibl" aus Buchweizenmehl

für 2 Personen

Zutaten: 400 g Buchweizenmehl,
1 Ei, gut 300 ml Wasser,
100 g bis 150 g Butter,
Salz;
hausgemachte Marmelade
aus Preiselbeeren und Heidelbeeren

Zubereitung: Aus Mehl, Ei, Wasser und Salz einen Teig rühren, knapp die Hälfte der Butter in einer Eisenpfanne erhitzen, den vorbereiteten Teig in die heiße Butter geben und auf beiden Seiten anbraten, in große Stücke zerteilen und immer wieder wenden, dabei die übrige Butter nach und nach dazugeben und die Masse weiter zerkleinern. Die gesamte Zubereitung dauert wohl gute 20 Minuten. Eine hausgemachte Marmelade aus Preiselbeeren und Heidelbeeren rundet den Geschmack vollendet ab. Das passendste Getränk zum Riibl ist eine frische Almmilch, die aus einer Schüssel mit dem Löffel „gegessen" wird.

Einst war der Plentene Riibl das Essen der armen, ländlichen Bevölkerung. Damals wurde natürlich mit der Butter gespart und es gab auch keine süße Marmelade dazu. Der Riibl wird mit dem Löffel gegessen; wer eine Gabel benutzt, wird von Kennern gerne belächelt.