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

## SCHNEEBERG

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.

### UNSERE PARTNER

St. Michael Eppan
ZONE VERTRETER EISENSTECKEN KONRAD

ErlebnisBergwerk Schneeberg Passeier
Avventura in miniera Monteneve Passiria

### BAUERNKUCHL

**Bauernkuchl nur bis Sonntag, 7. Oktober 2012**

**Angebote Bauernkost: Bockenes (Ziegenbockbraten), Plentener Riibl, Tiroler Gröstl, Saures Rindfleisch, Kräuterknödel, Schneeberger Torte, Bauernbrotsuppe mit Rindfleisch, Speckknödel oder Käsenocken mit Salat. Angebot Knappenkuchl: Knappensuppe, Schneeberger Nudeln, Knappennudeln, Hauslikör.**

**TIPP: Muas und Riibl ab 2 Personen nur auf Vorbestellung**

## BRENNNESSELSUPPE

*empfohlen von Familie Widmann*

### ZUTATEN für 4 Personen

1 Knoblauchzehe
40 g Schalotten
50 g junge Brennnesselblätter
20 g Butter
3 mittelgroße Kartoffeln
1 l Kraftbrühe
4 Esslöffel Sahne
Salz
bunter Pfeffer aus der Mühle

### ZUBEREITUNG

Knoblauch und Schalotten schälen, fein hacken und in der Butter dünsten. Die Kartoffeln in kleine Würfel schneiden, dazugeben und alles mit der Kraftbrühe aufgießen und kochen lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Die gewaschenen und geputzten Brennnesseln dazugeben, kurz mitkochen lassen und alles im Mixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und vor dem Servieren die Sahne leicht einrühren.