

MENU



I fliag auf di!

Grawa Alm

- 1530m -

GRAWA ALM
I FLIAG AUF DI

1530 M



**ME
NU**

GRIASS ENK

Die Grawa Alm steht für traditionelle, einheimische Küche mit Produkten aus eigener Erzeugung. Als Landwirte ist es uns ein besonderes Anliegen eigens erzeugte Lebensmittel zu produzieren und weiterzuverarbeiten. Wir leben mit und von der Kreislaufwirtschaft zwischen Land- und Gastwirtschaft. Unser neu errichteter Laufstall bietet unseren Kühen, Kälbern, Schweinen und Hühnern den bestmöglichen Lebensstandard, eine großzügige Umgebung mit viel Auslauf und noch mehr Wohlfühlfaktor. Kurze Transportwege und ein respektvoller Umgang sind für uns selbstverständlich, um hochwertige Lebensmittel zu erzeugen. Wir lieben unsere Arbeit, unsere Tiere am Hof und auf der Alm und produzieren mit viel Herzblut und Nachhaltigkeit unsere Produkte, die wir Ihnen das ganze Jahr auf unserer Speisekarte anbieten.

**MILCH | BROT | SPECK | WURST | KAMINWURZ'N | FLEISCHKÄSE | RINDFLEISCH
KALBFLEISCH | SCHWEINEFLEISCH | SCHMALZ | KARTOFFEL | SALAT | ÄPFEL**

Wir kochen alle Gerichte frisch und mit viel Liebe, daher bitten wir um Verständnis, wenn es einmal etwas länger dauern sollte.



FAMILIE JOHANNA & THOMAS KRÖSBACHER
MEDRAZERSTRASSE 34 - 6166 FULPMES
TEL.: +43 (0)676 / 412 10 09
GRAWA-ALM.COM



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

LIMO	
APFELSAFT	
APFELSAFT GESPRITZT	
klein, 0,3l	3.40 €
groß, 0,5l	4.40 €
SCHIWASSER	
HOLLUNDERSAFT	
klein, 0,3l	2.50 €
groß, 0,5l	3.20 €
MINERLWASSER	
Flasche, 0,33l	2.80 €
ALMDUDLER	
Flasche, 0,35l	3.50 €
JOHANNISBEERSAFT	
Flasche, 0,2l	2.90 €

WARME GETRÄNKE

TEE	
verschiedene Sorten	2.90 €
KAFFEE	
Tasse	2.90 €
a Schále	4.20 €
Cappuccino	3.50 €
Cafe Latte	4.20 €
Espresso	2.50 €
KAKAO	
mit Rohmilch und Sahne	3.70 €

BIER | WEIN

AUGUSTINER VOM FASS	
RADLER	
klein, 0,3l	3.50 €
groß, 0,5l	4.50 €
ALKOHOLFREIES BIER	
Flasche, 0,5l	4.50 €
MAISEL'S WEISSE VOM FASS	
klein, 0,3l	3.90 €
groß, 0,5l	4.90 €
MAISEL'S WEISSE	
alkoholfrei Flasche, 0,5l	4.90 €
HAUSWEIN	
Kalterer See rot, 0,25l	4.90 €
Grüner Veltliner weiß, 0,25l	4.90 €
G'spritzter sauer, 0,25l	3.00 €
G'spritzter süß, 0,25l	3.00 €

SPIRITUOSEN

SCHNAPS	
Obstler, 2cl	2.80 €
Williamsbirne, 2cl	3.00 €
Marille, 2cl	3.00 €
Zirbeler, 2cl	3.00 €
Jägermeister, 2cl	3.00 €

BUTTERMILCH

BUTTERMILCH NATUR	
klein, 0,3l	2.10 €
groß, 0,5l	3.20 €



A GUATE MARENDE

- SCHMALZ AUF BAUERNBROT** 5.20 €
Homemade black bread with meat spread (tyrolean speciality)
Pane nero fatto in casa con crema di lardo tradizionale (specialità tirolese)
Pain noir au saindoux (spécialité tyrolienne)
- FELDHOF KAMINWURZ'N FEIN GARNIERT** 5.50 €
Cold smoked sausage with bread
Salsiccia affumicata con pane
Saucisson fumé avec du pain
- A MARENDE - BROT | SPECK | WURST | KÄSE** 12.90 €
Snack served on a wooden platter (cheese, bacon, sausage & bread)
Tagliere sfizioso con speck, salame, formaggio e pane
Casse-croûte traditionnel (lard, charcuterie, fromage, pain)

A HOASSE SUPPE

- RINDSSUPPE | 1 SPECKKNÖDEL UND 1 KASKNÖDEL** 8.90 €
Beef broth with one bacon dumpling and one cheese dumpling
Brodo di manzo fatto in casa con duo di canederli (uno allo speck e uno al formaggio)
Soupe de boeuf avec un boulette au lard et un au fromage
- RINDSSUPPE | 1 SPECKKNÖDEL ODER 1 KASKNÖDEL** 6.60 €
Beef broth with one bacon dumpling or one cheese dumpling
Brodo di manzo fatto in casa con un canederlo a scelta (allo speck o al formaggio)
Soupe de boeuf avec un boulette au lard o un au fromage
- NUDELSUPPE** 5.00 €
Beef broth with noodles
Pasta in brodo di manzo fatto in casa con pasta
Soupe de boeuf avec noilles
- NUDELSUPPE MIT WÜRSTL** 7.80 €
Beef broth with noodles and sausage
Brodo di manzo fatto in casa con pasta e wurstel
Soupe de boeuf avec noilles aux saucisses



A WARME MAHLZEIT

- OFENKARTOFFEL - SAUERRAHM | SPECK | ZWIEBEL** **10.90€**
Jacket potato with sour cream, bacon, onions & leek
Patata al cartoccio con panna acida allo speck, cipolla e porro
Pomme de terre au four, crème aigre, lard, oignon & poireau
- OFENKARTOFFEL - SAUERRAHM | GRILLGEMÜSE** **10.90€**
Jacket potato with sour cream and mixed grilled vegetables
Patata al cartoccio con panna acida allo verdure grigliate
Pomme de terre au four, crème aigre, légumes grillés
- TIROLER GRÖSTL - SPIEGELEI | KRAUTSALAT** **13.90€**
Tyrolean gröstl (roasted potatoes | onion, bacon, meat, egg and cole slaw)
Gröstl tirolese (patate saltate con speck, cipolla, carne, uova e insalata di crauti a parte)
Pomme de terre rôtie avec pic | oignon et boeuf. Oeuf frit et salade de chou
- WIENER SCHNITZEL - VOM SCHWEIN | KARTOFFELSALAT** **15.80€**
Viennese Schnitzel with pommes frites
Cotoletta allaviennese con patatine fritte
Escalope à la viennoise avec de frites

A FRISCHER SALAT

- KLEINER BUNTER SALAT** **5.00€**
Small mixed salad
Piccola insalata mista
Petite salade mixte
- BUNTER SALAT | 1 SPECKKNÖDEL UND 1 KASKNÖDEL** **11.90€**
Mixed salad with one bacon dumpling and one cheese dumpling
Insalata mista con duo di canederli (una allo speck e una al formaggio)
Salade mixte avec un boulette au lard et un au fromage

GRAWA ALM
I FLIAG AUF DI
1530 M



**ME
NU**

WOS SIASSES

WARMER APFELSTRUDEL Warm apple strudel Strudel di mela Strudel aux pommes	4.00 €
HAUSGEMACHTER KUCHEN Homemade cake Torta della casa Gateau maison	4.20 €
PORTION SAHNE Portion cream Porzione di panna Portion crème	0.70 €
PORTION VANILLESAUCE Portion custard Porzione di salsa alla vaniglia Sauce à la vanille	2.00 €

10.90 €

KAISERSCHMARR'N IN BUTTERSCHMALZ GEBACKEN PREISELBEEREN | APFELMUS (~20 MINUTEN VORFREUDE)

Sweet cut-up pancake served with cranberries or apple purée
"Kaiserschmarrn" Spessa crêpe dolce (spezzettata) servita con confettura di mirtilli
rossi o salsa di mele
Crêpe épaisse découpée en morceaux grossiers, airelles ou compote de pommes

GRAWA ALM
I FLIAG AUF DI
1530 M



**ME
NU**

DA KOMMTS HER

FELDHOF'S BAUERNGARTEN | FULPMES

Salat | Gemüse

FELDHOF | FULPMES

Kartoffel | Fleisch | Wurstwaren | Brot | Milch | Eier

MAYR FLEISCH | NATTERS

Schweinefleisch | Rindfleisch | Wurstwaren

BÄCKEREI DENIFL | FULPMES

Brot | Knödelbrot | Semmelbrösel

GEMÜSE GINER | THAUR

Gemüse | Kartoffel

ALEXANDERS NATURPRODUKTE

Gemüse | Kartoffel

WEDL INNSBRUCK

Trockenwaren | Gemüse | Milchprodukte

STERZING MILCH | STERZING

Käse | Butter

MARKUS KNOLL | PAZNAUN

Käse für Knödel

VINO RIBIS | NEUSTIFT

Wein | Schnaps

JEDLERHOF | NEUSTIFT

Spirelli | Tortiglioni



www.dakommtsher.at

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern. Trotz genauester Einhaltung unserer Rezepturen kann es zu Kreuzkontaminationen kommen.

GRAWA ALM
I FLIAG AUF DI

1530 M



**ME
NU**

CHRONIK | 1

Der Flurname „Graba“ oder „Grawa“ leitet sich vermutlich vom vorrömischen Wort „grava“ ab, was so viel wie Stein, Kies, Geröll bedeutet. Als zweite Möglichkeit kommt ebenso das alt- bzw. mittelhochdeutsche Wort „grabo“ oder „grabe“ in Frage als Bezeichnung für eine längliche Mulde.

Dem Wortstamm entsprechend dürfte das Hochweidegebiet um die heutige Grawa-Alm schon sehr früh genutzt worden sein, wenn sich dafür auch keine Nachweise mehr finden lassen.

In schriftlichen Quellen scheint das zu Grawa gehörige Gebiet erstmals um das Jahr 1500 als Gamsrevier von Kaiser Maximilian I. auf, der sich bekanntlich mehrfach zur Jagd im inneren Stubaital aufhält.

Die früheste urkundliche Erwähnung in Bezug auf Almwirtschaft liegt 1627 vor, als die Alm von vier Parteien genutzt wird, die je zu einem Viertel berechtigt sind. Damals erstreckt sich der Weidegang von den nördlichen Grenzen der Mutterbergalm bis Tschangelair.





CHRONIK | 2

Im Gegensatz zu anderen Almen ist Grawa jedoch zum Großteil frei von Grundherrschaft und muss kein Zehent entrichten. Hinzu kommt, dass die Grawa-Alm im 18. Jahrhundert auch Rechte an den Hochlegern „Kutte, Tröge, Grawa-Grube bzw. Grawanock und Sulzenau“ umfasst. Die Alm- und Weiderechte sind daher sehr begehrt: Zu den Berechtigten zählen nicht nur Stubai, sondern auch Bürger und Bauern aus Natters und Raitis!

Durch Kauf- und Erbverträge belegt, reicht die Chronik lückenlos bis ins Jahr 1766 zurück, wobei sich zahlreiche Besitzerwechsel zeigen. An dieser Stelle sei eben jener Kaufvertrag von 1766 angeführt, der zugleich den ältesten Hinweis auf ein Almgebäude gibt: „Michael Stern zu Natters verkauft den Eheleuten Peter Reinmair und Ursula Winklerin 1 1/2 Viertel Alpe zu Grabn, an Unternberg im Thale Neustift mit einem Kaser, 2 Haag, Grasrecht für 15 Kühe und 20 Stiere..., die er teils vom Vater erbsweise erhalten und vom Vetter Bläsi Stern erkauft hat.“

Im Jahr 1937 ersteigert Roman Krösbacher aus Fulpmes, vulgo Platzwirt, aus der Exekutionssache der Brüder Roman, Andreas und David Schöpf das Grundstück samt „Aste“ um den Betrag von 12.000 Schilling.

Zunächst dient die Grawa-Alm rein der Alm- und Weidewirtschaft, was sich erst im Lauf der folgenden Jahrzehnte mit dem Aufschwung des Bergtourismus allmählich ändert.

Im Jahr 1952 übernimmt Josef Krösbacher, Gast- und Landwirt zur „Alten Post“ in Fulpmes, den Betrieb seines Vaters und beginnt, Milch und kleinere Speisen, die auf der Alm produziert werden, an Bergsteiger zu verkaufen.

Im Zuge des Baus der Stubai Gletscherbahn zu Beginn der 1970er-Jahre wird die Gletscherstraße neu angelegt und somit das Gebiet der Alm verkehrstechnisch erschlossen. 1977 gelangt Grawa schließlich in den Besitz des Hofers Klaus Krösbacher, ebenfalls aus Fulpmes. Im Laufe der Jahre wird die Alm erweitert bzw. umgebaut und zuletzt 2005 bautechnisch auf den erforderlichen neuesten Stand gebracht. 2015 übergibt Klaus Krösbacher Hof und Alm schließlich seiner 5. Tochter Johanna, womit die Grawa-Alm nun in der 4. Generation von der Familie Krösbacher geführt wird.

Quellen:

- Tiroler Landesarchiv, Innsbruck | H.-O. Gietzen, Die Almen des Stubaitales in Geschichte und Recht, Wirtschaft und Volkskunde. Dissertation Innsbruck 1964, 107-109 |
K. Töchterle, Stubai. Ein Talbuch. Innsbruck 1991 | A. Stern mit F. Knoflach, Neustift im Stubaital. Ein Heimatbuch. 1991 | E. Lechner, Tiroler Almen. Portrait der Nord- und Osttiroler Almenlandschaft. Innsbruck 1995 | W. Köfler und E. Pittl (Hrsg.), Fulpmes. 1987