

M E N U

---



Grawa Alm

*I flieg auf di!*



## GRIASS ENK

Und herzlich willkommen auf der Grawa Alm!

Ein idyllischer Ort direkt vor dem wunderschönen gleichnamigen Wasserfall. Genießen Sie bei uns nicht nur kulinarische Köstlichkeiten mit Lebensmittel vom eigenen Bauernhof "Feldhof", sondern auch die frische Bergluft und die traumhafte Aussicht.

Wir legen großen Wert auf Regionalität und Nachhaltigkeit.

Unsere hofeigenen Produkte sind das Herzstück unserer Küche.

Mit Stolz und Leidenschaft kümmern wir uns das ganze Jahr über um die Versorgung unserer Gäste. Erfreuen Sie sich bei uns über typische Tiroler Speisen und haben dabei auch die Gewissheit, dass Sie Produkte aus der unmittelbaren Umgebung genießen. Wir freuen uns darauf, Ihnen diese besondere Verbindung zur Natur und zur Region näherzubringen.

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

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](http://grawa-alm.com)

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

FANTA | SPRITE | PEPSI  
JOHANNISBEERSAFT  
APFELSAFT | SAFT GESPRITZT  
Klein 0,3l 3.70 €  
Groß 0,5l 4.70 €

HIMBEERWASSER |  
HOLLUNDERWASSER  
Klein 0,3l 2.90 €  
Groß 0,5l 3.90 €

MINERLWASSER  
Flasche 0,33l 2.90 €

ALMDUDLER  
Flasche 0,35l 3.80 €

JOHANNISBEERSAFT  
Flasche 0,2l 2.90 €

## WARME GETRÄNKE

TEE  
verschiedene Sorten 2.90 €

KAFFEE  
Tasse 3,20 €  
a Schåle 4.50 €  
Cappuccino 3.80 €  
Cafe Latte 4.50 €  
Espresso 2.70 €

KAKAO  
Mit Sahne 4,10 €  
Ohne Sahne 3,60 €

## BIER

AUGUSTINER VOM FASS  
Pfiff 0,2l 2.70 €  
Klein 0,3l 3.90 €  
Groß 0,5l 4.90 €

ALKOHOLFREIES BIER  
Flasche 0,5l 4.90 €

OTTAKRINGER RADLER VOM  
FASS  
Pfiff 0,2l 3.90 €  
Klein 0,3l 2.70 €  
Groß 0,5l 4.90 €

## WEIZENBIER

MAISEL'S WEISSE VOM FASS  
Klein 0,3l 4.10 €  
Groß 0,5l 5.10 €

MAISEL'S WEISSE  
Alkoholfrei | Flasche 0,5l 5.10 €  
Dunkel | Flasche 0,5l 5.10 €

## BUTTERMILCH

BUTTERMILCH NATUR  
Klein 0,3l 2,50 €  
Groß 0,5l 4,00 €

## A GUATS FLASCHL ROT

ST.LAURENT BIO 28.00 €  
Johanneshof Reinisch, Tattendorf  
Thermenregion  
frisch | fruchtig | dicht | aromareich

LAGREIN DOC 29.00 €  
Kellerei Kaltern, Kaltern  
Südtriol  
reife frucht | voluminös | rund | dunkelbeerig

BLAUBURGUNDER 35.00 €  
RESERVE SALTNER DOC  
Kellerei Kaltern, Kaltern  
Südtriol  
kirschfruchtig | geschmeidig | fein | blumig

## A GUATS FLASCHL WEISS

ROTGIPFLER BIO 28.00 €  
Johanneshof Reinisch, Tattendorf  
Thermenregion  
animierend | duftig | vital | cremig

CHARDONNAY DOC 27.00 €  
Kellerei Kaltern, Kaltern  
Südtriol  
saftig | fruchtbetont | mineralisch | trinkfreudig

SAUVIGNON BLANC STERN DOC 31.00 €  
Kellerei Kaltern, Kaltern  
Südtriol  
würzig | exotisch | saftig | salzig | langanhaltend

## HAUSWEIN

Kalterer See | rot 0,25l 5.00 €  
Kalterer See | rot 0,125l 3.50 €  
Grüner Veltliner | weiß 0,25l 5.00 €  
Grüner Veltliner | weiß 0,125l 3,50 €  
G'spritzter | sauer | süß 0,25l 3.50 €

## SPIRITUOSEN | MIX

SCHNAPS  
Obstler, 2cl 3.00 €  
Williamsbirne | Marille, 2cl 3.00 €  
Hausschnaps Feldhof 3.50 €  
Zirbeler, 2cl 3.00 €  
Jägermeister, 2cl 3.00 €  
Ramazotti, 2cl 3.00 €

MIX  
Hugo | Aperol | Lillet 5.50 €  
Haus aperitif 5.90 €  
Bacardi Cola | Vodka Bull 8.00 €  
Gin Tonic 8.00 €

**FLASCHE  
0.75 L**


## A GUATE MARENDE

SCHMALZ   ZWIEBEL   BAUERNBROT 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)	6,00€
FELDHOF KAMINWURZ'N XL   FEIN GARNIERT Cold smoked sausage with bread Salsiccia affumicata con pane Saucisson fumé avec du pain	7,00€
A MARENDE   BROT   SPECK   WURST   KÄSE 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)	13.90€

## A HOASSE SUPPE

RINDSSUPPE   1 SPECKKNÖDEL UND 1 KASKNÖDEL 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	8.90€
RINDSSUPPE   1 SPECKKNÖDEL ODER 1 KASKNÖDEL 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	6.60€
NUDELSUPPE Beef broth with noodles Pasta in brodo di manzo fatto in casa con pasta Soupe de boeuf avec noilles	5.50€
NUDELSUPPE   WÜRSTL Beef broth with noodles and sausage Pasta in brodo di manzo fatto in casa con pasta e wurstel Soupe de boeuf avec noilles aux saucisses	7.80€

## A FRISCHER SALAT

BUNTER SALAT   1 SPECKKNÖDEL UND 1 KASKNÖDEL Mixed salad with one bacon dumpling and one cheese dumpling Insalata mista con duo di canederli (1 di Speck e 1 di formaggio) Salade mixte avec un boulette au lard et un au fromage	12.50€
KLEINER BUNTER SALAT  Small mixed salad Piccola insalata mista Petite salade mixte	5,50€

## A WARME MAHLZEIT

TIROLER GRÖST   SPIEGELEI   KRAUTSALAT Tyrolean Gröstl (roasted potatoes, onion, bacon, meat) egg and coleslaw Gröstl tirolese (patate saltate con speck, cipolla, carne) uova e insalata di crauti Pomme de terre rotie avec pic. Oignon et boeuf. Oeuf frit et salade de chou	14,90€
WIENER SCHNITZEL   VOM SCHWEIN   KARTOFFELSALAT Viennese Schnitzel with potato salad Cotoletta alla viennese con insalata di patate Escalope à la viennoise avec de salade de pommes de terre	16,90€
OFENKARTOFFEL   SAUERRAHM   GRILLGEMÜSE  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, legumes grillés	12.70€
OFENKARTOFFEL   SAUERRAHM   SPECK   ZWIEBEL   LAUCH 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	12.90€

## WOS SIASSES

WARMER APFELSTRUDEL Warm apple strudel Strudel di mela Strudel aux pommes	4.40€
HAUSGEMACHTER KUCHEN Homemade cake Torta della casa Gateau maison	4.40€
PORTION SAHNE Portion cream Porzione di panna Portion crème	1.00€
PORTION VANILLESAUCE Portion custard Porzione di salsa alla vaniglia Sauce à la vanille	2.00€

KAISERSCHMARR'N IN BUTTERSCHMALZ GEBACKEN  
PREISELBEEREN | APFELMUS (~20 MINUTEN VORFREUDE) 12,90€

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

## DA KOMMTS HER

FELDHOF | FULPMES

Salat | Gemüse

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

JEDELERHOF | NEUSTIFT

Spirelli | Tortiglioni



[www.dakommtsher.at](http://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.



## 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.





ME  
NU

## 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 erkaufte 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 Hoferben 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