

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
RINDFLEISCH | KALBFLEISCH | SCHWEINEFLEISCH
KARTOFFEL | GEMÜSE | ÄPFEL | SCHNAPS

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

Nur Barzahlung möglich, vielen Dank | Cash only, thank you | pagamento in contanti solo, grazie
Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

FANTA I SPRITE I PEPSI

Klein 0,3l	3,90 €
Groß 0,5l	4,90 €

APFELSAFT I APFELSAFT GESPRITZT

Klein 0,3l	3,90 €
Groß 0,5l	4,90 €

HIMBEERWASSER I HOLLUNDERWASSER

Klein 0,3l	3,00 €
Groß 0,5l	4,00 €

MINERALWASSER

Flasche 0,33l	3,10 €
---------------	--------

ALMDUDLER

Flasche 0,35l	4,00 €
---------------	--------

JOHANNISBEERSAFT

Gespritzt 0,3l	3,90 €
Gespritzt 0,5l	4,90 €

WARME GETRÄNKE

TEE

Verschiedene Sorten	2,90 €
Mit Rum	5,00 €

KAFFEE

Tasse	3,80 €
A Schåle	4,80 €
Cappuccino	4,00 €
Cafe Latte	5,10 €
Espresso Macchiato	3,50 €
Espresso	3,10 €

KAKAO

Mit Sahne	4,70 €
Ohne Sahne	4,20 €

BIER

AUGUSTINER BIER VOM FASS

Pfiff 0,2l	2,90 €
Klein 0,3l	3,90 €
Groß 0,5l	5,10 €

ALKOHOLFREIES BIER

Flasche 0,5l	5,10 €
--------------	--------

OTTAKRINGER RADLER NATURTRÜB

Klein 0,3l	3,90 €
Groß 0,5l	5,10 €

WEIZENBIER

MAISEL'S WEISSE VOM FASS

Klein 0,3l	4,30 €
Groß 0,5l	5,30 €

MAISEL'S WEISSE

Alkoholfrei, Flasche 0,5l	5,30 €
Dunkel, Flasche 0,5l	5,30 €

MIT %

Jagatee	5,00 €
Hausgemachter Glühwein	5,50 €

Nur Barzahlung möglich, vielen Dank I Cash only, thank you I pagamento in contanti solo, grazie
Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer



A GUAT'S FLASCHL ROT

ST. LAURENT BIO 29,00 €
Johanneshof Reinisch, Tattendorf
Thermenregion
frisch I fruchtig I dicht I aromareich

LAGREIN DOC 30,00 €
Kellerei Kaltern, Kaltern
Südtirol
reife Frucht I voluminös I rund I dunkelbeerig

BLAUBURGUNDER
RESERVE SALTNER DOC 36,00 €
Kellerei Kaltern, Kaltern
Südtirol
kirschfruchtig I geschmeidig I fein I blumig

„GRAWA GLUT“
ZWEIGELT BIO 31,00 €
Weingut Sonnhof Jurtschitsch, Langenlois
Kamptal
feinfruchtig I würzig I saftig I harmonisch

A GUAT'S FLASCHL WEISS

ROTGIPFLER BIO 29,00 €
Johanneshof Reinisch, Tattendorf
Thermenregion
animierend I duftig I vital I cremig

CHARDONNAY DOC 28,00 €
Kellerei Kaltern, Kaltern
Südtirol
saftig I fruchtbetont I mineralisch I trinkfreudig

SAUVIGNON BLANC STERN DOC 32,00 €
Kellerei Kaltern, Kaltern
Südtirol
würzig I exotisch I saftig I salzig I
langanhaltend

„GRAWA LICHT“
FALKO BIO BM/WR/SB 30,00 €
Weingut Dürnberg, Falkenstein
Weinviertel
Frisch I duftig I leicht I animierend

HAUSWEIN

Grawa Glut I rot 0,125l 4,10 €
Grawa Glut I rot 0,250l 7,80 €
Kalterer See I rot 0,125l 3,50 €
Kalterer See I rot 0,25l 5,20 €

Grawa Licht I weiß 0,125l 3,90 €
Grawa Licht I weiß 0,250l 7,20 €
Grüner Veltliner I weiß 0,125l 3,50 €
Grüner Veltliner I weiß 0,25l 5,20 €
G'spritzter I sauer I süß 0,25l 3,50 €

SPIRITUOSEN I MIX

SCHNAPS
Obstler, 2cl 3,00 €
Williams I Marille, 2cl 3,00 €
Willi I Marille mit Frucht, 2cl 3,50 €
Zirbeler, 2cl 3,50 €
Jägermeister, 2cl 3,50 €
Ramazotti, 2cl 3,50 €
Flying Hirsch 3,80 €
Flügerl 3,50 €

MIX

Hugo I Aperol I Lillet 6,00 €
Veneziano 6,80 €
Bacardi Cola I Vodka Bull 4cl 8,50 €
Gin Tonic 8,50 €
Grawa Mule 8,50 €

Nur Barzahlung möglich, vielen Dank I Cash only, thank you I pagamento in contanti solo, grazie
Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

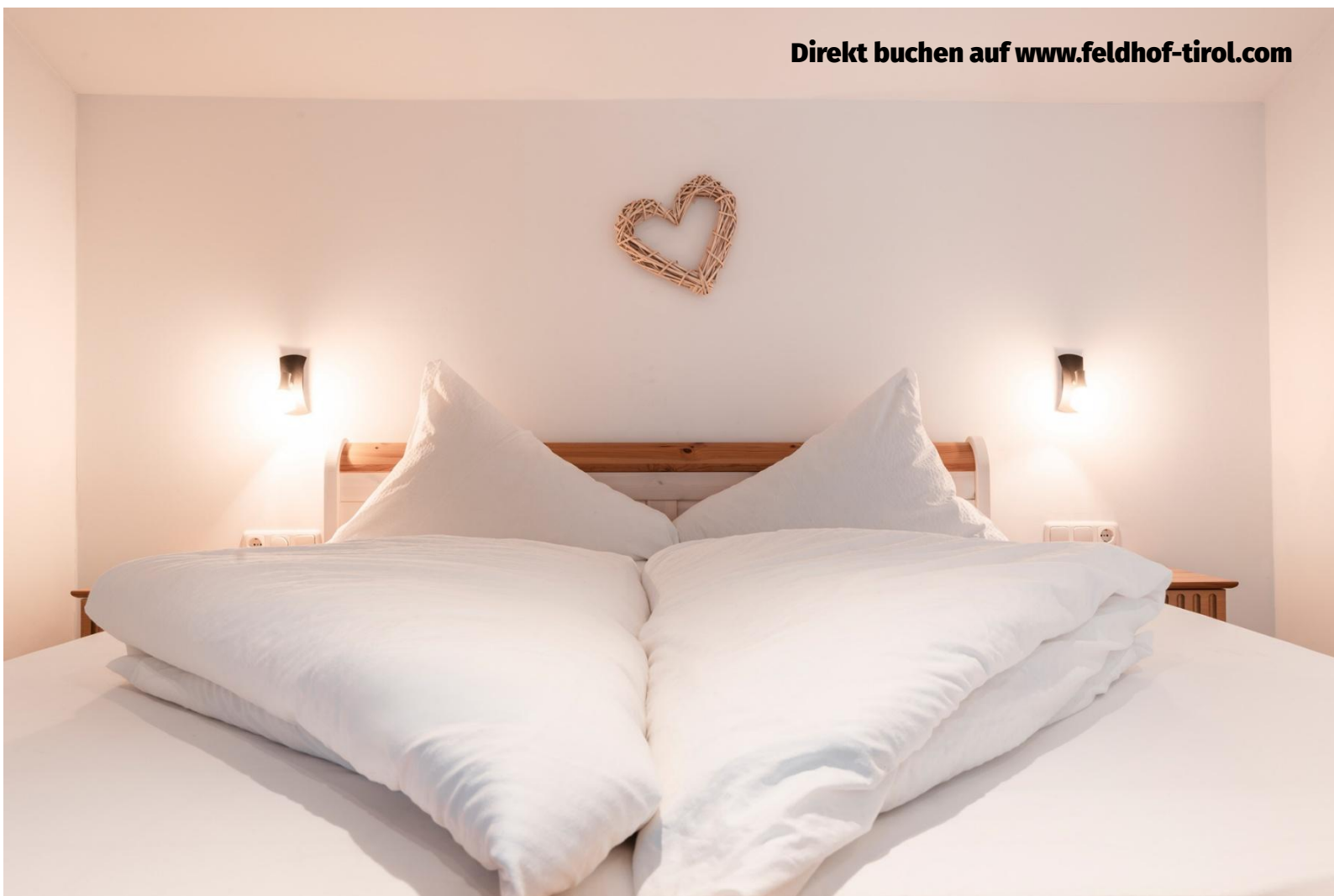
Apartments am Feldhof

A stylized tree logo with a grey trunk and branches, orange leaves, and a root system that forms the letter 'f' in the word 'Feldhof'.

Urlaub in den Apartments am Feldhof

Ein Hof, drei Ferienwohnungen und unendliche Möglichkeiten für Erlebnisse, die euer Urlaubsherz höherschlagen lassen. Unser Feldhof befindet sich in Fulpmes, mitten im Grünen, umgeben von weitläufigen Wiesen, und ist dennoch nur zwei Minuten vom Dorf entfernt. Es ist der perfekte Ort, die schönsten Facetten des Stubaitals zu entdecken und eine unvergessliche Zeit in den Bergen Tirols zu erleben.

Direkt buchen auf www.feldhof-tirol.com





A GUATE MARENDE

SCHMALZ I ZWIEBEL I BAUERNBROT 6,50 €
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)

A MARENDE – BROT I SPECK I WURST I KÄSE 15,50 €
Snack served on a wooden platter (cheese, bacon, sausage, bread)
Tagliere sfizioso con speck, salame, formaggio e pane
Casse-croute traditionnel (lard, charcuterie, fromage, pain)

Kasbrot 7,50 €
Cheese bread
Pane al formaggio
Pain au fromage

A HOASSE SUPPE

HAUSGEMACHTE RINDSSUPPE I 1 SPECKKNÖDEL UND 1 KASKNÖDEL 9,90 €
Beef broth with one bacon dumpling and one cheesedumpling
Brodo di manzo fatto in casa con duo di canederli (1 speck e 1 al formaggio)
Soupe de boeuf avec un boulette au lard et un au fromage

HAUSGEMACHTE RINDSSUPPE I 1 SPECKKNÖDEL ODER 1 KASKNÖDEL 6,90 €
Beef broth with one bacon dumpling or one cheesedumpling
Brodo di manzo fatto in casa con un canederlo (1 speck o 1 formaggio)
Soupe de boeuf avec un boulette au lard o un au fromage

LINSEN-GEMÜSE-EINTOPF I BROT (VEGAN) 9,90 €
Lentil vegetable stew (vegan)
Spezzatino di verdure di lenticchie (vegana)
Ragout de légumes aux lentilles (végétalienne)

NUDELSUPPE 5,50 €
Beef broth with noodles
Pasta in brodo di manzo fatto in casa
Soupe de boeuf avec nouilles

Mit Würstel I with sausage I con wurstel I avec saucisses 8,00 €



A WARME MAHLZEIT

HAUSGEMACHTE KASSPATZL'N I RÖSTZWIEBEL I KRAUTSALAT

15,90 €

Homemade cheese spaetzle with coleslaw

Spätzle con formaggio e insalata di crauti

Boulette de pain avec de fromage ed salad de chou

SCHNITZEL I VOM SCHWEIN I WIENER ART I POMMES

17,00 €

Viennes Schnitzel with pommes frites

Cotoletta alla milanese con patatine frites

Escalope à la viennoise avec de frites

OFENKARTOFFEL I SAUERRAHM I GRILLGEMÜSE

12,90 €

Jacket potato with sour cream, grilled vegetables

Patata al cartoccio con panna acida allo verdure grigliata

Pomme de terre au four, crème aigre, lard

OFENKARTOFFEL I SAUERRAHM I SPECK I ZWIEBEL I LAUCH

13,20 €

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

TIROLER GRÖSTL I SPIEGELEI I KRAUTSALAT

15,90€

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

Schaut euch
unsere
Tagesgerichte
an



FÜR UNSERE KLEINEN

KINDERSCHNITZEL I POMMES

Small Viennes Schnitzel with pommes frites
Piccola Cotoletta alla milanese con patatine frites
Escalope à la viennoise avec de frites

9,00 €

BUTTERS PÄTZLE

Homemade spaetzle with butter
Spätzle con burro
Boulette de pain

5,50 €

OFENKARTOFFEL I BUTTER I KÄSE

Jacket potato with butter and cheese
Patata al cartoccio con burro e formaggio
Pomme de terre au four, beurre et fromage

7,50 €

POMMES

Fries with ketchup
Patatine fritte con ketchup
Frites avec ketchup

5,00 €

**Welchen Weg
müssen die Kinder
nehmen
um nach Hause
zu kommen?**





WOS SIASSES

WARMER APFELSTRUDEL

4,80 €

Warm apple strudel

Strudel di mela

Strudel aux pommes

GERMKNÖDEL I POWIDL I VANILLESAUCE I MOHN

8,90 €

Yeast dumpling with powidl folling, vanille sauce, and poppy seeds

Canederlo riempito con powidl, salsa alla vaniglia, papavero

Boulettes de levure fourrées à la poudre, saveur vanille et graines de pavot

PORTION SAHNE

1,00 €

Portion cream

Porzione di panna

Portion crème

PORTION VANILLESAUCE

2,00 €

Portion custard

Porzione salsa alla vaniglia

Sauce à la vanille

KAISERSCHMARR'N IN BUTTERSCHMALZ GEBACKEN

PREISELBEEREN I APFELMUS

(~20 MINUTEN VORFREUDE)

14,70 €

Sweet cut up pancake, baked in clarified butter, served with cranberries or apple purée
„Kaiserschmarrn“ Spessa crepe dolce (spezzettata) servita con confettura di mirtillo rosso o
salsa di mele

Crepe épaisse découpée en morceaux grossiers, airelles ou compote de pommes

FEIERN UND VERANSTALTUNGEN

Bei uns hier oben, auf 1.535 Metern Seehöhe ticken die Uhren anders und auch das Beisammensein ist ganz besonders.

Daher ist die Grawa Alm der perfekte Ort für große Momente und einzigartige Feiern.

Unser Innenbereich bietet Raum für bis zu 60 Personen, während draußen auf der Sonnenterrasse im Sommer bis zu 140 Gäste Platz finden.

Im Winter bietet der Außenbereich Raum für bis zu 50 Personen. Mit gemütlichen Loungemöbeln und der besonderen Atmosphäre an der Feuerstelle schaffen wir zu jeder Jahreszeit den perfekten Rahmen für eure Feierlichkeiten ab 15 Personen.

Auf Anfrage erstellen wir euch gerne ein individuelles Angebot für unvergessliche Momente bei uns auf der Grawa Alm.



DA KOMMTS HER

FELDHOF I EIGENER HOF I FULPMES

Familie Krösbacher

Salat I Gemüse I Fleisch I Wurstwaren I Brot I Milch I Eier

MAYR FLEISCH I NATTERS

Familie Mayr

Schweinefleisch I Rindfleisch I Wurstwaren

BÄCKEREI DENIFL I FULPMES

Familie Denifl

Brot I Knödelbrot I Semmelbrösel

GEMÜSE GINER I THAUR

Familie Giner

Gemüse I Kartoffel

WEDL INNSBRUCK

Trockenware I Gemüse I Milchprodukte

STERZING MILCH I STERZING

Genossenschaft

Käse I Butter

PETERSBERG-ALM I LECHTAL

Familie Kröll

Käse

VINO RIBIS I NEUSTIFT

Familie Ribis

Wein I Schnaps

JEDELERHOF I NEUSTIFT

Familie Ranalter

Spirelli I Tortiglioni



www.dakommtsher.at

CHRONIK

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.





Im Gegensatz zu anderen Almen ist Grawa jedoch zum Großteil frei von Grundherrschaft und muss keinen 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 Stubaier, 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 Stubaier 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. I K. Töchterle, Stubai. Ein Talbuch. Innsbruck 1991.

A. Stern mit F. Knoflach, Neustift im Stubaital. Ein Heimatbuch. 1991. I E. Lechner, Tiroler Almen. Portrait der Nord- und Osttiroler Almenlandschaft. Innsbruck 1995. I W. Köfler und E. Pittl (Hrsg.), Fulpmes. 1987.