

TAL Herbst

Veranstaltungshighlights

Almabtrieb mit Handwerk und Musik

21.09.2024 • 10:00 – 18:00 Uhr

In Auffach bei der Schatzbergbahn werden die Kühe ins Tal begleitet.

Tag der offenen Destillerie

28.09.2024 • 10:00 – 15:00 Uhr

Der größte Krautinger Produzent Steinerhof in Oberau lässt hinter die Kulissen blicken.

Käsefest mit Almfrühshoppen Schönanger Alm

29.09.2024 • 10:00 – 15:00 Uhr

Zünftige Musik, ein Käsefest und eine Trachtenmodenschau warten hier auf alle Gäste – nicht nur kulinarischer sondern auch optisch ein Genuss.

Genuss-Promenade beim Drachental-See

04. & 05.10.2024 • 11:00 – 16:00 Uhr

Lokale Produzenten präsentieren ihre hausgemachten Produkte. Open Air Feeling bei chilliger Musik. Beim Schaukochen teilt Meisterkoch Bojan Brbre aus Oberau Techniken, Tipps und Tricks mit dem Publikum.

Museumskirchtag

06.10.2024 • Beginn: 13:00 Uhr

Viel echte Tiroler Musik, Spezialitäten wie die Schmalznudeln aus der alten Museumsküche und natürlich der ein oder andere Krautinger wartet auf Sie. Nachmittags Prämierung "Krautinger des Jahres 2024"

Handwerkmarkt im Bergbauernmuseum

10.10.2024 • 12:00 – 17:00 Uhr

Hier kann man Holzschnitzer, Drechsler, Schuhmacher und viele andere Handwerkstechniken bestaunen. Jeden DO bis 10.10.2024

Weinfest im Café Mariandl

12.10.2024 • 15:00 – 22:00 Uhr

Beim 1. Wildschönauer Weinfest genießen Sie erstklassige Weine und Gin-Sorten bei chilliger Musik.

Wanderhighlight im Herbst: Höhenweg Trophy

12.10.2024 • Beginn: 08:00 Uhr

Über den Höhenweg geht es über mehrere Gipfel bis zur Schönangeralm am Ende des Tales. Es gibt verschiedene Wertungen und tolle Preise zu gewinnen!

Weitere Details und Infos finden Sie online unter:

wildschoenau.com/talherbst



12 Restaurant-Partner zeigen die Vielfalt an Spezialitäten der Region auf

Folgen Sie den kulinarischen "Drachenspuren" und lassen Sie sich von besonderen Köstlichkeiten verwöhnen! Unsere 12 Restaurant-Partner servieren Ihnen regionale Spezialitäten, die Sie begeistern werden. Von Rübenspezialitäten über herzhaftes Fleischgerichte bis hin zu veganem Genuss warten Gaumenfreuden der ganz speziellen Art auf Sie. Einige der teilnehmenden Restaurants sind mit dem „Bewusst Tirol“ Siegel prämiert und garantieren für höchste Qualität mit regionalen Zutaten.

Was ist „Bewusst Tirol“?

Das Projekt „Bewusst Tirol“ verfolgt ein wichtiges Ziel: mehr regionale Zutaten in Tirols Hotels und Restaurants. Die enge Zusammenarbeit zwischen Tourismus und Landwirtschaft wird durch das Projekt gefördert, um die authentische, regionale Kulinarik zu stärken.

Die ausgezeichneten Betriebe setzen konsequent auf Tiroler Produkte und werden dafür als echte Vorbilder der regionsbewussten Tourismusbranche geehrt. Die „Bewusst Tirol“-Auszeichnung ist ein Zeichen für Gäste, die den wahren Geschmack Tirols erleben möchten.

Entdecken Sie leckere Gerichte und genießen Sie eine Reise durch die Geschmackswelt unserer Region. Heimischer Genuss pur – direkt auf Ihrem Teller!

Warum ziert ein Drache den Titel?

Der Sage nach war die Wildschönau einst ein großer See, an dessen Ufer ein Drache hauste. Durch List tötete ein Bauer das Ungeheuer, das im Todeskampf den Felsen zerschmetterte, wodurch die heutige Kundler Klamm entstand.

Daher ist der Drache ein Sinnbild, dass sich in der Wildschönau immer wieder findet: Im Wappen, im Familien Park „Drachental“ oder hier auf dem Titel dieser Broschüre.



Wildschönau Tourismus

Hauserweg Oberau 337

A-6311 Wildschönau

T. +43 5339 8255

info@wildschoenau.com

[WILDSCHOENAU.com](https://www.wildschoenau.com)

ALLE VERANSTALTUNGEN:
wildschoenau.com/veranstaltungen



Da leb' ich auf.



29. September – 13. Oktober 2024

Kulinarische

Drachen Spuren

Genießen Sie die große Vielfalt an regionalen Spezialitäten.



[WILDSCHOENAU.com](https://www.wildschoenau.com)

Tirol

Heimat des Genusses

Restaurant-Partner

Regionale Spezialitäten und weitere Gerichte lt. aktueller Speisekarte.
Details unter: wilschoenau.com/talherbst



Genuss-Route

Übersicht



1. Gasthof Weißbacher
Tiroler Wirtshaus & vegane Gerichte
Dorf 4 • 6313 Auffach
+43 5339 8934
Küche: 11:30 – 20:30 Uhr
Mittwoch Ruhetag



2. Gasthaus Thalmühle
Wildschönauer Brezensuppe
Mühlal 7 • 6311 Oberau
+43 5339 8919
Küche: 12:00 – 13:45 Uhr
& 18:00 – 20:30 Uhr
MO, DO, SO Ruhetag



3. Gasthof Dorferwirt
*Wildschönauer Rübengerichte
& Gerichte aus eigener Landwirtschaft*
Oberau-Dorf 26 • 6311 Oberau
+43 5339 8113
Küche: 11:00 – 22:00 Uhr
SO ab 14:00 Uhr &
MO ganztags Ruhetag



4. Landhotel Tirolerhof
*Geschmorte Kalbsbackerl &
Sturmlöda Torte*
Kirchen 275 • 6311 Oberau
+43 5339 81180
Küche: 09:00 – 21:00 Uhr
Dienstag Ruhetag



5. Gasthof Almhof
*Spezialitäten vom hofeigenen
Jungrind*
Dürstattweg 210 • 6311 Thierbach
+43 5339 8894
Küche: 11:30 – 13:30 Uhr
& 17:30 – 19:30 Uhr
Bis 10. Oktober 2024 geöffnet



6. Restaurant Marius
Regionale Geflügelgerichte
Dorf 6 • 6313 Auffach
+43 5339 21242
Küche: MI – SA: 15:00 – 21:00 Uhr
SO: 11:00 – 21:00 Uhr
Ruhetag lt. Aushang



7. Hotel Platzl
Wildspezialitäten
Dorf 177 • 6313 Auffach
+43 5339 8928
Küche: 10:00 – 21:00 Uhr
Kein Ruhetag



8. Schönanger Alm
Schönanger Bergkäse paniert
Auffach 205 • 6313 Auffach
+43 664 326761 6
Küche: 11:00 – 18:00 Uhr
Kein Ruhetag



9. Apparthotel Talhof
*Lambraten mit Fleisch aus
Eigenzucht*
Roggenboden 190 • 6311 Oberau
+43 5339 8465
Küche: 15:00 – 20:00 Uhr
Mittwoch Ruhetag



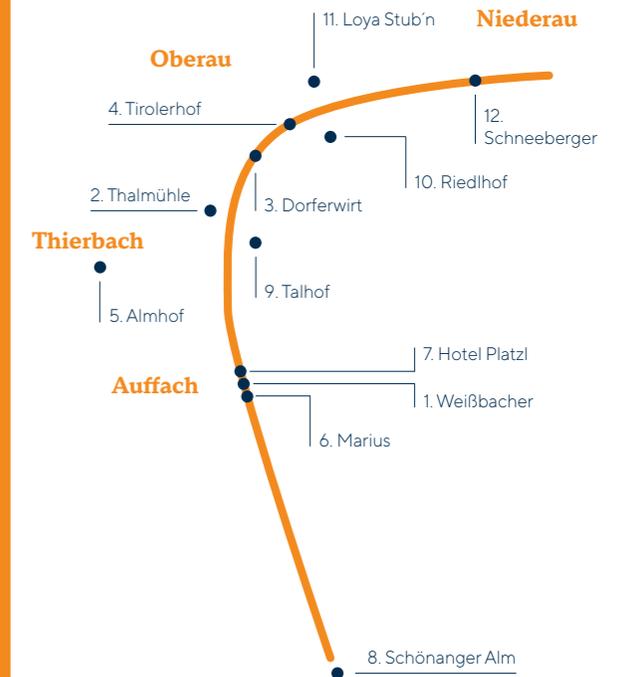
10. Jausenstation Riedlhof
Riedlhof Spezial Cordon Bleu
Riedlweg 81 • 6311 Oberau
+43 5339 8882
Küche: 11:00 – 20:00 Uhr
DI, MI Ruhetag



11. Berggasthof Loya Stub'n
Wildfleisch & Beeren
Loyaweg 37 • 6311 Oberau
+43 664 9209042
Küche: 11:30 – 20:00 Uhr
MO, DI Ruhetag



12. Hotel Schneeberger
*Dämmerchoppen immer Freitags
mit Musik & Zillertaler Krapfen*
Wildschönauer Str. 132 • 6314 Niederau
+43 5339 8225
Küche: 11:00 – 21:00 Uhr
Kein Ruhetag



Hier finden Sie
weitere Infos zu den
teilnehmenden Betrieben.