

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



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



9. Apparthotel Talhof
Lamnbraten 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

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



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



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



8. Schönanger Alm
Schönanger Bergkäse paniert
 Auffach 205 • 6313 Auffach
 +43 664 3267616
 Küche: 11:00 – 18:00 Uhr
 Kein 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

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



Hier finden Sie weitere Infos zu den teilnehmenden Betrieben.