Kulinarische Almwochen am Hopfgartener Salvenberg

**Von 11. September bis 26. September wird die Tiroler Küche auf dem Salvenberg in Hopfgarten hochgelebt! Für alle Genusswanderer, Bergliebhaber und Gourmets gibt es traditionelle Gerichte, wie man sie aus dem Brixental noch von Oma kennt. Die Auswahl lässt sich schmecken!**

Die Wirtinnen und Wirte des Berggasthof Tenn, des Alpengasthofs Rigi, der Gipfelalm Hohe Salve und der KRAFTalm haben bereits einen Speiseplan ausgearbeitet.

Das Team vom [**Berggasthof Tenn**](https://www.kitzbueheler-alpen.com/de/hosa/unterkuenfte/buchen/berggasthof-tenn.html)tischt Ihnen von Mittwoch bis Sonntag Tiroler Ziachkiachl (süß mit Preiselbeeren oder Sauerkraut) oder Schlutzkrapfen mit verschiedenen Füllungen auf.  
  
Beim [Alpengasthof Rigi](https://www.kitzbueheler-alpen.com/de/hosa/infra/a-z/alpengasthof-rigi.html) (Mittwoch und Donnerstag Ruhetag) wird es köstliche Knödelvariationen und gschmackiges vom Almrind geben. Am Wochenende werden Bladl mit Kraut und zusätzlich am Sonntag Rehragout und andere Wildspezialitäten angeboten.  
  
Auf der [Gipfelalm Hohe Salve](https://www.kitzbueheler-alpen.com/de/hosa/infra/a-z/gipfelalm-hohe-salve.html) wird unter den "Omas Almwochen" viele Gerichte wie früher serviert:  
Montag: Erdäpfelblattl mit Sauerkraut  
Dienstag: Erbsensuppe mit gebackenen Mäusen  
Mittwoch: Ziachkiachl mit Preiselbeeren  
Donnerstag: Bauernbratl im Pfandl  
Freitag: Fastenknödel in der Brennsuppe  
Samstag: Kasspatzl mit Almkäse aus der Engalm  
Sonntag: Rehgulasch mit Semmelknödel  
  
Die [KRAFTalm](https://www.kitzbueheler-alpen.com/de/hosa/unterkuenfte/buchen/kraftalm.html) serviert Ihnen von Dienstag bis Sonntag ein Almwochenmenü mit Graukäsesuppe, Rauchforelle sowie Rindswangerl. Als alternatives Schmankerl gibt es auch Spinatknödel oder Bladl mit Kraut.