

SPANNAGEL ZEIT

25
26
Ausgabe 7



GENIESSEN
BEI TRAUMHAFTER
AUSSICHT

WIR STEHEN AUF
REGIONALITÄT & QUALITÄT

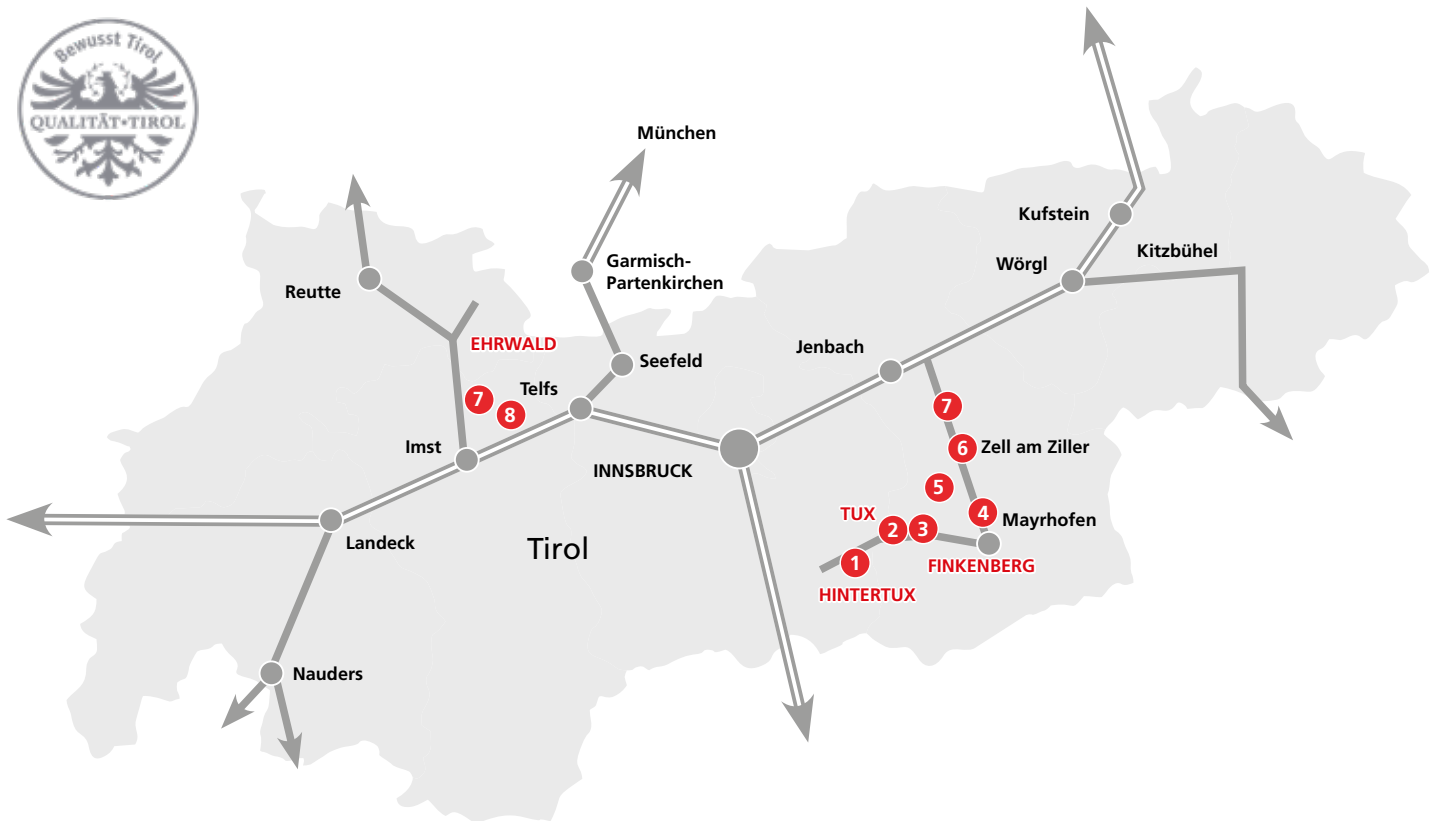


HIER GEHT'S ZUR
TISCHRESERVIERUNG



hintertuxergletscher.at

BEWUSST REGIONAL.



Dieser Betrieb wurde von der Agrarmarketing Tirol GmbH mit der „Bewusst Tirol“ Münze ausgezeichnet, da er in seiner Küche nachweislich verstärkt Tiroler Lebensmittel verwendet. „Bewusst Tirol“ Betriebe forcieren den Einsatz heimischer Lebensmittel und stärken somit die Zusammenarbeit von Tourismus und Landwirtschaft. Die Auszeichnung in Form der „Bewusst Tirol“ Münze ist ein verlässlicher Wegweiser für Konsumenten und Gäste, die Tirol am Teller genießen möchten. Nähere Infos unter qualität.tirol

EINE LANGJÄHRIGE ZUSAMMENARBEIT VERBINDET UNS BEISPIELSWEISE MIT FOLGENDEN HEIMISCHEN PRODUZENTEN:

- | | |
|---|---|
| <p>1 MILCH & JOGHURT
Stallgemeinschaft Hintertux</p> <p>2 LAMMFLEISCH
Fankhauser Franz, Tux</p> <p>3 BROT & GEBÄCK
Dorfbäckerei Stock, Tux-Lanersbach</p> <p>4 KÄSE, MILCHPRODUKTE
ErlebnisSennerei Zillertal, Mayrhofen</p> <p>5 DESTILLATE
Dengg Hannes, Schwendberg</p> | <p>6 BIERE
Zillertal Bier, Zell am Ziller</p> <p>7 FLEISCH
Metzgerei Gasser, Aschau
Metzgerei Kammerlander, Kaltenbach
Dengg Klaus, Holzleiten</p> <p>8 KARTOFFELN
Kapeller Franz, Obermieming</p> |
|---|---|

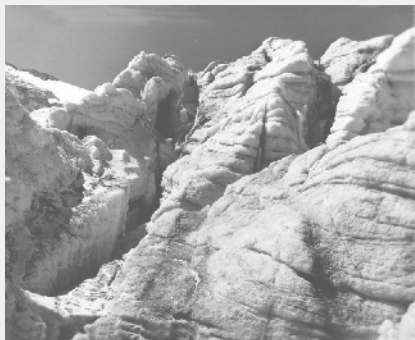
REGIONAL.GUT.



Es freut uns, dass du das Spannagelhaus für die Einkehr auf 2.530 m gewählt hast. Da frische Gletscherluft nicht nur glücklich, sondern auch hungrig und durstig macht, stehen viele kulinarische Köstlichkeiten zur Auswahl. Unser Küchen- und Serviceteam freut sich, dich mit Zillertaler Köstlichkeiten und österreichischen Schmankerln verwöhnen zu dürfen!

WIR WÜNSCHEN GUTEN APPETIT UND EINE GENUSSREICHE ZEIT AM HINTERTUXER GLETSCHER!

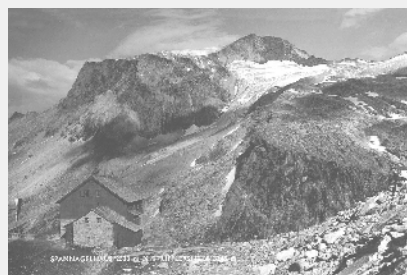
UNSER KÜCHENTEAM VERWÖHNT DICH VON 11.00 BIS 15.00 UHR.



Gletscherbrüche beim Spannagelhaus,
1959



Wery-Hütte, 1908



Spannagelhaus im Sommer, 1942

DAS HEUTIGE **SPANNAGELHAUS**, 2.530 M BLICKT AUF EINE LANGE TRADITION ZURÜCK.

Am 22. April 1885 wurde die "Wery Hütte" erstmals eröffnet, die sich ursprünglich im Besitz der Zentrale Wien des Österreichischen Touristenklubs (ÖTK) befand. Ihren Namen erhielt die Hütte von Klubfunktionär Franz Xaver Wery, der die damalige Schutzhütte aus eigenen Mitteln finanzierte. Für Bergsteiger war die Wery-Hütte wichtiger Ausgangspunkt für die Besteigung des 3.228 m hohen Hohen Riffers und der 3.286 m hohen Gefrorene-Wand-Spitze. Ebenso war das Spannagelhaus gern genutzte Übernachtungsmög-

lichkeit bei der Überquerung der Friesenbergscharte Richtung Friesenberghaus oder Olpererhütte. Im Jahr 1908 erfolgte ein erster Umbau, welcher am 16. August 1908 eingeweiht wurde. In diesem Zuge wurde das Haus nach dem Handelsakademie-Professor Dr. Rudolf Spannagel, 1. Präsident des ÖTK von 1902-1904, benannt. In unmittelbarer Nähe des Hauses befindet sich der vom Wirt des Spannagelhauses im Jahr 1919 entdeckte Eingang der durch eisenzeitliche Schmelzwasser des Hintertuxer Gletschers entstandenen

Spannagelhöhle. Deren Höhlensystem erstreckt sich unterhalb des Spannagelhauses über mehr als 10 Kilometer und kann im Rahmen von Führungen teilweise besichtigt werden. Ein nochmaliger Zubau wurde 1978 abgeschlossen.

2013 wurde das Spannagelhaus vom Österreichischen Touristenklub an die Zillertaler Gletscherbahn verkauft, abgerissen und durch einen Neubau ersetzt. Bereits nach wenigen Monaten Bauzeit ging das neue Bedienungsrestaurant, das jetzige Spannagelhaus, in Betrieb.

UNSERE WOCHENKARTE.

SPECIALITIES OF THE WEEK



DI
TUESDAY

GRILLHENDL MIT POMMES

Grilled chicken with french fries

€ 18,50



MI
WEDNESDAY

KÜRBISRAHMNUDELN MIT RINDERSTREIFEN

Creamy pumpkin pasta with beef strips

€ 22,50

DO
THURSDAY

SPARE RIBS MIT POTATO WEDGES

Spare ribs with potato wedges

€ 19,10

FR
FRIDAY

RIB-EYE STEAK AUS HOLZLEITEN

mit Kartoffelwedges, Grillgemüse und Pfeffersauce

Rib-eye steak from Holzleiten with potato wedges, grilled vegetables and pepper sauce

€ 27,50

SA
SATURDAY

LACHSSTEAK AUF TRÜFFELRISOTTO

Salmon steak on truffle risotto

€ 26,60

SO
SUNDAY

CORDON BLEU MIT POMMES

Cordon bleu with french fries

€ 22,90



Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.

AUS DEM SUPPENTOPF

SOUPS



KLARE SUPPE MIT FRITTATEN, NUDELN ODER BACKERBSSEN

Clear soup with sliced pancakes, noodles or fried batter peas
€ 6,20

TIROLER SPECKKNÖDELSUPPE

Clear soup with bacon dumpling

1 KNÖDEL Dumpling € 7,20

2 KNÖDEL Dumplings € 11,60

KASPRESSKNÖDELSUPPE



Clear soup with pressed potato-cheese dumpling
€ 7,20

HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE mit Brot



Homemade goulash soup with bread

KL. PORTION small € 7,40

GR. PORTION large € 11,60

TIPP

TUXER GERSTENSUPPE mit Brot,

Selchfleisch und frischem Gemüse

Soup bowl with barley, meat, fresh vegetables and bread
€ 7,20



vegetarisch



glutenfrei



laktosefrei



Salate

SALADS



GEMISCHTER SALAT

Mixed salad

€ 6,90



GRÜNER SALAT mit Balsamico Dressing

Green salad with balsamic dressing

€ 6,90



UNSERE EMPFEHLUNG

Tukkes WHITE ONE

1/8 l € 6,80

0,75 l Fl. € 35,00

BAUERN Salat

mit Speck und Kaspessknödel

Farmers salad with bacon and pressed potato-cheese dumpling

€ 17,90

GEGRILLTE HÜHNERBRUST AUF MANGOSALAT

mit Limetten-Honig Dressing

Grilled chicken breast on mango salad
with lime-honey dressing

€ 19,10

TIPP

HAUSGEMACHTES
KNOBLAUCHBROT

Homemade garlic bread
€ 4,80



HÜTTEN SCHMANKERL

TRADITIONAL DISHES

WIENER SCHNITZEL vom Schwein mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren



Wiener Schnitzel with parsley potatoes and cranberries

€ 22,50

NUR SOLANGE DER VORRAT REICHT!

DER SPANNAGEL-BURGER mit Pommes

100% österreichisches Rindfleisch, Zillertaler Bergkäse,
gebackener Zwiebelring und Tomate

100% Austrian beef, cheese, fried onion ring and tomato, french fries

€ 20,90

WHILE STOCKS LAST!

SPANNAGEL-STEAK-SANDWICH

Heimisches Rindfleisch im Tuxer Wurzelbrot mit Pommes

Local beef in Tuxer root bread with french fries

€ 22,90

CHICKEN WINGS mariniert in Honig-BBQ-Sauce mit Pommes

Chicken wings marinated with honey BBQ sauce, served with french fries

€ 19,90

SPAGHETTI BOLOGNESE mit Parmesan



Spaghetti Bolognese with Parmesan cheese

€ 17,20

GENIESSE
DIE KLEINEN DINGE.
SIE MACHEN DAS LEBEN
GROSSARTIG.



**MMH
SOOOO
GUT.**

VEGGIE-KARTOFFELRÖSTI



mit Grillgemüse, Sauerrahm Dip und Guacamole

„Rösti“ with grilled vegetables, sour cream dip and guacamole

€ 17,70



UNSERE EMPFEHLUNG

Tukkes SOLID

Chardonnay

0,75 l Fl. € 56,00

SPANNAGELRÖSTI

**Variation aus gegrilltem Hühner-, Rind- und Schweinefleisch
auf Kartoffelrösti garniert mit Pfeffersauce**

„Spannagelrösti“ - variation of grilled chicken, beef and pork
on potato rosti garnished with pepper sauce

€ 27,20

GENUSS
TIPP.

ZILLERTALER KÄSESPÄTZLE



mit Röstzwiebeln und grünem Salat

Cheese spätzle with roasted onions and green salad

€ 20,60

GNOCCHI MIT ROTEM PESTO



Kirschtomaten Rucola und Parmesan

Gnocchi with red pesto, cherry tomatoes, arugula and Parmesan

€ 18,90



UNSERE EMPFEHLUNG

Tukkes RED ONE

1/8 l € 7,00

0,75 l Fl. € 40,00

TIROLER GRÖSTL



mit Spiegelei und lauwarmen Krautsalat

„Tyrolean Gröstl“ roasted potatoes with meat,
fried egg and cabbage salad

€ 20,60

ORIGINAL ZILLERTALER BRETTLJAUSE

mit verschiedenen Wurst- und Käsespezialitäten

serviert mit frischem Bauernbrot

Zillertal Snack platter with different kinds of sausage,
bacon and cheese served with farmers bread

€ 15,50

SWEETS

I ♥ IT.

VERSUCHUNGEN SOLLTE MAN NACHGEBEN -
WER WEISS, OB SIE WIEDERKOMMEN?

KAISERSCHMARRN

mit Apfelmus und Zwetschenröster

Fluffy shredded pancake with stewed plums and apple purée

€ 12,20

GERMKNÖDEL

mit Vanillesauce und Mohn

Yeast dumpling filled with plum jam, vanilla cream and poppy seeds

€ 10,50

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL

mit Vanillesauce oder Vanilleeis

Homemade apple strudel with vanilla sauce or vanilla ice-cream

€ 8,20



APFELSTRUDEL ZUM NACHBACKEN:

MAN BENÖTIGT:

1 Packung Blätterteig

500 g geschälte/entkernte Äpfel

½ Zitrone gepresst

100g Semmelbrösel

50g Butter

50g Rosinen in Rum (oder Apfelsaft)

1TL Zimt gemahlen

100g Kristallzucker

1 verquirltes Ei

Etwas Staubzucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG:

Apfelstücke, Zitronensaft, Rum-Rosinen, Zimt, Zucker und in Butter geröstete Brösel vermengen.

Blätterteig auslegen, die Fülle am unteren Rand verteilen, die Ränder mit verquirltem Ei bestreichen und zur gewünschten Form einschlagen. Rechts und links die Enden einschlagen, mit dem restlichen Ei bestreichen und mit einer Gabel einstechen.

Bei 180 Grad Umluft für ca. 30 – 35 Min. backen (oder bis zur gewünschten Bräunung)



PRE-ORDER NECESSARY

AUF VORBESTELLUNG



HÖCHSTES FONDUE IM ZILLERTAL SPANNAGEL FONDUE

UNSERE EMPFEHLUNG

REDMONT

0,75 l Fl. € 46,00

Kräftige Fleischbrühe, Rinder-, Hühner- und Schweinefleisch, Pommes und Knoblauchbrot, verschiedene Saucen und Dips

Fondue - Beef broth with beef, chicken and pork, french fries, homemade garlic bread, dips and sauces

€ 36,00 pro Person



FILETSTEAK

UNSERE EMPFEHLUNG

TUKKES GLACIER

0,75 l Fl. € 56,00

Saftiges Filetsteak aus Tirol ca. 220 g

mit Pfeffersauce oder kräftigem Jus, Grillgemüse, Pommes

Steak from Tyrolean cattle (approx. 220 g) with pepper sauce or jus, grilled vegetables and French fries

€ 35,00



TOMAHAWK STEAK (ca. 1.000 g)

UNSERE EMPFEHLUNG

GABARINZA

0,75 l Fl. € 72,00

1,5 l Fl. € 144,00

vom heimischen Metzger Christian Gasser, Aschau

mit Grillgemüse, Pommes, Dips und Saucen, für 2 Personen

From the local butcher Christian Gasser, Aschau

Roasted vegetables, French fries, dips and sauces, for 2 persons

€ 83,00

DRINKS



LIMONADEN | LEMONADES

Coca Cola	0,2l	€ 4,30
Coca Cola	0,4l	€ 6,20
Coca Cola Zero	0,33l	€ 5,10
Fanta, Sprite, Spezi	0,2l	€ 4,30
Fanta, Sprite, Spezi.....	0,4l	€ 6,20
Almdudler	0,2l	€ 4,30
Almdudler	0,4l	€ 6,20
Skiwasser	0,2l	€ 4,30
Skiwasser	0,4l	€ 6,20
Red Bull	0,25l	€ 4,50

SÄFTE | JUICES

Apfelsaft, Johannisbeersaft	0,2l	€ 4,30
Apfelsaft, Johannisbeersaft	0,4l	€ 6,20
Apfel-, Johannisbeersaft gespritzt ..	0,2l	€ 4,30
Apfel-, Johannisbeersaft gespritzt ..	0,4l	€ 6,20
Mangosaft	0,2l	€ 4,50
Mangosaft		
gespritzt mit Soda	0,4l	€ 6,20
gespritzt mit Wasser	0,4l	€ 6,20

MINERALWASSER | MINERAL WATER

Montes prickelnd	0,33l	€ 4,60
Montes prickelnd	0,75l	€ 7,30
Montes still	0,33l	€ 4,60
Montes still	0,75l	€ 7,30

G'ZAPFTES UND AUS DER FLASCHE DRAFT AND BOTTLED BEER

Zillertal Pils	0,2l	€ 4,20
Zillertal Pils	0,3l	€ 4,90
Zillertal Pils	0,5l	€ 6,40
Zillertal Radler	0,3l	€ 4,90
Zillertal Radler	0,5l	€ 6,40
Erdinger Urweisse	0,3l	€ 4,90
Erdinger Urweisse	0,5l	€ 6,60
Erdinger alkoholfrei	0,5l	€ 6,50



HEISSGETRÄNKE | *HOT DRINKS*

Verlängerter	€ 4,20
Cappuccino	€ 4,40
Espresso	€ 3,70
Espresso Macchiato	€ 3,90
Doppelter Espresso	€ 4,90
Latte Macchiato	€ 4,90
Heiße Schokolade	€ 4,40
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 4,90
Glas Tee (versch. Sorten)	€ 3,90
Heiße Zitrone	€ 3,90
Haferl Verlängerter	€ 7,90
Haferl Cappuccino	€ 8,50

ALKOHOLISCHE HEISSGETRÄNKE *ALCOHOLIC HOT DRINKS*

Tee mit Rum	€ 5,80
Jägertee	€ 6,10
Glühwein	€ 6,10
Lumumba (Heiße Schoko mit Rum)	€ 6,50

OFFENE WEINE 1/8 L

WINE BY THE GLASS 1/8 L

WEISSWEIN | *WHITE WINE*

Gelber Muskateller, Taferner	€ 6,80
Tukkes White ONE	€ 6,80
Grüner Veltliner, Markowitsch	€ 6,20
G`spritzter weiß	1/4 l € 4,90

ROTWEIN | *RED WINE*

Zweigelt Rubin, Lager	€ 6,60
Tukkes Red ONE	€ 7,00
G`spritzter rot	1/4 l € 4,90

SEKT & CHAMPAGNER

SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

Prosecco	0,75l € 41,00
Veuve Cliquot	0,75l € 118,00

DRINKS.

APERITIFS | APERITIF

Glas Prosecco	0,1l	€	4,90
Hugo (Prosecco)		€	7,70
Prosecco Aperol		€	7,70

LIKÖRE | LIQUEUR

Baileys	2cl	€	4,70
Amaretto	2cl	€	4,70
Eierlikör	2cl	€	4,70

BITTERS | BITTERS

Jägermeister	2cl	€	4,70
--------------------	-----	---	------

SHOTS

Flying Hirsch		€	5,40
---------------------	--	---	------

WHISKY

Jameson	4cl	€	7,50
---------------	-----	---	------

WODKA

Absolut	4cl	€	6,20
---------------	-----	---	------

SCHNAPS

Willi mit Birne	2cl	€	4,50
Marille	2cl	€	4,50
Bauernobstler	2cl	€	4,90
Haselnuss	2cl	€	4,50

Edelbrände

VON DENG HANNES „INNERUMMERLAND“

Meisterwurz	2cl	€	4,90
Rote Williamsbirne	2cl	€	5,90
Himbeere	2cl	€	5,90
Weichsel	2cl	€	5,90
Zwetschke	2cl	€	5,90

Genuss der überzeugt

SPANNAGEL *House*

**SAVE
THE
DATE**



BBQ-FRÜHSHOPPEN

DER GRILLWELTMEISTER AM FEUER & HEISSE BEATS VON DJ **REALIZE**

DO. 09. APRIL '26

START 11.00 UHR



FRISCH & FRUCHTIG

GELBER MUSKATELLER € 38,00

Niederösterreich, Weingut Taferner

Intensiv duftig nach Holunderblüten, sehr traubig, am Gaumen guter Druck und Fruchtschmelz mit einer pikanten Säure, sehr trinkfreudiger Muskateller!

TUKKES WHITE ONE € 35,00

(SB/GM/SR)

Leithaberg, Weingut Juris

Eine Cuvée aus den Sorten Chardonnay und Muskat-Otonell.

In der Nase Blütenaromen und reife, rote Paprika, sehr vielschichtig.

Am Gaumen trocken mit gut integrierter frischer Säure,

kraftvollem Körper und anregender Eleganz.

GLETSCHERPRINZESSIN € 38,00

Niederösterreich, Weingut Müller-Grossmann

Frucht, Frische und Mineralität verleihen der jugendlichen Prinzessin ihren Trinkfluss. Der Wein ist ein idealer Speisenbegleiter, eignet sich aber auch sehr für den Genuss zwischendurch.

KRÄFTIG & GEHALTVOLL

GLETSCHERKÖNIGIN GRÜNER VELTLINER SMARAGD € 45,00

Wachau, Weingut Lagler

In der Nase sehr komplex, fruchtig und mineralisch, am Gaumen trotz seiner dichten Körperfülle unglaublich graziös.

GRÜNER VELTLINER RIED LAMM € 72,00

Kamptal DAC, Weingut Schloss Gobelsburg

Hauchzartes Fruchtspiel nach roten Ribiseln und weißem Nougat, viele Details, sofort Finesse und Tiefe ankündigend; kraftvoll und springlebendig, bei aller Power vor allem die Feinheiten betonend, ganz zarte Linienführung, hochelegant und geschliffen, puristischer Premium-Veltliner von großer Länge.



TUKKES SOLID CHARDONNAY € 56,00

Wagram, Weingut Juris

Wein mit viel Burgunder-Typizität, zeigt enorme Fülle; würzige Tannine, gelbfleischig, reife Ananas, helle Nougatnoten, Purist, international geprägter Chardonnay mit Tiefgang. Passend zu dunklen Fleischgerichten, Rind oder Wild mit kräftigen Soßen, hervorragender Solowein bei Kaminfeuer.



KLASSISCH & TROCKEN

GRÜNER VELTLINER RIED HIMMELREICH € 36,00

Wagram DAC, Weingut Fritz

Reifes Fruchtkonzentrat in der Nase, am Gaumen geschmeidig, üppig mit opulenter Finesse, langer cremiger Abgang.

SAUVIGNON BLANC € 40,00

Südoststeiermark,

Weingut Dreisiebner Stammhaus

Sehr würzig im Duft, viel Frucht nach Johannisbeeren, pikante Aromatik, kühl und stoffig am Gaumen, charismatischste Sorte der Südsteiermark.

ROT

0,75 L

FRUCHTIG & ELEGANT

ZWIGELT € 37,00

Burgenland, Weingut Heinrich

In der Nase dunkle Beerenfrucht, begleitet von einer zarten tabakigen Würze, am Gaumen klassische reife Kirscharomatik, angenehme Fruchtsüße, feingliedriges Tannin, trinkanimierend.

GLETSCHERPRINZ € 39,00

Niederösterreich, Weingut Forstreiter

Eine Cuvée aus den Sorten Zweigelt und St. Laurent. Feine Weichselkirsche mit zarten Röstaromen in der Nase, sehr zugänglich, elegant mit weichem Tannin und schöner Fruchtintensität im Abgang.

LEICHT UND FRUCHTIG

ROSÉ GLETSCHERBARONESSE € 32,00

Burgenland, Weingut Stiegelmar

Leuchtend helles Bronze-Rot mit blassem Rand; intensive Stachelbeer-, Walderdbeernase; der Gaumen präsentiert sich ebenfalls fruchtig frisch mit feinem Walderdbeearoma, ausgewogen mit einer schönen Lebendigkeit, Frische und Eleganz.



KRÄFTIG & GEHALTVOLL

REDMONT € 46,00

Carnuntum, Weingut G. Markowitsch

Eine Cuvée aus den Sorten Zweigelt, Blaufränkisch und Cabernet Sauvignon. Rauchig in der Nase mit dunkelbeeriger Frucht, am Gaumen kraftvoll mit reifen Tanninen und herrlicher Fruchtsüße im Nachhall.

TUKKES RED ONE € 40,00

Leithaberg, Weingut Juris

Cuvée aus Blaufränkisch-St. Laurent. Feinfruchtige St. Laurent – Obertöne, gut eingebundene Johannisbeere Frucht und mit zarter Veilchennote durchsetzt, kräftiger Körper, würziger Abgang.

TUKKES GLACIER € 56,00

Leithaberg, Weingut Juris

Tiefdunkles Rubingranat, schwarzer fast opaker Kern, Geruch: dunkle Beerenfrucht, dezente Minzanklänge, Vanille, Geschmack: dichtgewobene feste Tannin Struktur, maskulin, zitronig tabakige Anklänge, feine Zwetschkenfrucht.

GLETSCHERKÖNIG € 51,00

Carnuntum

Die besten Fässer von den Weingütern:

Taferner, Lager, Markowitsch, Schulz, Pimpel,

Netzl und Oppelmayer

Cuvée aus den Sorten Merlot, Blaufränkisch, Zweigelt und Cabernet Sauvignon. Vielschichtige reife Nase nach dunklen Beeren, kräftig und kompakt am Gaumen mit langem Nachhall.

GABARINZA € 72,00

Burgenland, Weingut Heinrich

Eine Cuvée aus den Sorten Merlot, Blaufränkisch und Zweigelt. Setzt in der Nase rotbeerig an und geht in dunkle graphitige Noten über. Am Gaumen kompakter Ansatz, straffes Gerüst mit vielschichtigem Aufbau, dunkles Waldbeerenkonfit, zarte Bitterschokolade im Ausklang. Insgesamt ein kräftiger, sehr strukturierter Wein.

MAGNUM 1,5 L 144,00



POESIE IN FLASCHEN

GLETSCHER 3

EINE TRILOGIE AUS GLETSCHERHIGHLIGHTS



1
GEFÜHRTE TOUR DURCH DIE SPANNAGELHÖHLE



2
FEURIGES FONDUE IM SPANNAGELHAUS



3
**FAHRT MIT DEM 600 PS STARKEN PISTENBULLY
ZURÜCK ZUM TUXER FERNERHAUS**

Ob Fußgänger oder Skifahrer –
im Rahmen dieser Tour erlebt man gleich
DREI GLETSCHERHIGHLIGHTS an einem Tag!

Du willst mehr darüber wissen?
Hier findest du alle Informationen im Detail bzw.
schreib uns an marketing@hintertuxergletscher.at



Dieses und weitere Erlebnisse wie auch Gutscheine können direkt über unsere
Homepage www.hintertuxergletscher.at/de/shop gebucht werden.



DIE NACKTEN FAKTEN



- Das Spannagelhaus steht für
- **BESONDERE MOMENTE:**
- So werden hier zB.
- das höchst gelegene
- Fondue im Zillertal und Tomahawk
- Steak auf Vorbestellung serviert.
- **GENUSSMOMENTE,** die einen Urlaub eben ganz besonders machen.



Im Herbst, vor dem ersten Schneefall, werden ca. 4.000 LITER BIER für den Start in die Wintersaison mittels LKW auf den Berg geliefert. Sobald die Skipiste die Zufahrt zum Spannagelhaus bedeckt, werden alle Getränke und Lebensmittel über 2 Sektionen mit der Seilbahn und vom Tuxer Fernerhaus mittels Pistenraupe zum Spannagelhaus transportiert.



Das Spannagelhaus wird vom Sommerberg aus mit Wasser versorgt. Das Quellwasser wird vom Sommerberg ins Tuxer Fernerhaus gepumpt, dort durch UV- und Filteranlagen aufbereitet und danach ins Spannagelhaus geschickt.



Direkt neben dem Spannagelhaus befindet sich der **EINGANG ZUR SPANNAGELHÖHLE, WELCHE DIE GRÖSSTE NATURSTEINHÖHLE DER ZENTRALALPEN** ist. Die Höhlenführungen werden wetterunabhängig **GANZJÄHRIG** angeboten.

TIPP

MITMACHEN & GEWINNEN PARTICIPATE & WIN

Nütze die Zeit bis das Essen serviert wird & gewinne Skipässe für deinen nächsten Skiurlaub im Winter 2026/27.

1 VON 50 SKIPÄSSEN FÜR 6 TAGE UND 1 VON 100 TAGESSKIPÄSSEN

Einfach den QR-Code scannen, an der Umfrage teilnehmen und mit etwas Glück gewinnen.

Make the most of the time while waiting for your meal and win ski passes for your next ski holiday in winter season 2026/27.

WIN 1 OF 50 SIX-DAY SKI PASSES OR 1 OF 100 ONE-DAY SKI PASSES

Simply scan the QR code, take part in the survey, and with a bit of luck, you could be a winner!





RESERVIERE JETZT
+43 (0)5287 8510 360



VIelen DANK FÜR DEN BESUCH!

Spannagel
Haus
2530m



HINTERTUXERGLETSCHER.AT

RESERVIERUNGS-HOTLINE +43 (0)5287 8510 360 • WARMER KÜCHE TÄGLICH BIS 15.00 UHR