



**DER SCHÖNSTE
FLECK ZUM
KÄSE KOSTEN**



POLEPOSITION FÜR DEN KÄSE



Kasplatzl

Der Weg von der Milch zum Käse bis in Ihren Mund könnte kürzer nicht sein: Schließlich haben wir die saftigen Almwiesen und glücklichen Kühe direkt vor – und den Käser gleich im Haus – Damit Sie sich selbst ein Bild davon machen können, wo der Käse herkommt, wie er hergestellt wird und welcher Ihnen am besten schmeckt: Schauen Sie vorbei.

Herzlich Willkommen im Kasplatzl:
Dem schönsten Fleck zum Käse kosten.

AUF DER ALM DA GIBT'S KOA SÜND'

Weil Kasplatzl-Chef Hans Walch jun. Bauer mit „Laib“ und Seele ist, tischt er auch seinen Gästen im Kasplatzl nur das Beste auf, was die heimische Bergwelt zu bieten hat: selbstgemachten Käse, hauseigene Speck- und Wurstspezialitäten, frische Alm-Butter, naturbelassene Molkereiprodukte und Brot aus dem eigenen Backofen ...

Mit seiner „Hintenbachalm“ – am Fuße des Großen Rettensteins – hat er schließlich das perfekte Platzl für gesunde Ernährung gefunden: Das frische Almgras, die klare Bergluft und die Stille

der Natur sind nicht nur die idealen Voraussetzungen für ausgereiften Käse-Genuss sondern auch ein Garant dafür, dass sich die Besucher hier oben rundum wohlfühlen.

Übrigens:

Ihren „Winterschlaf“ halten die Kasplatzl-Kühe am Bauernhof „Scherrhof“ in Kirchberg, wo man sie aber auch jederzeit besuchen kann ... und auch die Kasplatzl-Produkte stehen das ganze Jahr über im Hotel Elisabeth in Kirchberg zum Verkauf.

IMMER DER NASE NACH

Das Landschaftsschutzgebiet »Unterer Grund« im Spertental liegt inmitten der Kitzbüheler Alpen: Von Kirchberg führt eine asphaltierte Straße hinauf bis nach Aschau (=> großer Auffang-Parkplatz bei der Ebenaualm) – von dort zu Fuß/mit dem Bike (oder mittels Auto; Mautstraße) weiter Richtung Almböden => Das Kasplatzl liegt auf einer kleinen Anhöhe auf der linken Seite. Gehzeit: ca. ¾ Std./Mountainbike: ca. 20 min.

Informationen über organisierte Wanderungen oder Pferdekutschenfahrten zum Kasplatzl erhalten Sie auch beim Tourismusverband Kitzbüheler Alpen: Ortsbüro Kirchberg, Hauptstraße 8, 6365 Kirchberg, Tel.: +43 (0)5357 / 2000-100, E-mail: kirchberg@kitzbuehel-alpen.com



„KAS“ IN HÜLLE UND FÜLLE

100.000 Liter Milch, 10 Tonnen Käse > 1.100 Käselaibe, 1 Sommer ...

– So das stolze Pensum unseres Käasers Silvester „Vest“ Horngacher, der sich bei seiner Arbeit gerne über die Schulter blicken lässt. Auch wenn die Käseerei selbst aufgrund der Hygienevorschriften nicht betreten werden darf, erhalten Sie auf unseren „Kas-Touren“ tiefe Einblicke in die hohe Kunst des Käsemachens, erfahren die wichtigsten Schritte zur Käseproduktion, besichtigen unsere Almselche oder statten unseren Tieren einen Besuch ab ... bevor Sie die Kasplatzl-Kreationen dann direkt vor Ort verkosten können.

Kas-Tour

Führungen mit fachkundigen Erklärungen des Kasplatzl-Teams inklusive Käse-Verkostung in unserer gemütlichen Bauernstube (Dauer ca. 1 Std.; gegen Voranmeldung; ab 10 Personen)
Preis pro Person € 8,- (für Gruppen mit weniger als 10 Personen: Pauschalpreis € 70,-)
Auf Anfrage ist die Kas-Tour auch in Englisch möglich. Rundgang auch rollstuhlgangtauglich.



EIN STÜCKCHEN NATUR ZUM EINPACKEN

Ob als Proviant für Ihren Wanderrucksack, als Urlaubsandenken oder einfach nur zum noch einmal Genießen: Unseren Rettensteiner (Bergkäse), Hintenbacher (Schnittkäse), Schöntaler (Frischkäse) und Gerstinger (Weichkäse) – sowie alle anderen, im Kasplatzl angebotenen, Produkte – gibt es sicher verpackt an unserer Käsetheke zu kaufen.

Gerne stellen wir Ihnen auch einen individuellen Geschenkkorb zusammen - das ideale Mitbringsel für die Daheimgebliebenen. Bestellungen nehmen wir auch gerne telefonisch oder per mail entgegen.

Echten Kasplatzl-Fans empfehlen wir auch das original Kasplatzl Wanderzubehör: Jausenbrettl mit Messereinschub, Jausenmesser, bärtiger Wanderrucksack, original Tiroler Flachmann – so wird der Wanderausflug zum Hochgenuss.



AUF DEN „LAIB“ GESCHNEIDERTES FÜR JEDERMANN

Egal ob Frühaufsteher oder Nachtigall, Brotback- oder Grillwurstfan, Kasplatzl- oder Kasspatzl-Liebhaber ... wir haben für jeden Geschmack und jede Altersgruppe etwas in petto. Während die Kleinen am „käsigen“ Kinderspielplatz toben und die Alm auf Ponys erkunden oder die Alm auf Ponys erkunden, können die Großen nach Herzenslust schlemmen, staunen oder auch mal selbst Hand anlegen:

Täglich: leckeres Alm-Frühstück mit allerlei Selbstgemachtem (08.30 – 12.00 Uhr).
Für Frühaufsteher besteht auch die Möglichkeit bereits vor der regulären Öffnungszeit ein kräftigendes Alm-Frühstück zu bekommen.
(Gegen Voranmeldung und bei einer Mindestanzahl von 10 Pax.)

Jeden Mittwoch: Kasspatzl-Tag mit hausgemachten Käsespätzle aus der Gusseisen-Pfanne immer mittags – solange der Vorrat reicht.

„Oim-Tschnachts“ mit Live-Musik: Grillerei mit Almschwein aus der eigenen Landwirtschaft, selbstgemachtem Leberkäse, Rettensteiner-Käsekrainern, Grillwürstln, ofenfrischem Bauernbrot, frischen Salaten uvm.

Termine und Preise auf Anfrage. Anreise mit eigenem PKW möglich.
Für die Rückfahrt bis Aschau kann auch ein Shuttle organisiert werden.

Brotbackkurse mit selbstgemachtem Brot für Zuhause (tägl. ab 09.30 Uhr).
Preis pro Person: € 18,- inkl. Brotlaib zum Mitnehmen. Mindestteilnehmerzahl: 6 Pax.;
Maximalteilnehmerzahl: 15 Pax. Anmeldungen bitte mindestens 1 Tag vorher

Gerne planen und organisieren wir auf Anfrage auch private Feiern, Firmen-
Veranstaltungen oder Tagungen für Sie. (max. 50 Pax.; Seminarausstattung vorhanden)





Kasplatzl

Öffnungszeiten:

Mai – Oktober: täglich von 08.30 bis 18.00 Uhr; Mai: MO Ruhetag
 ab Mitte Oktober: DO–SO geöffnet; Saisonzeit witterungsbedingt

Kasplatzl

Schaukäserei | Verkostungsstube

Hans Walch jun. | Hintenbachalm | Aschau | M 0664 871 17 39

info@kasplatzl.at | www.kasplatzl.at

