



Das Wiesberghaus (1884 m) steht auf der Wiesberghöhe inmitten des Dachstein-Gebiets. Es ist vom Bahnhof Obertraun Dachsteinhöhlen in 5,5 Std., von Hallstatt Markt in 4–5 Std., von der Bergstation Dachsteinseilbahn Oberfeld (Gjaid-Station) in 2–2,5 Std. und von der Tropfwand in 2 Std. Gehzeit erreichbar.

Öffnungszeiten:

Vom 1. Jänner bis Ostermontag und von Christi Himmelfahrt bis 26. Oktober täglich geöffnet

Verpflegung:

Ganztägig warme Küche

Kontakt:

Renate Kritzinger
Tel.: 0664/121 13 70 (Hütte)
0664/351 75 67
E-Mail: office@wiesberghaus.at
www.wiesberghaus.at

Kulinarisches Konzept

Im Wiesberghaus werden die BergsteigerInnen mit einer abwechslungs- und vitaminreichen Küche verwöhnt. Besonders viel Energie tankt man, wenn man zum Frühstück Renates Spezialmüsli genießt. Auch sonst kommt vor allem Selbstgemachtes auf den Tisch. Renate Kritzingers Favoriten sind Strudel und Knödel in allen Variationen. Großen Wert legt sie auf gesunde und heimische Lebensmittel: So wird sie regelmäßig mit Almmilch aus Gosau, Eiern vom Bauernhof, Gemüse aus Eferding und Fleisch aus der Region beliefert. Frischer Schnittlauch und Kräuter wachsen bei ihr auch auf beinahe 1900 m, und mit Sprossen wertet sie Speisen das ganze Jahr über auf.



Schneebälle

Ein interessantes Dessert – nicht nur in den Wintermonaten!

Zutaten für 4 Portionen

- 500 g helle Kuchenreste (Biskuit, Ölbiskuit, Germkuchen/-striezel, Sandkuchen, süße Brösel, Weißbrot etc.)
- 1 kleine Dose (250 g) mit in Würfel geschnittener Ananas
- 250 g Schlagobers
- 10 ml Rum oder Likör – für Kinder nur Ananassaft verwenden!
- 100 g Kokosflocken
- 2 Kiwis zum Garnieren



Zubereitung

1. Die Kuchenreste in einer Schüssel zerbröseln und mit Ananassaft und Rum/Likör befeuchten. Die Kuchenbrösel dürfen aber nicht zu nass werden! Die Kuchenmasse ca. 10 Min. ziehen lassen.
2. Schlagobers schlagen. Die Hälfte des Schlagobers und die abgetropften Ananasstücke unter die Kuchenmasse rühren. Daraus kleine Knödel formen und in den Kokosflocken wälzen.
3. Die Schneebälle auf die Teller verteilen und diese mit Ananas und Kiwischeiben sowie mit dem restlichen Schlagobers verzieren und mit Kokosflocken bestreuen.



TIPP



Zum Knabbern für Zwischendurch oder zu einem Gläschen Wein eignen sich sehr gut würzige Brotchips, die man ganz leicht selber machen kann: Man schneidet altes Schwarz- oder Weißbrot in dünne Scheiben und zerreißt diese in kleine Stücke. In einer Schüssel Olivenöl mit Salz sowie (je nach Geschmacksvorliebe) Paprikapulver, Chili, fein geschnittenen Knoblauchzehen (oder Knoblauchpulver) mischen und darin die Brotstückchen so lange wenden, bis kein Gewürz mehr haften bleibt. Anschließend im Dampfgarer oder Backrohr bei 80 °C ca. 90 Min. trocknen.

