



# DIE GESCHICHTE DER NEUBICHLER ALM

**Die Wurzeln der Neubichler Alm** reichen weit zurück. Bereits im Jahr **1392** wird der Ort erstmals als „Nollpuchel“ erwähnt. Der spätere Name Neubichl lässt darauf schließen, dass am Högl eine neue Rodung – ein „Bichl“, also ein kleiner Hügel – erschlossen wurde. Das Anwesen lag abgelegen, schwer erreichbar und auf eher kargem Boden, weshalb es vermutlich der zuletzt gerodete Hof am Berg war. Über viele Generationen wurde Neubichl von der Familie Stammel, später Gschwendtner, bewirtschaftet und stand als Erbrechtshof unter der Verwaltung des Domkapitels Salzburg.



Im **19. Jahrhundert wandelte sich der Hof zunehmend zur Almwirtschaft**. Nach mehreren Besitzerwechseln kaufte 1861 der Teisendorfer Bauer Herrenlechner das Anwesen und nutzte es fortan ausschließlich als Alm. Bereits 1876 ist eine Almwirtschaft belegt – ein Hinweis darauf, dass hier schon früh Gäste bewirtet wurden. Mit einem Gesuch für ein Scheibenschießen im Jahr 1891 entwickelte sich Neubichl zunehmend zu einem beliebten Ort für **gesellige Zusammenkünfte**.

Im **20. Jahrhundert diente das Gelände weiterhin als Alm** und bot im Sommer einfache Bewirtung für Wanderer. 1939 erwarb Ludwig Schreyer die Alm. Ein schwerer Schicksalsschlag folgte am 17. Dezember **1978, als die alte Neubichler Alm einem Großbrand** zum Opfer fiel. Doch schon wenige Jahre später begann eine neue Ära: 1982 entstand hier ein Berg- und Sporthotel mit Haupthaus, Lärchenhaus und kleiner Landwirtschaft. Mit dem Bau eines großen Spielplatzes wurde **1989 die Idee eines Kinderhotels** geboren. 1998 schloss sich Neubichl den Original Kinderhotels Europa an und wurde mit vier Smileys ausgezeichnet – ein Konzept, das auf **Familienfreundlichkeit, Kinderbetreuung, Reiten, Schwimmen und Entspannung für Eltern** setzte.

Im **21. Jahrhundert** kamen nachhaltige Akzente hinzu: Mit dem Sonnenalmgarten entstand ein **Permakulturgarten samt Kräuterspirale und Tipi-Gewächshäusern**. 2022 übernahm Dr. Bartl Wimmer das Anwesen. Noch im selben Sommer wurde der Gastronomiebetrieb wiedereröffnet, 2024 folgte der Hotelbetrieb.

**So verbindet die Neubichler Alm bis heute ihre jahrhundertealte Tradition mit neuen Ideen: ein besonderer Ort, an dem Geschichte, Natur und Gastfreundschaft zusammenkommen.**

---

## HAUSGEMACHTE SUPPEN



Rinderkraftbrühe <i>mit Kaspressknödel (a,c,g)</i>	6,60 €
Rinderkraftbrühe <i>mit Leberknödel (c,a)</i>	6,60 €
Fragen Sie nach unserer saisonalen Suppe	6,60 €



---

## SALATE

Beilagensalat (j)	5,90 €
Saisonaler Salatteller <i>mit 2 Kaspressknödeln (a,c,g,i)</i>	15,50 €
Backhendlsalat <i>Hähnchenbrust in Kräuter-Kürbis Panade auf saisonalen Salaten</i>	15,50 €
Almsalat <i>bunter Salat mit Schinken- und Käsestreifen und gekochtem Ei</i>	15,50 €





---

## BROTZEITEN

<b>Obazda mit Brezn</b> <i>pikante bayerische Käsezubereitung mit roten Zwiebeln fein garniert (a,c,g,i)</i>	8,50 €
<b>Schwarzwälder Schinkenplatte</b> <i>Mit Roggen-Bauernbrot und Butter</i>	11,50 €
<b>Bayerische Brotzeitplatte</b> <i>mit Roggen-Bauernbrot und Butter (a,g,2)</i>	14,90 €
<b>Wurstsalat</b> <i>aus Lyoner mit roten Zwiebeln, Essiggurkerl Brezn (a,j)</i>	10,90 €
<b>Schweizer Wurstsalat</b> <i>Mit Roggen-Bauernbrot und Butter</i>	11,90 €



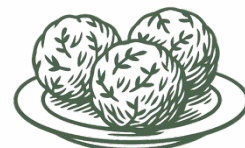


---

## HAUPTSPEISEN

JEDEN Sonntag ofenfrischer Schweinsbraten <i>in Dunkelbiersoße mit Semmelknödl und Krautsalat (a,c,g,i,j)</i>	16,90 €
Zwiebelrostbraten <i>Aus der Rinderlende mit Bratkartoffeln und Bohnen(a,c,i,2)</i>	28,50 €
Schnitzel vom Schwein <i>mit Pommes Frites und Salat (a,c,g)</i>	16,90 €
Jägerschnitzel vom Schwein (natur) <i>Champignonrahmssoße mit Pommes und Salat (a,c,g,i)</i>	18,90 €
Gegrillte Hähnchenbrust <i>mit hausgemachten Spätzle, saisonalen Schwammerln und Beilagensalat (a,c,g,i)</i>	16,90 €
Almburger <i>Rindfleisch mit Rucola, Zwiebeln und Tomaten, BBQ- und Aiolisauce und Pommes Frites (a,c,g,i)</i>	17,90 €
Pulled Pork Burger <i>mit Cole Slaw, Rucola, Zwiebeln und Pommes Frites (a,c,g,i)</i>	16,50 €
Neubichler Alm Sandwich <i>mit Pommes Frites, Rucola und Zwiebeln (a,c,g)</i>	18,90 €
Wahlweise mit Roastbeef und Trüffelmayonaise oder Schweinelendenstreifen und Teufelsssoße	16,90 €
Forelle Müllerin Art von der Reichenhaller Fischzucht <i>in Butterschmalz gebacken mit Petersilien Kartoffeln und Beilagensalat</i>	24,90 €
Aufpreis für Bratkartoffeln	1,00 €





---

## VEGETARISCH/VEGAN

Spinatknödl <i>an Nussbutter, Walnusskernen, Rucola und Parmesan (a,c,g,e)</i>	15,90 €
Kasspatzn <i>mit Emmentaler und Pinzgauer Bierkas mit Röstzwiebeln und Salat (a,c,g)</i>	14,90 €
Rahmschwammerl <i>mit Semmelknödl und gem. Salat (a,c,g)</i>	16,90 €
Veganer Gemüsestrudel <i>mit Tomatensauce (a)</i>	14,90 €
Portion Pommes	6,50 €





---

## KINDERKARTE

Kinderschnitzel <i>mit Pommes Frites (a,c,g)</i>	9,90 €
Spätzle <i>mit Butter (a,c,g)</i>	7,50 €
3 Chicken Nuggets <i>mit Pommes Frites (a,c,g)</i>	7,50 €

---

## WOS SIASS

Apfelstrudel <i>mit Sahne oder Vanillesoße (a,c,g)</i>	4,90 € 5,90 €
Topfenstrudel <i>mit Sahne oder Vanillesoße (a,c,g)</i>	4,90 € 5,90 €
Kaiserschmarrn mit Apfelmus <i>(a,c,g,1,2)</i> <i>(ca. 30min Wartezeit, letzte Bestellung um 19:00 Uhr)</i>	13,90 €
Stück Kuchen	4,10 €
Stück Torte	4,50 €