



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
mit Kaspressknödel (a,c,g)

6,60 €

Rinderkraftbrühe
mit Leberknödel (c,a)

6,60 €

SALATE

Beilagensalat (j)

5,90 €

Saisonaler Salatteller
mit 2 Kaspressknödeln (a,c,g,i)

15,50 €

Backhendlsalat
*Hähnchenbrust in Kräuter-Kürbis Panade auf saisonalen Salaten
(a,c,g,h,4)*

15,50 €



BROTZEITEN

Obazda mit Brezn <i>pikante bayerische Käsezubereitung mit Zwiebeln fein garniert</i> <i>(a,c,g,i)</i>	8,50 €
Bayerische Brotzeitplatte <i>mit Bauernbrot und Butter (a,c,g)</i>	14,90 €
Wurstsalat <i>aus Lyoner mit Zwiebeln, Essiggurkerl und Brezn (a,j)</i>	10,90 €
Schweizer Wurstsalat <i>aus Lyoner und Emmentaler, mit Zwiebeln, Essiggurkel und Brezn</i> <i>(a,g,j)</i>	11,90 €





HAUPTSPEISEN

JEDEN Sonntag ofenfrischer Schweinsbraten <i>in Dunkelbiersoße mit Semmelknödl und Krautsalat (a,c,g,i,j)</i>	16,90 €
Schnitzel vom Schwein <i>mit Pommes Frites und Salat (a,c,g)</i>	16,90 €
Jägerschnitzel vom Schwein (natur) <i>Champignonrahmsauce 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 Aolisauce und Pommes Frites (a,c,g,i)</i>	17,90 €
Neubichler Alm Sandwich <i>mit Pommes Frites, Rucola und Zwiebeln (a,c,g)</i>	18,90 €
Wahlweise mit Roastbeef und Trüffelmayonaise oder Schweinelendenstreifen und Teufelssoße	16,90 €
Aufpreis für Bratkartoffeln als Beilage	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 €
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

mit Sahne oder Vanillesoße (a,c,g)

4,90 €

5,90 €

Topfenstrudel

mit Sahne oder Vanillesoße (a,c,g)

4,90 €

5,90 €

Kaiserschmarrn mit Apfelmus (a,c,g,1,2)

(ca. 30min Wartezeit, letzte Bestellung um 19:00 Uhr)

13,90 €

Stück Kuchen

4,20 €

Stück Torte

4,60 €



BIER

Aldersbacher Helles	0,5 L	4,80 €
Aldersbacher Helles alkoholfrei	0,5 L	4,80 €
Aldersbacher Weißbier	0,5 L	5,20 €
Weißbier/Limo	0,5 L	5,20 €
Weißbier/Cola	0,5 L	5,20 €
Aldersbacher Weißbier dunkel	0,5 L	5,20 €
Aldersbacher Weißbier leichte Weiße	0,5 L	5,20 €
Aldersbacher Weißbier alkoholfrei	0,5 L	5,20 €
Aldersbacher Bio Kellerbier	0,5 L	5,20 €
Aldersbacher Pils	0,5 L	4,00 €
Aldersbacher Dunkel	0,5 L	5,20 €



ALKOHOLFREI

Cola (3,8,11)/Cola Mix (3,8,9,11)	0,3 L	3,20 €
	0,5 L	4,30 €

Limo Zitrone/Orange (8)	0,3 L	3,20 €
	0,5 L	4,30 €

Schorle (Apfel, Johannisbeer, Holler, Rhabarber)	0,3 L	3,20 €
	0,5 L	4,30 €

Saft (Apfel, Johannisbeer, Rhabarber, Orange)	0,3 L	3,60 €
	0,5 L	4,80 €



Soda Zitron	0,3 L	2,70 €
	0,5 L	3,80 €

Tafelwasser still/spritzig	0,3 L	2,50 €
	0,5 L	3,20 €

Adelholzener Mineralwasser still/spritzig	0,25 L	2,50 €
	0,75 L	5,50 €

Bio-Limonaden vom Högl:

Rhabarber-Himbeere	0,33 L	4,30 €
--------------------	--------	--------

Zitrone-Limette	0,33 L	4,30 €
-----------------	--------	--------

Pflaume-Ingwer	0,33 L	4,30 €
----------------	--------	--------



HEIßGETRÄNKE

Einige Heißgetränke können wir auch mit Hafermilch zubereiten



Haferl Kaffee (9) 4,00 €

Tasse Kaffee (9) 3,20 €

Espresso (9)	einfach	2,80 €
	doppelt	3,60 €

Espresso Macchiato (9,g) 3,00 €

Cappuccino (9,g) 3,90 €

Milchkaffee (9,g) 4,20 €

Latte Macchiato (9,g) 4,20 €

Heiße Schokolade		4,00 €
	mit Sahne	4,50 €

Affogato 4,60 €

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis (9,g)

Eiskaffee (9,g) 7,50 €

Eisschokolade 7,50 €

Bio-Tee von der Chiemgauer Tee Manufaktur „Bioteaque“ :

English Breakfast, Earl Grey, Grüntee Ingwer

Limone, Waldfrucht-Himbeere, Granatapfel-Mango,

Pfefferminze, Bergkräuter, Kamillenblüten, Rooibos

Limone Vanille 3,80 €



WEIN

Weißwein offen:

Müller-Thurgau Weißburgunder (trocken)	1/8 L	3,20 €
<i>Weingut Seyberth</i>	1/4 L	6,00 €
Silvaner 2024 (trocken)	1/8 L	4,10 €
<i>Weingut Ottenbreit</i>	1/4 L	7,90 €
Grüner Veltliner (trocken)	1/8 L	2,80 €
<i>Weingut Pernerstorfer</i>	1/4 L	5,40 €



Rotwein offen:

Spätburgunder (trocken)	1/8 L	3,80 €
<i>Weingut Pfaffmann</i>	1/4 L	7,40 €
Infinitum Primitivo Puglia 2024 (halbtrocken)	1/8 L	3,40 €
	1/4 L	6,60 €
Hauswein (trocken)	1/8 L	2,90 €
	1/4 L	5,60 €

Roséwein offen:

Pollinat Grenache (trocken)	1/8 L	4,00 €
<i>Bio-Weingut Gérard Bertrand</i>	1/4 L	7,80 €
Rosé Demeter Hauswein (halbtrocken)	1/8 L	3,20 €
<i>Weingut Seyberth</i>	1/4 L	6,00 €

Weinschorle:

Weinschorle weiß/rot	0,25 L	3,50 €
	0,5 L	6,50 €
Sommerspritzer weiß/rot	0,5 L	4,80 €



SECCO

Prosecco Valdo D.O.C.G	0,1 L	4,80 €
	Flasche	31,00 €

<i>Rosé Secco Marie Luise Demeter Wein</i>	0,1 L	3,90 €
	0,2 L	7,40 €
	Flasche	24,00 €



APERITIFS

Alm Spritz	0,375 L	7,20 €
<i>Sarti, Secco, Soda Wasser</i>		

Hugo	0,375 L	7,20 €
------	---------	--------

Aperol Spritz	0,375 L	7,20 €
---------------	---------	--------



HOCHPROZENTIGES

Ramazotti, Aversa	0,04 L	4,50 €
Zirbenschnap, Enzian, Obstler, Williamsbirne	0,02 L	3,50 €
Marillenschnap, Zwetschgenschnap, Nusschnap	0,02 L	3,50 €
Kräuterenzian	0,02 L	3,50 €
Kirschlikör	0,02 L	3,50 €
Sambuca, Grappa	0,02 L	3,50 €

