FirstLine
Als Erstes am Berg.
KulinarikGuide

First Line – Das perfekte Urlaubserlebnis

Den Sonnenaufgang am Berg erleben, den ersten Schwung vor allen anderen auf die unberührten Pisten ziehen und anschließend ein hochwertiges Bergfrühstück genießen: wer von so einem Start in den Tag träumt, sollte bei der First Line in Fieberbrunn dabei sein!

Auf der Pulvermacher Almhütte erwartet sie ein vielfältiges Bergfrühstück mit Produkten aus der Region. Gemeinsam mit unseren regionalen Produzent:innen können wir Ihnen eine reiche Auswahl an hochwertigen Lebensmitteln anbieten, die Sie nach den ersten Schwüngen auf den unverspurten Pisten genießen können.

Dieser kleine Folder gibt Ihnen einen Überblick über die Produkte, die wir für das Bergfrühstück verwenden.

Bio Berghof Rohr

Käse, Milch, Joghurt, Eier

Wir haben einen Traum gehabt, von einem Hof, der einfach wie früher produziert. Am Bio Berghof Rohr auf über 1000 Meter Seehöhe halten wir alte Tiroler Rassen so wie das Tiroler Grauvieh und die Blobe Ziege und außerdem viele fitte Hühner. Unsere Produkte wie Milch, Eier und das beste Joghurt gibt's ab Hof und in den regionalen Supermärkten im PillerseeTal.

BIO BERGHOF
ROHR

Bio Berghof Rohr
Maria & Markus Schwaiger
Bärfeld 6
6391 Fieberbrunn

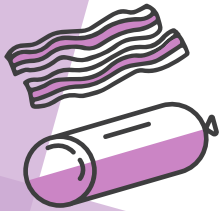
+43 664 914 01 35
griasdi@bioberghofrohr.at

www.bioberghofrohr.at

Liebmannhof
Wurst & Speck

Ruhig und sonnig liegt unser familiengeführter und ca. 450 Jahre alter Bauernhof auf 950 Metern Seehöhe sehr idyllisch am Fuße des Steinernen Meeres. Umgeben von weitläufigen Wiesen und Wäldern, mit einem faszinierenden Ausblick auf die Berge der Region.

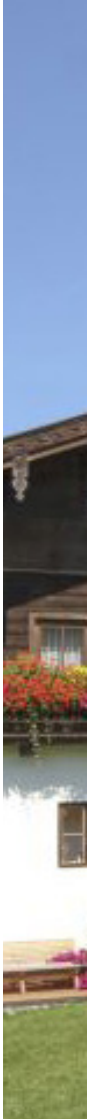
Wir betreiben eine echte Landwirtschaft, so naturnah wie möglich und stellen eigene Produkte in höchster Qualität her. Diese können Sie gerne in unserem Hofladen erwerben



Liebmannhof
Familie Herzog
Grießbachwinkl 32
5761 Maria Alm

+43 664 26 227 86
info@liebmannhof.at

www.liebmannhof.at



Urlaubsparadies
Liebmannhof

Weindlhof
Salami

Unser Bauernhof liegt umgeben von Wiesen und Wäldern in ruhiger, sonniger Lage am Ortsrand von Waidring, im Bezirk Kitzbühel.

Wir bieten auch Schnäpse, die wir eigens für Sie am Hof brennen, sowie Liköre, Wurstprodukte, Marmeladen uvm. zum Kauf an.

Weindlhof
Sandra & Hannes Unterrainer
Entgriess 1a
6384 Waidring

+43 664 35 067 99
sandra.mader@gmx.at

www.weindlhof.webnode.at

Bio Lifestyle
Müsli

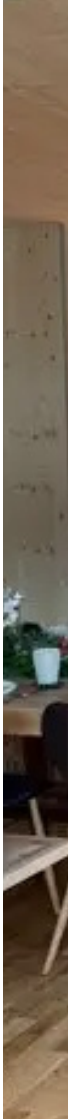
Wir sind ein Tiroler Familienbetrieb, der sich auf die Herstellung bzw. Veredelung von Biolebensmitteln mit höchster Qualität spezialisiert hat. Unsere Kernkompetenz sind schonend per Hand gemischte Müslimischungen und traditionell im Stikkenofen gebackenes Crunchy (gebackenes Müsli).

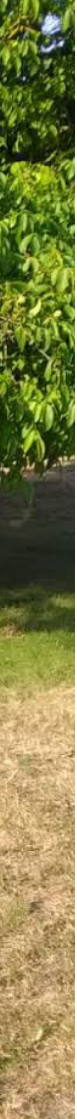
Wir vertreiben Biolebensmittel mit höchster Qualität, die im Einklang mit der Natur produziert werden.

Bio Lifestyle
Genußstraße 1
6395 Hochfilzen

+43 5359 24 174
office@biolifestyle.at

www.biolifestyle.at





Bio Imkerei Foid & Achorner

Honig

Aus Überzeugung zum Schutz der Bienenstämme und um im Einklang mit der Natur zu handeln, benutzen wir für die Honigproduktion ausschließlich Waben aus Biowachs.

Unsere Bienen vom Stamm der Carnica-Bienen ermöglichen uns, qualitativ hochwertigen Honig aus den Kitzbüheler Alpen (Tirol) zu ernten. Auf unserem Hof in Reith bei Kitzbühel produzieren wir Honigprodukte noch mit Hand, traditionell und regional.

Bio Imkerei Foidl & Achorner
Hans-Peter Foidl & Hans Achorner
Boden 14
6370 Reith bei Kitzbühel

+43 664 21 836 08
foidl.hp@gmail.com

www.bioimker.tirol

MattiE
Marmelade

In unserem Familienbetrieb stellen wir nach überlieferten Rezepturen kristallklaren Schnaps und edle Liköre her.

Als gelernter Brauer, Mälzer und Destillateur führt Matthias Erber die Familientradition fort und begeistert Genießer mit einer vielfältigen Produktpalette. Von würzig-herb bis mild-süß – Liebhaber hochprozentiger Genüsse werden bei uns bestimmt fündig. Ebenso erhältlich sind feine hausgemachte Marmeladen aus unserer Ellmauer Marmeladenküche.

MattiE
Ellmauer Obstbrennerei
Auwinkel 4
6352 Ellmau

+43 5358 25 40
info@obstbrennerei.at

www.obstbrennerei.at

Fischzucht Scheffaurer

Fisch

Am Scheffaurer Hof werden die Fische vom Ei bis zum speisefertigen Fisch auf nachhaltige und respektvolle Weise aufgezogen und verarbeitet.

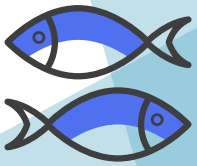
Die Kombination aus Sorgfalt, dem langsamen Wachstum und frischem Quellwasser, verleiht den Fischen den Geschmack und die ausgezeichnete Qualität des Fischfleisches.

KLARE SACHE
Scheffaurer
LEO

Scheffaurer Hof
Leo Trixl
Walchau 28
6391 Fieberbrunn

+43 664 45 341 17
foidl.hp@gmail.com

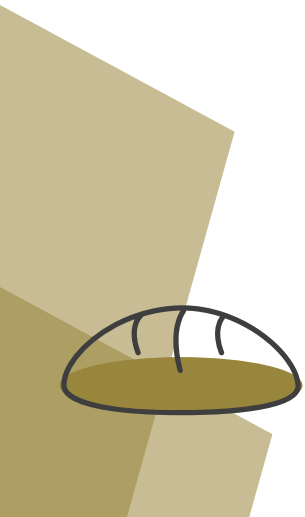
www.hoamatbringer.at/fischzucht-scheffaurer



Brotkultur
Brot

Wir backen bereits seit 2002 im malerischen Pillerseetal nach den traditionellen Rezepten unserer Vorfahren. Unser Ziel ist es Qualität & Tradition bestmöglich zu vereinen und unsere Kunden mit frischem Gebäck, Brot und Plunder zu versorgen.

Unser Name spricht für sich – Brot ist für uns nicht nur ein Lebensmittel, sondern eine Kultur und Lebenseinstellung.



BÄCKEREI & CAFE
brotkultur
Georg Hasenauer

Bäckerei & Café Brotkultur
Holzerweg 1
6392 St. Jakob i.H.

+43 5354 57 100
hasenauer@brotkultur.tirol

www.brotkultur.tirol

backaldrin

BEHEIZTE TERRASSE
PULVERMACHER ALMHÜTTE Service Restaurant

https://www.pulvermacher-almhuette.tirol

Alle Infos zu den Terminen und Veranstaltungen der Fieberbrunner Winterhighlights finden Sie unter: https://www.fieberbrunn.com/events

saalbach
HINTERGLEMM - LEOGANG - FIEBERBRUNN

Kitzbüheler Alpen
Fieberbrunn - Hochfilzen - St. Jakob in Haus
St. Ulrich am Pillersee - Waidring

UNSERPILLERSEETAL.AT
Lebensraum verbindet!

Heimat Bringer