

Hirsch und Maus: Das neue kulinarische Aushängeschild auf der Gasteiner Schlossalm

Gasteiner Bergbahnen eröffnen gemeinsam mit Spitzengastronom Julian Scharfetter zukunftsweisendes, regional geprägtes Bergrestaurant

Bad Hofgastein | 17. Dezember 2025

Mit dem Bergrestaurant „Hirsch und Maus“ setzen die Gasteiner Bergbahnen einen weiteren Meilenstein in der qualitativen Weiterentwicklung der Ski- und Tourismusdestination Gastein. Benannt nach den Gipfeln Hirschkar und Mauskar, entstand an der Bergstation der Schlossalmbahn ein weiteres Markenzeichen der Gasteiner Genusskultur. Das Konzept von Hirsch und Maus hat der gastronomische Leiter der Scharfetter Betriebe GmbH, Julian Scharfetter, mit seinem Team entwickelt. Als Standortleiterin und Gastgeberin ist mit Verena Maier eine junge Gasteinerin an Bord geholt worden. Familie Scharfetter führt unter anderem auch das mit zwei Hauben dekorierte Weitmoser Schlössl. Am (heutigen) 17. Dezember findet auf 2.066 Metern Seehöhe ein Pre-Opening mit prominenten Gästen statt, am 19. Dezember folgt die offizielle Eröffnung.

Raum für Natur und Genuss auf über 2.000 Metern

Der Neubau des Bergrestaurants auf der Schlossalm wurde im Auftrag der Gasteiner Bergbahnen AG in nur wenigen Monaten Bauzeit realisiert und verbindet großzügige Architektur mit funktionaler Mehrfachnutzung. Das Gebäude bietet im Innen- und Außenbereich Platz für rund 660 Gäste und öffnet sich mit großflächigen Glasfronten zur umliegenden Bergwelt. So entsteht ein Panorama-Erlebnis, das den Besucher:innen die Weite der Hohen Tauern ebenso vermittelt wie das Gefühl der traditionellen alpenländischen Gastlichkeit.

Neben dem Restaurant beherbergt das Multifunktionsgebäude Büros, Werkstätten, Lagerräume und Infrastruktur für die Pistenrettung. Eine digitale Museums- und Erlebniswelt wird bis zum Winter 2026 fertiggestellt und macht das Gasteinertal sowie den Nationalpark Hohe Tauern interaktiv. Sowohl die Bergstation der Schlossalmbahn als auch das angeschlossene Restaurant sind barrierefrei zugänglich und damit für eine breite Zielgruppe komfortabel nutzbar.

Die Gesamtinvestition beträgt rund 12 Millionen Euro. „Im Sinne unserer Nachhaltigkeitsstrategie fließt ein wesentlicher Teil dieses Geldes in eine zukunftsorientierte Energieversorgung. Auf Dach- und Fassadenflächen erzeugen Photovoltaikmodule mit einer Gesamtfläche von rund 1.200 Quadratmetern Strom, geheizt wird energieeffizient mit Wärmepumpen. Der Zwei-Saisonen-Betrieb

schafft zudem sichere Jahresarbeitsplätze und reduziert die Abhängigkeit von Wetter- und Saisonschwankungen", betont Andreas Innerhofer, der Vorstandsvorsitzende der Gasteiner Bergbahnen AG.

Kulinarik der kurzen Wege: Regionale Alpenküche von Familie Scharfetter

Die Leitung des Bergrestaurants Hirsch und Maus legt das Seilbahnunternehmen in die Hände der erfahrenen Gastgeber-Familie Scharfetter, die in Bad Hofgastein seit vielen Jahren für höchste gastronomische Qualitätsansprüche steht. Vielfach ausgezeichnete Betriebe wie das Weitmoser Schlössl, die Weitmoser Schlossalm und die Weitmoserin stehen sinnbildlich für regionale Küche auf Haubenniveau. Die gastronomische Verantwortung am Berg übernimmt Julian Scharfetter, der seit mittlerweile zehn Jahren im Familienbetrieb tätig ist und davor im Ausland Erfahrung in Spitzenküchen gesammelt hat. „Wir möchten ein Haus schaffen, das alpine Moderne mit echter Gastfreundschaft verbindet“, so Julian Scharfetter. „Unser Küchenteam um Stefan Viehauser, den Küchenleiter unserer Betriebe, legt höchsten Wert auf die Qualität der Grundprodukte. Wir versuchen so viel wie möglich aus der eigenen Landwirtschaft und von Partnerbetrieben im Gasteinertal zu beziehen. Was nicht bei uns erhältlich ist, erhalten wir in höchster Qualität von ausgewählten Top-Lieferanten.“

Ein besonderes Anliegen ist dem Pächter die „Kulinarik der kurzen Wege“. Neben den Tourismusbetrieben betreibt Familie Scharfetter eine Landwirtschaft mit Bio-Rinder-Zucht – ein klarer Schulterschluss mit dem Nachhaltigkeitsfokus der Gasteiner Bergbahnen. Auf der Schlossalm wird die Speisekarte regionale Klassiker und modern interpretierte Gerichte verbinden und damit gleichermaßen Einheimische, Tagesgäste und internationale Wintersportler:innen ansprechen. „Mit Hirsch und Maus schaffen wir einen Ort, an dem Architektur, Kulinarik und nachhaltiger Betrieb eine stimmige Einheit bilden“, stellt Andreas Innerhofer treffend fest.

Optimale Symbiose von Gebäudearchitektur und Bergwelt

Für die architektonische Komponente sorgte Sebastian Kroesen, geschäftsführender Gesellschafter der Firma HASENAUER.ARCHITEKTEN. Erbettete das neue Multifunktionsgebäude optimal in die Pongauer Bergwelt ein – nur eine Ebene ist für ankommende Seilbahngäste bewusst wahrnehmbar. Mit zwei kleinen Türmen, die das Restaurant mit einem Outdoor-Spielplatz verbinden, hat er das Thema „Schloss“ bzw. „Schlossalm“ in sein Projekt eingearbeitet.

„Mir war es wichtig, eine schöne Optik, die zur umliegenden Landschaft passt, mit einer hohen Funktionalität zu kombinieren. Außerdem vereint uns mit den Gasteiner Bergbahnen die Orientierung an Nachhaltigkeitskriterien. Neben umweltfreundlichen Baustoffen schlägt sich dies auch darin nieder, dass ein Teil des Abbruchmaterials vom alten Bergrestaurant im neuen Gebäude wiederverwertet wurde“, erklärt Sebastian Kroesen, der in der Vergangenheit unter anderem die Bergstation der bayerischen Zugspitzbahn gestaltet hatte.

Nach gelungenem Saisonstart warten weitere Highlights

Der Winterbetrieb in Gastein startete bereits Ende November, die musikalische Saisoneröffnung „Gastein Sounds“ fand am 12. und 13. Dezember statt. Neben Hirsch und Maus und dem „Lighthouse Festival“ (25. - 29.01.2026), einer weiteren Top-Veranstaltung, lockt das beliebte Skigebiet auch weiterhin mit seinen Pistenhighlights. Die „Infity“ verbindet Stubnerkogel und Schlossalm zu einem Gesamterlebnis mit 4.400 Höhenmetern. Die „Nord“ ist mit 1.440 Höhenmetern und rund zehn Kilometern weiterhin die längste Talabfahrt im Salzburger Land.

Die Pistenbedingungen sind den Umständen entsprechend gut und die Buchungslage über Weihnachten und den Jahreswechsel vielversprechend. Gäste können sich ihre Liftkarten online sichern und damit die Dynamic-Pricing-Vorteile mit Rabatten bis zu 15 Prozent nutzen. Maximale Flexibilität ist mit dem Skipass „5 in 7“ garantiert, während das neue Ski & Thermen Genussticket, das neben dem Tagesskipass auch einen vierstündigen Thermenaufenthalt beinhaltet, die perfekte Kombination aus Sport und Erholung ermöglicht. Flexible Tickets für Winterwanderer und Naturbegeisterte (z. B. die Almorama Cards 3-in-7 und 6-in-21) runden das attraktive Angebot der Gasteiner Bergbahnen ab.

„Wir freuen uns insgesamt auf einen erfolgreichen Winter. Mit dem neuen Bergrestaurant Hirsch und Maus haben wir ein weiteres überaus attraktives Angebot geschaffen und sind überzeugt, dass sich dies bereits in der Saison 2025/2026 auswirken wird“, betont Andreas Innerhofer. Das große Angebot im Hirsch und Maus soll ein breites Publikum ansprechen: Die Palette reicht von einem kurzen Snack bis zum stilvollen Dinner – und auch ein abtrennbarer Bereich für kleine Firmenfeier ist vorhanden.

Nachhaltiger Tourismus auf allen Ebenen

Die Eröffnung des Hirsch und Maus – nach dem Pre-Opening mit prominenten Gästen aus Politik und Wirtschaft folgt am 19.12. der offizielle Startschuss – fällt in eine Phase dynamischer Entwicklung im gesamten Tal. Neben der Hotel-

Infrastruktur wird auch die Anreise ins Gasteinertal zukunftsfit gemacht. Seit 2024 wurden die Bahnhöfe in Bad Gastein, Bad Hofgastein und Dorfgastein barrierefrei ausgebaut und zu modernen Mobilitätsknotenpunkten weiterentwickelt. Mit dem Fahrplanwechsel am 14. Dezember 2025 ist Bad Gastein nunmehr in etwas mehr als zwei Stunden von Graz aus erreichbar. ICE-Verbindungen bestehen aus Richtung Wien, Dortmund und München. Am Bahnhof Bad Gastein gilt dank des direkten Übergangs zur Stubnerkogel-Talstation das Motto „Train in – Ski out“.

Die öffentliche Anreise wird damit endgültig zur Säule im Gasteiner Nachhaltigkeitskonzept. Die Gasteiner Bergbahnen unterstützen die umweltschonende Anreise mit einem ÖBB-Kombiticket, das Zugfahrt und Skipass verbindet. Weitere Maßnahmen sind der Betrieb aller Pistenrampen mit HVO-Kraftstoffen, der kontinuierliche Ausbau der Photovoltaik-Leistung und die intelligente Beschneiung auf Basis einer GPS-gesteuerten Schnehöhöhenmessung.

„Wir haben uns das ambitionierte Ziel gesetzt, unsere Tourismusregion nachhaltig auszurichten und trotzdem – oder gerade deshalb – noch erfolgreicher zu machen. Derzeit sind wir auf seinem sehr guten Weg“, erklärt Bergbahnen-Vorstand Andreas Innerhofer abschließend.

Über die Gasteiner Bergbahnen AG

Die Gasteiner Bergbahnen AG mit Sitz in Bad Hofgastein gehört mit rund 130 Ganzjahres- und bis zu 110 Saisonarbeiter:innen zu den größten Arbeitgebern in Gastein und zu den großen Seilbahngesellschaften Österreichs. Kerngeschäft der Gasteiner Bergbahnen AG ist der zweisaisonale Betrieb von 25 Seilbahn- und Liftanlagen und 124 Pistenkilometern in Bad Hofgastein, Bad Gastein und Sportgastein im Winter und den drei Bergen Schlossalm, Stubnerkogel und Graukogel im Sommer. Die Gasteiner Bergbahnen AG ist Teil von Ski amadé, dem größten Skiverbund Österreichs.

Das Traditionunternehmen, entstanden 1979 aus einer Fusion der damaligen Bergbahn-Gesellschaften von Bad Hofgastein und Bad Gastein, steht für höchste Qualitäts- und Sicherheitsansprüche, um täglich bis zu 15.000 Besucher:innen auf die Gipfel und Pisten des Gasteinertals zu befördern. Moderne Liftanlagen, innovative Technologien und größtmöglicher Komfort sorgen schon seit der Gründung des Unternehmens für besonders angenehmes Skivergnügen. Um diesen Standards langfristig gerecht werden zu können, legt die Seilbahngesellschaft großen Wert auf ständige Qualitätskontrolle, vorausschauende Planung und Krisenprävention.

SKIGASTEIN



Fotos:



Abb. 1: Gasteiner Bergbahnen – Vorstand

Andreas Innerhofer kann sich als Vorstandsvorsitzender der Gasteiner Bergbahnen AG über die erfolgreiche Umsetzung des Gastronomie-Projektes an der Schlossalmbahn freuen.

Fotocredit: Gasteiner Bergbahnen AG



Abb. 2: Bergrestaurant Hirsch und Maus – Außenansicht

Das Bergrestaurant Hirsch und Maus präsentiert sich als kulinarisches Aushängeschild auf über 2.000 Metern Seehöhe und verbindet moderner Alpenküche mit spektakulären Ausblicken.

Fotocredit: Gasteiner Bergbahnen AG



Abb. 3: Bergrestaurant Hirsch und Maus – Innenansicht

Fotocredit: Gasteiner Bergbahnen AG

SKIGASTEIN



Abb. 4: Julian Scharfetter

Julian Scharfetter ist Gastgeber im Bergrestaurant Hirsch und Maus sowie gastronomischer Leiter der Scharfetter Betriebe GmbH. Er setzt konsequent auf Produkte aus der Region.

Fotocredit: Bergrestaurant Hirsch und Maus/Marktl Photography



Abb. 5: Bergrestaurant Hirsch und Maus – weitere Impressionen

Fotocredit: Gasteiner Bergbahnen AG



Abb. 6: Bergrestaurant Hirsch und Maus – weitere Impressionen

Fotocredit: Gasteiner Bergbahnen AG



Abb. 7: Bergrestaurant Hirsch und Maus – weitere Impressionen

Fotocredit: Gasteiner Bergbahnen AG

Pressekontakte:

plenos – Agentur für Kommunikation GmbH
Söllheimer Straße 16, Gebäude 1
5020 Salzburg

Mag. Daniel Holzbauer
daniel.holzbauer@plenos.at
+43 676 83786277

Gasteiner Bergbahnen AG
Bundesstraße 567
5630 Bad Hofgastein

Nadine Rainer, MA
nadine.rainer@skigastein.com
+43 6432 6455-162