

Naturfreunde
Voitsberg



Speisekarte

Terenbachalm / Oskar Schauer Haus / 1409 m



Naturfreunde Voitsberg

Am Berg daheim



Schön, dass du den Weg zu uns herauf auf die Terenbachalm gefunden hast. **Das Sattelhaus ist ein Haus der Naturfreunde Voitsberg** – und seit vielen Jahrzehnten ein **Ort der Begegnung**. Für **Wanderer, Familien und alle, die den Berg lieben**.

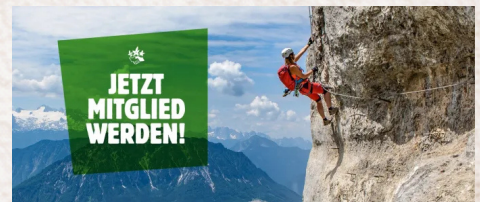
Das ganze Jahr über sind wir unterwegs: bei Wanderungen, Radtouren, Jugendaktivitäten, Ausflügen und gemeinsamen Veranstaltungen in der Weststeiermark.

Wenn du wissen möchtest, was als Nächstes ansteht oder selbst einmal mitgehen willst, findest du **alle unsere Aktivitäten** auf **naturfreunde-voitsberg.at** sowie auf unseren **Social-Media-Kanälen**.

Das Sattelhaus ist dabei Treffpunkt, Ausgangspunkt und ein Stück Zuhause.

Erhalten wird es durch viele helfende Hände, durch ehrenamtliches Engagement und durch die Unterstützung aus der Region. Was hier entsteht, entsteht miteinander.

Genug von uns – jetzt geht's an den Herd.
Eine gemütliche Zeit bei Martha & René
und schöne Stunden auf der Terenbachalm.



Berg frei!

Naturfreunde Voitsberg

www.naturfreunde-voitsberg.at



**Naturfreunde
Voitsberg**



Willkommen am Sattelhaus

Wir heißen euch am Sattelhaus herzlich willkommen – hoch oben auf der Terenbachalm – dort, wo die Wege stiller werden, der Blick weiter reicht und echte Handarbeit noch Zeit haben darf.

Wir kochen unsere Speisen auf einem alten Tischherd, der bereits 1932 gesetzt wurde und seither das Herz unserer Küche ist. Unsere Mehlspeisen und das Brot backen wir in der hauseigenen Backstube, und unsere Selchspezialitäten räuchern wir hier oben auf der Alm in kaltem Rauch, in unserer eigenen Selch – langsam, sorgsam und mit Respekt vor dem Produkt.

Hier oben gehen wir bewusst und sparsam mit Strom um, eine Friteuse betreiben wir daher nicht.

Knusprige Pommes wirst du bei uns oben also nicht finden – dafür ehrliche Gerichte, die zur Alm passen.

Wir kochen nicht, um zu beeindrucken.

Wir kochen, damit du nach einer Wanderung wieder Kraft bekommst.

Damit du dich in der Stube wohlfühlst.

Damit du satt & glücklich nach Hause gehen kannst.

Damit du gern wiederkommst.

Mach es dir gemütlich.

Und lass es dir gut schmecken.

Martha & René



Informationen zu Allergenen in unseren Speisen bekommst du gemäß der Lebensmittelinformationsverordnung von unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.

Unsere Tagesempfehlung



Suppen

Frittatensuppe € 4,50

Klassische Rindsknochensuppe mit feinen Frittatenstreifen
– ein herzhafter Start.

Kaspressknödelsuppe € 4,50

Hausgemachte Kaspressknödel in kräftiger Suppe – ein steirischer Klassiker.

Fleischstrudelsuppe € 4,50

Würziger Fleischstrudel in kräftiger Knochensuppe – herzhaft wie bei uns auf der Terenbachalm.

Suppentopf (mit dreierlei Einlagen) € 8,50

Zartes Rindfleisch und Suppengemüse – eine ausgiebige Suppe zum Kräfte tanken.

Burger

 *Nur am
Wochenende*

Wildererburger € 15,50

Saftiges Wildfleischlaibchen aus heimischem Wild auf frischem Rucola – mit gerösteten Pilzen, feiner Blaukrautgarnitur, knusprigem Speck und Preiselbeersauce im Kürbiskern-Burgerweckerl.

Dazu ein herzhafter Farmersalat.

Steirerburger (vegan o. vegetarisch) € 13,50

Saftiges Käferbohnenlaibchen mit würzigem Käse, hausgemachten Saucen und frittierten Karotten im Kürbiskern-Burgerweckerl. Dazu ein kleiner gemischter Salat.

Auch vegan möglich – einfach ohne Käse.



Hauptspeisen

Schweinsbraten (vom Schopf) € 15,90

Zarter Schweinsbraten, im Holzofen gebraten – dazu Sauerkraut und Serviettenknödel. Saftig und aromatisch.

Wiener Schnitzerl vom steirischen Schwein € 15,90

Saftig gebacken, außen knusprig – serviert mit Beilage nach Wahl.
Ein beliebter Klassiker.

Wildragout € 21,50

Zartes Wildragout vom heimischen Wild – mit Blaukraut, bunten Nudeln, einer süßen Birnenspalte und fruchtigen Preiselbeeren. Kräftig und aromatisch.

Heißes Wildselchwüstel € 9,50

Hausgemachtes Wildselchwüstel mit Senf, Kren, Preiselbeeren und Holzofenbrot – für den kleinen Hunger.

Wir wissen gerne, woher unsere Zutaten kommen:



Unser Wild kommt von Jägern aus der Umgebung.

Das Schweinefleisch beziehen wir von steirischen Betrieben durch die Marke Steirerglück / Steirerfleisch.

Die Rindsknochen liefert uns die Familie Schlatzer vulgo Pichler aus Graden.

Unser Sauerkraut kommt von der Möstl's Sauerkrautmanufaktur in Unterpremstätten

Käferbohnen von Peter Sundl aus Thondorf und Fa. Steirerkraft.

Reis von S D Fröhlich aus dem Bezirk Radkersburg.

Fleischlos g'schmackig



Kaspressknödel € 11,80

Hausgemachte Kaspressknödel – wahlweise auf würzigem Sauerkraut oder gemischtem Salat. Vegetarisch g'schmackig.

Bärlauchspaghetti (vegan) € 11,80

Vegane Spaghetti mit aromatischem Bärlauchpesto, dazu ein kleiner bunter Salat – leicht, frisch und vegan.

Salate

Gemischter Salat € 4,90

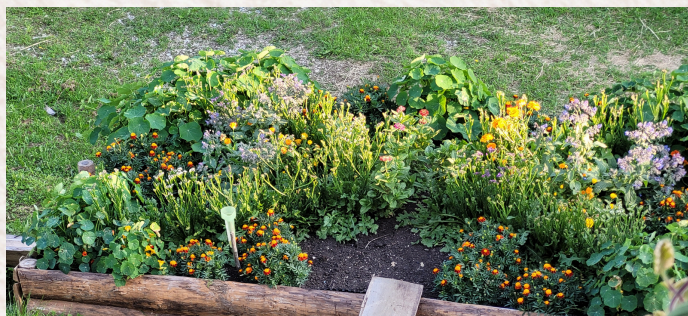
Kleiner gemischter Salat € 3,50

Erdäpfelsalat (vegan)..... € 3,80

Bergsteigersalat € 9,50

Saure Extrawurst auf Blattsalat, mit Käferbohnen und Rettich.

Dazu gibt's ein hausgemachtes Holzofenbrot.



Schon gewusst?

10 Hochbeete voller frischer Kräuter und Gemüse sowie ein Tomatengewächshaus gibt's hier am Sattelhaus!



Jaus'n Brote



*Hausgemachtes
Holzofenbrot*

Brüstlbrot € 7,80

Frisches Holzofenbrot mit herzhaftem Brüstl – ein steirischer Klassiker.

Käsebrot (Edamer / Steierkas) € 7,80 / € 8,50

Frisches Holzofenbrot mit würzigem Käse – einfach g'schmackig.



Gemischt belegtes Brot € 8,50

Frisches Holzofenbrot mit verschiedenen Auflagen – a bunte Jause.

Schinkenbrot € 7,80

Frisches Holzofenbrot mit saftigem Schinken – g'schmackig und herzhaft.

Rohschinkenbrot € 8,50

Frisches Holzofenbrot mit Butter und Rohschinken – zart und fein.

Speckbrot € 8,50

Frisches Holzofenbrot mit mürbem Räucherspeck – a deftige Jause.

Hummusbrot mit eingelegten Steinpilzen € 5,50

Hausgemachter Hummus auf frischem Holzofenbrot, verfeinert mit eingelegten Steinpilzen – eine kleine vegane Spezialität.



Aufstrichbrot € 3,90

Wahlweise: Liptauer · Kernölaufstrich · Verhackert · Bratlfett

Jaus'n Brettl

Wildtrockenwürstel € 10,50

Fein aufgeschnitten, mit eingelegten Pilzen, Bauernbutter und Holzofenbrot – der Wald lässt grüßen.

Hausbrettl € 13,50

Selchspezialitäten aus unserer eigenen Selch vom Schwein (zum Selberschneiden) – dazu Käse, hausgemachte Aufstriche, Holzofenbrot, Gemüse garnitur und Ei. A g'schmackige Jausn.

Wildbrettl € 21,50

Selchspezialitäten vom heimischen Wild, fein aufgeschnitten – mit eingelegten Pilzen, Bauernbutter, Preiselbeerkren, Holzofenbrot und Gemüse garnitur. Kräftig und aromatisch.

Gutes Essen beginnt mit guten Zutaten.



Und gute Zutaten beginnen bei Menschen, die mit genauso viel Hingabe arbeiten wie wir.

Eier bekommen wir von unseren eigenen Hühnern und von Bauern aus unmittelbarer Nähe, die Milch von Landwirten aus der Region.

Salat wächst im Sommer in unserem Garten.

Pilze, Schwammerl und Heidelbeeren sammeln wir hier oben auf der Terenbachalm.

Mehlspeisen

Was heute aus unserer Backstube duftet, verraten euch gerne unsere Mitarbeiter.

Unsere Auszeichnungen

**Gault &
Millau**

Das Oskar Schauer Haus /Sattelhaus wurde in den vergangenen Jahren mehrfach für seine Küche und Gastfreundschaft ausgezeichnet.

Im **Falstaff Hüttenguide 2026** wurden wir mit 4 von 4 Edelweiß bewertet – eine Auszeichnung, auf die wir besonders stolz sind und die wir auch in Zukunft mit viel Einsatz und Herzblut halten möchten.

Auch **Gault&Millau** zählt uns zu den drei besten Hütten der Steiermark – eine besondere Anerkennung für unsere ehrliche Almküche, die Regionalität und die sorgfältige Handarbeit, die bei uns noch selbstverständlich ist.

Zusätzlich tragen wir die Auszeichnung „**Hütten-Kulinarium Steiermark**“, die für geprüfte Qualität, regionale Herkunft und authentische Almtradition steht.

Diese Würdigungen sind für uns Bestätigung und Ansporn zugleich. Sie zeigen, dass unser Weg – das Kochen am Holzherd, das Backen im eigenen Ofen und der respektvolle Umgang mit Lebensmitteln – geschätzt wird.

Wenn es dir bei uns gefallen hat, freuen wir uns sehr über deine Bewertung auf Falstaff oder bei Google.

Mit deiner Rückmeldung hilfst du uns, weiterhin sichtbar zu bleiben – und unsere 4 Edelweiß auch in Zukunft zu verteidigen.

Danke für deinen Besuch am Sattelhaus.



QR- Code
für Falstaff Bewertung



QR- Code
für Google Bewertung

