

Da leb' ich auf.

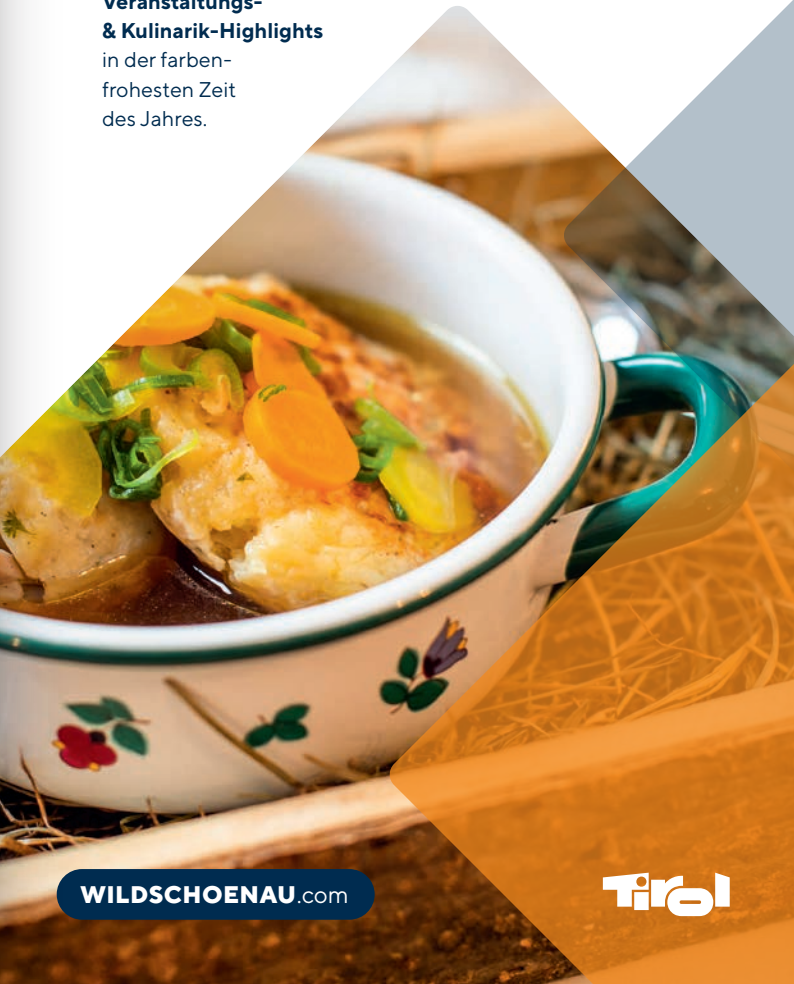


TAL HERBST

2026 12. September –
15. Oktober 2026

Veranstaltungs- & Kulinarik-Highlights

in der farben-
frohesten Zeit
des Jahres.



[WILDSCHOENAU.com](https://www.wildschoenau.com)

Tirol

TAL HERBST in der Wildschönau

Genussvoll. Echt.
Tirolerisch.

Wenn sich das Hochtal in warmes Licht hüllt, der Wind sanft durch die goldenen Wälder streift und die klare Bergluft nach Heimat duftet, dann ist Herbst in der Wildschönau. Ein stilles Staunen liegt in der Luft – über das, was gewachsen ist, und über das, was geblieben ist.

Hier schmeckt der Herbst nach würzigem Almkäse, süßen Schmalznudeln und deftigen Suppen. Nach Brodakrapfen wie einst bei Oma und nach dem unvergleichlichen Krautinger, der nur hier zuhause ist. Auf den Höfen, in den Almhütten und Gasthäusern findet man, was die Wildschönau so besonders macht: echtes Handwerk, ehrlichen Geschmack und gelebte Tradition.

Brauchtum wird nicht gezeigt – es wird gelebt. Beim traditionellen Almadtrieb, beim Museumskirchtag, beim Klang der Volksmusik oder bei einem Glas Krautinger in geselliger Runde. Genießen Sie die farbenreichste Zeit des Jahres und erleben Sie Herbstgenuss pur.



Kulinarik Partner

16 Restaurant-Partner zeigen die Vielfalt an Spezialitäten der Region auf. Folgen Sie den kulinarischen „Drachenspuren“ und lassen Sie sich von den besonderen Köstlichkeiten verwöhnen! Unsere Partner servieren Ihnen regionale Spezialitäten, die Sie begeistern werden. Von Rübenspezialitäten über herzhaftes Fleischgerichte bis hin zu veganem Genuss warten Gaumenfreuden der ganz speziellen Art auf Sie. Einige der teilnehmenden Restaurants sind mit dem „Bewusst Tirol“-Siegel prämiert und garantieren für höchste Qualität mit regionalen Zutaten.



Was ist „Bewusst Tirol“?

Tirol ist ein Land zum Genießen. Und das nicht nur für die Augen und die Seele, sondern besonders für den Gaumen. Die Qualitätsinitiative „Bewusst Tirol“ vereint Landwirtschaft, Tiroler Lebensmittelhändler und Tourismusbetriebe. In der Wildschönau wurden neun engagierte Betriebe – Gasthäuser und Unternehmensebetriebe – mit der „Bewusst Tirol“-Münze ausgezeichnet! Vier davon sind Partner-Betriebe bei den „Drachenspuren“ im Zuge der Veranstaltungsreihe TAL Herbst. „Bewusst Tirol“-Betriebe verwenden nachweislich überwiegend Tiroler Lebensmittel. Die Auszeichnung dient auch als Wegweiser für Konsumenten und Gäste, die Tirol auf dem Teller genießen möchten. Der primäre Zweck der Initiative „Bewusst Tirol“ Die Initiative wurde von der Agrarmarketing Tirol ins Leben gerufen, mit dem Ziel, die Tiroler Wirtschaft, Landwirtschaft und den Tourismus nachhaltig zu unterstützen. Dieses Ziel soll erreicht werden, indem das Bewusstsein und die Wertschätzung für Tiroler Produkte sowohl in der eigenen Bevölkerung als auch bei den Gästen gestärkt werden. Ob hervorragende Milch, ausgezeichnetes Fleisch oder frisches Gemüse aus Tirol – in der Wildschönau wird Regionalität großgeschrieben!



Alpengasthaus Schönangeralm

„Alles Käse“: Kaspressknödel, Paniierter Bergkäse, Schönangerer Kaspressknödel
Kein Ruhetag, Küche: 11:00-18:00 Uhr



Apparthotel Talhof

Lammbraten aus hauseigener Schafzucht
Mittwoch Ruhetag, Küche: 15:00 – 20:00 Uhr



Austria Stüberl

Wildschönauer Brezensuppe,
Rübensuppe mit Pilzen (Krautingerrübe & Rote Beete)
Dienstag Ruhetag, Küche: 16:00 – 20:30 Uhr



Berggasthof Schatzbergalm

Gerichte rund um den Kürbis
Kein Ruhetag, Küche: 10:00-17:00 Uhr
Geöffnet bis 04.10.2026



Drachenherz Speis & Trank

Kürbissuppe mit Krautingerüben-
Nockerl & Kernölschaum | Rübensuppe
mit Speckkrusteln & Brotchip | Rübren-
Flammkuchen mit Graukäse & Paradeiser
Gröstl mit Krautinger-Rübe | Speck &
Spiegelei
Montag Ruhetag, Küche: 11:30-20:00 Uhr



Gasthof Almhof

Gerichte vom hofeigenen
Jungrind
Küche: 11:30-13:00 Uhr & 17:30-19:30 Uhr
Geöffnet bis 09.10.2026





Hotel Platzl

Von 04.-18.10. spezielle Wild- & Pilzwochen | Vorspeise: Hausgemachter Hirschschinken, getrüffeltes Waldorfsalat, eingelegte Eierschwammerl und mariniertes Vogelsalat mit Walnüssen, Wacholdermayo | Hauptgang: Zerlei vom heimischen Hirschkalb, Ragout & Kurzgebratenes, Pastinakencreme, Kartoffelstroh, Gepickelter Kürbis- & Perlzwiebel, Cumberlandgel

Kein Ruhetag, Küche: 10:00-21:00 Uhr



Hotel Schneeberger

Dämmerchoppen immer freitags mit Zillertaler Krapfen und herbstlichen Spezialitäten laut Tageskarte

Kein Ruhetag, Küche: 11:00-21:00 Uhr



Jausenstation Riedlhof

Riedl Spezial Cordon Bleu

Dienstag & Mittwoch Ruhetag,
Küche: 11:00-20:00 Uhr



Landgasthof Dorferwirt

Wildschönauer Rübengerichte

Sonntag ab 14 Uhr & Montag Ruhetag,
Küche: 11:30-14:00 Uhr & 17:30-21:00 Uhr



Landhotel Tirolerhof

Geschmorte Lammhaxe mit Dijon-Senfsauce, Parmesanpüree und Grillgemüse & Geschmortes Ragout von Rinderbacken mit gegrillter Polenta und sautierten Pilzen

Dienstag Ruhetag, Küche: 09:00-21:00 Uhr



Marius Restaurant

Herbstliche Gerichte mit Kürbis, heimischem Fisch & Geflügel

Montag & Dienstag Ruhetag,
Küche: 11:00-14:30 Uhr & 17:30-21:00 Uhr



Restaurant Tennladen

Knödel Carpaccio mit sautierten Pfifferlingen; Bandnudeln mit Pilzen in Sahnesauce und Parmesan; Hirschsteak mit Blaukraut und Spätzle

Montag-Mittwoch Ruhetag,
Küche: 10:00-21:00 Uhr



Rübzahlhütte

Wöchentlich wechselnde Knödelgerichte

Montag & Dienstag Ruhetag,
Küche: 11:00-16:00 Uhr



Thalmühle s'Wirtshaus

Herbstliche Schmankerl laut Tageskarte

Sonntag, Montag, Donnerstag Ruhetag,
Küche: 12:00-13:45 Uhr & 18:00-20:30 Uhr



Traditionsgasthof Weißbacher

Herbstliche Spezialitäten & vegane Gerichte

Mittwoch Ruhetag, Küche: 11:30-20:30 Uhr



Event- Highlights

Offici as qui cullentota simus core, nus mo tem
ipictur aut lab idusda doluptatur accat. Ur reri iducii
doloratum nos quia nam, sim ut faceaquat vellabo. Et
quid quo dolorion culluptate corum quodic tem quos
dollore pererist eum fugit, est repelecum voluptas
eat odit eatem. Qui aut dolores torion reped quis et
alis repuda anim verum delluptat ipsa dis aut quideri
nossunt. Um et quiducipide quia vent ut oditinu
scimin re re ex et externam dolupta nus utecupta
qui rem faccusda dipsame nus eriossi mporio illor
audantius, od mos exerum quamentibus dis vitiis
descia pedi quiam. (550)



Genuss Promenade

12. September & 10. Oktober 2026

Familienpark Drachental

11:00 – 16:00 Uhr

Die Genuss Promenade lädt zum Verweilen, Genießen und entspannten Zusammensein ein.

Für die passende musikalische Stimmung sorgen am 12.09. „Foreign Affair“ und am 10.10. „Rat Bat Blue – Acoustic Four“.

Chillige Beats und feine Verkostungen rund um den See im Drachental machen den Nachmittag zu einem besonderen Erlebnis.





Traditioneller Almabtrieb

19. September 2026

Talstation Schatzbergbahn

10:00 – 18:00 Uhr

Spätestens beim Almabtrieb wird in den Tiroler Bergen spürbar, dass der Herbst eingekehrt ist. Beim traditionellen Wildschönauer Almabtrieb feiern Gäste und Einheimische den Abschied vom Sommer. Die festlich geschmückten Kühe werden mittags mit Applaus, Musik und guter Stimmung im Dorf empfangen.

- Die Bundesmusikkapelle Auffach eröffnet um 10:00 Uhr den Almabtrieb mit einem feierlichen Einzug.
- Beim Handwerksmarkt gibt es interessantes Handwerk zu bestaunen und nette Mitbringsel für zuhause.
- Die örtlichen Bäuerinnen und Produzenten bieten ihre vielfältigen Produkte an. Das Angebot reicht von schmackhaftem Käse bis hin zu hochwertigen Schnapsspezialitäten.
- Live-Musik auf dem Festplatz
- Für den passenden kulinarischen Rahmen sorgen heimische Vereine.
- Für Kinder gibt es ein buntes Programm.
- Eintritt frei!*



*Ausnahme Reisegruppen, die nicht in der Wildschönau nächtigen: In diesem Fall ist ein Brauchtumsbeitrag von € 100,00 je Reisegruppe zu entrichten (Anmeldung erforderlich unter info@wildschoenau.com). Nicht angemeldete Gruppen müssen vor Ort € 120,00 begleichen.



Thierbacher Herbsttag

26. September 2026

Bei teilnehmenden Betrieben

12:00 – 17:00 Uhr

Die Veranstaltung findet im idyllischen Bergdorf Thierbach statt und bietet einen gemütlichen Tag mit regionalen Spezialitäten, musikalischer Unterhaltung und Tiroler Gemütlichkeit.

Vier Gastrobetriebe bieten besondere herbstliche Schmankerl und laden zum Genießen und Verweilen ein. Für die passende Stimmung sorgt Live-Musik.

Für eine bequeme Anreise und Mobilität vor Ort ist ebenfalls gesorgt: Die Bummelbahn verkehrt kostenlos zwischen dem Gasthof Almhof und der Pfarrkirche, zusätzlich wird ein Busshuttle ab Mühlthal nach Thierbach angeboten.





Almfrühschoppen mit Käsefest

27. September 2026

Schönangeralm

10:30 – 15:00 Uhr

Die Schönangeralm lädt ab 10:30 Uhr zum gemütlichen Almfrühschoppen mit Käsefest ein. Für beste Stimmung sorgt Live-Musik auf der Terrasse und im Gasthaus. Im Mittelpunkt stehen die mehrfach prämierten Käsevariationen der Schönangeralm, die vor Ort verkostet und auch gekauft werden können.

Kulinarisch verwöhnt Sie das Team der Schönangeralm mit traditionellen, herbstlichen Gerichten. Die Veranstaltung findet bei jeder Witterung statt.

Der Eintritt ist frei!



Höhenweg Trophy

02. & 03. Oktober 2026

Das Wander- & Trailrunning Event führt über den Wildschönauer Höhenweg von Niederau bis zur Schönangeralm in Auffach. Die Strecken sind sportlich fordernd, führen an urigen Almhöfen vorbei und bieten atemberaubende Ausblicke – am Ende zählt die schnellste Zeit!

Am Freitag, 02.10. startet das Rennwochenende mit einem Uphill-Bergsprint. Auf 3 intensiven Kilometern geht es steil bergauf – kurz, und knackig. Die Strecke führt von Niederau hinauf zum Markbachjoch. Anschließend gemütliches Beisammensein auf der Rübezahlhütte.

Am Samstag, 03.10. folgen die Distanzen entlang des Höhenwegs. Trailrunner/innen erwarten erstmals bis zu 30 abwechslungsreiche Kilometer. Für Wanderer gibt es eine Einzel-, 2er- oder 3er-Wertung – gewertet wird jeweils die Zeit des letzten Teammitglieds.

Alle weiteren Details sowie Anmeldung unter wildschoenau.com/trophy





Tag der offenen Destillerie

09. Oktober 2026

Steinerhof

12:00 – 17:00 Uhr

Beim Tag der offenen Destillerie am Steinerhof in Oberau dreht sich alles um das Wildschönauer Unikum: den Krautinger Schnaps.

Es gibt spannende Einblicke in die traditionsreiche Brennkunst – und die seltene Gelegenheit, den Krautingerbrennern über die Schulter zu schauen.

Kleine Geheimnisse bleiben zwar gut gehütet, doch Wissenswertes und Kurioses rund um den Wildschönauer Schnaps wird gerne geteilt. Kulinarische Köstlichkeiten und Live-Musik runden das Erlebnis genussvoll ab. Führungen finden zu jeder vollen Stunde statt.

Der Eintritt ist frei!



Markttag im Bergbauernmuseum

08. & 15. Oktober 2026

Bergbauernmuseum z’Bach

12:00 – 17:00 Uhr

Der Markttag im Bergbauernmuseum lädt zum gemütlichen Bummeln und Genießen ein.

Verschiedene heimische Produzenten aus der Wildschönau präsentieren ihre regionalen Spezialitäten und handgemachten Produkte.

Musikalisch umrahmt wird der Nachmittag mit Live-Musik.

Der Eintritt ist frei!



Weitere Veranstaltungen:

13.09. Almkirchtag

auf der Schönangeralm | Auffach

17.09. Handwerksmarkt

im Bergbauernmuseum z'Bach | Oberau

18.09. Komödie „Zwei wie Bonnie & Clyde“

im Kultureck | Oberau

20.09. Weisenbläsertreffen

am Schatzberg | Auffach

24.09. Handwerksmarkt

im Bergbauernmuseum z'Bach | Oberau

24.09. Jazz Abend

im Restaurant Tennladen | Niederau

25.09. Jazz Abend

im Hotel Haflingerhof | Mühltal

01.10. Handwerksmarkt

im Bergbauernmuseum z'Bach | Oberau

04.10. Traditioneller Kirchtag

im Bergbauernmuseum z'Bach | Oberau

11.10. Genussabend

im Landhotel Tirolerhof | Oberau

16.10. Theaterabend mit „Der Letzte der feurigen Liebhaber“

im Kultureck | Oberau

17.10. Kochkurs „Cook for Health“

Mount Med Resort | Oberau

18.10. Filmbrunch

im Gasthof Bichlwirt | Niederau



Wildschönau Tourismus

Hauserweg, Oberau 337 • A-6311 Wildschönau

T. +43 5339 8255 • info@wildschoenau.com

WILDSCHOENAU.com