

Informacje praktyczne:

Austria 25.07 – 10.08.2020

- **Przejazd**

Przejazd na trasie Kraków – Bad Hofgastein (870km) samochodem zajął nam z dwoma postojami około 10 godzin. Wjeżdżając do Czech jak i do Austrii należy pamiętać o zakupie winietek drogowych.

- **Nocleg**

Bad Hofgastein: Nocleg mieliśmy wykupiony w gospodarstwie <https://www.tofererhof.at/>, które jest godne polecenia, za 13 noclegów wraz z opłatami turystycznymi wyszło 870 euro. W tej cenie mieliśmy małe mieszkanie: do dyspozycji salon z w pełni wyposażoną kuchnią, sypialnię i łazienkę. Gospodarze na powitanie przygotowali cały zestaw domowych dóbr od chleba, masła, sera, jajek, kończąc na dżemie. Przy gospodarstwie jest miejsce dla dzieci – spory plac zabaw, obok niego zwierzęta – kury, króliki, kuce. Dzieci mogą korzystać ze wszystkich zabawek, łącznie z jeżdżącymi autkami, traktorkami, koparkami.

Czeski Krumlov: Penzion Klima, Stupenecka 12 - <http://penzionklima.cz/> Super wyposażone miejsce – apartament z wielkim salonem i kuchnią. Około 10 minut pieszo od centrum. Auto parkować można pod domem za darmo, w centrum ciężko bo spore opłaty (dużo turystów, ciasne uliczki).

- **Transport** – Przez cały czas korzystaliśmy z własnego samochodu. Od momentu wyjazdu z Krakowa do powrotu zrobiliśmy 3 tysiące kilometrów. Paliwo w Austrii nie jest drogie – cena to około 1 euro za litr czyli zbliżona do polskiej. Jedyne co trzeba pamiętać to nie tankować przy autostradzie (najlepiej zjechać z niej do miejscowości) gdyż cena tu jest dużo wyższa. Z transportu publicznego korzystaliśmy tylko w Salzburgu. Tutaj najprostszym rozwiązaniem jest podjechać na parking PR przy halach targowych (Messe) - <https://www.salzburg.info/en/travel-info/arrival-traffic/car/parking>. Można na nim zostawić samochód i otrzymać w budce na parkingu bilety na autobus do centrum w cenie 3 euro lub darmowe po okazaniu karty Salzburgerland. Autobusy odjeżdżają do centrum o pełnych godzinach i w pół do, a wracają z centrum 15 minut po pełnej i 45. Podróż trwa 13 minut.

- **Pogoda**

Sezon letni okazał się dla nas łaskawy, gdyż było bardzo ciepło. Nawet na wysokościach powyżej 2 000 m npm.

- **Inne porady:**

Salzburgerland Card -<https://www.salzburgerland.com/pl/salzburgerland-card/>

Świetna opcja dla chcących zobaczyć dużo. Można ją zakupić w opcji na 6 i 12 dni. Zdecydowanie się opłaca. Kupując kartę otrzymujemy książeczkę z bogatą ofertą wstępów na bieżący sezon. Wstępy obejmują kolejki górskie, zamki, termy, jaskinie, kopalnie. Warto z tej karty skorzystać, gdyż sam wjazd na Grossglockner kosztuje 37E, a każdy wjazd kolejką górską to ok 30E. Właściwie karta może zwrócić się już w ciągu 1-2 dni.

Wstępy (ceny)

- Karta Salzburgerland na 12 dni - 90E za osobę dorosłą
- Postalmstrasse – trasa widokowa na płaskowyżu 6E – tylko dlatego, że wjechaliśmy od drugiej strony. Wjazd w ramach karty Salzburgerland działa tylko od jednej strony.
- Wjazd windą do zamku Hohenwerfen w obie strony 4E
- Kitzsteinhorn 3203m npm (wjazd 3 kolejkami): 44,50E (w tym 2E kaucji zwrotnej za kartę), ale pokazując kartę Salzburgerland jest od tej kwoty 2 euro zniżki.

Dostęp dla osób z dziećmi w wózku.

W wielu miejscach byliśmy z naszym Staśkiem jeszcze z wózkiem. Nigdzie nie ma problemu. Nawet bez składania wózek parasolka mieścił się do wagoników (głównie gondol) górskich kolejek.

Restauracje:

Wybór restauracji jest bardzo duży. Każdy znajdzie dla siebie - kto co lubi od mięs przez owoce morza, do potraw wegetariańskich.

- Stubnerkugel – restauracja przy górnej stacji kolejki – Bratwurstel (biała kielbasa) z frytkami 9,50E, Linseneintopf (soczewica z kielbasą) 8,90E
- „Glockner Sennerei” <https://huetten.wanderdoerfer.at/huette/glockner-sennerei-knapp-kasa/> - fantastyczna kuchnia w restauracji, którą łatwo przeoczyć, bo jest na zboczu i z drogi nie rzuca się w oczy (na trasie do Grossglockner) – Fleischnudel mit sauerkraut – pierożki mięsne w kiszzonej kapuście (przepyszne!) – 10,50E
- Dorfgastein przy górnej stacji kolejki – „Gipflstadl” – zupa kaspresknödel – 5E
- Dorfgastein (<http://www.stoani.at/>) – „Stoani” - przy głównej drodze - Sznycel (a właściwie dwa) z frytkami za 9,90E, piwo 4E
- Abtenau – „Sonnenalm”, od górnej kolejki - Germknodel – wielki deser nadziewany musem śliwkowym, wszystko oblane sosem waniliowym 6E, apfelstrudel 4E, cappuccino 3,60E
- „Gernkogel Alm” (górną stacją) w Alpendorf – zupa gulaszowa 6,20E
- Werfenweng - „Barbara Hof” przy kolejce górskiej – Keiserschmarrn 10,50E
- Salzburg – „Camino Essbar” - wiener schnitzel z ziemniaczanymi kulkami oraz zasmażaną kapustą 9,90, piwo 3,70E
- „Gletschermuhle” <https://www.kitzsteinhorn.at/en/winter/kitzsteinhorn/huts-restaurants/restaurant-gletschermuhle-r70> (świetne jedzenie) - Gletschermuhle grostl (ziemniaczki z wołowiną, jajem sadzonym i miską sałatki) - 13,80E, schinkerhamspatzle aus dem pfandl (kluseczki z szynką, cebulką i miską sałatki) - 12,90E, małe piwo 2,80E, duże 5E

Czechy: Czeski Krumlov

- Rozmberska Basta (www.rozmberskabasta.cz) – piwo, kofola, polędwiczka z dzika oraz kaczka z knedlami, frytki - 617 korun czeskich (10 korun = 17 groszy)
- Travel - <https://www.travelhostel.cz/cz/resturace-travel-hostel-cesky-krumlov/48/> – zupa gulaszowa 30, gulasz z knedlikami 140, Vepřová pečínka na černém pivě, kapusta, bramborový knedlík 140, duże piwo od 30 korun,
- Kolektiv (Latrán 13) – lampka wina (70) oraz aperol spritz (130)- 200 korun czeskich
- Czeskie Budejovice – „Prazi Cafe” Krajlnska 35/1 – cappuccino 55 korun, ciastko 65 korun

W drodze do Polski: Pelhrimov, Onsovice 22, „Velky Rybnik” - <https://www.motelvelkyrybnik.cz/> – kaczką w kapuście z knedlikami 180, koron, kofola 35.

Kuchnia Austrii:

Na kuchnię austriacką ogromny wpływ wywoływał region alpejski, nadający po dziś dzień znaczący ton austriackiej kuchni – czyli dość ciężkiego jedzenia dla wysokogórskich górali. Kuchnia Austrii jest także przesiąknięta wpływami innych krajów, a więc czeskich, węgierskich, słoweńskich oraz włoskich.

Dania główne/zupy:

- Wienerschnitzel – w Austrii pod nazwą sznycla wiedeńskiego możecie spodziewać się sporego kawałka mięsa cielęcego w panierce podawanego z cytryną, do którego można zamówić sobie np. sałatkę ziemniaczaną. Tańsze sznycele podobnie jak polski kotlet schabowy robione są z wieprzowiny.
- Käsespätzle – prosta ale i sycąca potrawa opierająca się głównie na makaronie i serze. Domowy makaron podany z serem, cebulą i dużą ilością ziół, zapiekany i podawany na gorąco
- Kaspressknödel – potrawa ulepiona z czerstwego chleba, sera i jajek, gotowana i podawana najczęściej w zupie lub z kapustą;
- Marillenknoedel – knedle z morelami, okraszone bułką tartą z masłem i cukrem.
- Bauernschmaus – wędzona i gotowana szynka, peklowana wieprzowina, nacinane parówki z kiszoną kapustą z kminkiem i kluskami;
- Rindsgulasch – gulasz wołowy na ostro, danie przejęte z kuchni węgierskiej;
- Gefüllte Kalbsbrust – mostek cielęcy nadziewany farszem z mięsa i jarzyn;
- Erdäpfelgulasch – sałatka ziemniaczana na ciepło z parówkami;
- Heringsalat – sałatka ze śledzi i ziemniaków;
- Tafelspitz – płatki soczystej, gotowanej w jarzynach wołowiny, podawane z sosami: tatarskim, pomidorowym i chrzanowo-jabłkowym oraz z podsmażanymi, tartymi ziemniakami;
- Stelzer – gotowana i opiekana golonka
- Leberknödelsuppe – rosół wołowy z pulpetami z wątróbki
- Frittatensuppe – rosół z naleśnikiem
- Pingzauer Nocken – kluski ziemniaczane z farszem
- Gröstel – kluski ziemniaczane z kielaską
- Salzburger biersuppe
- Steckerlfisch – ryba na patyku opiekana na węglu

Desery:

- Apfelstrudel – rodzaj ciasta drożdżowego, bardzo cienko rozwałkowanego, przekładanego jabłkami i rodzynkami, zawijanego w roladę i pieczonego. W Austrii można spotkać także wersję z innym, niż jabłkowe, nadzieniem
- Topfenstrudel – strudli w Austrii co niemiara i oprócz jabłecznego klasyka na pewno natkniecie się też na tajemniczy Topfenstrudel – czyli strudel z serem, i to z serem twarogowym
- Germknödel – pojedynczy knedel nadziewany konfiturą śliwkową, polany sosem waniliowym o konsystencji budyniu i posypany makiem. Nie do końca jest to

standardowy knedel, gdyż raczej przypomina nasze kluski gotowane na parze, tzw. buchty

- Kaiserchmarren – puszysty omlet z jajek porwany na małe i nieregularne kawałki. Po daje się go z konfiturą żurawinową lub śliwkową, czasem w środku omletu znaleźć można rodzynki z alkoholowym aromatem. Nazwa z przedrostkiem Kaiser wzięła się od cesarzowej Sissi, dla której to ponoć stworzono to danie
- Sachertorte – chyba najslawniejszy tort w Austrii, jeśli nie na całym świecie, składa się z płatów czekoladowego ciasta, przekładanych konfiturą z moreli. Oblany jest gorzką czekoladą i sygnowany okrągłą pieczęcią na każdym z kawałków
- Salzburger Nockerln, piankowy deser w formie sufletu, powstały z pianki jajeczno-mączno-cukrowej – ale przez to że słynne to najtańsze jakie znaleźliśmy były po 15E, więc woleliśmy sznycla...
- Linzertorte – orzechowo-migdałowe ciasto z przyprawami, dżemem z czarnej porzeczki
- Mohr im Hemd – czekoladowo-orzechowy mus
- Mozartkogel – czekoladki

Narodowe trunki

Narodowe potrawy Austrii to nie tylko pożywne posiłki, to także likiery i wina. Styria, jako region Austrii stanowi serce austriackich winnic, region o stromych zbocza niemal zarośnięty winoroślą.

- Zirbenschaps – likier tworzony z szyszek alpejskiej limby. Jest to typowo alpejski trunek, nie do dostania nigdzie indziej. Ma charakterystyczny czerwony kolor i wyrazisty smak;
- Schilcher – najslawniejsze wśród styryjskich win, różowe pienne i słodkie.

Ceny w sklepie:

Austria:

Zakupy można robić w sieciach Billa, Hofer (Aldi), Spar. Najtańszy i chyba najlepszy wybór znajduje się w Sparze.

- Lokalne suche kiełbaski od 1,50E
- Precel salzburski – 1,50E
- Bułki od 0,15E
- Mleko – 0,79E
- Szyńka na wagę od 20-30E za kg
- Kabanosy – 1,79E
- Makaron barilla od 1,50E
- Puree ziemniaczane w proszku – 0,75E
- Olej 0,5l – 1,99E
- Sosy w słoikach do makarony od 2,60E
- Pakowane mięso na grilla od 3E
- Pieczarki 250g – 1,49E
- 2 ogórki – 0,99E
- 1kg pomidorów – 1,49E

- Puszka białej fasoli – 0,69E
- Puszka soczewicy – 0,69E
- Puszka kukurydzy – 0,57E
- Puszka pieczarek – 0,85E
- Puszka czerwonej fasoli – 0,49E
- Słoik ogórków – 0,89E
- Słoik papryczek – 1,19E
- Słoik cebulek – 0,49E
- Słoik kolb kukurydzy – 0,99E
- Majonez w tubce – 0,79E
- Musztarda w tubce – 0,79E
- 4 deserki Paula – 1,99E
- Różne jogurty od 0,4E
- Nutella – 2,99E
- Smarties lentylki – 1,79E
- Mezzo Mix Limo napój – 1,85E
- Almdudler napój/oranżada– 1,89E
- Chipsy od 1E
- Ciastka pakowane od 1,50E
- Czekolada Milka – 1,19E
- Jajko niespodzianka – 0,99E
- Wino od 1,99E
- Wino regionalne Schilcher 0,75l – 3.99E
- Piwo od ok 1E

Czechy:

- Bułka - 3,90 kc
- Mleko 0,5l – 13,90kc
- Lentilky od 17,90kc
- Kofola 2l – 25,90kc
- Piwo od 26,90kc

Inne ceny:

Austria:

- Lody od 2E
- Kawa ok 3E
- Ciastko (np. apfelstrudel, topfenstrudel) w ciastkarni, czy kawiarni – od 3E
- Parking pod wodospadem Krimml 5E (ale tylko dlatego, że na ten który był za darmo z kartą Salzburgerland był pełny więc stanęliśmy na innym, żeby nie czekać)
- Kąpielówki dla 3latka – 12E
- Wypożyczenie kłapek na termach – 3E
- Maść przeciwbólowa na kolano – 4,35E
- Opaska na kolano – 8,95E
- Kawa ziarnista – 16,99E

Czechy:

- Benzyna ok 28,50 koron czeskich za litr
- lody od 20 koron

Pamiątki:

- Alpejski dzwonek – 19,90E
- Likier z limby – 13,50E
- Ruda miedzi – 5E
- Mozartkogel – okrągłe czekoladki (np16 sztuk opakowanie) – 6,90E