

APERITIF

Prosecco Aperol	€ 7,90
Kaiser G´spitzer	€ 5,10
Campari Orange 4cl	€ 6,90
Campari Soda 4cl	€ 6,50
Martini bianco 4cl	€ 5,90

SUPPEN

Kräftige Rindsuppe ^{A, C, G, L}	€ 5,50
<i>Frittaten oder Nudeln</i>	
Clear beef soup I noodles or sliced pancakes	
Kaspressknödelsuppe ^{A, C, G, L}	€ 5,70
Clear beef soup I traditional Austrian cheese dumpling	
Salzburger Suppentopf ^{A, C, L}	€ 8,50
<i>Nudeln I Wurzelgemüse I Rindfleisch</i>	
Clear beef soup I noodles I vegetables I cooked beef	
Hausgemachte Gulaschsuppe ^{A, C, L}	€ 8,50
<i>mit Gebäck</i>	
Homemade goulash soup I bread	

EINSTEIGER

Hausgeräuchertes Forellenfilet ^{A, D, G, L}	€ 16,90
<i>Salatbouquet I Oberskren I Gebäck</i>	
House smoked fillet of trout	
Small salad I tomatoes I horseradish I bread	
Mozzarella Tomaten ^{A, G, L, O} • vegetarisch	€ 11,90
<i>Olivenöl & Balsamicoessig I Basilikumpesto I Gebäck</i>	
Mozzarella on tomatoes I	
balsamic vinegar I olive oil I pesto of basil	
Saures Rindfleisch ^{A, C, L, O}	€ 16,50
<i>Dünn geschnittenes gekochtes Rindfleisch I</i>	
<i>Essig & Kürbiskernöl I Zwiebelringe I Brot</i>	
Sliced cooked beef I vinegar &	
pumpkin seed oil I onion rings I bread	

Jeden Montag ab 18:30 Uhr
VOLKSMUSIK – LIVE



Verbringen Sie einen gemütlichen Abend auf der Alm!

SALATE

Kleiner Beilagensalat C, G, L, M, O • vegetarisch € 6,50
Gemischte Salate I Joghurtdressing

Small mixed salad I yoghurt-dressing

Vital Salat C, G, L, M, O € 16,90
Gegrillte Hühnerbruststreifen I gemischte Salat I Joghurtdressing

Large mixed salad I grilled chicken stripes I
yoghurt-dressing

Steirischer Backhendlsalat A, G, L € 17,50
Gebackene Hühnerstreifen I gemischte Salat I Kürbiskernöldressing

Large mixed salad I fried chicken
stripes I pumpkin seed dressing

Almsalat A, G, L, M, O • vegetarisch € 16,90
*Aberseer Schafskäse Rollen I gemischte Salate I
Kürbiskernöldressing I Gebäck*

Large mixed salad I
Original Aberseer- creamy sheep's cheese I bread

Salat statt Beilage - Salad instead of a side dish € 2,50

ALMKLASSIKER

Wienerschnitzel vom Schwein A, C, G € 17,90
Petersilienkartoffeln oder Pommes frites I Preiselbeeren von der Pute € 18,50

Wienerschnitzel – traditional Austrian breaded escalope I
served with french fries or parsley potatoes I cranberries

Cordon Bleu vom Schwein A, C, G € 18,90
Petersilienkartoffeln oder Pommes frites I Preiselbeeren

Cordon Bleu - breaded pork stuffed with ham and cheese I
served with french fries or parsley potatoes

Dorfalmpfandl A, C, G, L € 20,90
*Rosa gebratene Schweinemedallions I Pfefferrahmsauce I
Spätzle I Marktgemüse*

Grilled medallions of pork I pepper-sauce I
homemade pasta (spätzle) I vegetables

Rindsgulasch vom heimischen Rind A, C, G, L € 17,90
Semmelknödel

Beef goulash I bread dumpling

Gekochtes Rindfleisch „Steirer Art“ O, L € 21,50
Wurzelgemüse I Petersilienkartoffeln I frischer Kren

Styrian beef: Boiled beef with root vegetables I
potatoes I fresh horseradish

Geflügelreispfandl F, G, L € 17,90
Hühnerbruststreifen I süß-scharfe Sauce I Gemüse I Reis

Grilled stripes of chicken breast in sweet-hot sauce
I fresh vegetables I rice

Beilagenänderung - side dish change € 0,50

VOM GRILL

Almgrillteller ^{C, G, L, O} € 21,90

*Gegrilltes vom zarten Rind, Schwein & Geflügel I Pommes frites I
Grillwürstel I Marktgemüse I Kräuterbutter I Cocktailsauce*

Mixed grilled meats from beef-, pork and turkey I french fries,
fresh vegetables, cocktail sauce I herb-butter

Rumpsteak vom premium Rind ^{A, G, L} € 27,50

250g – medium I Kartoffel – Wedges I Marktgemüse I Kräuterbutter

Medium grilled Beefsteak I herb-butter I
fried potatoes I fresh vegetables

Gegrilltes Zanderfilet ^{D, G, L} € 22,90

leichte Kräuter- Knoblauchbutter I Petersilienkartoffeln I Marktgemüse

Grilled filet of pike perch (FISH)
garlic-herb-butter I parsley potatoes I vegetables

Hühnerbrustfilet vom Grill ^{G, L} € 17,90

Butterreis I Marktgemüse I Kräuterbutter

Grilled filet of chicken I herb butter I fresh vegetables I rice

PASTA & GEMÜSE

Spaghetti Bolognese ^{A, G, L} € 14,90

frischer Parmesan

Spaghetti Bolognese I parmesan cheese

Vegiteller ^{C, G, L} • **vegetarisch** € 16,20

Gemüse der Saison I Spiegelei I Petersilienkartoffeln

Grilled Vegetables I fried egg I parsley potatoes

Gemüsenudeln ^{A, G, L} • **vegetarisch** € 15,20

Penne I Basilikumpesto I Tomatensauce I frisches Gemüse I Parmesan

Penne with basil pesto I tomato sauce I
fresh vegetables I parmesan cheese

KINDERKARTE

Kinderschnitzel vom Schwein ^{A, C} € 12,20

Pommes frites I Ketchup

Kids Wienerschnitzel I french fries I ketchup

Kindergrillwürstel € 9,70

Pommes frites I Ketchup

Grilled sausages "Frankfurter" I french fries

Kinder Penne ^{A, G, L} € 8,90

Tomatensauce I frischer Parmesan

Kinder Spaghetti Bolognese € 12,00

Kids-Pasta (Penne) I tomato sauce I parmesan cheese

Große Pommes I Ketchup ^L € 6,50

Large portion of french fries I ketchup

DESSERT

Hausgemachter **Apfelstrudel oder** ^{A, C, G} € 4,80
Topfenstrudel ^{A, C, G} € 5,40

- » *mit Schlagobers* + € 1,00
- » *mit Vanillesauce* + € 2,00

Homemade warm apple strudel
with whipped cream or vanilla cream

Eispalatschinke ^{A, C, G} € 8,90

*Eine Palatschinke I zwei Kugeln Vanilleeis I
Schlagobers I Schokosauce*

Pancake with two scoops of vanilla ice-cream I
chocolate sauce I whipped cream

Lauwarmer **Schoko-Gugelhupf** ^{A, C, F, G, H} € 8,90

Kugel Vanilleeis I Schlagobers I Schokosauce

Warm chocolate cake I vanilla ice cream
I chocolate sauce

Zwei Stück **Marillenpalatschinken** ^{A, C, G} € 7,50

Two pancakes filled with apricot jam

Hausgemachte **Topfen – Himbeerschnitte** ^{A, C, G} € 4,80

Homemade raspberry-cream-cake

Wir bieten täglich frische hausgemachte Süßspeisen.

Fragen Sie nach unserer Eiskarte!

KAFFEE & TEE

Verlängerter - Tasse Kaffee / *cup of coffee* € 3,80

Espresso - Kleiner Brauner / *cup of espresso* € 3,20

Doppelter Espresso - Großer Brauner / *cup of large espresso* € 4,80

Cappuccino ^G / *cappuccino* € 4,10

Milchkaffee ^G / *latte macchiato* € 4,90

Tee (Schwarz, Früchte, Grüner, Kamille, Pfefferminze, Kräuter) € 3,10

Tee mit Rum 2cl / *tee with rum* € 5,30

Heiße Schokolade mit Milchschaum ^G / *hot chocolate with milk* € 4,70

*Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben der gekennzeichneten Zutaten Spuren
anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden*

STIEGL BIER VOM FASS

Bier beinhaltet das Allergen A (glutenhaltiges Getreide)

STIEGL Helles Goldbräu	0,5 l	€ 5,50
	0,3 l	€ 4,50
STIEGL Radler Zitrone „Naturtrüb“	0,5 l	€ 5,50
	0,3 l	€ 4,50
STIEGL Paracelsus-Zwickl (Naturtrübes Kellerbier)	0,5 l	€ 5,60
	0,3 l	€ 4,60
HB MÜNCHNER Weisse (Helles Hefeweißbier)	0,5 l	€ 5,70
	0,3 l	€ 4,70

Alkoholfreie Biere

STIEGL Frei Bier	0,3 l	€ 4,50
HB MÜNCHNER Weisse	0,5 l	€ 5,50

OFFENE WEINE

Alle Weine beinhalten das Allergen O (Sulfite)

Offene Weißweine

1/8 l Hauswein l GRÜNER VELTLINER – Weingut Minkowitsch l NÖ	€ 4,10
1/8 l Chardonnay – Weingut Wieninger l Wien	€ 5,50
1/8 l Gemischter Satz – Weingut Minkowitsch l NÖ*LANDESSIEGER	€ 5,50
1/8 l Gelber Muskateller l Weingut Stift – Röschitz	€ 5,50
1/8 l Rosé l Weingut Stift – Röschitz	€ 5,50

Offene Rotweine

1/8 l Hauswein l ZWEIFELT – Weingut Minkowitsch l NÖ	€ 4,10
1/8 l Blaufränkisch l Weingut Kerschbaumer – Burgenland	€ 5,50
1/8 l Cuveé Red l Weingut Heinrich – Burgenland	€ 5,50

*Zusätzlich bieten wir ausgewählte österreichische Flaschenweine an!
Fragen Sie auch nach unserer Weinkarte!*

¼ l G´ spritzter weiß	€ 4,40
¼ l G´ spritzter weiß süß (Weißwein l Limonade)	€ 4,90
¼ l Kaiserspitzer (G´ pritzter mit Hollundersirup & Zitrone)	€ 5,10
¼ l Hugo (Prosecco l Soda l Hollundersirup & Minze).....	€ 7,60
¼ l Aperol Prosecco (Aperol l Prosecco l Soda)	€ 7,90
¼ l Most	€ 3,30
¼ l Most gespritzt	€ 3,00

ALKOHOLFREI

WASSER

Römerquelle still oder prickelnd	0,3 l	€ 3,70
Soda-Zitrone (frischer Zitronensaft)	0,5 l	€ 4,90
Himbeer-Soda, Holler-Soda	0,5 l	€ 3,90
Quellwasser	0,5 l	€ 1,00

LIMOS

Fanta, Coca Cola, Sprite, Almdudler	0,3 l	€ 3,90
	0,5 l	€ 5,70
Eistee Pfirsich	0,3 l	€ 3,90
Cola zero	0,3 l	€ 3,90
Schweppes Bitter Lemon I Tonic Water	0,2 l	€ 3,50

RAUCH Fruchtsäfte

Apfel, Johannisbeer, Zwetschke	0,3 l	€ 4,20
Mango, Marille, Erdbeere,	0,2 l	€ 4,10
Fruchtsäfte gespritzt mit stillem Wasser	0,5 l	€ 4,70
Fruchtsäfte gespritzt mit Soda	0,5 l	€ 5,10

SCHNÄPSE & LIKÖRE

Erlesene prämierte Edelbrände & Liköre - Familie Rieger, Abersee

2 cl Salzburger Birne, Marille, Haselnuss	€ 5,50
Bergobstler, Alte Zwetschke, Schoko- Chili-Likör	
4 cl „Wüdara“ Whiskey	€ 11,50

Brennerei Johann Leitner – Wartberg - Aist

2 cl Williamsbirne	€ 4,20
2 cl Marille, Obstler, Zwetschke	€ 4,20
2 cl Zirbenschknaps (angesetzt)	€ 4,50
2 cl Heidelbeerlikör	€ 4,20
2 cl Jägermeister, Ramazzotti, Averna, Fernet-Branca, Baileys	€ 4,70

A Glutenhaltiges Getreide
B Krebstiere
C Eier
D Fisch
E Erdnüsse

F Soja
G Milch
H Schalenfrüchte
L Sellerie
M Senf

N Sesam
O Schwefeldioxid & Sulfite
P Lupine
R Weichtiere