



SALATE UND VORSPEISEN

BUNTER SALAT	Klein	€ 7,50
mit Almdorf- Balsamicodressing	Groß	€ 9,50

KÄRNTNER BRETTLJAUSE € 18,50

Kärntner Brettljause mit Köstlichkeiten vom Bauernhof aus der Region: Schinkenspeck, Hauswürstel, Bauernschinken, Mölltaler Almkäse, Kräuterfrischkäse und Verhackertes

BUNTE BLATTSALATE

mit Kernöldressing	€ 9,50
mit Speckstreifen und Erdäpfelwürfeln	

AUS DER SUPPENKÜCHE

ALMDORF SEINERZEIT SUPPENTOPF € 9,50

Kräftige Rindsuppe mit Leberknödel
Grießnockerln und Wurzelgemüse



SALADS AND STARTERS

MIXED FIELD SALAD **small** € 7,50
with Balsamico dressing **large** € 9,50

CARINTHIAN SPECIAL PLATE € 18,50

Delicious regional delights from our carinthian
Farmer: Bacon, ham, homemade sausages,
Farmersham, Row sausage, Carinthian Cheese,
Cottage cheese with herbs and meat spread

MIXED SALAD WITH PUMPKIN
SEED OIL DRESSING € 9,50
with Bacon stripes and potatoes

FROM OUR SOUP KITCHEN

SOUP POT “ALMDORF SEINERZEIT” € 9,50

Strong beef consomme with liver dumplings
or semolina dumplings and Vegetables

HAUPTSPEISEN

KÄRNTNER KÄSNUDELN € 15,00

Kärntner Käsnudeln mit brauner Butter
und kleiner Salatschüssel

ZWIEBELROSTBRATEN € 23,00

Geschmorter Zwiebelrostbraten
mit Kräuterspätzle und Speckbohnen

GEBACKENES SCHNITZEL € 17,50

vom heimischen Schwein mit Butterschmalz
gebacken und Petersilkartoffeln

HIRSCHRAGOUT € 24,00

Ragout vom heimischen Hirsch
mit Serviettenknödel und Grant'n

KRUSTENBRATL € 19,00

Krustenbratl aus dem Omaofen mit geschmorten
Erdäpfeln und lauwarmen Speckkrautsalat

GURKTALER KÄSESPÄTZLE € 15,00

mit Röstzwiebel und buntem Salat



MAIN DISHES

FILLED CARINTHIAN NOODLES € 15,00

Homemade Carinthian Noodles filled with cheese, brown butter and a small salad

ONION ROASTED BEEF LOIN € 23,00

Stewed Beef slices with onions and herb noodels and green bacon-beans

FRIED ESCALOPE € 17,50

From the regional carinthian pork with potatoes and parsley

ROASTED PORK € 19,50

Crispy roasted pork cooked in Nannys oven with stewed potatoes and baconcabbage

CARINTHIAN CHEESE NOODLES € 15,00

Cheese noodles with roasted onion and mixed salad



ESSEN FÜR ZWEI

Gerne können Sie diese Gerichte

Bis 14:00 Uhr bestellen

HENDEL AUS DEM RÖMERTOPF € 49,00

Bio-Hendel aus dem Römertopf **2 Personen**
mit Gemüse, Erdäpfel
und getrockneten Almkräutern

FONDUE CHINOISE € 79,00

Fleischfondue mit Essiggemüse Salat **2 Personen**
Baguette, verschiedene Saucen und
Ofenerdäpfel

KÄSEFONDUE € 65,00

Käsefondue zubereitet mit drei **2 Personen**
verschiedenen Käsesorten, dazu
Essiggemüse, Salat, Baguette

DESSERT

KAISERSCHMARREN € 14,50

Flaumiger hausgemachter Kaiserschmarrenmit
Zwetschkenröster und Apfelmus



**DINNER FOR TWO
PLEASE RESERVE THESE DINNER**

TILL 2.00 PM

CHICKEN IN THE ROMAN POT € 49,00

Bio-Chicken simmered in the ceramic pot **2 Persons**
with Vegetables, potatoes
and dried alpherbs

FONDUE CHINOISE € 79,00

Meat fondue with vinegar-vegetables, **2 Persons**
Salad, Baguette, different Sauces
and baked potatoes

CHEESE FONDUE € 65,00

Fondue prepared with three different **2 Persons**
kinds of cheese, with vinegar-vegetables
Salad and Baguette

DESSERT

SUGARED PANCAKE € 14,50

Fluffy homemade sugared pancake
with plum jam an applesauce



GETRÄNKE / BEVERAGES

Liebe Gäste, gerne können Sie aus dieser Karte bei unseren Hüttenwirten oder an der Rezeption unter der Nummer „9“ ihre gewünschten Getränke bestellen.

Dear guests you are welcome to order drinks from this menu at our personal hut butler or just dial “9”.

ALKOHOLFREI GETRÄNKE

NON ALCOHOLIC DRINKS

Coca Cola	0,33	3,80
Coca Cola light	0,33	3,80
Sprite, Almdudler	0,33	3,80
Vöslauer Medium	0,75	4,50
Vöslauer Still	0,75	3,80
Bitter Lemon Tonic Water THOMAS HENRY	0,2	4,50
Bio Apfelsaft RAUCH	0,2	4,00
Bio Marillensaft RAUCH	0,2	4,00
Bio Johannisbeersaft RAUCH	0,2	4,00
Apfel Holunderblüte direkt gepresst RAUCH	0,9	12,00



BIER / BEER

Hirter Pils	0,33	3,50
Hirter 1270	0,33	4,00
Becks alkoholfrei	0,33	4,50
Hefeweizen	0,5	5,50
Hefeweizen alkoholfrei	0,5	5,50

CHAMPAGNER / CHAMPAGNE

Moet & Chandon Rose	0,2	29,00
Ruinart Brut	0,75	110,00
Ruinart Brut	0,375	55,00

WINZERSEKT / SCHAUMWEIN

SPARKLING WINE

Stift Göttweig Brut	0,75	45,00
Polz Brut Blanc	0,75	48,00
Polz Brut Rosè	0,75	50,00
Bründelmayer Brut Rosè	0,75	52,00
Col De' Salici Prosecco Superiore	0,75	39,00

SCHNÄPSE / SHOTS

Zotter Vogelbeere	0,1	19,00
Zotter Himbeer	0,1	19,00



WEISSWEINE / WHITE WINE

Grüner Veltliner Federspiel „Weissenkirchen“ 2017/18 Domäne Wachau 12% Niederösterreich – Wachau	30,00
Sauvignon Blanc „Jakobi“ 2017/18 Gross 12,5% Südsteiermark	30,00
Riesling Federspiel „Burgstall“ 2016 F.X. Pichler 12% Niederösterreich – Wachau	52,00
Chardonnay „Black Edition“ 2013/14 Ebner-Ebenauer 13% Niederösterreich – Weinviertel	78,00
Rosé vom Zweigelt 2016/17 Bründlmayer 13% Niederösterreich - Kamptal	30,00
Gelber Muskateller 2017/18 Hannes Sabathi 11,5% Südsteiermark	32,00



ROTWEINE / RED WINE

Zweigelt 2016/17 Gernot & Heike Heinrich 13% Burgenland – Neusiedlersee	32,00
Blaufränkisch „Hochäcker“ 2014 Weninger 13,5% Mittelburgenland	30,00
Merlot „Unplugged Reeh“ 2016/17 Hannes Reeh 14,5% Burgenland – Neusiedlersee	50,00
Big John 2016/17 Scheiblhofer (ZW/CS/PN) 13,5% Burgenland – Neusiedlersee	35,00
Pannobile 2012 Nittnaus (BF/ZW) 13,5% Burgenland - Neusiedlersee	60,00
Batonnage 2013 290,00 Scheiblhofer (CF/CS/ME) 15% Burgenland - Neusiedlersee	

Dies ist nur eine kleine Auswahl unseres Weinsortiments. Eine umfangreichere Karte liegt im Restaurant auf. Wenden Sie sich bitte an unsere Hüttenwirte.

This is just a small wine selection. A larger menu is available in the restaurant. Please c