



## SALATE

### ALMDORF SALATSCHÜSSEL

gemischte Blattsalate, Cherrytomaten, Karottenstreifen, Radieschen

**klein € 7,50**

**groß € 9,50**

#### Dressing zur Auswahl:

**Balsamico - Dressing**

**Kürbiskernöl - Dressing**

**Joghurt - Dressing**

#### Salat Toppings:

**gebratene Kartoffelwürfel € 2,00**

**gebratene Speckstreifen € 2,50**

**gegrillter Tofu € 3,00**

**gebackene Hühnerstreifen 80g € 4,50**

**gebratene Rinderfiletstreifen 80g € 6,00**

**gegrillte Garnelen 3 Stk. € 6,50**



## SALADS

### ALMDORF SALADBOWL

mixed salads, cherry-tomatoes, carrot-stripes, radish

**small** € 7,50

**big** € 9,50

#### Dressing to select:

**balsamico - dressing**

**pumpkinseedoil - dressing**

**yogurt - dressing**

#### Salad toppings:

**roasted potato cubes** € 2,00

**roasted bacon stripes** € 2,50

**grilled Tofu** € 3,00

**fried chickenstripes 80g** € 4,50

**roasted beef-filetstripes 80g** € 6,00

**grilled prawn 3 pieces** € 6,50



## VORSPEISEN

### **KÄRNTNER BRETTLJAUSE**

**€ 18,50**

Kärntner Brettljause mit Köstlichkeiten vom Bauernhof aus der Region

## AUS DER SUPPENKÜCHE

### **ALMDORF SEINERZEIT SUPPENTOPF**

Kräftige Rindsuppe mit Leberknödel, Grießnockerln und Wurzelgemüwestreifen

**klein** € 7,50

**groß** € 12,00



## STARTERS

### **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

## FROM OUR SOUP KITCHEN

### **SOUP POT "ALMDORF SEINERZEIT"**

Strong beef consommé with liver dumplings, semolina dumplings and vegetablestripes

**small** € 7,50

**big** € 12,00

## HAUPTSPEISEN

**KÄRNTNER KÄSNUDELN** € 15,00

Kärntner Käsnudel mit brauner Butter  
und kleiner Salatschüssel

**KALBSRAHMGULASCH** € 23,50

Kalbsrahmgulasch mit Spätzle, Bohnengemüse  
und Röstzwiebeln

**GEBACKENES SCHNITZEL** € 17,50

In Butterschmalz gebackenes Schnitzel  
vom heimischen Schwein, Petersilkartoffeln  
und Preiselbeeren

**RINDSTAFELSPITZ** € 24,00

Rindstafelspitz gekocht mit Röstkartoffeln,  
Cremespinat, Boulliongemüse und Kren

**KRUSTENBRATL (bis 15 Uhr bestellen)** € 19,00

Krustenbrat'l aus dem Omaofen  
mit geschmorten Erdäpfeln  
und lauwarmen Speckkrautsalat

**GURKTALER KÄSESPÄTZLE** € 15,00

mit Röstzwiebeln und buntem Salat



## MAIN DISHES

**FILLED CARINTHIAN NOODLES** € 15,00

Homemade Carinthian noodles filled with curd, potatoes and herbs, served with brown butter and a small salad

**VEAL GOULASH** € 23,50

Veal cream goulash with spaetzle (egg noodles), green beans and roasted onions

**FRIED ESCALOPE** € 17,50

Fried escalope from the regional pork with parsley potatoes and cranberries

**TAFELSPITZ** € 24,00

Boiled beef, roasted potatoes, creamy spinach, bouillon-vegetables and horseradish

**ROASTED PORK** € 19,50

**(to be ordered until 3 pm)**

Crispy roasted pork cooked in Nanny's oven with stewed potatoes and bacon-cabbage salad

**CARINTHIAN CHEESE SPAETZLE** € 15,00

Egg noodles with cheese, roasted onions and mixed salad



## ESSEN FÜR ZWEI

Gerne können Sie diese Gerichte

**Bis 15:00 Uhr bestellen**

<b>HENDEL AUS DEM RÖMERTOPF</b>	<b>€ 49,00</b>
Bio-Hendel aus dem Römertopf mit Gemüse, Erdäpfel und getrockneten Almkräutern	<b>2 Personen</b>
<b>FONDUE CHINOISE</b>	<b>€ 79,00</b>
Fleischfondue mit 3 Sorten Fleisch, Essiggemüse, Salat, Baguette, Portwein, verschiedene Saucen und Ofenerdäpfel	<b>2 Personen</b>
<b>KÄSEFONDUE</b>	<b>€ 65,00</b>
Käsefondue zubereitet mit drei verschiedenen Käsesorten, dazu Essiggemüse, Salat, Baguettewürfel, Kirschbrand	<b>2 Personen</b>



## DINNER FOR TWO

Please order these dishes

until 3.00 pm

**CHICKEN IN THE ROMAN POT** € 49,00

Organic - chicken simmered in the ceramic pot  
**persons** 2  
with vegetables, potatoes  
and dried alpherbs

**FONDUE CHINOISE** € 79,00

meat fondue with 3 kinds of meat, **2 persons**  
vinegar-vegetables, salad, baguette,  
portwine, different sauces and baked potatoes

**CHEESE FONDUE** € 65,00

Fondue prepared with three different **2 persons**  
kinds of cheese, with vinegar-vegetables  
salad, baguette cubes and cherry brand



## GRILLSPASS IM ALMDORF



### **HÜTTENGRILL**

**€ 45,00**

**1 Person**

Genießen Sie den Sommer auf Ihrer Terrasse und seien Sie ihr eigener Grillmeister.

Wir servieren Ihnen 3erlei Fleisch, knackige Grillwurst, eine bunte Salatschüssel, Gemüse Spieße, frische Ofenkartoffeln, hausgemachte Kräuterbutter und Gebäck.

## BARBEQUE



### **BARBEQUE**

**€ 45,00**

**1 person**

Enjoy the summer on your terrace with yourself as the grillmaster.

We serve you: 3 kinds of meet, grill sausage, mixed salad bowl, vegetable skewers, fresh oven potatoes, homemade herb butter and bread.



## DESSERT

### **KAISERSCHMARREN**

**€ 14,50**

Flaumiger, hausgemachter Kaiserschmarren mit  
Zwetschenröster und Apfelmus

### **KÄRNTNER KASRAUGN**

**€ 14,50**

mit Grantn serviert

Sollten Sie Allergien  
oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben,  
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.



## DESSERT

### **SUGARED PANCAKE**

**€ 14,50**

Fluffy homemade sugared pancake  
with plum jam and applesauce

### **CARINTHIAN CURD PASTRIES**

**€ 14,50**

Typical carinthian curd yeast pastries  
served with cranberries

If you have allergies or intolerances, please do not hesitate  
to ask our service crew.

All prices include VAT.

## 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	0,50	5,50
Hefeweizen alkoholfrei	0,50	5,50

## **CHAMPAGNER / CHAMPAGNE**

Moet & Chandon Rose	0,20	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
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“ 2018 Domäne Wachau 12% Niederösterreich – Wachau	32,00
Sauvignon Blanc „Jakobi“ 2018 Gross 12,5% Südsteiermark	30,00
Riesling Federspiel „Burgstall“ 2017 F.X. Pichler 12% Niederösterreich – Wachau	52,00
Chardonnay „Black Edition“ 2015 Ebner-Ebenauer 13% Niederösterreich – Weinviertel	78,00
Rosé vom Zweigelt 2018 Bründlmayer 13% Niederösterreich - Kamptal	30,00
Gelber Muskateller 2018 Hannes Sabathi 11,5% Südsteiermark	32,00



## ROTWEINE / RED WINE

Zweigelt 2017 Gernot & Heike Heinrich 13% Burgenland – Neusiedlersee	32,00
Blaufränkisch „Hochäcker“ 2014 Weninger 13,5% Mittelburgenland	30,00
Merlot „Unplugged Reeh“ 2017 Hannes Reeh 14,5% Burgenland – Neusiedlersee	50,00
Big John 2017 Scheiblhofer (ZW/CS/PN) 13,5% Burgenland – Neusiedlersee	35,00
Pannobile 2012 Nittnaus (BF/ZW) 13,5% Burgenland - Neusiedlersee	60,00
Batonnage 2013 Scheiblhofer (CF/CS/ME) 15% Burgenland - Neusiedlersee	290,00

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 call our alp butlers.