

# VORSPEISEN

## ALMDORF ALPEN „TAPAS“

**ZIEGENKÄSE-ZUCCHINI-RÖLLCHEN**

G

**EINGELEGTE OLIVEN**

O

**TOMATEN-MOZZARELLA SPIEBCHEN**

G

**BRUSCHETTA**

A/C/G/P

**GERÄUCHERTER SAIBLING / SEIN KAVIAR / KREN / SCHWARZBROTCHIPS**

A/C/D/G/P

**FRITTIERTES CHORIZO-GUAKAMOLE-TARTELETTE**

A/C/G/M

**KLEINES BACKHENDL / KARTOFFELSALAT / PREISELBEEREN**

A/C/G/M

**EINGELEGTE FLUSSKREBSSCHWANZERL / GURKE / LIMETTE**

B/G/M

**4ER TAPAS 12,50**

**6ER TAPAS 16,00**



# SALAT UND SUPPEN

## **SALAT „ALMDORF“**

Gemischte Blattsalate / Croutons / Speck / Kartoffelwürfel / Hausdressing

9,50

A/C/G/L/M/O



## **KRÄFTIGE RINDSUPPE**

Kleines Speckknöderl / Schnittlauch

7,50

A/C/G/L



## **SCHAUMIGES KAROTTEN-INGWERSÜPPCHEN**

Garnelenpofesen

8,50

A/B/C/F/G



## **ERBSEN-ESTRAGONCREMESUPPE**

Pecorinokrusteln

8,50

A/C/G



## **KALTER GURKEN-BUTTERMILCH-LASSI**

frische Kräuter

7,50

G/M



# AUS SÜß- UND SALZWASSER

## **OFFENE LASAGNE VON LACHS UND JAKOBSMUSCHELN**

Lasagneblätter / glaciertes Gemüse / Tomatenschaum / Bergkäsecracker

26,00

A/B/C/D/G/L/O



## **SAIBLING AUS DEM MILLSTÄTTERSEE**

Gebratenes Filet vom Seesaibling / Kartoffel-Flusskrebssfond / Gemüsewürfel / Selleriestroh

26,50

B/D/G/M



## **DUETT VON DER GARNELE UND DORADE**

Bergkräuterrisotto / frische Radieschen / Birnen – Lauch - Chutney

28,00

B/D/G/M



# VON WEIDE UND WIESE

## ALMDORF SCHWEINEREI

Geschmortes Backerl / rosa gebratenes Filet / Grammelpolenta  
Röstzwiebel / Speckbohnenbündchen

28,00

A/G/L/M/O/P



## BERGLAMM KAREE IM THYMIANHEU

Kartoffel-Pilz-Gröstl / Knoblauchsajt / Tomatenchutney

28,00

G/L/M/O/P



## DUETT VOM KALB

Gebackenes Kalbsbries / kleines Kalbsrückensteak / Bergkräutermousseline  
Minigemüse / Pfefferrahm

32,00

A/C/G/L/M/O/P



## DAS NOCKRINDFILET

180g Filet unter der Kräuterkruste / Dauphinekartoffel / mediterranes Gemüse  
Sauce Demi Glace

36,00

A/C/G/L/M/O/P



## DAS HUHN UND SEIN KORN

Gegrillte Maishähnchenbrust / Rollgerstenrisotto / Marktgemüse / Thymiansajt / Kren

26,00

A/G/M/L/O/P



# VEGETARISCH UND VEGAN

**Jedes Gericht ist auch vegan möglich**

## **GEFÜLLTER OFENFENCHEL**

Fenchel mit Ratatouille gefüllt / Bergkäse / kleine Kartoffel

18,50

G/L



## **IN GEMÜSESAFT GESCHMORTER LAUCH**

Grünkernrisotto / Schmorlauch / Currymayonnaise

16,50

A/G/L



## **GRÜNTEE-LINSEN-GEMÜSE-CURRY**

Gebackene Grießbällchen / Avocado-creme / Affilakresse

17,50

A/C/F/H/L



# DIE ALMDORF BURGER

## ALPEN BURGER

100% Rindfleisch Patty / Salat / Zwiebel / BBQ Sauce / Speck / Tomaten / Salatgurke

18,50  
A/C/G/H/M



## FELLACHER BURGER

100% Rindfleisch Patty / Salat / Zwiebel / Essiggurke / Röstzwiebel / Speck / Cheddar­käse

18,50  
A/C/G/H/M



## SEINERZEIT BURGER

Gebackenes Hühnerschnitzel / Rucolasalat / Currymayonnaise / Tomate / Zwiebel / Gurke

17,50  
A/C/G/H/M



## VEGGIE BURGER

Gebratene Quinoalaibchen / Salat / Tomaten / Currymayonnaise / Zwiebel

17,00  
A/C/G/H/M



## BEILAGEN ZUR WAHL:

Pommes, Wedges oder Salat



# RUSTIKALES ALMDORFESSEN

**NUR AUF VORBESTELLUNG BIS 15 UHR**

## **SCHWEINERIPPCHEN**

Ofenkartoffel / Marktgemüse / Knoblauchsauce

21,00

G/M



## **ALMDORF KRUSTENBRATL**

Schmorkartoffeln / lauwarmer Speckkrautsalat / Kren

19,00

G/M/O



**AB 2 PERSONEN ODER MEHR**

## **KALBSHAXE**

Röstkartoffel / Grillgemüse / Thymiansaftl

26,00 pro Person

G/M/O/P



## **ALMDORF BAUERNSCHMAUS**

Variation vom rustikalen Almdorfessen

23,00 pro Person

G/M/O/P



# DESSERT

## SEINERZEIT SCHOKOLADE

Valrhona / Kumquats / Pistazie

10,00

A/C/G/H



## PINA COLADA MAL ANDERS

Kokosparfait / Ananas / Rum

10,50

C/G/O/P



## HEIMISCHE KÄSEAUSWAHL

12,50

G/O



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

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer



## WARMER GETRÄNKE

Espresso	2,50
Macchiato	2,70
Verlängerter	3,00
Cappuccino	3,80
doppelter Espresso	5,00
Heiße Schokolade / Schlagsahne	4,50
Latte Macchiato	4,50

## UNSER ALMDORF TEESORTIMENT

Kanne Tee mit Sieb serviert - handverlesene Kräutermischung  
aus dem eigenen Dorfgarten 4,50

Beeren	4,50
Früchte	4,50
English Breakfast	4,50
Grüntee	4,50



# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Saftwasser 0,5	2,50
Soda Zitrone 0,5	2,80
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 Medium 0,3	3,00
Vöslauer Still 0,75	4,50
Vöslauer Still 0,3	3,00
Apfelsaft naturtrüb 0,25	4,00
Apfelsaft klar 0,25	4,00
Marille RAUCH 0,2	4,00
Johannisbeere RAUCH 0,2	4,00
Apfel Holunderblüte direkt gepresst RAUCH 0,25	4,50
Apfel Holunderblüte direkt gepresst RAUCH 0,9	12,00
Bitter Lemon, Tonic Water 0,2	
THOMAS HENRY	4,50
frischgepresster Orangensaft 0,25	5,50
Red Bull 0,33	5,00

## BIER

Hirter Pils 0,3	3,50
Hirter Pils 0,5	4,20
Radler 0,3	3,50
Radler 0,5	4,80
Hirter 1270 naturtrüb 0,33	4,00
Becks alkoholfrei 0,3	4,50
Hefeweizen 0,5	5,50
Hefeweizen alkoholfrei 0,5	5,50

## WEISSWEIN OFFEN

Weißer Spritzer	3,50
Grüner Veltliner Domäne Wachau 1/8	5,50
Sauvignon Blanc Gross 1/8	5,50
Chardonnay Ebner Ebenauer 1/8	5,80
Prosecco 0,2	6,50
Prosecco Orange 0,2	6,50
Aperol Spritz	7,00

## ROTWEIN OFFEN

Roter Spritzer	3,50
Zweigelt Heinrich 1/8	5,80
Merlot Salzl 1/8	5,80
Big John Scheiblhofer 1/8	6,20