



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

HIRSCHGULASCH € 26,50

Hirschgulasch 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

VENISON GOULASH € 26,50

Venison 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

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



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

2 persons

with vegetables, potatoes
and dried alpherbs

FONDUE CHINOISE € 79,00

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

2 persons

CHEESE FONDUE € 65,00

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

2 persons



DESSERT

KAISERSCHMARREN € 14,50

Flaumiger, hausgemachter Kaiserschmarren mit
Zwetschkenröster 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 an 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, Fanta, 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 Märzen	0,33	3,50
Hirter Hausbier	0,33	4,00
Hirter Kräuterradler	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 blanc	0,20	29,00
Ruinart Brut	0,75	110,00
Ruinart Brut	0,375	55,00

WINZERSEKT / SCHAUMWEIN

SPARKLING WINE

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	15,00
Zotter Himbeer	0,1	15,00

WEISSWEINE / WHITE WINE

Grüner Veltliner Federspiel „Riedl Pichl Point“ 2018 Johann Schmelz 12,5% Niederösterreich – Wachau	32,00
Sauvignon Blanc 2018 Hannes Sabathi 12,5% Südsteiermark - Gamlitz	30,00
Riesling Federspiel „Burgstall“ 2018 F.X. Pichler 12% Niederösterreich – Wachau	52,00
Chardonnay „Lores“ 2017 - BIO Reinisch – Johanneshof 14% Niederösterreich – Thermenregion	45,00
Rosé vom Zweigelt 2018 Bründlmayer 13% Niederösterreich - Kamptal	30,00
Gelber Muskateller 2018 Buchegger – Mayr Silke 12% Niederösterreich - Kremstal	32,00



ROTWEINE / RED WINE

Zweigelt 2017/18 Gernot & Heike Heinrich 13% Burgenland – Neusiedlersee	32,00
Blaufränkisch „Hochäcker“ 2013 Weninger 13,5% Mittelburgenland	38,00
Merlot „Unplugged Reeh“ 2017/18 Hannes Reeh 14,5% Burgenland – Neusiedlersee	50,00
Big John 2017/18 Scheiblhofer (ZW/CS/PN) 13,5% Burgenland – Neusiedlersee	35,00
Pannobile 2012/13 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.