

ALMDORF<sup>®</sup>  
*Seinerzeit*

**Hüttenkarte**

## 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

Salat 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**

Kärntner Brettljause mit Köstlichkeiten  
vom Bauernhof aus der Region

€ 19,50

## AUS DER SUPPENKÜCHE

### **ALMDORF SEINERZEIT SUPPENTOPF**

Kräftige Rindsuppe mit Leberknödel,  
Grießnockerln und Wurzelgemüwestreifen

klein € 7,50  
groß € 12,00

## STARTERS



### **SOUP POT “ALMDORF SEINERZEIT”**

Strong beef consommé with liver dumplings,  
semolina dumplings and vegetablestripes

€ 19,50

## 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

Kärntner Käsnudel mit brauner Butter  
und kleiner Salatschüssel

€ 16,50

### GEBACKENES SCHNITZEL

In Butterschmalz gebackenes Schnitzel  
vom heimischen Schwein, Petersilkkartoffeln und Preiselbeeren

€ 17,50

### RINDSTAFELSPITZ

Rindstafelspitz gekocht mit Röstkartoffeln,  
Cremespinat, Boulliongemüse und Kren

€ 24,00

### KRUSTENBRATL (bis 15 Uhr bestellen)

Krustenbratl aus dem Omaofen  
mit geschmorten Erdäpfeln  
und lauwarmen Speckkrautsalat

€ 18,50

### GURKTALER KÄSESPÄTZLE

mit Röstzwiebeln und buntem Salat

€ 16,50

## MAIN DISHES



### FILLED CARINTHIAN NOODLES

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

€ 16,50

### FRIED ESCALOPE

Fried escalope from the regional pork with parsley potatoes and cranberries

€ 17,50

### TAFELSPITZ

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

€ 24,00

### ROASTED PORK (to be ordered until 3 pm)

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

€ 18,50

### CARINTHIAN CHEESE SPAETZLE

Egg noodles with cheese, roasted onions and mixed salad

€ 16,50

**ESSEN FÜR ZWEI**  
**Gerne können Sie diese Gerichte Bis 15:00 Uhr bestellen**



**HENDEL AUS DEM RÖMERTOPF**

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

für 2 Personen € 49,00

**FLEISCHFONDUE**

Fleischfondue mit 3 Sorten Fleisch, Essiggemüse, Salat, Baguette, Portwein, verschiedene Saucen und Ofenerdäpfel

für 2 Personen € 79,00

**KÄSEFONDUE**

Käsefondue zubereitet mit drei verschiedenen Käsesorten, dazu Essiggemüse, Salat, Baguettewürfel, Kirschbrand

für 2 Personen € 79,00

**DINNER FOR TWO**  
**Please order these dishes until 3.00 pm**



**CHICKEN IN THE ROMAN POT**

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

für 2 Personen € 49,00

**FONDUE CHINOISE**

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

für 2 Personen € 79,00

**CHEESE FONDUE**

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

für 2 Personen € 79,00

## GRILLSPASS IM ALMDORF



### HÜTTENGRILL

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.

1 Person € 45,00



### BARBEQUE



### BARBEQUE

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

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

1 Person € 45,00

## DESSERT



### KAISERSCHMARREN

Flaumiger, hausgemachter Kaiserschmarren  
mit Zwetschkenröster und Apfelmus

€ 14,50

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

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

## DESSERT



### SUGARED PANCAKE

Fluffy homemade sugared pancake  
with plum jam an applesauce

€ 14,50

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 our personal hut butler or just dial “9”.

### ALKOHOLFREI GETRÄNKE / NON ALCOHOLIC DRINKS

Coca Cola	0,33	3,90
Coca Cola light	0,33	3,90
Sprite, Almdudler	0,33	3,90
Vöslauer Sprudl	0,75	4,90
Vöslauer Still	0,75	4,90
Schweppes Tonic Water	0,20	4,20
Apfelsaft RAUCH	0,20	3,80
Marillensaft RAUCH	0,20	3,80
Johannisbeersaft RAUCH	0,20	3,80

### BIER / BEER

Hirter Märzen	0,50	5,00
Hirter Kellermeister naturtrüb	0,33	4,00
Hirter Alkoholfrei	0,50	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

## SCHAUMWEIN / SPARKLING WINE

Polz Brut	0,75	50,00
Bründlmayer Brut Rosé	0,75l	52,00
Col de`Salici Prosecco Superiore	0,75l	39,00

## WEISSWEINE / WHITE WINE

<b>Grüner Veltliner Federspiel 2019</b>		32,00
Johann Schmelz 12,5%		
Niederösterreich – Wachau		
<b>Sauvignon Blanc „Sunki“ 2019</b>		30,00
Gebietswein - Sabathi 12,5%		
Südsteiermark		
<b>Riesling Federspiel „Burgstall“ 2019</b>		52,00
F.X. Pichler 12,5%		
Niederösterreich – Wachau		
<b>Chardonnay „Black Edition“ 2017</b>		78,00
Ebner-Ebenauer 13%		
Niederösterreich – Weinviertel		
<b>Rosé vom Zweigelt 2019</b>		30,00
Bründlmayer 11,5%		
Niederösterreich - Kamptal		
<b>Gelber Muskateller 2019</b>		32,00
Buchegger Mayr Silke 12%		
Niederösterreich Kremstal		

## ROTWEINE / RED WINE

<b>Zweigelt 2017/18</b> Gernot & Heike Heinrich 12% Burgenland - Neusiedlersee	32,00
<b>Blaufränkisch „Hochäcker“ 2017</b> Weninger 13% Mittelburgenland	38,00
<b>Merlot „Unplugged Reeh“ 2017/18</b> Hannes Reeh 14,5% Burgenland - Neusiedlersee	50,00
<b>Big John 2019</b> Scheiblhofer (ZW/CS/PN) 14% Burgenland - Neusiedlersee	35,00
<b>Pannobile 2012</b> Nittnaus (BF/ZW) 13,5% Burgenland - Neusiedlersee	59,00
<b>Batonnage 2013</b> Scheiblhofer (CF/CS/ME) 15% <b>RARITÄT</b> 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.