ALMSCHLÖSSL

SCHROTTERALM ★★★★

Herzlich willkommen
an einem der traumhaftesten Platzl‘n in Obertauern!

Wir wünschen Ihnen gemütliche Stunden in unserem

„A La Carte“ Ski – und Abendrestaurant – Bar

Almrausch

Abendkarte

Dinner menu

Suppen
soups

	€
Topinambursuppe | Jacobsmuschel *Jerusalem artichoke soup* | scallop	10,90
Wild-Consommé | Topfennockerl | Eigeneinlage *Venison consommé* | curd dumplings	9,40
Almochsen-Consommé| Couscousknödel | Sesam *Ox consommé* | couscous dumplings | sesame	8,70

Vorspeisen
starters

Weiderind-Beef-Tatar	**120g**	25,00
	200g	35,00

getoastetes Weißbrot | eingelegtes Gemüse | Butter
Beef Tatar
toasted white bread | pickled vegetables | butter

Carpaccio vom Hirschrücken aus eigener Jagd Kräuterseitlinge | Bio Hanföl | Belper Knolle *Venison carpaccio* king oyster mushrooms | organic hemp oil | belper turber	24,00
Gebeizter Alpenlachs Algensalat | Schalotten Mousse | Wasabi Nüsse *Pickled alpine salmon* seaweed salad | shallot mousse | wasabi nuts	23,00

Salate
salads

€

- **Salat Bowl** 9,10
  Mixed salad

- **Ziegenkäse - Salat** 20,50
  Iberico Schinken | Granatapfel | Honig-Ribisel-Marinade
  Goat-cheese-salad
  iberico ham | pomegranate | honey-currant-marinade

- **Gebratene Salatherzen** 18,90
  Gebackenes Kalbsbries | Austern Glace | Wildpreiselbeeren
  Roasted lettuce hearts
  baked sweetbreads | oyster glace | wild cranberries

- **Vogerlsalat mit Rinderfiletspitzen** 25,00
  Grana Padano | Kapernbeeren | Schmor-Tomaten
  Himbeer Dressing
  Bird's lettuce with beef filet tips
  Grana padano cheese | caper berries | stew tomatoes
  raspberry dressing

Klassisches & Traditionelles
classic & traditional

- **Zwiebelrostbraten** 28,50
  Bratkartoffeln | Speckbohnen
  Roastbeef with onion
  fried potatoes | beans and bacon

- **Wiener Schnitzel vom Milchkalb** 28,90
  Kartoffeln | Wildpreiselbeeren
  Breaded veal cutlet "Viennese style"
  potatoes | wild cranberries

- **Geschmorte Lammhaxe** 28,50
  Wasabi-Kartoffel-Stampf | Berg-Rosmarin Safterl
  Braised knuckle of lamb
  smashed wasabi-potatoes | mountain-rosemary

- **Gekochter Kavalierspitz** 28,50
  Bratkartoffeln | Cremespinat | Krensauce | Semmelkren
  Cooked Cavalierspitz
  fried potatoes | creamed spinach | horseradish sauce

- **Geschmorte Kalbsbackerl** 28,50
  Grillpolenta | Stangensellerie | Natur Glace
  Cheek of beef
  braised veal cheeks | celery | natural glace

Fisch, Vegetarisch & Vegan
fish, vegetarian & vegan €

- **,,Rendezvous" von Bachsaiblingsfilet und Oktopus** 33,30
  Belvedere Vodka | Tomatensauce | bunter Mangold | Trüffelkartoffeln
  Rendezvous of brook trout and octopus
  belvedere vodka | tomato sauce | chard | truffle potatoes

- **Rote Rüben - Gnocchi Pfanne** 19,90
  Kohlsprossen | getrocknete Tomaten | Cashewmilch
  Beetroot gnocchi pan
  cabbage sprouts | dried tomatoes | cashew milk

- **Gegrillte Avocados** 18,90
  Honig – Tomaten Salsa | Alpenbasilikum | Jungzwiebel | Knäckebrot
  Grilled Avocados
  honey – tomato salsa | alpine basil | spring onion | crispbread

Wild aus eigenem Revier
venison from our own territory

- **Ragout vom Hirsch** 25,20
  Serviettenknödel | Rotkraut | Wildpreiselbeeren
  Ragout of deer
  austrian dumplings | red cabbage | cranberry

- **Hirschbraten** 27,50
  Steinpilz-Serviettenknödel | Rotkraut
  Roasted deer
  mushroom-dumplings | red cabbage

„Geselliges Vergnügen, muntres Gespräch muss einem Festmahl die Würze geben."
William Shakespeare

Steaks

€

- **Gentleman 250g** 46,00
- **Lady 180g** 33,50
  Das Filet von unseren heimischen Rindern ist das wertvollste Stück.
  Es ist zart, hat wenig Fett, und perfekt im Geschmack.
- **Striploin 250g** 35,40
  Der Klassiker unter den Steaks, auch Rumpsteak oder Roastbeef genannt, wird aus dem hinteren Rücken des Rindes geschnitten. Das Steak zeichnet sich durch sehr kompaktes Fleisch aus.
- **Rib-Eye 350g** 49,00
  Das Rib – Eye Steak ist bei den wahren Steakliebhabern groß im Rennen (350g). Durch seinen Fettkern ist es besonders saftig und bissfest.
  Die Geschmacksintensität ist ultimativ.
- **Hirschrücken 250g (aus eigener Jagd)** 39,00
  Unser Highlight:
  Das Hirschsteak aus eigener Jagd ist besonders intensiv im Geschmack und sehr vollmundig.

Unsere Steaks werden mit Kräuterbutter serviert

Steak-Garstufen

- **Blue-**mit leichtem Braunton angebraten | Innen kühl, rot und roh
- **Rare-**mit einem Braunton angebraten | Innen rot und roh
- **Medium-Rare-**Englisches Steak | rot gefärbt
- **Medium-**umgeben von einer rosa Schicht | mittelbraune Kruste
- **Medium – Well / Halbrosa-**in der Mitte Hauch Rosa
- **Well – Done-**innen Grau | außen Braun

Als Beilage servieren wir nach Wahl

- **Salat Bowl** 5,50
- **Süßkartoffel-Wedges** 5,50
- **Ofenkartoffeln** 5,50
- **Winter-Gemüse** 5,50
- **Tomaten-Basilikum Salat Bowl** 5,50
- **Wildbohnen** 5,50

Our steaks will be served with:

- **Salad Bowl**
- **Sweetpotatoe-Wedges**
- **Baked Potatoes**
- **Winter-Vegetable**
- **Tomato-Basil Salad Bowl**
- **Duet of beans**

Und gerne empfehlen wir zusätzlich:

- **Pfefferrahm** 3,00
- **Barrique Cognac** 3,00
- **Teriyaki** 3,00
- **Thymian-Minze** 3,00

Selection of Sauce:

- **Pepper-cream-sauce**
- **Barrique cognac**
- **Teriyaki**
- **Thyme-mint**

Pasta

€

- **Fettuccine** 26,90
  Alpengarnele | Kaeng Phet | Kokosmilch
  Pasta Fettuccine
  prawn | kaeng phet | coconut milk

- **Tagliolini** 25,80
  Limettensauce | Rinderfiletspitzen | Salbei | Burrata
  Tagliolini
  lime sauce | beef fillet tips | sage | burrata

Burger

- **Almschlössl Burger** 23,80
  Freiland Hühnerfilet | Castelfranco | Büffelmozzarella | Landgurke | Ochsenherztomate | Rote Zwiebel – Marmelade
  Almschlössl Burger
  Free range chicken fillet | castelfranco | buffalo mozzarella | country cucumber | oxheart tomato | red onion jam

- **El Classico Almrausch Cheeseburger** 19,70
  (100% Simmentaler Rind)
  Cheddar Käse | Gewürzgurken | Jalapeños | Sour Cream
  El Classico Almrausch Cheeseburger
  cheddar cheese | pickles | jalapeños | sour cream

Sonnige Hügel und duftende Blumenwiesen – das ist die Heimat des Simmentaler Rinds. In unserem schönen österreichischen Alpenvorland verbringt es den größten Teil des Jahres in freier Natur und grast auf saftigen Wiesen. Das abwechslungsreiche Futter und der viele Auslauf verleihen seinem Fleisch einen besonders nussig – aromatischen Geschmack und eine hohe Qualität. Das saftige Fleisch und die gute Marmorierung sind eine echte Delikatesse!

Als Beilage servieren wir Pommes

Pizza

- **Pizza Inferno** 15,80
- **Hauspizza** 15,80
- **Pizza Margherita** 13,40

Für unsere Kinder
for our kids

€

- **"Wikinger Teller"** 11,20
  Kleines Wienerschnitzel vom Kalb | Kartoffeln
  Breaded cutlet | potatoes

- **"Nudelkudlmudl"** 13,80
  Fettuccine | geräucherter Wild-Yukon-Lachs | Crème légère
  Pasta fettuccine | smoked wild-yukon-salmon | crème légère

- **"Nepomuk"** 14,90
  gegrillte Maishendlbrust | Gemüse | Kartoffeln
  Grilled chicken | vegetables | potatoes

Dessert

- **Schoko ''Veränderung''** 14,50
  Praline | Dunkles Schokomousse |
  Schokoladensouffle
  chocolate „change" | praline | dark chocolate mousse |
  Chocolate souffle

- **Créme Brûlée** 8,70
  Himbeer Sorbet
  Créme Brûlée | raspberry sorbet

- **Bauerntopfennockerl** 9,60
  Butterbrösel | Waldbeerenragout
  Curd dumplings | wild berry ragout

„Satt heißt nicht, dass KEIN NACHTISCH mehr reinpassen würde"

Auf Vorbestellung | ab 2 Pers.
On pre-order | min. 2 pers.

Preis pro Person | price per person
Vorbestellung bis 14 Uhr | pre-order until 2 pm

Spare Ribs 24,90
Ofenkartoffel | Sauerrahmsauce | pikante Sauce
Spare ribs
baked potato | sour cream sauce | spicy dip

Käsefondue 34,00
Weißbrot | Früchte
Cheese fondue
white bread | fruits

Fleischfondue 39,00
verschiedene Saucen | Baguette | Ofenkartoffel | Sauergemüse
Meat fondue
variety of dips | baguette | baked potatoes | pickled vegetables

"Wo die Liebe den Tisch deckt, schmeckt das Essen am besten."

Getränke
Drinks

Heiße Getränke
hot drinks

		€
Tee mit Zitrone (Früchtetee, Schwarztee, Kamillentee, etc...)		4,20
Heiße Schokolade mit Schlag		5,60
Heiße Schokolade mit Rum		7,20
Glühwein	1/4 lt.	7,60
Jagatee	1/4 lt.	7,90
Verlängerter		4,90
Großer Brauner		5,90
Kleiner Brauner		4,10
Häferl-Kaffee		5,50
Latte Macchiato		6,10
Cappuccino		5,10

Alkoholfreie Getränke
soft drinks

Cola, Fanta, Sprite, Almdudler, Spezi, Holler	0,25 lt.	4,00
Cola zero	0,33 lt.	4,60
Soda	0,25 lt.	2,80
Pfirsich Eistee	0,33 lt.	4,60
Orangensaft	0,2 lt.	4,60
Multivitamin Saft	0,2 lt.	4,60
Johannisbeersaft	0,2 lt.	4,60
Mango- oder Marillennektar	0,2 lt.	4,60
Skiwasser	0,25 lt.	2,80
Himbeer-Soda	0,25 lt.	3,30
Apfelsaft gespritzt	0,25 lt.	3,30
Holunder gespritzt	0,25 lt.	3,30
Mineralwasser Gasteiner prickelnd / still	0,33 lt.	3,60
Mineralwasser Gasteiner prickelnd / still	0,75 lt.	6,60
Red Bull	0,2 lt.	5,40
Bitter Lemon | Tonic	0,2 lt.	4,60
Milch	0,25 lt.	3,50

Weine offen

		€
G´spritzter weiß oder rot	1/4 lt.	5,10
Rotwein · Zweigelt	1/8 lt.	4,60
Weißwein · Grüner Veltliner	1/8 lt.	4,60
„Spritzero"	1/4 lt.	7,80
(leichter, prickelnder, weinhaltiger Spritzer mit Aperol)		
„Ugo"	1/4 lt	7,80
(leichter, prickelnder, weinhaltiger Spritzer mit Elderflower & Holunder)		
,,Lillet" Spritzer	1/4 lt	7,80

„Auch Wasser wird zum edlen Tropfen,
mischt man es mit Malz und Hopfen."

Bier vom Fass
beer on draught

Zipfer Bier	0,2 lt.	3,80
	0,3 lt.	5,10
	0,5 lt.	6,30
Sport Radler	0,3 lt.	5,10
	0,5 lt.	6,30
Weihenstefan Hefeweizen	0,3 lt.	5,40
	0,5 lt.	6,50
Almrauschbier (Kübelbier vom Fass, edeltrüb)	0,3 lt.	5,30
	0,5 lt.	6,50

<u>Alkoholfreies Bier (Flaschenbier)</u>

Gösser Naturgold	0,5 lt.	5,90
Edelweiss Hefeweizen	0,5 lt.	6,20

Champagner und Sekt
champagne & sparkling wine

		€
Dom Perignon	0,75 lt.	398,00
Veuve Cliquot	0,75 lt.	122,00
Moët & Chandon	0,75 lt.	109,00
Piccolo Sekt	0,2 lt.	11,30
Sekt Szigeti	0,75 lt.	47,00
Prosecco	0,75 lt.	42,00
Glas Prosecco	0,1 lt.	6,20
Rosé Secco (Zweigelt | Cabernet Sauvignon)	0,75 lt.	42,00
Glas Rosé Secco	0,1 lt.	6,20

Schnäpse & Spirituosenspirits

	2cl
Bauern-Obstler	4,10
Marillenbrand	4,90
Hausgemachter Zirberl	4,90
Enzian	4,90
„Haserl" (Haselnussbrand mit Nuss)	4,90
Himbeer	6,80
Vogelbeer	7,90
Ramazotti	5,20
Gin	5,20
Baileys	5,50
Jägermeister	5,30
Rum	3,90
Trester	6,80
BumBu Caribean Rum	6,80
Averna	5,20
Alter Apfel (Barique)	6,80
Quittenbrand	6,80
Alte Zwetschke (Barique)	6,80

„Almrausch"Hits

		€
Willi mit Birne	2cl	5,50
Vodka Feige	2c	5,50
Flügerl	2cl	5,50
Campari Soda oder Orange	4cl	8,60
Flying Hirsch	2cl	6,50
Royal Vodka Bull	4cl	15,60
Bacardi Cola	2cl	8,40
	4cl	12,40
Whisky Cola	2cl	8,40
	4cl	12,40
Gin Tonic	2cl	9,20
	4cl	13,90
Vodka Lemon, Orange oder Red Bull	2cl	8,40
	4cl	12,40
Martini	5cl	6,90

Bottles

Absolut Vodka	0,75 lt.	125,00
Beluga Vodka	0,75 lt.	145,00
	1,5 lt.	275,00
Bacardi	0,75 lt.	120,00

Bei 0,75 lt: 1l Beigetränk inkludiert
Bei 1,5 lt: 2l Beigetränk inkludiert

Wir wünschen
einen gemütlichen Aufenthalt & Guten Appetit!

We wish you a pleasant stay & enjoy it!

Ihre Gastgeber
Familie Alois und Karin Huber
und das
„Almrausch“ - Team!

ALMSCHLÖSSL
SCHROTTERALM ★★★★

Romantik-Apparthotel
Almschlössl & Schrotteralm
Familie Alois & Karin Huber
Schrotteralmstraße 4, 5562 Obertauern

Telefon +43 (0) 6456 / 7407
E-Mail info@almschloessl.com
www.almschlössl.com