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

	€
Wintergemüse-Essenz Wildfleischstrudel *Winter vegetable essence* game meat strudel	8,90
Granny Smith Apfel-Knollensellerie Jakobsmuschel *Granny Smith apple celeriac* scallop	8,90

Vorspeisen
starters

Almrind-Tatar 80g getoastetes Weißbrot | süß-sauer-eingelegtes Gemüse | Butter *Alpine Beef Tatar* toasted white bread | sweet sour pickled vegetables | butter	25,60
Hirsch Carpaccio Schalotten Creme | glacierte Walnüsse | Gebäck *Venison Carpaccio* shallot cream | glazed walnuts | bread	23,50

Salate
salads

€

- **"Almrausch" Salat** 8,90
  Blattsalate | Gurken | Tomaten | Paprika | Brotcroutons
  Almrausch salad
  leafy greens | cucumbers | tomatoes | bell peppers | croutons

- **Ziegenkäse Bowl** 22,50
  rote Rüben | schwarze Bohnen | Rucola | Quinoa | Walnüsse | Kresse
  Local goat cheese bowl
  beetroot | black beans | rocket | quinoa | walnuts | cress

- **Classic Bowl** 18,70
  Rotkraut | Gurken | Datterino Tomaten | Coleslaw | schwarze Bohnen | Quinoa | Brotcroutons
  Classic bowl
  red cabbage | cucumbers | Datterino tomatoes | coleslaw | black beans | leafy greens | quinoa | croutons

- **Rinderfiletspitzen auf Blattsalat** | Parmesanchips
  23,50
  Beef tips on leafy greens | parmesan chips

Klassisches & Traditionelles
classic & traditional

- **Wiener Schnitzel vom Milchkalb** 31,50
  Petersilerdäpfel | Wildpreiselbeeren
  Breaded veal cutlet "Viennese style"
  potatoes | wild cranberries

- **Cordon Bleu vom Milchkalb** 33,10
  gefüllt mit würzigem Salzburger Bergkäse & Iberico Schinken | Pommes
  Cordon Bleu of milk-fed veal
  stuffed with spicy Salzburger mountain cheese & Iberico ham | french fries

- **Geschmorte Lammhaxe** 31,50
  Wasabi-Erdäpfel-Stampf | Berg-Rosmarin Safterl
  Braised knuckle of lamb
  smashed wasabi-potatoes | mountain-rosemary syrup

Fisch & Vegetarisch & Vegan
fish & vegetarian & vegan

	€
Zanderfilet Karotten | Erdäpfelpralinen | Zitronenbutter | Bergkräuter *Pike-perch fillet* carrots | potato pralines | lemon butter | mountain herbs	33,20
Haugemachte Kürbisgnocchi Orangen-Limetten Emulsion | geröstete Haselnüsse | Parmesan *Homemade pumpkin gnocchi* orange-lime emulsion | roasted hazelnuts | parmesan	23,60
Thai Curry Gemüse | Jackfrucht | Reisnudeln *Thai curry* vegetables | jackfruit | rice noodles	21,60

Wild aus eigenem Revier – eigene Regeln
ECHTES WILD!
venison from our own territory

Hirschragout Spätzle | Wildpreiselbeeren *Ragout of deer* spätzle | wild cranberries	27,60
Hirschbraten Serviettenknödel | Rotkraut | Wildpreiselbeeren *Roasted deer* serviette dumplings | red cabbage | wild cranberries	29,80
Jägerpfandl Edelteile vom Hirsch und Reh | Erdäpfel - Wachauer Safran-Püree | Wacholderjus *Hunter's pan* prime cuts of venison and roe deer | potato purée with Wachau saffron | juniper sauce	33,60

Steaks €

- **Gentleman 250g** 49,80
  Das Filet von unseren heimischen Rindern ist das wertvollste Stück.
  Es ist zart, hat wenig Fett, und ist perfekt im Geschmack.

- **Lady 180g** 37,00

- **Striploin 250g** 39,50
  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 330g** 52,50
  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.

- **Kalbsrücken 250g** 43,50

Auf Vorbestellung

- **Tomahawk 1,5 kg** 150,00
  Ohne Beilage

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

Beilagen

Als Beilage servieren wir nach Wahl

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

Und gerne empfehlen wir zusätzlich:

- **Pfefferrahm** 3,50
- **Barrique Cognac** 3,50
- **Teriyaki** 3,50
- **Senfsauce** 3,50

Our steaks will be served with:

- **Salad Bowl**
- **Fries**
- **Baked Potatoes**
- **Winter-Vegetable**
- **Tomato-Basil Salad Bowl**
- **Wild beans**

Selection of Sauce:

- **Pepper-cream-sauce**
- **Barrique cognac**
- **Teriyaki**
- **Mustard sauce**

Burger €

- **Almschlössl Burger** 27,50
  gezupftes Brabanter-Bauernhuhn | Coleslaw | Cheddarsauce | Totopos | Jungzwiebeln | Pommes
  Almschlössl Burger
  pulled Brabanter farm chicken | coleslaw | cheddar sauce | tortilla chips | spring onions | french fries

- **El Classico Almrausch Cheeseburger** 22,80
  (100% Simmentaler Rind)
  Cheddar Käse | Gewürzgurke | Jalapeños | Sour Cream | Pommes
  El Classico Almrausch Cheeseburger
  cheddar cheese | pickles | jalapeños | sour cream | french fries

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!

Pasta

€

Orecchiette 24,60
Kalbsfilet Spitzen | Veloute | Erbsen | Burratina | Spitzminze
Orecchiette
veal fillet tips | velvety sauce | peas | burratina | spearmint

Tagliolini 22,80
Miso-Butter | Shiitake | getrocknete Tomaten | Freilandhuhn
Tagliolini
miso butter | shiitake | dried tomatoes | free-range chicken

Pizza

Pizza Inferno 18,10
Salami | Pfefferoni | Tomatensauce | Käse
Pizza Inferno
salami | pepperoni | tomato sauce | cheese

Hauspizza 18,10
Schinken | Salami | Paprika | Tomatensauce | Käse
House pizza
ham | salami | pepper | tomato sauce | cheese

Pizza Margherita 16,10
Tomatensauce | Käse | Oregano
Pizza Margherita
tomato sauce | cheese | oregano

Für unsere Kinder
for our kids

€

- **“Wikinger Teller”** 17,20
  Kleines Wienerschnitzel vom Kalb | Kartoffeln
  Breaded cutlet | potatoes

- **“Kudlmudl”** 15,30
  Fettuccine | geräucherter Wild-Yukon-Lachs | Crème légère
  Pasta fettuccine | smoked wild-yukon-salmon | crème légère

- **“Frechdachs”** 22,50
  Rinderfilet 120g | Pommes
  Beef fillet 120g | french fries

Dessert

- **Matcha-Tiramisu** 10,90
  Limette | weiße Schokolade
  Matcha tiramisu | lime | white chocolate

- **Tonkabohnen-Créme Brûlée** 11,40
  Himbeer-Sorbet
  Tonka bean créme brûlée | raspberry sorbet

- **Toblerone-Mousse im Glas** 10,90
  Toblerone mousse in a glass

„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** 27,50
  Ofenkartoffel | Sauerrahmsauce | pikante Sauce
  Spare ribs
  baked potato | sour cream sauce | spicy dip

- **Käsefondue** 37,50
  Baguette | Früchte
  Cheese fondue
  baguette | fruits

- **Fleischfondue** 42,80
  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...)		4,60
Heiße Schokolade mit Schlag		6,10
Heiße Schokolade mit Rum		7,80
Glühwein	1/4 lt.	8,20
Jagatee	1/4 lt.	8,50
Verlängerter		5,30
Großer Brauner		6,40
Kleiner Brauner		4,50
Häferl-Kaffee		6,00
Latte Macchiato		6,60
Cappuccino		5,50

Alkoholfreie Getränke
soft drinks

Kombucha	0,25 lt.	5,60
Cola, Fanta, Sprite, Almdudler, Spezi	0,25 lt.	4,40
Cola Zero	0,33 lt.	4,40
Soda	0,25 lt.	3,20
Pfirsich Eistee	0,25 lt.	4,80
Orangensaft	0,2 lt.	4,90
Multivitamin Saft	0,2 lt.	4,90
Johannisbeersaft	0,2 lt.	4,90
Mango- oder Marillennektar	0,2 lt.	4,90
Skiwasser	0,25 lt.	3,10
Himbeer-Soda	0,25 lt.	3,80
Apfelsaft gespritzt	0,25 lt.	4,20
Holunder gespritzt	0,25 lt.	3,80
Mineralwasser Montes prickelnd / still	0,33 lt.	4,00
Mineralwasser Montes prickelnd / still	0,75 lt.	7,60
Red Bull	0,2 lt.	5,90
Bitter Lemon / Tonic / Ginger Beer	0,2 lt.	4,90
Black Orange	0,2 lt.	5,40
Häferl Milch	0,25 lt.	3,90

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

Weine offen

		€
G´spritzter weiß oder rot	1/4 lt.	5,60
Zweigelt	1/8 lt.	5,20
Grüner Veltliner	1/8 lt.	5,00
Aperol Spritzer mit Weißwein	1/4 lt.	9,10
Aperol Spritzer mit Prosecco	1/4 lt.	9,80
Hugo	1/4 lt	9,10
„Lillet" Spritzer	1/4 lt	9,10

Bier vom Fass
beer on draught

Zipfer Bier	0,2 lt.	4,10
	0,3 lt.	5,60
	0,5 lt.	6,60
Sport Radler	0,3 lt.	5,60
	0,5 lt.	6,60
Weihenstefan Hefeweizen	0,3 lt.	5,80
	0,5 lt.	6,90
Almrauschbier (Kübelbier vom Fass, edeltrüb)	0,3 lt.	5,80
	0,5 lt.	6,90

Alkoholfreies Bier (Flaschenbier)

Gösser Naturgold	0,5 lt.	5,90
Edelweiss Hefeweizen	0,5 lt.	6,10

Champagner und Sekt
champagne & sparkling wine

		€
Dom Perignon	0,75 lt.	420,00
Veuve Cliquot	0,75 lt.	140,00
Moët & Chandon	0,75 lt.	150,00
Sekt Szigeti	0,75 lt.	53,00
Prosecco	0,75 lt.	48,00
Glas Prosecco	0,1 lt.	7,10
Rosé Secco	0,75 lt.	48,00
(Zweigelt, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon,)		
Glas Rosé Secco	0,1 lt.	7,10

Schnäpse & Spirituosenspirits

	2cl
Bauern-Obstler	4,50
Marillenbrand	5,30
Hausgemachter Zirberl	5,30
Enzian	5,30
„Haserl" (Haselnussbrand mit Nuss)	5,30
Himbeer	7,50
Vogelbeer	8,50
Ramazotti	5,80
Baileys	6,00
Jägermeister	5,80
Rum	4,30
Trester	7,50
BumBu Caribean Rum	7,50
Averna	5,80
Alter Apfel (Barrique)	7,50
Quittenbrand	7,50
Alte Zwetschke (Barrique)	7,50

„Almrausch"Hits

		€
Willi mit Birne	2cl	6,10
Wodka Feige	2cl	6,10
Flügerl	2cl	6,10
Campari Soda oder Orange	4cl	9,40
Flying Hirsch	2cl	7,10
Vodka Energy	4cl	13,20
Bacardi Cola	2cl	9,20
	4cl	13,20
Whisky Cola	2cl	9,10
	4cl	13,20
Gin Tonic	2cl	10,40
	4cl	14,20
Vodka Lemon, Orange oder Red Bull	2cl	9,20
	4cl	13,20
Martini	4cl	7,30

Bottles

Beluga Vodka	0,75 lt.	150,00
	1,5 lt.	285,00
Bacardi	0,75 lt.	130,00

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!*

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