



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

- 🌀 **Zitronengrass** | Banane | Kokosmilch | Jacobsmuschel 8,70
lemongrass | banana | coconut milk | scallop
- 🌀 **Steinpilz-Consommé** | Hirschleber-Praline 7,50
mushroom consommé | deer-liver-praline
- 🌀 **Alm-Ochsen-Consommé** | Spinat-Frittaten 6,90
ox consommé | sliced spinach-pancakes

Vorspeisen starters

- 🌀 **Almrind-Beef-Tatar 120g** 23,00
200g 32,00
getoastetes Weißbrot | eingelegtes Gemüse | Butter
Beef Tatar
toasted white bread | pickled vegetables | butter
- 🌀 **Vegetarisches-Tatar 120g** 17,50
getoastetes Weißbrot | eingelegtes Gemüse | Butter
Vegetarian Tatar
toasted white bread | pickled vegetables | butter
- 🌀 **Avocado** 19,50
körniger Frischkäse | Flusskrebs-Schwänze | Brunnenkresse
Traubenkernöl | Bauernbrot
Avocado
grained cream cheese | crayfish tails | watercress
grapeseed oil | farmhouse bread
- 🌀 **Thunfisch** 20,80
Sashimi | Honig-Tomaten-Marmelade | Popcorn
Tuna
sashimi | honey-tomato-jam | popcorn

Salate **salads**

- 🌀 **Salat Bowl** 7,20
Mixed salad
- 🌀 **Ziegenkäse - Salat** 16,30
- Iberico Schinken | frische Feigen | Honig-Ribisel-Marinade
Goat-cheese-salad
- iberico ham | fresh figs | honey-currant-marinade
- 🌀 **Roastbeef vom Jung Kalb** 19,80
Rucola | Haferflocken | Ahornsirup | Oliven | Sauce Remoulade
Roastbeef
rucola | oatmeal | maple sirup | olives | remoulade sauce
- 🌀 **Vogerlsalat mit Rinderfiletspitzen** 22,50
Grana Padano | Kapernbeeren | Schmor-Tomaten
Himbeer Dressing
Lamb's lettuce with beef filet tips
Grana padano cheese | caper berries | stew tomatoes
raspberry dressing

Klassisches & Traditionelles **classic & traditional**

- 🌀 **Zwiebelrostbraten** 24,70
Bratkartoffeln | Speckbohnen
Roastbeef with onion
fried potatoes / beans and bacon
- 🌀 **Wiener Schnitzel vom Milchkalb** 27,20
Kartoffeln | Wildpreiselbeeren
Breaded veal cutlet "Viennese style"
potatoes | cranberry
- 🌀 **Geschmorte Lammhaxe** 26,00
Wasabi-Kartoffel-Stampf | Berg-Rosmarin | Glace
Braised knuckle of lamb
smashed wasabi-potatoes | mountain-rosemary | galce
- 🌀 **Kalbs Leber** 21,80
Natur Jus | Erbsenschotten | Safran-Mandel-Kartoffel-Stampf
Ofen Zimt-Apfel
Calves' liver
jus naturally | peas scots | smashed saffron-almond-potatoes
- 🌀 **Geschmorte Kalbsbackerl** 26,90
Grillpolenta | Stangensellerie
Cheek of beef
grilled polenta | celery

Fisch, Vegetarisch & Vegan *fish, vegetarian & vegan*

- 🌀 **Filet vom Bachsaibling** 28,50
Jung Kartoffeln | Rote Rüben | Rosmarin-Bauernbutter
Filet of broth char
fresh potatoes | beetroot | rosemary-farmhouse butter

- 🌀 **Vegane Gnocchi Pfanne** 21,90
Gemüse | Tikka-Masala-Curry | Kokosmilch
Vegan gnocchi pan
vegetables | tikka-masala-curry | coconut milk

- 🌀 **Gegrillte Avocados** 21,50
Lila Karotten | Jungspinat | Feta Käse
Grilled Avocados
violet carrots | fresh spinach | feta

Wild aus eigenem Revier *venison from our own territory*

- 🌀 **Ragout vom Hirsch** 21,90
Serviettenknödel | Rotkraut | Wildpreiselbeeren
Ragout of deer
austrian pasta | red cabbage | cranberry

- 🌀 **Hirschbraten** 23,90
Steinpilz-Serviettenknödel | Rotkraut
Roasted deer
mushroom-dumplings | red cabbage

***„Geselliges Vergnügen, muntres Gespräch muss
einem Festmahl die Würze geben.“***

William Shakespeare

Steaks

👉 Gentleman 250g	42,50
👉 Lady 180g	30,60
👉 Striploin 250g	32,50
👉 Kalb Tomahawk 500g	60,00
👉 Rib-Eye 350g	49,00
👉 Hirschrücken 250g (aus eigenen Jagd Revier)	38,50
👉 Yellowfin Thunfisch 250g	37,50
👉 Knollen Sellerie 300g	18,00

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	5,00
👉 Süßkartoffel-Wedges	5,00
👉 Ofenkartoffeln	5,00
👉 Winter-Gemüse	5,00
👉 Tomaten-Basilikum	5,00
👉 Bohnen Duett	5,00

Our steaks will be served with:

👉 Salat 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
👉 Sauce Bearnaise	3,00
👉 Teriyaki	3,00
👉 Thymian-Minze	3,00

Selection of Sauce:

👉 Pepper-cream-sauce
👉 Barrique cognac
👉 Sauce bearnaise
👉 Teriyaki
👉 Thyme-mint

Pasta & Wok

- 🌀 **Fettuccine** 25,90
Rotes Thai-Curry | Alpengarnele | Berg-Basilikum
Pasta Fettuccine
red thai-curry | prawn | basil
- 🌀 **Spaghettoni alla Puttanesca** 17,80
(Scharf-würzige Tomatensauce)
hot-spicy tomato sauce
- 🌀 **Wok Pfanne | Gemüse | Teriyaki | Basmati Reis**
mit:
 - 🌀 Rinderfilet Spitzen (beef filet tips) 22,30
 - 🌀 Hühnerfilet (chicken filet) 19,50
 - 🌀 Alpengarnele (prawn) 25,90

Pizza

- 🌀 **Pizza Diavolo** 14,10
- 🌀 **Hauspizza** 14,10
- 🌀 **Pizza Margherita** 12,10

Für unsere Kinder *for our kids*

- 🌀 **“Wikinger Teller”** 9,90
Schweins-Schnitzel | Pommes
breaded pork cutlet | fries
- 🌀 **“Nudelkudlmudl”** 12,90
Fettuccine | geräucherter Wild-Yukon-Lachs | Crème légère
pasta fettuccine | smoked wild-yukon-salmon | crème légère
- 🌀 **“Puschl”**
Spaghetti mit Fleischsauce 8,50
Spaghetti mit Tomatensauce 7,50
spaghetti / meat- or tomatosauce
- 🌀 **“Nepomuk”** 13,90
gegrillte Maishendlbrust | Gemüse | Kartoffeln
grilled chicken | vegetables | potatoes

Dessert

- ☞ **Schoko "Veränderung"** 12,50
Praline | Mousse | Schokoküchlein
- ☞ **Crème Brûlée** 7,90
- ☞ **Eispalatschinke** 8,70
ice cream pancake

„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** 22,70
Ofenkartoffel | Sauerrahmsauce | pikante Sauce
Spare ribs
baked potato | sour cream sauce | spicy dip
- ☞ **Käsefondue** 31,00
Weißbrot | Früchte
Cheese fondue
white bread | fruits
- ☞ **Fleischfondue** 37,00
verschiedene Saucen | Baguette | Ofenkartoffel | Sauergemüse
Meat fondue
variety of dips | baguette | baked potatoes | pickled vegetables
- ☞ **Schweinshaxe** 25,40
Biersauce | Knödel | Sauerkraut
(1 Haxe = 2 Portionen)
Roasted knuckle of pork
beer sauce | bread dumpling | sauerkraut
(1 knuckle = 2 portions)

Getränke

Drinks

Heiße Getränke hot drinks

Tee mit Zitrone (Früchtetee, Schwarztee, Kamillentee, etc...)		3,90
Heiße Schokolade mit Schlag		5,30
Heiße Schokolade mit Rum		6,80
Glühwein	1/4 lt.	7,20
Jagatee	1/4 lt.	7,60
Verlängerter		4,50
Großer Brauner		5,50
Kleiner Brauner		3,80
Häferl-Kaffee		5,20
Latte Macchiato		5,50
Cappuccino		4,70

Alkoholfreie Getränke soft drinks

Cola, Fanta, Sprite, Almdudler, Spezi, Holler	0,25 lt.	3,40
Cola zero	0,33 lt.	4,30
Soda	0,25 lt.	2,70
Pfirsich Eistee	0,33 lt.	4,30
Orangensaft	0,2 lt.	4,40
Multivitamin Saft	0,2 lt.	4,40
Johannisbeersaft	0,2 lt.	4,40
Mango- oder Marillenektar	0,2 lt.	4,40
Skiwasser	0,25 lt.	2,60
Himbeer-Soda	0,25 lt.	3,10
Apfelsaft gespritzt	0,25 lt.	3,10
Holunder gespritzt	0,25 lt.	3,10
Mineralwasser Gasteiner prickelnd / still	0,33 lt.	3,40
Mineralwasser Gasteiner prickelnd / still	0,75 lt.	6,20
Red Bull	0,2 lt.	5,10
Bitter Lemon Tonic	0,2 lt.	4,40
Milch	0,25 lt.	3,30

Weine offen

G ´ spritzter weiß oder rot	1/4 lt.	4,70
Rotwein · Zweigelt	1/8 lt.	4,20
Weißwein · Grüner Veltliner	1/8 lt.	4,20
„Spritzero“	1/4 lt.	6,90
(leichter, prickelnder, weinhaltiger Spritzer mit Aperol)		
„Ugo“	1/4 lt.	6,90
(leichter, prickelnder, weinhaltiger Spritzer mit Elderflower & Holunder)		
„Lillet“ Spritzer	1/4 lt.	6,90

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

Bier vom Fass beer on draught

Zipfer Bier	0,2 lt.	3,60
	0,3 lt.	4,90
	0,5 lt.	6,10
Sport Radler	0,3 lt.	4,90
	0,5 lt.	6,10
Weihenstefan Hefeweizen	0,3 lt.	5,20
	0,5 lt.	6,30
Almrauschbier (Kübelbier vom Fass, edeltrüb)	0,3 lt.	5,10
	0,5 lt.	6,20

Alkoholfreies Bier (Flaschenbier)

Gösser Naturgold	0,5 lt.	5,50
Edelweiss Hefeweizen	0,5 lt.	5,90

Champagner und Sekt champagne & sparkling wine

Veuve Cliquot	0,75 lt.	117,00
Moët & Chandon	0,75 lt.	104,00
Piccolo Sekt	0,2 lt.	10,40
Sekt Szigeti	0,75 lt.	44,00
Prosecco	0,75 lt.	40,00
Glas Prosecco	0,1 lt.	5,60
Rosé Secco	0,75 lt.	40,00
(Zweigelt Cabernet Sauvignon)		
Glas Rosé Secco	0,1 lt.	5,60

Schnäpse & Spirituosenspirits

	2cl
Bauern-Obstler	3,90
Marillenbrand	4,50
Hausgemachter Zirberl	4,50
Enzian	4,50
„Haserl“ (Haselnussbrand mit Nuss)	4,50
Himbeer	6,50
Vogelbeer	7,20
Ramazotti	4,80
Gin	4,80
Baileys	5,30
Jägermeister	5,00
Rum	3,60
Trester	6,30
BumBu Caribbean Rum	6,30
Averna	4,90

„Almrausch“Hits

		2cl
Willi mit Birne		5,10
Wodka Feige		5,10
Flügerl		5,10
Campari Soda oder Orange		8,20
Flying Hirsch		6,10
Bacardi Cola	4cl	11,50
Whisky Cola	4cl	11,50
Gin Tonic	4cl	13,20
Vodka Lemon, Orange oder Red Bull	4cl	11,50
Martini	5cl	5,90

„Ein intelligenter Mensch muss sich manchmal betrinken um Zeit mit seinen Deppen zu verbringen.“

Ernest Hemingway



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