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

	€
Pastinakensuppe | Alpengarnele | Schnittlauchöl *Parsnip soup* | alpine shrimp | chives oil	10,90
Klare Rehsuppe | Topfennockerl | Eigeneinlage *Venison soup* | curd dumplings	9,80
Almochsen-Consommé| Grießnockerl | Gemüse *Ox consommé* | semolina dumplings | vegetables	8,70

Vorspeisen
starters

Almrind-Tatar 120g	27,50
200g	37,50
getoastetes Weißbrot | süß-sauer-eingelegtes Gemüse | Butter *Beef Tatar* toasted white bread | sweet sour pickled vegetables | butter	
Rote Rüben-Kräuterseitlinge Tartar Süß-sauer eingelegtes Gemüse | Butter | Bauernbrot *Beetroot king oyster tartar* Sweet sour pickled vegetables | butter | bread	22,50
Gebeizter Alpenlachs Jungfenchel | Ananas | Schalottenmousse | Olivenerde *Alpine salmon carpaccio* young fennel | pineapple | shallot mousse | olive soil	25,40
Wantan Tascherl Wild | Shiitake Pilze | Austernpilze | getrocknete Tomaten *Wantan dumplings* venison | shiitake mushrooms | oyster mushrooms | dried tomatoes	21,80

Salate
salads

€

- **Salat Bowl** 10,20
  Mixed salad

- **Geflämmter Einheimischer Ziegenkäse** 21,90
  Rucola | Mandarinen | Walnüsse | Getrocknete Tomaten
  Grilled local goat-cheese
  rucola | tangerine | walnuts | dried tomatoes

- **Vogerlsalat mit gebratenen Jakobsmuscheln** 26,80
  Wald-Himbeerdressing | Iberico Schinken | Datteln
  Bird's lettuce with roasted scallops
  Forest-raspberry-dressing | Iberico ham | dates

Klassisches & Traditionelles
classic & traditional

- **Zwiebelrostbraten** 31,40
  Gebratene Kartoffeln | Speckbohnen
  Roastbeef with onion
  fried potatoes | beans and bacon

- **Wiener Schnitzel vom Milchkalb** 30,50
  Petersilkartoffeln | Wildpreiselbeeren
  Breaded veal cutlet "Viennese style"
  potatoes | wild cranberries

- **Geschmorte Lammhaxe** 30,50
  Wasabi-Kartoffel-Stampf | Berg-Rosmarin Safterl
  Braised knuckle of lamb
  smashed wasabi-potatoes | mountain-rosemary

- **Geschmorte Kalbsbäckchen** 29,50
  Portweinglace | Cremepolenta | Wildbohnen
  Cheek of beef
  port wine jus | cream polenta | wild beans

- **Malaisisches Curry** 24,50
  Freilandhuhn | Duftreis | Zitronengras |Gemüse
  Malaisian Curry
  Free-range chicken | fragrant rice | lemon grass | vegetables

Fisch & Vegan
fish & vegan €

- **Bachsaiblingsfilet** 35,60
  Rote-Rüben | Rollgerstelrisotto | Orangenfenchel | Kerbelöl
  Brook trout
  red beet | pearl barley risotto | orange fennel | chervil oil

- **Gegrillte Avocados** | Quinoa Salat 20,20
  Grilled Avocados | quinoa salad

Wild aus eigenem Revier
venison from our own territory

- **Ragout vom Hirsch** 26,90
  Trauben | Pilze | Sellerie-Kartoffel-Stampf | Wildpreiselbeeren
  Ragout of deer
  grapes | mushrooms | celeriac potato mash | wild cranberries

- **Hirschbraten** 29,50
  Serviettenknödel | Rotkraut | Wildpreiselbeeren
  Roasted deer
  serviette dumplings | red cabbage | wild cranberries

- **Kavalierspitz vom Hirsch** 30,90
  Kren Sauce | Apfel Wildpreiselbeer Chutney | Maroni-Erdäpfel
  Cavalier tip of venison
  horseradisch sauce | apple wild cranberry chutney | chestnut potatoes

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

Steaks

€

- **Gentleman 250g** 49,50
- **Lady 180g** 36,50
  Das Filet von unseren heimischen Rindern ist das wertvollste Stück.
  Es ist zart, hat wenig Fett, und ist perfekt im Geschmack.
- **Striploin 250g** 38,50
  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 350g** 51,50
  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.
- **Hirschrücken 250g (aus eigener Jagd)** 42,00
  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
- **Pommes** 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**
- **Fries**
- **Baked Potatoes**
- **Winter-Vegetable**
- **Tomato-Basil Salad Bowl**
- **Wild beans**

Und gerne empfehlen wir zusätzlich:

- **Pfefferrahm** 3,00
- **Barrique Cognac** 3,00
- **Teriyaki** 3,00
- **Bratensauce** 3,00

Selection of Sauce:

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

Burger

€

- **Almschlössl Burger** 26,30
  Freiland-Hühnerfilet gegrillt | Rote Zwiebel | Avocado Guacamole | Serano Schinken | Rucola
  Almschlössl Burger
  Grilled free-range chicken fillet | red onion| avocado guacamole | serrano ham | rucola

- **El Classico Almrausch Cheeseburger** 21,50
  (100% Simmentaler Rind)
  Cheddar Käse | Gewürzgurke | 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

Pasta

- **Tagliatelle** 21,50
  Tomatenragout | Burrata | Rucola | gehobelter Parmesan
  Tagliatelle
  tomato ragout | burrata | rucola | parmesan flakes

- **Steinpilzravioli** 23,90
  Salbeibutter | Datterinitomaten | gehobelter Parmesan
  Porcini mushroom ravioli
  sage butter | datterini tomatoes | parmesan flakes

Pizza

- **Pizza Inferno** 17,50
  Salami | Pfefferoni | Tomatensauce | Käse
  Pizza Inferno
  salami | pepperoni | tomato sauce | cheese

- **Hauspizza** 17,50
  Schinken | Salami | Paprika | Tomatensauce | Käse
  House pizza
  ham | salami | pepper | tomato sauce | cheese

- **Pizza Margherita** 15,50
  Tomatensauce | Käse | Oregano
  Pizza Margherita
  tomato sauce | cheese | oregano

Für unsere Kinder
for our kids €

- **"Wikinger Teller"** 12,10
  Kleines Wienerschnitzel vom Kalb | Kartoffeln
  Breaded cutlet | potatoes

- **"Kudlmudl"** 14,50
  Fettuccine | geräucherter Wild-Yukon-Lachs | Crème légère
  Pasta fettuccine | smoked wild-yukon-salmon | crème légère

- **"Nepomuk"** 16,20
  gegrillte Maishendlbrust | Gemüse | Kartoffeln
  Grilled chicken | vegetables | potatoes

Dessert

Schoko ''Veränderung'' 15,80
Praline | Dunkles Schokomousse |
Schokoladensouffle
chocolate „change" | praline | dark chocolate mousse |
Chocolate souffle

Tonkabohnen-Créme Brûlée 10,90
Himbeer Sorbet
Tonka bean créme brûlée | raspberry sorbet

Bauerntopfennockerl 10,60
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 26,50
Ofenkartoffel | Sauerrahmsauce | pikante Sauce
Spare ribs
baked potato | sour cream sauce | spicy dip

Käsefondue 36,50
Weißbrot | Früchte
Cheese fondue
white bread | fruits

Fleischfondue 41,50
verschiedene Saucen | Baguette | Ofenkartoffel | Sauergemüse
Meat fondue
variety of dips | baguette | baked potatoes | pickled vegetables

Getränke
Drinks

Heiße Getränke
hot drinks

Tee mit Zitrone (Früchtetee, Schwarztee, Kamillentee, etc...)		4,40
Heiße Schokolade mit Schlag		5,90
Heiße Schokolade mit Rum		7,60
Glühwein	1/4 lt.	7,90
Jagatee	1/4 lt.	8,30
Verlängerter		5,10
Großer Brauner		6,20
Kleiner Brauner		4,30
Häferl-Kaffee		5,80
Latte Macchiato		6,40
Cappuccino		5,40

Alkoholfreie Getränke
soft drinks

Cola, Fanta, Sprite, Almdudler, Spezi	0,25 lt.	4,20
Cola Zero	0,33 lt.	4,80
Soda	0,25 lt.	3,00
Pfirsich Eistee	0,33 lt.	4,80
Orangensaft	0,2 lt.	4,80
Multivitamin Saft	0,2 lt.	4,80
Johannisbeersaft	0,2 lt.	4,80
Mango- oder Marillennektar	0,2 lt.	4,80
Skiwasser	0,25 lt.	3,00
Himbeer-Soda	0,25 lt.	3,50
Apfelsaft gespritzt	0,25 lt.	3,50
Holunder gespritzt	0,25 lt.	3,50
Mineralwasser Gasteiner prickelnd / still	0,33 lt.	3,80
Mineralwasser Gasteiner prickelnd / still	0,75 lt.	6,90
Red Bull	0,2 lt.	5,70
Bitter Lemon / Tonic	0,2 lt.	4,80
Milch	0,25 lt.	3,70

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

Weine offen

G´spritzter weiß oder rot	1/4 lt.	5,40
Rotwein · Zweigelt	1/8 lt.	4,80
Weißwein · Grüner Veltliner	1/8 lt.	4,80
„Spritzero"	1/4 lt.	8,80
(leichter, prickelnder, weinhaltiger Spritzer mit Aperol)		
„Ugo"	1/4 lt	8,80
(leichter, prickelnder, weinhaltiger Spritzer mit Hollunder)		
„Lillet" Spritzer	1/4 lt	8,80

Bier vom Fass
beer on draught

Zipfer Bier	0,2 lt.	4,00
	0,3 lt.	5,50
	0,5 lt.	6,50
Sport Radler	0,3 lt.	5,50
	0,5 lt.	6,50
Weihenstefan Hefeweizen	0,3 lt.	5,60
	0,5 lt.	6,70
Almrauschbier (Kübelbier vom Fass, edeltrüb)	0,3 lt.	5,60
	0,5 lt.	6,70

Alkoholfreies Bier (Flaschenbier)

Gösser Naturgold	0,5 lt.	6,20
Edelweiss Hefeweizen	0,5 lt.	6,50

Champagner und Sekt
champagne & sparkling wine

Dom Perignon	0,75 lt.	415,00
Veuve Cliquot	0,75 lt.	130,00
Moët & Chandon	0,75 lt.	120,00
Piccolo Sekt	0,2 lt.	11,50
Sekt Szigeti	0,75 lt.	50,00
Prosecco	0,75 lt.	45,00
Glas Prosecco	0,1 lt.	6,50
Rosé Secco	0,75 lt.	45,00
(Zweigelt, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon,)		
Glas Rosé Secco	0,1 lt.	6,50

Schnäpse & Spirituosenspirits

	2cl
Bauern-Obstler	4,30
Marillenbrand	5,10
Hausgemachter Zirberl	5,10
Enzian	5,10
„Haserl" (Haselnussbrand mit Nuss)	5,10
Himbeer	7,10
Vogelbeer	8,30
Ramazotti	5,50
Gin	5,50
Baileys	5,80
Jägermeister	5,50
Rum	4,10
Trester	7,10
BumBu Caribean Rum	7,10
Averna	5,50
Alter Apfel (Barrique)	7,10
Quittenbrand	7,10
Alte Zwetschke (Barrique)	7,10

„Almrausch“Hits

Willi mit Birne	2cl	5,80
Wodka Feige	2cl	5,80
Flügerl	2cl	5,80
Campari Soda oder Orange	4cl	9,10
Flying Hirsch	2cl	6,80
Royal Vodka Bull	4cl	16,40
Bacardi Cola	2cl	8,80
	4cl	13,10
Whisky Cola	2cl	8,80
	4cl	13,10
Gin Tonic	2cl	9,70
	4cl	14,20
Vodka Lemon, Orange oder Red Bull	2cl	8,80
	4cl	13,10
Martini	5cl	7,30

Bottles

Absolut Vodka	0,75 lt.	130,00
Beluga Vodka	0,75 lt.	150,00
	1,5 lt.	285,00
Bacardi	0,75 lt.	125,00

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