

Suppen

<i>Traditionelle bayerische Kartoffelsuppe mit Würstl</i> ^{1,5}	4,90
<i>Kaspressknödelsuppe</i> <i>hat seinen Ursprung in Österreich...aber wir können´s auch</i>	4,90
<i>„Hexenschlucker“ aus Südtirol</i> <i>hausgemachte Schlutzkrapfen in einer herzhaften Fleischbrühe</i>	4,90

Direkt aus der Heimat- Bayern

<i>Original bayrischer Schweinebraten</i> <i>mit Semmelknödel, Kren und frischem Krautsalat</i>	11,90
<i>Hirschgulasch</i> <i>mit hausgemachten Eierspätzle und Apfelrotkohl</i>	16,90
<i>Paniertes Schweinsnitzel</i> <i>mit knusprigen Pommes Frites und Preiselbeeren</i>	11,50
<i>Filet von der Lachsforelle</i> <i>aus heimischen Gewässern, auf Bandnudeln,</i> <i>mit feiner Kräutersauce und Blattspinat</i>	17,90
<i>Rumpsteak</i> <i>saftiges Steak vom bayerischen Jungbullen, rosa gebraten,</i> <i>mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln</i>	21,90
<i>Kasspatzen</i> <i>Hausgemachte Eierspätzle mit Bergkäse und Röstzwiebeln</i>	8,90

Österreich- unsere Nachbarn- an quaden!

Steirisches Backhendl <i>Hühnerkeulenfilet, serviert mit Kartoffel-Vogerlsalat und Kürbiskernöl</i>	13,90
Tafelspitz <i>vom Rind in feiner steirischer Meerrettichsauce, Kartoffeln, dazu frischer Rote Beete Salat</i>	16,50
Tiroler Zwiebelrostbraten <i>saftiges Steak von der Rinderlende, rosa gebraten, mit Grilltomate und Bratkartoffeln</i>	21,90
Traditionelles Tiroler Drei-Länder-Gröstl <i>mit Spiegelei 1,5</i>	11,50

Das Mutterland der Alpen: „Grüezi“ aus der Schweiz

Cordon bleu vom Kalb mit Pommes Frites und Preiselbeeren	17,90
Walliser Kalbsschnitzel <i>mit Champignon- Sahnesoße, dazu knusprige Kartoffelrösti</i>	17,90
Hähnchenbrustfilet <i>mit feinem Käsefondue und Kartoffelrösti</i>	14,90

Über den Brenner-Pass nach Südtirol

„Tris „	13,90
<i>hausgemachte Schlutzkrapfen, Spinat- und Kaschnödel, mit Butter und Parmesan</i>	
Schlutzkrapfen	11,90
<i>gefüllt mit Spinat-Ricotta-Füllung, dazu sahnige Käsesoße, Walnüsse und Parmesan</i>	
Leber „Südtiroler Bergbauern Art“	9,90
<i>mit gebratenem Speck, Röstzwiebeln und Kartoffeln</i>	

Für unsere kleinen Almbesucher

Alm-Heidi Pommes frites mit Ketchup	3,00
Alm –Schweinchen Kinderschnitzel mit Pommes	6,20
Saftiger Knödel mit Soße	3,50
Hausgemachte Eierspätzle mit Soße	3,50

Für Kinder, die sich mit auf unsere kulinarische Reise durch die Alpen begeben wollen, servieren wir auch gern, kleine Portionen unsere Hauptgerichte. Wir beraten sie gern

Brotzeiten und Salate

<i>Backhendlsalat „Steirische Art“</i>	12,90				
<i>frische Salate der Saison mit gebackenen Hühnerkeulenfilet, verfeinert mit Kürbiskernöl</i>					
<i>Salatvariation</i>	10,90				
<i>mit 2 Kaspressknödeln und Nussbutter</i>					
<i>Zirnbergsalat</i>	10,90				
<i>mit verschiedenen Bergkäsesorten und Schwarzbrotkräutercroutons</i>					
<i>Bunte Salate</i>	<table style="margin-left: auto; margin-right: 0; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding-right: 10px;"><i>klein</i></td> <td style="text-align: right;">3,90</td> </tr> <tr> <td><i>groß</i></td> <td style="text-align: right;">6,90</td> </tr> </table>	<i>klein</i>	3,90	<i>groß</i>	6,90
<i>klein</i>	3,90				
<i>groß</i>	6,90				
<i>Bayerischer Wurstsalat ^{1,5}</i>	7,90				
<i>1 Paar Weißwurst mit Breze und süßem Senf ²</i>					
<i>Currywurst mit Pommes frites ^{1,5}</i>	6,90				
<i>Kalter Schweinsbraten mit frischen Kren</i>	7,90				
<i>Ruhpoldinger Brotzeitbrettl: Lassen sie sich überraschen! ^{1,2,5,8}</i>	10,90				
<i>Original Tiroler Speckplatte ^{1,2,5,8}</i>	10,90				

Süße Sünden aus den Alpen

<i>Original bayerischer Kaiserschmarrn mit Rosinen und Mandeln, dazu Zwetschgenröster oder Apfelmus</i>	8,90
<i>Warmer Apfelstrudel mit Eis Creme Vanille und Sahne oder Vanillesoße</i>	5,50
<i>Hausgemachter Kuchen vom Buffet</i>	3,20
<i>Marillenknödel mit Butterbrösel, Eis Creme Vanille und Sahne</i>	6,90
<i>Germknödel mit zerlassener Butter oder Vanillesoße, garniert mit Mohn-Zucker</i>	5,90
<i>Mövenpick -Eisbecher in unserer separaten Eiskarte</i>	

Zusatzstoffe.: 1 Farbstoff, 2 Nitrit, 5 Phosphat, 8 geschwefelt

Liebe Gäste, Ihr Wohlbefinden in unserer Alm liegt uns am Herzen, deshalb haben wir für unsere Gerichte die Allergieauslöser dokumentiert. Unser Bedienungspersonal wird Sie gern dazu beraten