

Suppen

„Hexenschlucker“ aus Südtirol <i>hausgemachter Schlutzkrapfen in einer herzhaften Fleischbrühe</i>	5,60
Traditionelle bayerische Kartoffelsuppe mit Würstl ^{1,5}	6,00
Kaspressknödelsuppe <i>hat seinen Ursprung in Österreich...aber wir können´s auch</i>	6,00

Direkt aus der Heimat- Bayern

Original bayrischer Schweinebraten <i>mit Semmelknödel, Kren und frischem Krautsalat</i>	15,10
Hirschgulasch <i>mit hausgemachten Eierspätzle und Apfelrotkohl</i>	19,90
Paniertes Schweinsnitzel <i>mit knusprigen Pommes Frites und Preiselbeeren</i>	14,90
Filet von der Lachsforelle <i>auf Bandnudeln, mit feiner Kräutersauce und Blattspinat</i>	23,40
Rumpsteak <i>saftiges Steak vom bayerischen Jungbullen, rosa gebraten, mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln</i>	23,90
Kasspatzen <i>Hausgemachte Eierspätzle mit Bergkäse und Röstzwiebeln</i>	12,90

Österreich- unsere Nachbarn- an Gauden!

Traditionelles Tiroler Drei-Länder-Gröstl mit Spiegelei 1,5	12,90
Steirisches Backhendl Hühnerkeulenfilet, serviert mit Kartoffel-Vogerlsalat und Kürbiskernöl	16,60
Tafelspitz vom Rind in feiner steirischer Meerrettichsauce, Kartoffeln, dazu frischer Rote Beete Salat	18,90
Tiroler Zwiebelrostbraten saftiges Steak von der Rinderlende, rosa gebraten, mit Grilltomate und Bratkartoffeln	24,10

Das Mutterland der Alpen: „Grüezi“ aus der Schweiz

Hähnchenbrustfilet mit feinem Käsefondue und Kartoffelrösti	16,60
Cordon bleu vom Kalb mit Pommes Frites und Preiselbeeren	21,50
Walliser Kalbsgeschnetzeltes mit Waldpilz- Sahnesoße, dazu knusprige Kartoffelrösti	20,90

Über den Brenner-Pass nach Südtirol

„Tris „	15,20
<i>hausgemachter Schlutzkrapfen, Spinat- und Kaspressknödel, mit Butter und Parmesan</i>	
Schlutzkrapfen hausgemacht,	15,20
<i>gefüllt mit Spinat-Ricotta-Füllung, dazu sahnige Käsesoße, Walnüsse und Parmesan</i>	
Leber „Südtiroler Bergbauern Art“	12,50
<i>mit gebratenem Speck, Röstzwiebeln und Kartoffeln</i>	

Für unsere kleinen Almbesucher

Alm-Heidi Pommes frites mit Ketchup	4,60
Alm –Schweinchen Kinderschnitzel mit Pommes	7,90
Saftiger Knödel mit Soße	4,50
Hausgemachte Eierspätzle mit Soße	4,50

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>Salatvariation</i>	14,50
<i>mit 2 Kaspressknödeln und Nussbutter</i>	
<i>Backhendlsalat „Steirische Art“</i>	15,30
<i>frische Salate der Saison mit gebackenen Hühnerkeulenfilet, verfeinert mit Kürbiskernöl</i>	
<i>Zirmbergsalat</i>	13,30
<i>mit verschiedenen Bergkäsesorten und Schwarzbrotkräutercroutons</i>	
<i>Bunter Salat</i>	<i>klein</i> 4,90
	<i>groß</i> 7,50
<i>Bayerischer Wurstsalat</i> ^{1,5} <i>mit Breze</i>	9,50
<i>1 Paar Weißwurst</i> <i>mit Breze und süßem Senf</i> ²	7,50
<i>Currywurst mit Pommes frites</i> ^{1,5}	10,90
<i>Kalter Schweinsbraten</i> <i>mit frischem Kren</i>	10,50
<i>Ruhpoldinger Brotzeitbrettl:</i> <i>Lassen sie sich überraschen!</i> ^{1,2,5,8}	12,90
<i>Original Tiroler Speckplatte</i> ^{1,2,5,8}	13,20

Süße Sünden aus den Alpen

<i>Original bayerischer Kaiserschmarrn mit Rosinen und Mandeln, dazu Zwetschgenröster oder Apfelmus</i>	11,90
<i>Marillenkñödel mit Butterbrösel, Mövenpick- Eis Creme Vanille und Sahne</i>	8,50
<i>Germknödel mit zerlassener Butter oder Vanillesoße, garniert mit Mohn-Zucker</i>	7,90
<i>Warmer Apfelstrudel mit Mövenpick- Eis Creme Vanille und Sahne</i>	6,90
<i>Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße</i>	6,50
<i>Hausgemachter Kuchen vom Buffet</i>	3,70

Mövenpick -Eisbecher in unserer separaten Eiskarte

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.