

**Liebe Gäste,**

**herzlich willkommen im Almwirt! Für unsere Gerichte verwenden wir, wenn möglich, ausschließlich frische Zutaten aus der Region.**

**Sie planen einen Geburtstag? Eine Firmenfeier? Ein Jubiläum? Wir organisieren Ihr Fest.  
Sprechen Sie uns einfach an.**

**Für Ihren Besuch bedankt sich  
Ihre Familie Bartl und ihre (irre) Mannschaft.**

**ALMWIRT**

**Bitte reservieren Sie rechtzeitig Ihren Tisch!**

**Alle Preise sind in Euro und beinhalten die gesetzliche MwSt.**

# Au3m Suppentopf

*Hausgemachte Rinderbouillon mit Gemüsegewürfel:*

<i>Pfannkuchenstreifen</i>	<i>6,70</i>
<i>Aufgeschmolzene Brezensuppe</i>	<i>7,50</i>

## Brotzeit ist die Schönste Zeit

<i>Obatzda - rote Zwiebeln - Salzstangerl</i>	<i>10,50</i>
<i>Bauernspeckbrettl - Essiggurke - frischer Kren</i>	<i>14,80</i>
<i>Bayrischer Wurstsalat - Essiggurke - rote Zwiebeln</i>	<i>11,90</i>
<i>Schweizer Wurstsalat - Essiggurke - rote Zwiebeln - Kas</i>	<i>12,90</i>
<i>Almjausbrettl - Südtiroler Bauernspeck - Pfefferbeisser grobe Leberwurst - verschiedene Käse - Obatzda - Griebenschmalz</i>	<i>16,90</i>
<i>„Die drei Lustigen von der Alm“ Grobe Leberwurst - Griebenschmalz - Obatzda</i>	<i>12,00</i>

## Warme Schmanferl

<i>Lauwarmes Schweinsbratenbrettl - Kren - Essiggurke</i>	<i>15,40</i>
<i>Schnitzel-Tagliata - Preiselbeeren - Zitrone</i>	<i>12,90</i>
<i>Stück Weißwurst</i>	<i>3,50</i>
<i>Stück Brezn</i>	<i>2,20</i>
<i>Brotkorb</i>	<i>3,90</i>

*Beilagenänderungen und Mitnahme-Verpackungen berechnen wir mit € 1,00*

*Für Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien halten wir eine separate Speisekarte mit Informationen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen bereit.*

# Hauptsach



<b>Ofenfrischer Schweinekrustenbraten aus der Schulter</b> <b>Augustiner Dunkelbiersauce - Kartoffelknödel - Speckkrautsalat</b>	<b>17,50</b>
<b>Original Wiener Kaiserschnitzel vom Kalb</b> <b>Bratkartoffeln - Preiselbeeren</b>	<b>29,90</b>
<b>Gebackene Hendlbrust im Kürbis-Zitronenmantel</b> <b>Kartoffelsalat - marinierter Feldsalat</b>	<b>20,40</b>
<b>Original Münchner Schnitzel</b> <b>Süßer Senf-Krenpanade - Pommes frites</b>	<b>20,40</b>
<b>Bergsteigerpfandl</b> <b>Schweinefilet - hausgemachte Kartoffelrösti - unsere guade Schwammerlsoß</b>	<b>23,40</b>
<b>Bayrisch Cordon Bleu</b> <b>gefüllt mit Obatzda und Landschinken - Pommes Frites</b>	<b>22,50</b>
<b>Zwiebelrostbraten von der bayrischen Rinderlende (250g)</b> <b>hausgemachte Zwiebelsoße - Bratkartoffeln</b>	<b>27,90</b>
<b>Duett vom Kartoffelrösti</b> <b>Räucherlachs - Gegrillte Hähnchenbrust - Kräuterschmand - Salatnest</b>	<b>21,40</b>

**Beilagenänderungen und Mitnahme-Verpackungen berechnen wir mit € 1,00**

**Für Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien halten wir eine separate Speisekarte mit Informationen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen bereit.**

# Fleischlos glücklich

**Kasspatzn** 16,90  
**Allgäuer Bergkäse - hausgemachte Röstzwiebeln - Blattsalat**

**Gemischte Schwammerl** 17,90  
**Rahm - hausgemachter Semmelknödel**

**Spinatknödel** 16,90  
**Frisch gehobelter Parmesan - zerlassene Butter**

## Säsenfutter

**Kleiner gemischter Salat** 6,90

**Großer gemischter Salat** 11,90

**Feldsalat mit gebratenem Ziegenkäse** 17,60  
**Rosmarin-Balsamico-Honig - geröstete Weißbrotwürfel**

**Almwirt Salatplatte mit gegrillter Hendlbrust** 21,90  
**geröstete Kürbiskerne - steirisches Kürbiskernöl**

**Gebratene Rinderlendenstreifen auf Blattsalaten** 22,90  
**Chilli-Balsamico-Dressing - frisch gehobelter Parmesan - Croutons**

## Ausm Wasser

**Auf der Haut gegrilltes Zanderfilet** 23,50  
**Bratkartoffeln - Rahmwirsing**

**Gebackener Goldbarsch** 18,90  
**Kartoffelsalat - marinierter Feldsalat - Remouladensoße**

**Beilagenänderungen und Mitnahme-Verpackungen berechnen wir mit € 1,00**

**Für Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien halten wir eine separate Speisekarte mit Informationen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen bereit.**

## **Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)**

<i>Knödel - Bratensoße</i>	<b>6,90</b>
<i>Spätzle - Bratensoße</i>	<b>6,90</b>
<i>Kleine Pommes</i>	<b>6,90</b>
<i>Schnitzel Wiener Art - Pommes</i>	<b>13,40</b>
<i>Reiberdatschi - Apfelmus</i>	<b>7,40</b>

## **Zur Nachspeis**

<i>Hausgemachter Kaiserschmarrn Mandeln und Rosinen - Apfelkompott oder Zwetschgenröster</i>	<b>15,90</b>
<i>Kleine Portion Kaiserschmarrn</i>	<b>13,90</b>
<i>Apfelkücherl mit Bourbonvanilleeis Zimt und Zucker - frische Johannesbeeren - Sahne</i>	<b>9,90</b>

***Beilagenänderungen und Mitnahme-Verpackungen berechnen wir mit € 1,00***

***Für Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien halten wir eine separate Speisekarte mit Informationen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen bereit.***

**Unsere Schnäpse von der  
Allgäuer Schnapsbrennerei**

***Haselnuss***

**€ 5,50**

***Allgäuer Heuschnaps***

**€ 5,50**

***Alte milde Marille***

**€ 5,50**

***Alte milde Kirsche***

**€ 5,50**

**ALMWIRT**

# Biere

<i>Augustiner Hell vom Holzfass</i>		<i>0,50l 4,70</i>
<i>Schnitt vom Hellen ausm Holzfass</i>		<i>3,50</i>
<i>Augustiner Edelstoff</i>		<i>0,50l 4,90</i>
<i>Augustiner Dunkel</i>		<i>0,50l 4,90</i>
<i>Augustiner Pils</i>		<i>0,33l 4,00</i>
<i>Augustiner Saisonbier</i>		<i>0,50l 5,00</i>
<i>Schnitt Saisonbier</i>		<i>3,80</i>
<i>Augustiner Weißbier</i>	<i>0,30l 3,90</i>	<i>0,50l 5,00</i>
<i>König Ludwig alkoholfreies Weißbier</i>		<i>0,50l 5,10</i>
<i>König Ludwig leichtes Weißbier</i>		<i>0,50l 5,10</i>
<i>König Ludwig dunkles Weißbier</i>		<i>0,50l 5,10</i>
<i>Augustiner Alkoholfrei</i>		<i>0,50l 5,10</i>
<i>Radler</i>		<i>0,50l 4,90</i>
<i>Russ</i>		<i>0,50l 5,10</i>
<i>Cola-Weizen</i>		<i>0,50l 5,10</i>

## Alkoholfreie Getränke

<i>Tafelwasser still oder perlend</i>		<i>0,40l 3,80</i>
<i>Frankenbrunnen Mineralwasser still oder perlend</i>	<i>0,25l 3,70</i>	<i>0,75l 7,20</i>
<i>Almdudler</i>		<i>0,35l 4,80</i>
<i>Zitronenlimo, Spezi</i>	<i>0,25l 3,90</i>	<i>0,40l 4,90</i>
<i>Coca Cola</i>		<i>0,20l 4,00</i>
<i>Coca Cola Zero</i>		<i>0,33l 5,00</i>
<i>Fruchtsaftschorle</i>	<i>0,20l 4,00</i>	<i>0,40l 5,20</i>
<i>Rhabarber, Johannisbeere, Apfel, Maracuja, Orange, Holunder</i>		
<i>Rhabarbersaft, Johannisbeersaft, Apfelsaft naturtrüb, Maracujasaft, Orangensaft</i>	<i>0,20l 4,80</i>	<i>0,40l 7,00</i>

# Unsere handverlesene Weinfarte

## Weißweine

**Grüner Veltliner Steinhaus 2017** 0,20l 8,00 0,75l 29,90  
*Frischer, traubiger Sommerveltliner mit animierendem Säure-Frucht-Spiel.*

**Sauvignon Blanc Fahnberg 2017** 0,20l 8,80 0,75l 32,50  
*Typisches Stachelbeer- und Paprikaaroma. Finessenreicher Gaumen, ungemein trinkanimierend.*

**Chardonnay delle Venezie IGT, Endrizzi, 2016** 0,20l 8,00 0,75l 29,90  
*Strohgelbe Farbe, elegantes Bukett, trockener und fruchtiger Geschmack nach Äpfeln.*

## Rotwein

**Zweigelt Tonori 2015** 0,20l 8,90 0,75l 34,90  
*Intensives Aroma von reifen Kirschen und Weichseln, mit einem fein fruchtigen Abgang.*

**Primitivo Puglia Tratturi IGT 2016 Feudi di San Marzanno** 0,20l 8,60 0,75l 32,60  
*Tief dunkelrot in der Farbe mit violetten Reflexen. Intensives Aroma mit Nuancen von Pflaumen und Kirschen. Körperreicher Wein, rund und ausbalanciert.*

## Roseweine:

**Eitzinger Rose 2016** 0,20l 8,00 0,75l 29,90  
*Ausgeprägte Beerenaromatik - Hollunder-Zitrus-Aromen*

## Prosecco:

**Millesimato, San Simone, Prosecco D.O.C.** 0,20l 7.60 0,75l 33,80  
*Gute Struktur, auch mal zum Essen probieren!*

**Il Concerto, San Simone, Prosecco Rosé** 0,75l 39,80  
*Schöne Perlage, perfekt für einen Aperitif!*

**Weiß-/Rotweinschorle** 0,20l 5,90 0,50l 9,00

# Frizzante

<b>Aperol Sprizz</b>	<b>7,90</b>
<b>Campari Sprizz</b> <i>Campari - Prosecco - Orange</i>	<b>7,90</b>
<b>Dudl Sprizz</b> <i>Prosecco - Ingwer - Almdudler – Rosmarin</i>	<b>7,90</b>
<b>Sarti Sprizz</b> <i>Sarti - Prosecco - Limette</i>	<b>8,90</b>
<b>3,5L-Aperol-Säule / 3,5L-Sarti-Säule</b>	<b>79,90 / 89,90</b>

## Heiße Getränke

*Unsere Kaffeebohnen stammen von der Traditionsrösterei  
Hausbrandt aus Triest.*

<b>Kaffee</b>	<b>4,20</b>
<b>Milchkaffee</b>	<b>5,00</b>
<b>Espresso</b>	<b>3,00</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>3,80</b>
<b>Doppelter Espresso</b>	<b>5,10</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>4,50</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>5,90</b>
<b>Affogato (Vanilleeis - Espresso)</b>	<b>6,10</b>
<b>Earl Grey</b>	<b>5,00</b>
<b>Kräutertee</b>	<b>5,00</b>
<b>Früchtetee</b>	<b>5,00</b>
<b>Kamillentee</b>	<b>5,00</b>
<b>Grüner Tee</b>	<b>5,00</b>
<b>Heiße Schokolade</b>	<b>5,90</b>

# Spirituosen

<b>Jägermeister</b>	<b>2cl 5,20</b>
<b>Obstler</b>	<b>2cl 5,20</b>
<b>Williamsbirnenbrand Pircher</b>	<b>2cl 5,50</b>
<b>Enzian</b>	<b>2cl 5,50</b>
<b>Erdbeerlimes</b>	<b>2cl 4,50</b>
<b>Baileys</b>	<b>4cl 6,70</b>
<b>Averna</b>	<b>4cl 6,70</b>
<b>Ramazotti</b>	<b>4cl 6,70</b>
<b>Rüscherl</b>	<b>5,00</b>

# Songdrinks

<b>Cuba Libre</b> <i>Havana Club 3 J. - Coke - Limette</i>	<b>12,00</b>
<b>Gin and Tonic</b> <i>Hendricks Gin - Fevertree Tonic - Limette</i>	<b>13,00</b>
<b>Jack Daniels - Coca Cola</b>	<b>12,00</b>
<b>Wodka - Red Bull</b>	<b>13,00</b>
<b>Wodka - Orange</b>	<b>12,00</b>

**Für Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien halten wir eine separate Speisekarte mit Informationen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen bereit.**