



## AUS DEM SUPPENTOPF

<b>Nudelsuppe<sup>ACG</sup></b> mit Landbrot	€ 6,50
<i>Clear soup with noodles and bread</i>	
<b>Erdäpfelsuppe<sup>AG</sup></b> mit Landbrot	€ 7,50
Rauchfleisch und Majoran	
<i>Potato-soup with bacon and bread</i>	
<b>Kaspreßknödel<sup>ACFG</sup></b>	€ 8,50
in kräftiger Rindsuppe	
<i>Clear soup with dumpling of white bread and cheese</i>	
<b>Tiroler Speckknödel<sup>ACFG</sup></b>	€ 8,50
in kräftiger Rindsuppe	
<i>Clear soup with dumpling of white bread and bacon</i>	
<b>Pikanter Gulaschsuppentopf<sup>AO</sup></b> mit Landbrot	€ 9,90
<i>Spicy Goulash soup with bread</i>	

## AUS DEM PFANDL

<b>Pinzgauer Kasnocken<sup>ACG</sup></b>	€ 17,90
Nocken mit würzigem Pinzgauer Käse und Röstzwiebeln	
<i>Small dumplings with mountain cheese and onions</i>	
<b>Tiroler Gröstl<sup>AC</sup></b> mit Spiegelei	€ 17,50
Geröstete Erdäpfel mit Rauchfleisch, würziger Wurst und Zwiebeln	
<i>Pan-fried sliced potatoes with bacon, onions and a fried egg</i>	



## BÄRNALM-SCHMANKERL

**“Alm” Pfandl<sup>ACGL</sup>** € 25,90

Schweinefilet in Pfeffersauce  
mit Butterspätzle und Gemüse  
*Filet of pork in pepper sauce served with noodles (Spätzle)  
and vegetables*

**Grillteller<sup>MG</sup>** € 23,90

Schwein, Rind, Pute  
mit Pommes und Grilltomate  
*Mixed Grill of pork, beef and turkey with french fries,  
garnished with grilled tomato*

**Wiener Schnitzel vom Schwein<sup>ACGM</sup>** € 19,90

mit Pommes frites  
*Escalope of pork „Vienna style“ with french fries*

**Hausgemachtes Rindsgulasch<sup>ACFG</sup>** € 19,90

mit Semmelknödel  
*Goulash of beef with white bread dumpling*

**Spaghetti Bolognese<sup>AGL</sup>** € 15,90

mit Parmesan  
*Spaghetti with minced meat-sauce and parmesan*

**Leberkäse gebraten<sup>CM</sup>** € 16,30

mit Spiegelei und Erdäpfelsalat  
*Hot slice of meat with a fried egg and potato salad*

**Ofenkartoffel mit gegrillten Putenstreifen<sup>CG</sup>** € 18,50

und Kräuter-Sauerrahmsauce  
*Big potato with grilled turkey strips and herb sourcream sauce*



## WÜRST'L ECKE

<b>Grillwürstel</b>	€ 14,50
mit Pommes frites	
<i>Grilled sausages with french fries</i>	
<b>Curry Wurst<sup>A</sup></b>	€ 16,30
mit Pommes frites	
<i>Grilled sausage with curry sauce and french fries</i>	
<b>Berner Würstel<sup>AG</sup></b>	€ 15,90
Würstel mit Käse und Speck, dazu Pommes frites	
<i>Sausages stuffed with cheese, rolled in bacon, served with french fries</i>	

## JAUS'N ZEIT

<b>„Bärnalm-Brettl“<sup>ACGM</sup></b> reich garniert	€ 16,90
Brettljause mit Speck, Salami, Hauswurst und Bergkäse	
<i>Cold plate with bacon, salami, smoked sausage, mountain cheese, bread and butter</i>	
<b>Speckbrot<sup>ACGM</sup></b> mit Garnitur	€ 14,50
<i>Brown bread with butter and sliced smoked bacon</i>	
<b>Käsebrot<sup>ACGM</sup></b> reich garniert	€ 14,50
<i>Brown bread with butter and sliced cheese</i>	
<b>Ofenkartoffel mit geräuchertem Speck<sup>CG</sup></b>	€ 15,50
und Kräuter-Sauerrahmsauce	
<i>Big Potato with smoked bacon and a herb sourcream sauce</i>	
<b>Schinken-Käsetoast mit Salatgarnitur<sup>AFGLM</sup></b>	€ 11,90
<i>Toasted white bread with ham and cheese, garnished with salad</i>	

Preise inklusiv aller Steuern und Abgaben / prices inclusive all taxes.  
Trinkgeld ist im Preis nicht enthalten / Tips not included



## SALATE

<b>Saalbacher Salatteller<sup>G</sup>M</b>	€ 18,50
mit gegrillten Putenbruststreifen und Hausdressing <i>Salad with grilled breast of turkey and dressing</i>	
<b>Salatteller mit mariniertem Thunfisch<sup>DGM</sup></b>	€ 18,90
Salad with marinated tunafish	
<b>Pinzgauer Bauernsalat<sup>ACGM</sup></b>	€ 17,80
Salat mit gerösteten Erdäpfeln, Rauchfleisch und Käse <i>Salad with roasted potatoes, smoked bacon and cheese</i>	

## VEGETARISCH

<b>Penne mit Tomaten-Basilikumsauce<sup>A</sup></b>	€ 14,50
Noodles with tomato-basil-sauce	
<b>Käsetoast mit Salatgarnitur<sup>AFGLM</sup></b>	€ 11,90
Toasted white bread with cheese, garnished with salad	
<b>Ofenkartoffel mit Salatgarnitur<sup>CGM</sup></b>	€ 14,80
und Kräuter-Sauerrahmsauce Big Potato with a herb sourcream sauce, garnished with salad	

<b>Portion Pommes frites</b>	€ 8,10
<b>Stück Landbrot<sup>G</sup></b>	€ 1,50
<b>Gemischter Salat<sup>M</sup></b>	€ 6,20
<b>Krautsalat</b>	€ 6,20
<b>Portion Ketchup, Senf oder Mayonnaise<sup>CM</sup></b>	€ 0,80

Preise inklusiv aller Steuern und Abgaben / prices inclusive all taxes.  
Trinkgeld ist im Preis nicht enthalten / Tips not included



## SÜSS UND ANGEZUCKERT

**Hausgemachter „Kaiserschmarr’n“<sup>ACG</sup>** € 17,30

Zubereitet aus frischer Biomilch, serviert mit Apfelmus

Sweet omelette served in pieces with raisins and apple sauce

**Riesengermknödel<sup>ACGH</sup>** € 10,90

mit Vanillesauce und Mohn **oder** Mohn und Butter

Sweet dumpling stuffed with plum-jelly, served with vanilla sauce and poppy seed **or** poppy seed and butter

**Hausgemachter Marillen-Topfenstrudel<sup>ACFGHL</sup>** € 9,50

mit Vanillesauce

Warm slice of apricot-curd strudel with vanilla sauce

**Hausgemachter Apfelstrudel<sup>ACFGHL</sup>** € 9,50

mit Vanillesauce

Warm slice of apple strudel with vanilla sauce

## KUCHEN

**Kuchen nach Tagesempfehlung<sup>ACEFGHM</sup>** € 4,80

Cake of the day

**Kuchen nach Tagesempfehlung mit Schlagobers<sup>ACEFGHM</sup>** € 5,30

Cake of the day with whipped cream

DIE SINNE  
ERWACHEN.



Preise inklusiv aller Steuern und Abgaben / prices inclusive all taxes.  
Trinkgeld ist im Preis nicht enthalten / Tips not included



## ALKOHOLFREI

<i>Coca-Cola</i> ORIGINAL TASTE	<b>FANTA</b>	<b>Sprite</b>	0,25 l	€ 4,10	0,50 l	€ 6,10
<i>Coca-Cola</i> ZERO® ZUCKER			0,33 l	€ 5,10		
RÖMERQUELLE®	prickelnd/still		0,33 l	€ 3,90		
<b>Spezi</b>			0,25 l	€ 4,10	0,50 l	€ 6,10
<b>Almdudler</b>			0,25 l	€ 4,30	0,50 l	€ 6,30
<b>Schiwasser</b>			0,25 l	€ 3,90	0,50 l	€ 5,90
<b>Apfelsaft</b>			0,25 l	€ 4,10	0,50 l	€ 6,10
<b>Orangensaft</b>			0,25 l	€ 4,40	0,50 l	€ 6,40
<b>Red Bull</b>				0,25 l	€ 4,90	
<b>KINLEY Tonic Water, Bitter Lemon</b>				0,25 l	€ 4,10	
<b>Johannisbeer oder Mango</b>			0,20 l	€ 4,10		

Limonaden und Säfte gespritzt auf 0,50l zuzüglich

**€ 1,50 prickelnd oder € 1,20 still**

For lemonades and juices filled up with water to 0,50l  
we charge additionally.

**€ 1,50 with gas or € 1,20 without gas**

## ZUM AUFWÄRMEN

<b>Heiße Schokolade mit Schlagobers<sup>G</sup></b>	€ 5,10
<b>Schwarztee mit Zitrone oder Sahne</b>	€ 3,50
<b>Früchte-, Kamillen-, Pfefferminz-, Grüner-, Kräutertee</b>	€ 3,40
<b>Heiße Zitrone</b>	€ 3,60
<b>Kaffee</b>	€ 3,90
<b>Kleiner Brauner / Espresso</b>	€ 3,50
<b>Großer Brauner / Espresso</b>	€ 4,50
<b>Cappuccino<sup>G</sup></b>	€ 4,40
<b>Häferl-Kaffee mit Milchschaum<sup>G</sup></b>	€ 4,70
<b>Café Latte<sup>G</sup></b>	€ 4,80
<b>Irish Coffee<sup>G</sup></b>	€ 8,90

Alle Kaffeeköstlichkeiten sind auch koffeinfrei erhältlich!

*siecht berg*

# BÄRN      ALM

## BIER

<b>Zipfer vom Fass<sup>A</sup></b>	0,30 l	€ 5,10	0,50 l	€ 6,30
<b>Gösser NaturRadler vom Fass<sup>A</sup></b>	0,30 l	€ 5,10	0,50 l	€ 6,30
<b>Wieninger Hefe hell<sup>A</sup></b>			0,50 l	€ 6,50
<b>Wieninger Hefe dunkel<sup>A</sup></b>			0,50 l	€ 6,50
<b>Wieninger alkoholfrei<sup>A</sup></b>			0,50 l	€ 6,50
<b>Gösser NaturGold alkoholfrei<sup>A</sup></b>			0,50 l	€ 6,30
<b>Stiegl Paracelsus BIO glutenfrei</b>	0,33 l	€ 6,60		

## HEISS UND GEHALTVOLL

<b>Jagatee</b>	€ 7,50
<b>Glühwein</b>	€ 7,10
<b>Heiße Schokolade mit Rum<sup>60% G</sup> 2 cl</b>	€ 6,70
<b>Schwarztee mit Rum<sup>60%</sup> 2 cl</b>	€ 5,10
<b>Grog (4 cl Rum<sup>60%</sup> mit Heißwasser)</b>	€ 5,30

## PRICKELNDES

<b>Prosecco Piccolo</b>	€ 10,90
<b>Sparkling Piccolo</b>	€ 10,90
<b>Schlumberger Sparkling</b>	0,75 l € 45,00
nach traditioneller Champagner-Methode hergestellt	
<b>Prosecco La Farra Extra Dry Superiore</b>	0,75 l € 38,00
<b>Moët &amp; Chandon Brut Imperial</b>	0,75 l € 99,00

## ES WIRD A WEIN SEIN

<b>Grüner Veltliner oder Zweigelt</b>	1/8 l	€ 4,30	1/4 l	€ 6,90
<b>Weißwein oder Rotwein gespritzt</b>	1/4 l	€ 4,60		
<b>Aperol Spritz</b>			€ 7,50	
<b>Hugo</b>			€ 7,50	

Preise inklusiv aller Steuern und Abgaben / prices inclusive all taxes.  
Trinkgeld ist im Preis nicht enthalten / Tips not included



## FLASCHENWEINE

**Riesling Ried Steinleithen** 0,75 l € 33,00

Josef Dockner, Höbenbach, Kremstal

13,0 % vol. trocken, Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Frischer Weingartenpfirsich, gelbe Tropenfrucht, ein Hauch von Maracuja, zarter Blütenhonig, attraktives Bukett. Saftig, elegant, weiße Steinobstnuancen, feine Fruchtsüße, finessenreicher Säurebogen, lebendig und gut anhaftend, mineralisch-salzig im Nachhall, sicheres Entwicklungspotenzial. 93 Punkte Falstaff

**Chardonnay** 0,75 l € 36,00

Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum

12,5 % vol.; trocken, mittleres Gelbrün, in der Nase angenehme Birnenfrucht, zart nach Golden Delicious, Kräuterwürze, am Gaumen feine Nuancen von Feuerstein, gelbe Frucht, nach Apfel, frische Säurestruktur, mineralisch und gut anhaltend, ein vielseitiger Speisenbegleiter.

**Sauvignon Blanc Klassik** 0,75 l € 37,00

Weingut Wohlmuth, Fresing, Südsteiermark

12,5 % vol.; trocken, helles Gelb, Silberreflexe. Zart rauchig, feine Kräuterwürze, tabakige, Nuancen, ein Hauch von Steinobst, feiner Anistouch im Hintergrund. Straff, weiße Apfelfrucht, rassig, mineralisch, zitronig, bleibt gut haften, feinwürziger Nachhall. 91 Punkte Falstaff.

**Pinot Noir** 0,75 l € 35,00

Johanneshof - Reinisch, Tattendorf, Thermenregion

12,5 % vol.; trocken, kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Mit zarter Kräuterwürze unterlegte rotbeereige Frucht, zarte Wechselnoten etwas Zitruszesten. Saftig, frische Säurestruktur, elegante Mineralität, Kirschnuancen im Abgang, toller Sortenvertreter. 90 Punkte Falstaff.

**Macho** 0,75 l € 35,00

Hans Schwarz, Andau, Neusiedlersee

Cuvee aus Merlot, Cabernet Sauvignon und St. Laurent

13,0 % vol.; trocken, kraftvolle Cassis und Wechselnote, feine Vanillenoten mit etwas Süße und einer tollen Schoko-Karamell-Note in der Nase, unverwechselbare dunkle Beerendüfte, am Gaumen weich und zugänglich, dennoch kraftvoll und lang im Abgang, guter Druck am Gaumen - mit viel Schmelz und Saftigkeit.

**Rosé Tetuna** 0,75 l € 33,00

Robert Goldenits, Tadten, Neusiedlersee

Cuvee aus Zweigelt, Blaufränkisch, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot 12,5 % vol. halbtrocken, brillantes Rosé, in der Nase extreme Frucht nach Erdbeeren und Ribisel, perlendes Zucker-/Säurespiel am Gaumen, verführerisch und animierend im Abgang, gute Länge

Preise inklusiv aller Steuern und Abgaben / prices inclusive all taxes.  
Trinkgeld ist im Preis nicht enthalten / Tips not included

# BÄRN ALM

## MIXGETRÄNKE

**Flügerl**  
**Flying Hirsch**  
**Bacardi Orange**  
**Bacardi CocaCola**  
**Rum CocaCola**  
**Whiskey CocaCola** (Jack Daniel's)  
**Amaretto Apfelsaft**  
**Gin Tonic**



4 cl	€ 4,90
	€ 5,40
4 cl	€ 8,70
4 cl	€ 8,70
4 cl	€ 7,10
4 cl	€ 9,10
4 cl	€ 7,60
4 cl	€ 9,10

## HOCHPROZENTIG

**Jägermeister**  
**Ramazzotti**  
**Amaretto<sup>H</sup>**  
**Baileys<sup>G</sup>**  
**Asbach Uralt**  
**Jack Daniel's**  
**Tequila**  
**Apfelkorn**  
**Gin Gordon's London Dry**

2 cl	€ 4,40
2 cl	€ 4,40
2 cl	€ 3,90
2 cl	€ 3,90
2 cl	€ 4,50
2 cl	€ 4,90
2 cl	€ 4,50
2 cl	€ 4,20
2 cl	€ 4,60

## SCHEYERER'S EDELBRÄNDE

<b>Heidelbeerbrand</b>	2 cl	€ 5,80
<b>Vogelbeerbrand</b>	2 cl	€ 5,50
<b>Holunderbrand, Weichselbrand, Himbeerbrand</b>	2 cl	€ 4,90
<b>Enziangeist</b>	2 cl	€ 4,60
<b>Haselnussgeist, Zirbengeist</b>	2 cl	€ 4,30
<b>Bauernobstler</b>	2 cl	€ 4,50
<b>Schoko Chili Likör</b>	2 cl	€ 4,20

## SAALBACHER SCHNAPS'L

**Marillenschnaps, Birnenschnaps** 2 cl € 4,20

Unsere Schnäpse und Edelbrände kommen aus der  
Brennerei Scheyerer in Saalbach!

Preise inklusiv aller Steuern und Abgaben / prices inclusive all taxes.  
Trinkgeld ist im Preis nicht enthalten / Tips not included

