

# Zum Aperitif

<b>Prosecco mit Erdbeermark</b>	3,50
<b>Holunder-Sekt</b>	3,50
<b>Campari Orange</b>	4,50
<b>Campari mit Soda und Zitrone</b>	4,40

<b>Burschik Vermouth</b>	3,60
Erste österreichische Wermutwein-Kellerei	
<b>Wiener Klassik, 5 cl (auf Eis)</b>	3,60
helle natürliche Farbe, harmonische Kräutermischung in der Nase fein abgerundet, unaufdringlich süßer Geschmack, feiner, weicher Abgang	
<b>Dry, 5 cl (auf Eis)</b>	3,60
Kristalline Farbe, Hauch von grün, großzügig und voll im Aroma, intensiver Duft nach Kräutern am Gaumen zeigen sich weitere Aromen von Veilchen und Zitrusbitter	
<b>Red, 5 cl (auf Eis)</b>	3,60
dunkle Bernsteinfarbe durch Karamell leichte Bitternote intensiv nach Kräutern	

# Vorspeisen

## **Landalm Vorspeisenteller für 2 Personen**

mit Räucherlachs, Wildschinken, Bauernbutter und hausgemachtem Brot

*Cold Landalm starter plate for 2 persons*

*with smoked salmon, ham of venison, farmer's butter and homemade bread*

15,90

**für 1 Person – *for 1 person***

8,90

## **Wild-Räucherlachs**

mit Oberskren und Hausgemachtem Brot

*Smoked wild salmon*

*with creamy horseradish, homemade bread & butter*

8,90

## **Feiner Wildschinken mit Kren**

mit hausgemachtem Bauernbrot u. Biobutter

*Fine ham of venison with horseradish*

*homemade bread and farmer's butter*

9,20

***Natürlich gekochte Gerichte –  
ländlicher Einkauf-  
köstliche steirische Schmankerl***



**Die fangfrische und gebratene Forelle „Müllerin“**

in zerlassener Butter und Petersilienkartoffel

*Freshly caught and roasted trout meunière  
with melted butter and parsley potatoes*

14,20

**Die gebratene fangfrische Forelle**

in Mandelbutter und mit Petersillienkartoffel

*Freshly caught and roasted trout  
with almond butter and parsley potatoes*

14,20

**Forelle nach Art des Bürgermeisters**

Grilltomate, Speckstreiferl, Grillgemüse und Butterkartoffel

**Trout “Mayor style”**

*with grilled tomato, stripes of bacon, grilled vegetables and butter potatoes*

15,90

**Fangfrischer Gebirssaibling**

mit Bärlauch-Kräuterbutter, Mandelbroccoli und Petersilienkartoffeln

(solange der Vorrat reicht)

*Fresh mountain char*

*With wild garlic-herb butter, almond broccoli and parsley potatoes*

*(while stock lasts)*

€16,90

# ***Wir servieren traditionelle Gerichte und Steirische Schmankerl***

## **Ofenfrischer Stelzenteller**

mit Knödel und Specksauerkraut (solange der Vorrat reicht)

*Oven fresh knuckle of pork*

*with semolina dumpling and sauerkraut with bacon (while stocks last)*

14,20

## **Landalm Grillteller mit verschiedenen Fleischsorten**

Rind, Schwein & Pute, dazu Grillgemüse, Pommes Frites  
und selbstgemachte Kräuterbutter

*Land Alp grill plate with different meat Kinds*

*Cattle, big & Turkey, in Addition grill vegetables, Chips  
and home-made herb-flavoured Butter*

15,70

## **„Schladminger Pfandl“**

Puten- und Schweinefleisch in einer Pilz-Rahm-Sauce,  
mit Butternockerl und Speckstreiferl

*Schladminger pan*

*grilled turkey and pork meat in creamy mushroom sauce  
butter dumplings and bacon stripe*

13,90

## **Eine Portion bestes Backhendl der Welt**

mit Preiselbeeren und hausgemachtem Kartoffel-Vogerlsalat

*One portion of the best FRIED CHICKEN*

*with cranberries and homemade potato-salad*

14,90

## **Gemischter Salat oder Grüner Salat**

*Mixed salad or green salad*

4,30

# *Pfannenfrisch in der Landalm*

## **Wiener Schnitzel vom Schwein oder von der Pute**

mit Pommes Frites und Preiselbeeren

*Escalope of pork or turkey "Vienna style"*

*with French fries and cranberries*

11,90

## **Gegrillte Hendlfiletstreifen**

auf verschiedenen Salaten mit Kürbiskernöl  
und hausgemachtem Brot

*Grilled filet of chicken*

*with different salads, pumpkin seed oil and homemade bread*

12,90

## **Steirischer Backhendl- Salat** auf verschiedenen Salaten

mit Kürbiskernöl und hausgemachtem Brot

*Fried chicken "Styria"*

*with different salads, pumpkin seed oil and homemade bread*

11,90

## **Ofenfrische Ripperl**

mit Kren und hausgemachtem Brot (solange der Vorrat reicht)

*Ovenfresh spare-ribs*

*with horseradish and homemade bread (while stocks last)*

11,90

mit Portion Pommes frites

15,40

Gerne servieren wir einen gemischten Salat anstatt  
von unserem hausgemachten Brot  
zum Preis von 3,70.

## *Richtig portioniert für die jungen Gäste*

**Kinder Wiener Schnitzel**  
mit Pommes

*Small escalope of pork Vienna style*

7,90

**Berner Würstel „Arnold Schwarzenegger“**  
mit Pommes

*Sausage filled with cheese, wrapped in bacon, served with French fries*

7,90

**Eiernockerln**  
und gemischter Salat

*Egg dumplings with mixed salad*

7,90

**¼ Backhendl „a la Auer Bauer“**  
mit Pommes

*¼ fried chicken “a la Auer Bauer” with french fries*

7,90

**Ofenfrische Ripperl für unsere Kleinen**  
mit hausgemachtem Brot

*Small portion ovenfresh spare-ribs*

7,90

**Spaghetti mit Bolognesesauce ‘Asterix’**  
*Spaghetti bolognese “Asterix”*

6,90



# *Süße Köstlichkeiten – unsere Desserts*

**Valrhona Schoko-Mousse im Glas**  
mit Erdbeersauce

*Valrhona chocolate mousse  
with strawberry sauce*

6,20

**2 Stück Palatschinken**

mit selbstgemachter Wachauer-Marillenmarmelade

*Pancakes filled with apricot jam  
2 pieces made from grandma`s houserecipe*

4,70

**Eispalatschinken**

mit Schlagobers und Schokosauce

*Vanilla ice cream dressed in a pancake  
with whipped cream and chocolate sauce*

6,20

**Waldbeerenpalatschinke**

mit Heidel- und Brombeeren, Schokosauce und Obers

*Pancake with hot wildberrysauce  
chocolatesauce and whipped cream*

6,20

**Honigparfait mit Ingwerschokolade**

wir verwenden frischen Ingwer

*Honey parfait with ginger chocolate  
we use fresh ginger (while stocks last)*

6,50

**Maroniparfait mit Ingwerschokolade**

das köstliche Dessert im Winter

*Chestnut parfait with ginger chocolate  
(while stocks last)*

6,50

## *Edelbrände vom Bauern*

Nussschnapsl	2,50
Obstler	2,20
Schwarzbeerschnapsl	4,10
Vogelbeer	4,10
Hollunder	4,10
Marille	2,90
Birne	2,90
Kriecherl (Wilde Pflaume)	2,90
Zirb'n Schnapsl	2,50
Honigschnapsl	3,00
Preiselbeerschnapsl (hausgemacht)	2,50
Rum	2,00

## *Magenbitter - vor oder nach dem Essen*

<b>Alt Salzburger Magenbitter</b>	3,20
<i>Brennerei Guglhof, Salzburger Land</i>	
<b>Jägermeister</b>	2,90
<b>Ramazotti</b>	2,90
<b>Fernet Branca</b>	2,90
<b>Gurktaler Kräuterlikör</b>	2,90
<b>Ennstaler Edelbitter</b>	2,90

## *Grappa 2 cl*

<b>Grappa Merlot</b> aus Italien	3,90
Schwarze Beeren, Marzipan, Nüsse, sehr weich und rund.	
<b>Poli Grappa Moscato</b> aus Italien	4,10
Grappa aus Trestern des Moscato Bianco Zitrusfrüchte und Orangenblüten.	
<b>Nonnio Grappa Prosecco</b> aus Italien	4,10
Ausgesuchte Traubentrester vollreifer Proseccotrauben werden für diese Grappa sorgfältig destilliert und im Barrique ausgebaut.	
<b>Poli Grappa Scarpa die Poli Riserva in Tubo</b> aus Italien	3,90
Diese würzige, warme Grappe reift 4 Jahre in Alliers Eichenfässern, was diesem vollkommenen Digestiv ein feines Vanillearoma verleiht.	

## *Liköre*

<b>Heidelbeerlikör</b> , Familie Lindpichler	2,60
<b>Kirschlikör</b> , Familie Lindpichler	2,60
<b>Hollunderlikör</b> , Familie Lindpichler	2,60

## *Long Drinks*

<b>Bacardi Cola 2 cl</b> + 1/8 l Alkoholfrei	5,10
<b>Whiskey Cola 2 cl</b> + 1/8 l Alkoholfrei	5,10
<b>Gin Tonic 4 cl</b> + 0,2 l Fever Tree	7,50
<b>Wodka Lemon 4 cl</b> + 0,2 l Fever Tree	7,50

## *Wein & Most*

1/8 Zweigelt, Weingut Stiegelmar	2,60
1/8 Grüner Veltliner, Weingut Stiegelmar	2,60
1/4 Most (reinsortiger Speckbirnenmost)	2,00
1/2 Most gespritzt	3,00

## *Bier vom Fass*

0,2 l Schladminger	2,50
0,5 l Schladminger	4,20
0,3 l Schladminger	3,00
0,3 l Radler	3,00
0,5 l Radler	4,20
0,5 l Weizen	4,20
0,5 l Schladminger dunkel	4,20
0,5 l Gösser naturgold (alkoholfrei)	4,00
0,5 l Schladming Zwickl	4,20



# *Alkoholfreie Getränke*

kleine Flasche Römerquelle 0,33l	2,60
große Flasche Römerquelle 0,75l	4,50
¼ Cola, Fanta, Almdudler, Sprite	2,40
¼ Apfelsaft naturtrüb und Orangensaft	2,40
¼ Apfelsaft g`spritzt	1,70
¼ Hollersaft	1,70
Diverse Bio Fruchtsäfte von Familie Ferdl (Erdbeer, Marille, Mango, Johannisbeer, Apfel-Holunder)	3,20
0,33 l Eistee	2,90
0,33 l Coca Cola light	2,90
0,2 l Tonic Water Fever Tree	2,90
0,2 l Bitter Lemon Fever Tree	2,90
1 Liter Wasser	1,20

# *Heiße Getränke*

Verlängerter	2,70
Häferlkaffee	2,90
Cappuccino	2,80
Großer Brauner/kleiner Brauner	3,50/2,30
Heiße Schokolade	3,00
Diverse Teesorten	2,50
Glühwein	4,00
Früchte Punsch	4,00
Glühmost	3,50
Jagatee	4,00