



FÜR ZWISCHENDURCH

For In-Between

1 Paar Frankfurter mit Senf, Kren und Gebäck AGMO 1 pair of Frankfurter sausages with mustard, horseradish and bread AGMO	€ 5,90
Schinken-Käse Toast mit Salatgarnitur AFG Ham & cheese toast served with a salad garnish AFG	€ 8,50
Grillwürstel mit Pommes Frites Grilled sausages with French fries	€ 9,50
Spaghetti mit Tomatensauce AC Spaghetti with tomato sauce AC	€ 9,90
Spaghetti Bolognese ACL	€ 12,50

KINDERGERICHTE

Kids Menü

Kitty Spaghetti mit Tomatensauce AC Spaghetti with tomato sauce AC	€ 6,90
Yakari Spaghetti Bolognese ACL Spaghetti Bolognese ACL	€ 7,90
Donald Duck Chickennuggets mit Pommes AC Chickennuggets with French fries AC	€ 7,90
Miss Piggy Wiener Schnitzel mit Pommes oder Kartoffeln AC „Wiener Schnitzel“ breaded fried escalope with French fries or potatoes	€ 7,90
Pirat Jake Fischstäbchen mit Pommes oder Kartoffeln AC Fish sticks with French fries or potatoes AC	€ 7,90



SUPPEN

Soups

Rindsuppe mit Kräuterfrittaten ACG Beef soup with Austrian style sliced pancakes ACG	€ 5,50
Rindsuppe mit 2 Pinzgauer Kaspresknödel ACG Beef soup with 2 cheese dumplings ACG	€ 8,50
Knoblauchcremesuppe mit Kräutercroutons und Sahnehaube AGLO Cream soup of garlic with herb croutons and whipped cream topping AGLO	€ 6,50
Gulaschsuppe mit Gebäck AFGN Goulash soup with bread AFGN	€ 7,90
Altwiener Suppentopf mit Rindfleisch, Gemüse und Nudeln ACGL Viennese soup pot with beef, vegetables and noodles ACGL	€ 7,90

SALATE

Salads

Gemischter Salat GM Mixed salad GM	€ 6,50
Pinzgauer Salatschüssel verschiedene Blattsalate mit Pinzgauer Bierkäse, Kartoffelspalten und gebratenem Speck G Mixed green lettuce with „Pinzgau beer cheese“, potato wedges and fried bacon	€ 14,50
Großer gemischter Salatteller GM Large mixed salad GM	
mit gebratenen Pinzgauer Kaspresknödel ACG with fried cheese dumplings ACG	€ 14,90
mit gebratenen Putenstreifen und Kräutern with fried turkey stripes and herbs	€ 14,90
mit Thunfisch und Zwiebelringen with tuna and onion rings	€ 14,50
mit Schafskäse und würzigen Kartoffelspalten AG with feta cheese and potato wedges G	€ 14,50
mit knusprig gebratenem Zanderfilet AG with crispy fried fillet of pike-perch AG	€ 17,90
Knoblauchtoast (2 Scheiben) AG garlic toast (2 slices)	€ 3,50



HAUPTSPEISEN

Main Dishes

Pinzgauer Kasnocken ACGO € 14,50
im Pfandl serviert mit Blattsalat
„Pinzgau“cheese dumplings served in a small pan with lettuce ACGO

Wiener Schnitzel ACG € 15,50
vom Schwein mit Preiselbeeren und Pommes Frites
Breaded fried escalope of pork with cranberries and French fries ACG

Champignonrahmschnitzel ACGO € 16,50
von der Pute mit Kräuterspätzle
Escalope of Turkey in a mushroom cream sauce and herb “Spätzle” ACGO

Gebackener Camembert ACFGL € 15,50
mit Preiselbeeren, Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat
Fried Camembert with cranberries, parsley potatoes and mixed salad ACFGL

Zanderfilet vom Grill ACDGLO € 21,90
mit Kartoffel-Paprika Gröstl und Kräuterrahmsauce
Grilled fillet of pike-perch with potato-paprika-gröstl and herb sauce ACDGLO

Cordon Bleu ACG € 18,50
gebackenes Schweineschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt,
dazu Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat
Breaded fried escalope of pork stuffed with ham and cheese, parsley potatoes and salad ACG

ALLERGENENINFORMATIONEN

A Glutenhaltiges Getreide/gluten

B Krebstiere/Crustaceans

C Ei/Egg

D Fisch/Fish

E Erdnuss/Peanuts

F Soja/Soy

G Milch oder Lactose/Milk or Lactose

H Schalenfrüchte/Edible nuts

L Sellerie/Celery

M Senf/Mustard

N Sesam/Sesame

O Sulfite/Sulphites

P Lupinen/Lupines

R Weichtiere/Molluscs

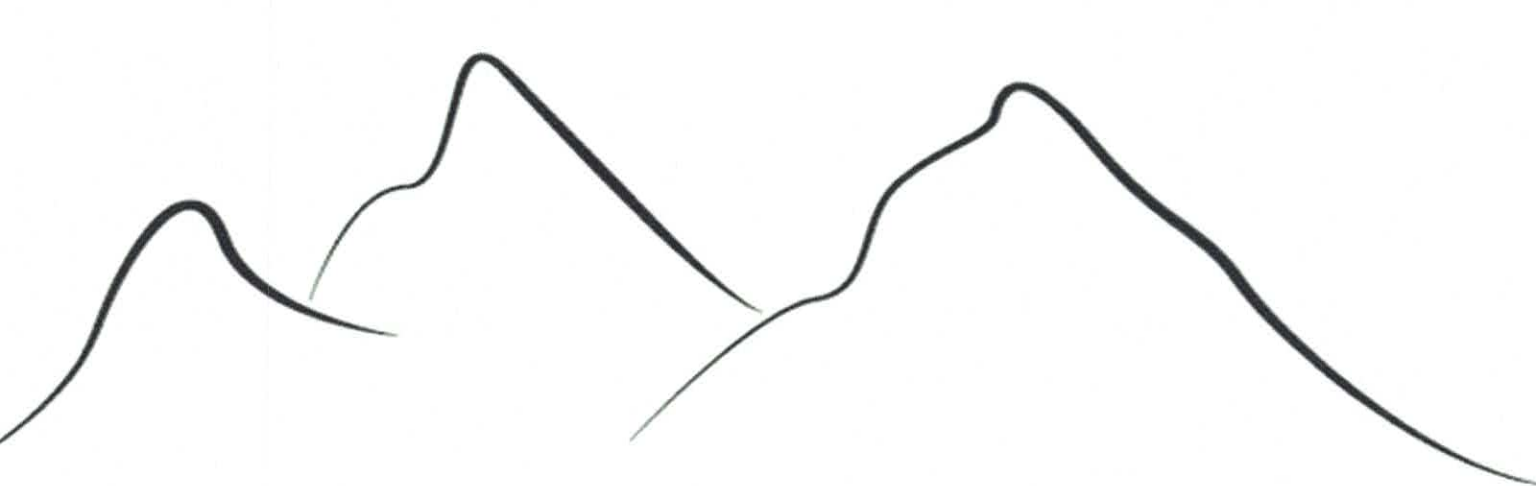


BURGER

Almaa Burger	€ 13,90
180g Rindfleisch, Salat, Tomate, Gurke, Zwiebel, Cocktailsauce 180g beef, salad, tomato, cucumber, onion, cocktailsauce	
Almaa Burger deluxe	€ 14,50
180g Rindfleisch, Salat, Tomate, Gurke, Zwiebel, Käse, Speck, Cocktailsauce 180g beef, salad, tomato, cucumber, onion, cheese, bacon, cocktailsauce	
Buffalo Burger	€ 13,90
180g Rindfleisch, Salat, Spiegelei, Speck, Cocktailsauce 180g beef, salad, fried egg, bacon, cocktailsauce	
Homestyle Burger	€ 13,90
gegrilltes Putenfleisch, Salat, Tomate, Gurke, Speck, Joghurt-Kräutersauce roasted turkey, salad, tomato, cucumber, bacon, yogurt herb sauce	
Hot spicy Burger (scharf)	€ 14,50
180g Rindfleisch, Salat, Tomate, Gurke, Käse, Speck, Chili, Cocktailsauce 180g beef, salad, tomato, cucumber, cheese, bacon, chili, cocktailsauce	
Aufpreis Pommes frites	€ 2,90
French fries	

Alle Burger und Speisen auch zum Mitnehmen!

Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über Zutaten und Allergene.
Preise inkl. aller Steuern



DESSERT

- Schokoladengugelhupf** ACGH € 8,50
lauwarmer Schokoladenkuchen mit Sahne, Vanilleeis
und Mandelblätter
lukewarm chocolate pie with whipped cream, vanilla ice-cream and almond slivers
- Germknödel** mit zerlassener Butter und Mohn ACG € 8,50
yeast dumpling stuffed with plum jam, served with melted butter and poppy seed
- Germknödel** mit Vanillesauce und Mohn ACG € 9,50
yeast dumpling stuffed with plum jam, served with vanilla sauce and poppy seed
- Kaiserschmarrn** mit Apfelmus ACG € 12,90
sweet cut-up pancake with raisins and apple sauce

Hausgemachte Kuchen und Torten aus der Vitrine!
Homemade pies and cakes to be found in our vitrine!

WARMER GETRÄNKE

Hot Beverages

- Verlängerter**-black coffee extended with water € 3,80
- Espresso** € 3,20
- Espresso Macchiato** G € 3,50
- Haferl Café**- large black coffee € 4,90
- Latte Macchiato** G € 4,30
- Cappuccino** G € 4,20
- Heiße Schokolade** mit Schlag G- Hot chocolate with wipped cream G € 4,90
- Heiße Schokolade** mit Rum G- Hot chocolate with rum G € 5,50
- Tee** verschiedene Sorten- Tea different sorts € 3,40
- Tee** mit Zitrone oder Milch- Tea with lemon or milk € 3,60
- Tee** mit Rum- Tea with rum € 4,50



NULL PROMILLE

Coca Cola / light 0,33 lt. Flasche	€ 3,90
Almdudler / Fanta / Sprite 0,33 lt. Flasche	€ 3,90
Gasteiner Mineralwasser 0,33 lt. Flasche	€ 3,50
Gasteiner Mineralwasser ..0,75 lt. Flasche	€ 5,60
Fruchtsäfte 0,30 lt.	
Marille, Mango, Johannisbeere, Multivitamin, Apfel, Orange	€ 3,80
gespritzt mit Wasser 0,30 lt.	€ 3,40
gespritzt mit Wasser 0,50 lt.	€ 4,10
gespritzt mit Soda 0,30 lt.	€ 3,80
gespritzt mit Soda 0,50 lt.	€ 4,90
Eistee Pfirsich / Zitrone 0,33 lt. Flasche	€ 3,80
Bitter Lemon 0,20 lt. Flasche	€ 4,00
Soda Zitrone 0,33 lt.	€ 3,40
Soda Zitrone 0,50 lt.	€ 3,80

BIER

Stiegl Bier vom Fass 0,20 lt.	€ 3,30
Stiegl Bier vom Fass 0,30 lt.	€ 4,10
Stiegl Bier vom Fass 0,50 lt.	€ 5,20
Stiegl Radler vom Fass 0,30 lt.	€ 4,10
Stiegl Radler vom Fass 0,50 lt.	€ 5,20
Stiegl Hefeweizen 0,50 lt. Flasche	€ 5,40
Stiegl Hefeweizen alkoholfrei 0,50 lt. Flasche	€ 5,20
Stiegl Freibier alkoholfrei 0,50 lt. Flasche	€ 5,20

Unsere Biere enthalten Gluten!



WEIN

Spritzer rot sauer 0,25 lt.	€ 4,10
Spritzer rot süß 0,25 lt.	€ 4,40
Spritzer weiß sauer 0,25 lt.	€ 4,10
Spritzer weiß süß 0,25 lt.	€ 4,40
Aperol Spritzer	€ 5,90
Prosecco Piccolo 0,1 lt.	€ 4,90

Weißweine

Grüner Veltliner Weingut Dockner 1/8 lt	€ 4,50
Welschriesling Fresh Weingut Tschermonegg 1/8 lt	€ 4,90

Rotweine

Blaufränkisch Weingut Markowitsch 1/8 lt	€ 4,50
Cabernet Sauvignon Weingut Markowitsch 1/8 lt	€ 4,90

Unsere Weine enthalten Sulfite!

APERITIF.DIGESTIF

Campari Orange 4cl	€ 5,90
Campari Soda 4cl	€ 5,20
Martini Bianco 4cl	€ 5,40
Fernet Branca 2cl	€ 4,00
Jägermeister 2cl	€ 4,00
Ramazotti 2cl	€ 4,00
Baileys 2cl	€ 4,40
Amaretto 2cl	€ 4,40
Remy Martin 2cl	€ 6,50
Obstler 2cl	€ 3,20
Williamsbirne 2cl	€ 3,70
Marille 2cl	€ 3,70