



Aperitif...

Pfiff Trumer Pils	0,2 l	2,40
Campari Orange	3 cl	3,80
Martini Bianco	4 cl	3,50
Glas Drusian Prosecco Valdobbiadene	0,1 l	4,00

Vollkornbrot aus Pur Pur Weizen

Das Pur Pur Brot zeichnet sich durch seinen herzhaften Geschmack, knusprige Kruste und seine besonders saftige Krume aus. Hergestellt aus dem seltenen Pur Pur Weizen und Roggen, abgerundet mit Kürbiskernen und Walnüssen.

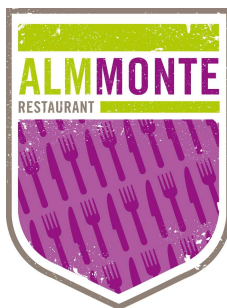
Schnelles Vorweg....

Ofenfrisches Bauernbrot mit dreierlei Aufstrichen	4,80
--	------

Vor-Speis.....

V Zweierlei Ziegenfrischkäse Karamellisiert & Parfait 🍴🍴🍴	6,80
Carpaccio vom Almochsen Parmesan, Pesto, Rucola 🍴🍴🍴	10,50
Lauwarmer Räucherlachs Cremige Erdäpfel, Schnittlauchfond, Frisee 🍴🍴🍴	10,80
Beef Tartare vom Biorind 150g Butter & Toast 🍴🍴🍴	14,50
V & I Weisser Thunfisch & Rosa Kalb Sashimi & Gebraten, Zwiebelpüree & Trevisano	14,50

V Vegetarisch, I Internationale Herkunft, 🌶️ scharf



Suppen...

	Tafelspitzsuppe	3,90
	<i>Kräuterfrittaten oder Laugen-Kaspressknödel</i>	
	🍴🍴🍴	
v	Geschäumte Parmesansuppe	4,00
	<i>🍴🍴🍴</i>	
	Mediterrane Fischsuppe	6,00
	<i>🍴🍴🍴</i>	
v	Paradeisersuppe	4,00
	<i>Basilikumpesto & Garnele</i>	
	🍴🍴🍴	

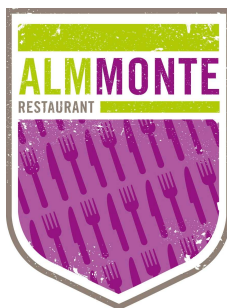
Flor de Sal

Salz ist das älteste Gewürz der Menschheit.
Am Strand von Es Trenc / Mallorca ernteten schon die
Phönizer und Römer Meersalz.
Seit 2001 ist die Idee entstanden Flor de Sal zu ernten und mit
natürlichen Zutaten zu verfeinern wie,
z.b. Hibiskus, Sri Lanka, Rosa, Olivas Negras. .
. Das Flor de Sal erhielt Weltweit unzählige Auszeichnungen.

Salate.....

v	Bunter Blattsalat	5,00
	<i>Balsamicodressing oder Essig - Öldressing</i>	
	🍴🍴🍴	
v	Grüner-Häuplsalat	4,00
	<i>Essig – Öldressing</i>	
	🍴🍴🍴	
v	Südtiroler Brotsalat	6,50
	<i>Weibrotwürfel, Avocados, Rucola, Paradeiser</i>	
	🍴🍴🍴	
	Cesar Salat „ Classic“	6,00
	<i>Bio – Landhuhn</i>	9,00
I	Wildfang - Garnelen	10,80
	🍴🍴🍴	

V Vegetarisch, I Internationale Herkunft, 🌶️ scharf



Pasta & Gnocchi...





	V	H
V  Spaghettini	7,90	9,90
<i>Pesto, Paradeiser, Oliven & Parmesanschaum,</i> 		
V Steinpilztortellini	8,50	10,50
<i>Leichte Trüffelrahmsauce & Pecorino</i> 		
V & I Tagliatelle & Garnelen	10,50	12,50
<i>Paradeiser, Garnelen, Basilikum, Parmesan</i> 		
V Handgemachte Kürbis Gnocchi	8,50	10,50
<i>Rahmplattspinat & Schafskäse</i> 		

Das Wollschwein

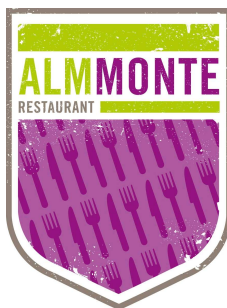
Das Wollschwein, auch Mangalitzaschwein genannt, stammt vom serbischem Sumadiaschwein ab, ist freilaufend und wird hauptsächlich mit Morcheln, Nüssen und Knollen gefüttert.

Besonderheit sind das feine Muskelfleisch, die besondere Zartheit und das einzigartige Aroma.

Omas Hausmannskost...

V Pinzgauer Kasnocken	9,50
<i>Häuplsalat & Röstzwiebel</i> 	
V Gebackene Spinatknödel	9,50
<i>Cremigem Sommergemüse</i> 	
V Pongauer Fleischkrapfen	9,50
<i>Sauerkraut,</i> 	
Tiroler Gröstl	9,50
<i>Spiegelei & Blattsalat</i> 	

V Vegetarisch, I Internationale Herkunft,  scharf



Die Klassiker.....

Alt Wiener Tafelspitz Rösterdapfel, Cremespinat, Wurzelgemüse, Apfelkren 🍴🍴🍴	14,80
Ausgelöstes Bio-Backhendl Rahmgurkensalat, Erdäpfel & Wildpreiselbeeren 🍴🍴🍴	13,80
Spezial Ripperl (Spare Ribs) Ofenkartoffel, Maiskolben, Dip 🍴🍴🍴	14,80
Rahmgulasch vom Milchkalb Topfenspätzle, Blattsalat 🍴🍴🍴	16,20
Gebackenes Schnitzel vom Wollschwein im Butterschmalz zubereitet Petersielerdäpfel & Wildpreiselbeeren 🍴🍴🍴	11,40
Wiener Schnitzel vom Milchkalb im Butterschmalz zubereitet Petersielerdäpfel & Wildpreiselbeeren 🍴🍴🍴	19,00

Styria Beef.

Das österreichische Bio-Rindfleisch zählt zu den besten Rindfleischsorten der Welt. Bedingt durch die artgerechte Freilandaufzucht mit viel Bewegung auf Weiden, Almen. und der Zucht werden keinerlei Hormone oder sonstige Futtermittelzusätze verwendet.

Glaciertes Tauernlamm Rahmpolenta, Rotkraut, Rosmarinsafterl 🍴🍴🍴	22,80
AlmMonte Pfandl Zweierlei Filets, Pilzrahmsauce und Gnocchi 🍴🍴🍴	17,00
Bauernte Classik ½ Bio-Ente, Rotkraut & Serviettenknödel 🍴🍴🍴	14,50
De Luxe Burger Gegrilltes Rinderfilet, Potato	16,00

V Vegetarisch, I Internationale Herkunft, 🌶️ scharf



Die Besten Steaks.....

Rumpsteak	200 g	17,00
Rumpsteak	250 g	20,00
Rumpsteak	300 g	23,00
🍴🍴🍴		
Filetsteak	150 g	20,00
Filetsteak	200 g	23,00
Filetsteak	250 g	27,00
🍴🍴🍴		

Zu den Steaks servieren wir Saucen zur Auswahl:

Schwarze Pfeffersauce, Pestobutter , Armagnacsauce

🍴🍴🍴

und folgende Beilagen zur Auswahl:

Ofenerdäpfel, Heurigenerdäpfel, Home Style Pommes ,
Blattsalat

3,00

🍴🍴🍴

Aus den Weltmeeren & Seen

V	Gebirgsforelle	14,50
	Im Ganzen gebraten, Petersielerdäpfel, Häuplsalat	
	🍴🍴🍴	
V & I	Wildfang Riesengarnelen	7 St. 22,00
	Trüffelrisotto & Rucola	
	🍴🍴🍴	
V & I	Weisser Thunfisch	19,50
	Gebratenes Thunfischfilet, Zwiebelmarmelade & Basmatireis	
	🍴🍴🍴	

V Vegetarisch, I Internationale Herkunft, 🌶️ scharf



Weitere Beilagen.....

Butterspätzle	3,00
Home Style Pommes	3,00
Heurigenerdäpfel	3,00
Ofenkartoffel mit Sauerrahm	3,00
Maiskolben in Knoblauchbutter	3,00
Petersielerdäpfel	3,00
Sauerkraut oder Rotkraut	3,00

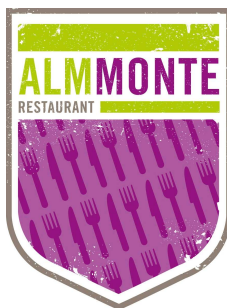
Guten Appetit !

Wünscht Ihnen unsere:
Meister & Haubenköchin :
Christine Fröhlich
und ihr Team
sowie das AlmMonte Service Team.

AlmMonte Merchandising...

Flachmann		24,00
Flachmann mit Füllung	10 cl	30,00
Wärmflasche		26,00
Damen Top		20,00
Kappe AlmMonte		18,00
Unterwäsche Lederhose		29,00
Cord Gilet		80,00
Lodenjacke „Österreich“		149,00
Winter Jacke mit Kapuze		165,00

**Der AlmMonte & Luis Trenker Shop hat für Sie
ab dem 15.Dezember täglich von 16.00 – 21.00
Uhr geöffnet.**



Süßes zum Verlieben.....

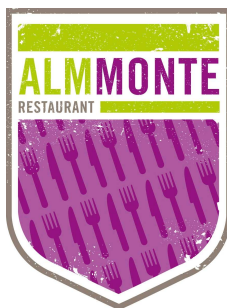
Gewürz –Creme Brulee Sauerkirschen ☼☼☼	6,50
Knödel-Trilogie in Nuss – Krokantbrösel Nougat–Zwetschgen & Topfen ☼☼☼	6,50
Flüssiges Schokoladesoufflee Ananasconfit & Kokos-Granite ☼☼☼	6,50
Vanille–Kardamom Parfait Früchtespiegel ☼☼☼	5,00
Kaiserschmarrn Zwetschgenröster, Apfelmousse, Hollunderragout ☼☼☼	7,00
Käse Test Ziege, Schaf & Kuh „Who is Who“ ☼☼☼	p.P 10,00

Eis....

Eisvariation ☼☼☼	4,00
Bananensplit ☼☼☼	6,00
Haselnussbecher mit Mozartlikör ☼☼☼	6,00
Vanilleeis mit Schokosauce ☼☼☼	5,00
Vanilleeis mit lauwarmen Waldhimbeeren ☼☼☼	6,00

Wir akzeptieren gerne Ihre Kreditkarte .





Speisenkarte...



Werte Gäste!

Alle Zutaten unserer Speisen stammen ausschließlich aus unserer Region. Fleisch aus Österreich, Fisch aus heimischen Gewässern, das Gemüse vom Biobauern, und das Brot aus dem begehrten Pur Pur Weizen.



Alle Lebensmittel sind aus 100 % biologischem Anbau.



Unsere Meister & Haubenköchin **Christine Fröhlich & Team** verzaubert Sie mit feiner österreichischer Küche mit internationalen Einflüssen



Wir achten auf Fleisch aus tiergerechter Haltung und verzichten auf jegliche Geschmacksverstärker.



www.almmonte.com

Unsere Köstlichkeiten servieren wir Ihnen von :11.30 Uhr– 22.00 Uhr