



**SPEISEN
GETRÄNKEKARTE
TAG**

Öffnungszeiten:
Speisen/TAG:

11:00 - 1:00 Uhr
11:00 - 18:00 Uhr



VORSPEISEN

JAUS'NZEIT

Pommes frites (C, G, M*) mit Ketchup oder Mayonnaise.	€ 6,50
Schinken-Käse-Toast (A, C, G, M*) mit Salatgarnitur, Ketchup & Mayonnaise	€ 8,00
Chicken - Burger (A, C, G, M, N*) Gegrillte Hühnerbrust im Sesamweckerl mit Käse und Salatblatt und Pommes frites.	€ 13,00
Alm Burger (A, C, G, M, N*) Gegrilltes Hacksteak mit Tomaten, Gurkerl, Salat, Cocktailsauce und Pommes frites.	€ 14,00
Bauernkartoffel (G*) mit geröstetem Speck, Zwiebel und Kräutersauerrahm	€ 8,00

* Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung (Legende auf Seite 19)

VORSPEISEN

AUS`M SUPPENTOPF

- Rindsuppe mit Frittaten** (A, C, G, L, F*) € 6,00
mit frischer Petersilie
- Knoblauchsuppe** (A, C, G, L, F*) € 7,00
mit Schwarzbrotwürfeln
- Gulaschsuppe** (A, C, G, L, F, O*) € 7,00
mit Semmeln
- Tauern-Knöd`lsupp`n** (A, C, G, L, F*) € 7,00
Leberknödel, Kaspressknödel mit Grünzeug

SALATIG

- Gemischter Salat** (C, G, M*) € 8,00
mit French - Hausdressing
- Salat Funny Chicken** (A, C, G, M, N*) € 14,00
Hühnerbruststreifen in Sesam paniert,
auf grünem Salat Hausdressing
und Parmesansplitter

GSCHMACKIG, NUDELIG

- Spaghetti „Bolognese“** (A, C, G, L, O*) € 9,10
mit Fleischsauce und Parmesan
- Tagliatelle Tricolori** (A, C, G, L*) € 15,00
mit Putenstreifen in Pfefferrahmsauce

HAUPTSPEISEN

BERGSPEZIALITÄTEN ZUM SATTWERDEN

Tiroler G`rösti (C, M*) € 8,50
mit Speck, Schweinsbratenstückerl,
Zwiebel, Spiegelei und Krautsalat.

Pinzgauern Kasnock`n (A, C, G*) € 15,00
Hausgemachte Nockerl, Zwiebel
und Knoblauch, mit Pinzgauer
Bierkäse

Hühnerflügerl (A, G*) € 18,00
Gebratene Hühnerflügerl mit Barbeque Sauce,
Ofenkartoffel und Knoblauchbrot.

Latschn-Spareribs (A, G*) € 19,00
Hausgebeizte, gegrillte Schweinerippchen mit
Barbeque Sauce, Knoblauchbrot und einer
Ofenkartoffel mit Joghurtsauerrahm.

Wiener Schnitzel (A, C*) € 16,50
Vom Schwein, mit Pommes frites
und Preiselbeeren.

Berner Würstl (C, G, M*) € 12,00
Würstl mit Käse gefüllt und Speck bardiert,
dazu Pommes frites und Salatgarnitur

* Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung (Legende auf Seite 19)

HAUPTSPEISEN

FÜR 2 MIT'N SELB'N G'SCHMACK

„Almpartie“ für 2 Personen (A, G, O*) € 34,50
Hühnerflügerl und Spareribs, Barbeque Sauce
Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Knoblauchbrot

FÜR KLOANE TRICKSER

Spaghetti „Bambini“ (A, C, D, G, M*) € 8,00
mit Fleischsauce.

Schnitzel „Schneewittchen“ (A, C, M*) € 9,00
Kleines Wiener Schnitzel mit Pommes und Ketchup.

SÜBSPEISEN

SÜSSES

Germknödel „schwarz-weiß“ (A, C, G, O*) € 7,50
mit Mohn und zerlassener Butter

Germknödel „Vanille“ (A, C, G, O*) € 7,50
mit warmer Vanillesauce

Frischer Apfelstrudel (A, C, G, O*) € 6,00
mit warmer Vanillesauce

Tiramisu (A, C, G*) € 6,00
Im Rex-Glas

Kaiserschmarrn (A, C, G, O*) € 12,00
mit Zwetschkenröster

SÜBSPEISEN

„EIS“-IGES

Heiße Liebe (A, C, G*) Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagobers	€ 7,00
Coupe Danmark (A, C, E, G*) Vanilleeis mit Schokoladensauce und Schlagobers	€ 7,00
Gemischtes Eis (A, C, G*) mit Schlagobers, Vanille-, Erdbeer- oder Schokoladeeis	€ 8,00
Gemischtes Eis (A, C, G*)	€ 5,00

* Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung (Legende auf Seite 19)

PIZZE

HAUSGEMACHT VOM PIZZABODEN

Margherita (A, G*) Tomaten, Käse und Oregano	€ 12,00
Funghi (A, G*) Tomaten, Käse, frische Champignons, Knoblauch und Oregano	€ 14,00
Prosciutto (A, G*) Tomaten, Käse, Schinken und Oregano	€ 14,00
Toscana (A, G*) Tomaten, Käse, Schinken, Champignons und Oregano	€ 14,00
Salami (A, G*) Tomaten, Käse, Salami und Oregano	€ 14,00
Diavolo piccante - scharf (A, G*) Tomaten, Käse, Salami, Zwiebel, Pfefferoni, Knoblauch und Oregano	€ 14,00
Hawaii (A, G*) Tomaten, Käse, Schinken, Ananas und Oregano	€ 14,00
Spinaci e Gorgonzola (A, G*) Tomaten, Käse, Gorgonzola, Blattspinat und Oregano	€ 14,00
Rucola (A, G*) Tomaten, Käse, Rucola und Oregano	€ 14,00

PIZZE

HAUSGEMACHT VOM PIZZABODEN

Quattro Stagioni (A, G*) € 14,00
Tomaten, Käse, Schinken, Salami,
frische Champignons,
Artischocken und Oregano

Tonno (A, G, D*) € 14,00
Tomaten, Käse, Thunfisch, Zwiebel,
Knoblauch und Oregano

Capricciosa (A, G*) € 14,00
Tomaten, Käse, Artischocken,
Schinken, frische Champignons,
Oliven und Oregano

Rustica (A, G*) € 14,00
Tomaten, Käse, Schinken, Pfefferoni,
Mais, Speck und Oregano

Gamberetti (A, G, D*) € 14,00
Tomaten, Käse, Shrimps,
Knoblauch und Oregano

Prosciutto crudo (A, G*) € 14,00
Tomaten, Käse, Italienischer
Rohschinken und Oregano

Unser Pizzakoch hat zwei Hände,
aber er macht eine Pizzagröße!
Für Zu- oder Umbestellungen braucht er
eine kleine Gedankenstütze, und zwar pro
geändertem oder zusätzlichem Belag € 1,00

* Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung (Legende auf Seite 19)

GETRÄNKE

DAS BIERIGE BIER VOM FASS (A*)

Murauer Bier vom Fass

Seidel	0,3 lt	€ 4,20
Krügerl	0,5 lt	€ 6,80
Pfiff	0,2 lt	€ 3,10
Zitronen Radler	0,3 lt	€ 4,20
Zitronen Radler	0,5 lt	€ 6,80
Alkoholfreies Bier	0,3 lt	€ 4,80

Erdinger Weizenbier vom Fass

Hefetrüb	0,3 lt	€ 4,20
Hefetrüb	0,5 lt	€ 6,80

WEINE (O*)

WEISS

Grüner Veltliner Winzerhof Müller, Krustetten	0,125 lt	€ 3,60
Weißer G'spritzer	0,25 lt	€ 4,40
Aperol Spritzer	0,25 lt	€ 6,40



GETRÄNKE

WEINE (0*)

ROT

Blauer Zweigelt Winzerhof Müller, Krustetten	0,125 lt	€ 3,60
Roter G'spritzer	0,25 lt	€ 4,40

LIMONADEN & SODA'S

Fruchtsäfte (Marille, Johannisbeere, Multivit)	0,2 lt	€ 3,50
Tonic Water	0,2 lt	€ 4,00
Bitter Lemon	0,2 lt	€ 4,00
Apfelsaft	0,25 lt	€ 3,20
Orangensaft	0,25 lt	€ 3,50
Zitronenlimonade	0,25 lt	€ 3,20
Orangenlimonade	0,25 lt	€ 3,20
Kräuterlimonade	0,25 lt	€ 3,20
Spezi, Cola	0,25 lt	€ 3,20
Coca Cola Zero	0,3 lt	€ 3,80
Mineralwasser	0,35 lt	€ 3,20
Mineralwasser	0,7 lt	€ 6,00
Apfelsaft gespritzt (mit/ohne Kohlensäure)	0,5 lt	€ 4,90
Tauernwasser prickelnd	0,5 lt	€ 3,40
Skiwasser	0,5 lt	€ 4,50
Red Bull	0,25 lt	€ 5,00

GETRÄNKE

CAFÈ

Verlängerter	€ 3,50
Kleiner Brauner	€ 3,00
Grosser Brauner	€ 4,00
Cappuccino	€ 4,50
mit geschäumter Milch (G*)	

HEISSE GETRÄNKE

Tee mit Zitrone	€ 3,00
Heisse Schokolade mit Schlag	€ 4,00
Lumumba 2 cl Rum 38%	€ 6,00
Glühwein	€ 6,00
Jagatee	€ 6,50

WEINBRAND & COGNAC 2 cl

Asbach	€ 4,50
Hennessy VS	€ 7,00



GETRÄNKE

WHISKEY 4 cl

Jack Daniels	€ 8,00
Jim Beam Bourbon	€ 8,00
Chivas Regal, Scotch	€ 8,50

BITTERS

Ramazotti	€ 4,50
Averna	€ 4,50
Fernet Branca oder Menta	€ 4,50
Jägermeister	€ 5,00

SPIRITS 2 cl

„Feigerl“	€ 4,00
„Willi“	€ 4,60
Zirbenschnap	€ 4,60
Nusserl	€ 4,60
Himbeergeist	€ 4,60
Vogelbeer	€ 4,60
Salzburger Bauernschnaps	€ 3,50
Enzian	€ 4,60
Marillenbrand	€ 4,60
Kirschwasser	€ 4,60

GETRÄNKE

EDEL, EDEL GEHT`S VORAN

DER BRAND VOM REISETBAUER HANS

Reisetbauer Apfelbrand	2 cl	€ 7,00
Reisetbauer Vogelbeerbrand	2 cl	€ 7,00
Reisetbauer Zwetschgenbrand	2 cl	€ 7,00
Reisetbauer Marillenbrand	2 cl	€ 7,00
Reisetbauer Holunder	2 cl	€ 7,00
Reisetbauer Williams	2 cl	€ 7,00

CHAMPAGNER & SEKT 0,7 lt (0*)

Moet & Chandon brut		€ 99,00
Veuve Cliquot brut		€ 99,00
Magnum Veuve Cliquot		€ 230,00
Dom Perignon		€ 440,00
Schlumberger Skarkling		€ 45,00
1 Glas Prosecco		€ 5,00
Prosecco		€ 35,00
Prosecco „La Jara“	1,5 lt	€ 75,00
Prosecco Doppelmagnum	3 lt	€ 150,00

KULTIG

Flügerl mit Energy	€ 4,60
Flying Hirsch	€ 6,00
Corona	€ 6,50
Desperados	€ 6,50

GETRÄNKE

PARTYPREISE – METERWEISE

10 + 1 for fun

11 x Seidel Murauer Bier (A*)	€ 42,00
11 x Williams Birne	€ 46,00
11 x Vodka Feige	€ 40,00
11 x Flügerl, Vodka & Energydrink	€ 46,00

UND JETZT GEHT'S RICHTIG LOS

Latschn – 2er-Meter

1 Meter Seidel Murauer Bier (A*)	11 Stk.	
mit 1 Meter Willi	11 Stk.	€ 88,00
oder 1 Meter Feigerl	11 Stk.	€ 82,00

MIXGETRÄNKE

Bacardi Cola	4cl Bacardi + Cola	€ 9,60
Whisky Cola	4cl Whisky + Cola	€ 9,60
Gin Tonic	4cl Gin + 0,2l Tonic	€ 12,00
Vodka Lemon	4cl Vodka + 0,2l Lemon	€ 12,00
Vodka Bull	4cl Vodka + 0,25l Red Bull	€ 13,00



GETRÄNKE

FLASCHERLN

0,35 lt mit 0,5 lt Beigetränk
0,7 lt mit 1 lt Beigetränk

Bacardi	0,35 lt	€	55,00
Bacardi	0,70 lt	€	95,00
Gordon Dry Gin	0,35 lt	€	55,00
Bombay Dry Gin	0,70 lt	€	95,00
Bombay Saphire	0,70 lt	€	125,00
Hendrick`s Gin	0,70 lt	€	140,00
Woodland Sauerland Dry Gin	0,50 lt	€	140,00

Wodka

Absolut	0,35 lt	€	60,00
Absolut	0,70 lt	€	95,00
Absolut	1,50 lt	€	190,00
Absolut	4,50 lt	€	495,00

Premium Wodka

42 Below	0,70 lt	€	115,00
Grey Goose	0,70 lt	€	130,00
Belvedere	0,70 lt	€	140,00

Whiskey

Jack Daniels	0,35 lt	€	55,00
Jack Daniels	0,70 lt	€	95,00
Chivas Regal	0,35 lt	€	55,00
Chivas Regal	0,70 lt	€	125,00



GETRÄNKE

WEISSWEIN 0,75 l

2017 Grüner Veltliner Göttweiger Berg € 34,00

Weingut Müller, Krustetten, Kremstal

Zart würzig in der Nase mit einem schönen Fruchtspiel nach gelben Apfel.

2016 Riesling vom gelben Löss € 38,00

Weingut Ehmoser, Tiefenthal, Wagram

Die Trauben dafür stammen aus ausgesuchten Weingärten, deren Böden aus tiefgründigem Löss bestehen, ruhige feine Pfirsichnote, exotische Mangofrucht, ein perfekter, rundum harmonischer Wein mit Substanz, toller Frucht und Eleganz.

2017 Sauvignon Blanc STK € 39,00

Weingut Erwin Sabathi, Leutschach, Südsteiermark

Lebendig und komplex erinnert er an saftige, steirische Sommerwiesen. Am Gaumen zeigt sich der Wein vielschichtig, mit kompakter, brillanter Sauvignon Blanc Frucht und Würze.

2017 Weißburgunder € 36,00

Weingut Andreas Gsellmann, Gols, Neusiedlersee

Gelb mit Grünreflexen, mineralisch, ausgeprägte Weingarten-Pfirsich-Aromen, etwas Exotik, gut gespannter Säurebogen.

2016 Pinot Grigio € 38,00

Azienda Agr. Di Lenardo, Ottagnano (Friaul) ITALIEN

Dieser Pinot Grigio hat einen ätherisch frischen Duft. Seine Frucht reicht von Honig und Wassermelone über Papaya und Kiwi bis hin zu exotischen Aromen von reifer Ananas. Die attraktive Fülle und Konzentration machen diese Pinot Grigio zu etwas wirklich Besonderem.

GETRÄNKE

ROTWEIN 0,75 l

2017 Zweigelt Heideboden € 36,00

Weingut Andreas & Hans Gsellmann, Gols, Neusiedlersee

Dichtes Dunkelrot, einladende Wärme, saftige Kirsch-Weichselfrucht, weiches saftiges Tannin, guter Trinkfluss mit größtem Trinkvergnügen.

2015 Blaufränkisch Classic DAC € 39,00

Weingut Reumann, Deutschkreutz, Burgenland

Öffnet sich dem Verkostiger mit einer schwungvollen Nase nach Brombeeren, etwas Wildkirschen und Pfefferkorn aber auch Orangenschale und Zimtblüten. Frisch und pikant, gut ausgereift. Dieser Rotwein begeistert mit seinem klaren Fruchtbogen mit roten Beeren, Kletzen und Zesten. Kühl-pfeffrige Würze, reifer Tanninkern und guter Schliff. Harmoniert grandios mit Wildgerichten.

2015 Merlot BIO € 69,00

Johanneshof-Reinisch, Tattendorf – Thermenregion

Duft nach Brombeeren und Johannisbeeren. Elegant mit kräftigem Körper und feine Tanninen.

2015 Löss (M, CS) 0,75 l € 39,00

2014 Löss (M, CS) Magnum 1,5 l € 69,00

Weingut Stiegelmar, Gols, Burgenland

Dunkles Purpurrot mit hellem orangen Rand, würzig intensiver Duft nach schwarzen Johannis- und Brombeeren. Fruchtig, saftig, fleischig mit stringenten kompakten Tanninen, elegant und ausgewogen.

GETRÄNKE

ROTWEIN 0,75 l

2015 Chianti Classico Colombi DOCG € 49,00

Castello di Querceto, Greve, Toskana

Fruchtiger und mittelkräftiger Chianti Classico vom berühmten Weingut Castello di Querceto in Greve in der Toskana. Strahlendrubinrote Farbe, Kirschen, rote Beeren und leichte Erdigkeit in der Nase, leicht metallische Noten, gute Säure, mittlerer Körper mit zart fruchtiger Komponente.

Falls Sie Interesse an einer weiteren Weinauswahl haben, wenden Sie sich bitte an unsere Bedienung. Gerne präsentieren wir Ihnen die umfangreiche Weinkarte.

* Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung: Wein enthält Sulfite [O]
Inklusivpreise Etwaige Irrtümer sowie Druck- und Satzfehler vorbehalten

* Allergeninformation: gemäß Codex-Empfehlung:

A: Glutenhaltiges Getreide
B: Krebstiere
C: Ei
D: Fisch

E: Erdnuss
F: Soja
G: Milch oder Lactose
H: Schalenfrüchte

L: Sellerie
M: Senf
N: Sesam
O: Sulfite

P: Lupinen
R: Weichtiere

Satschin Alm

OBERTAUERN



Lieber Gast!

Diese Karte ist sehr beliebt und sehr begehrt. Sollten Sie diese Karte gerne Ihr Eigen nennen wollen, ersuchen wir Sie bitte für die Neubeschaffung einen Beitrag von € 10,00 zu erbringen.

GRUBER GASTRONOMIE & HOTELBETRIEBE

