



SPEISEN und GETRÄNKE

...und so Manches rundummadum...

Lasst's es eich schmeck'n



GRIASENK AUF DER GAMSALM

Die Gamsalm liegt nicht nur auf der Sonnenseite des Lebens. Sie ist die Sonnenseite des Lebens. Ob Groß oder Klein, Sportler oder Genießer, Mann oder Weib – bei uns findet jeder sein Stück vom Glück. Denn hier ist das Beste an einem Ort vereint. Erreichbarkeit „sehr einfach“, Aussicht „hundert Prozent“ und Gastlichkeit „durch-und-durch“. Kurz gesagt: Für uns ist Dienstleistung mehr, als Stühle in die Sonne zu stellen. Das Ziel? Freier Kopf und baumelnde Seele. Bis ins Tal und in den Alltag hinein. Für Wanderer, Biker, Tourengänger, Skifahrer, Rodler, Familien und alle, die wir mit echter Begeisterung bei uns begrüßen und bewirten dürfen. Im Winter an der Piste des familienfreundlichen Skigebietes der Ehrwalder Wettersteinbahnen, im Sommer inmitten wunderschöner Bergwiesen.

An einem Platz, der schon im Jahre 2002 den Erbauer Dr. Hans Heinrich von Srbik auf den ersten (Aus-)Blick verzauberte und ihn dazu inspirierte, an genau dieser Stelle eine Hütte zu errichten. Um fortan in seinem Skigebiet eine gemütliche Einkehrmöglichkeit zu haben, die nicht nur kalte Hände, sondern auch das Herz erwärmt. 2012 hat Sabine Ostler als Pächterin übernommen und empfängt ihre Gäste seitdem am liebsten selbst. Vielleicht auch ein Grund, dass die Gamsalm als Veranstaltungsort stets beliebter wurde? Man weiß es nicht. Was man aber weiß ist, dass bei uns der Stammgast hoch- und die Tür für ihn immer offengehalten wird. Und wir daher dem Ruf nach mehr Kapazität mit dem Anbau 2017 gefolgt sind. So ist alles beim Alten und doch ein bisschen

anders. Denn wir können heute unsere Stamm- und Tagesgäste empfangen und trotzdem einen separaten Raum samt Terrassenbereich für Jubilare, Hochzeitspaare und Arbeitskollegen anbieten. Und ob offene Runde oder geschlossene Gesellschaft – jedem Gast blüht unsere frische Küche mit regionalen Zutaten, die wir für oben genannte Anlässe natürlich auch gerne individuell zusammenstellen. Ansonsten treffen typisch Tiroler Gerichte auf einen Hauch Italien und die Einladung, sich danach (oder stattdessen) auf die süße Seite der Speisekarte zu schlagen. Zu den täglich selbstgemachten Kuchen oder unserem legendären Kaiserschmarrn. An quadt und schee, dass ihr do seits!

**FRISCHE IST DAS HERZ
UNSERER REGIONALEN KÜCHE.**

Darum gibt's nicht immer alles –
aber immer alles frisch.

Vielen Dank für euer Verständnis.

KREATIV SAN MIA A

Bitte beachtet auch unsere wechselnden
Tagesgerichte am Wochenende!



RUNDUMMADUM

1.278

Meter über dem Meer

2002

erbaut

2017

erweitert

100%

mautfrei erreichbar

30 Minuten

kürzester Fußweg

HEISSE GETRÄNKE

Espresso	2,00
Cappuccino <i>klein</i>	2,90
Cappuccino <i>groß</i>	3,30
Latte Macchiato	3,50
Verlängerter <i>normaler Kaffee</i>	2,90
Milchkaffee	3,30
Heiße Schokolade	3,30
<i>Wir machen unsere heiße Schokolade mit Milch!</i>	
<i>Alle Heißgetränke mit Milch können auch laktosefrei zubereitet werden, hier erlauben wir uns, einen Aufschlag von 50 Cent pro Getränk zu berechnen.</i>	
Tee aus dem Haferl	2,90
<i>Roibusch, Pfefferminze, Früchte, Kamille, grüner und schwarzer Tee</i>	



„Wer nicht genießt,
ist ungenießbar.“

Konstantin Wecker

SOMMER, SONNE, SONNENSCHEN

Aperol Spritz	¼ l	5,20
Hugo	¼ l	5,20
Aperitivo Rosato	¼ l	5,20
Prosecco	0,1 l	3,90
Ingwer Spritz mit Prosecco		5,20



BSONDERS GUAD

Ingwer-Limetten-Schorle	4,00
<i>alkoholfrei</i>	
Gamsalm-Schorle	4,00
<i>eine fruchtige Erfrischung, alkoholfrei</i>	

ALKOHOLFREI

	0,3 l	0,5 l
Tafelwasser <i>mit Kohlensäure</i>	2,40	2,90
Tafelwasser <i>ohne Kohlensäure</i>	2,40	2,90
Cola	3,00	4,00
Cola light	3,00	4,00
Orangenlimonade	3,00	4,00
Cola-Mix	3,00	4,00
Zitronenlimonade	3,00	4,00
Almdudler	3,00	4,00
Hollerschorle	3,00	4,00
Skiwasser <i>Himbeer-Zitrone</i>	3,00	4,00

EXTRA!

APFELSAFT*

von Dr. Srbiks Apfelbäumen aus Oberösterreich.

Fruchtig und trotzdem mild –
ein Gedicht. Ungespritzte Äpfel,
handverlesen und direkt abgefüllt.

0,3l / 3,50 | 0,5l / 4,50

*Nur solange der Vorrat reicht.

SÄFTE

	0,3 l	0,5 l
Apfelsaft	3,00	4,00
Johannisbeersaft	3,00	4,00
Orangensaft	3,00	4,00
Traubensaft rot	3,00	4,00
Maracujasaft	3,00	4,00

Alle Säfte spritzen wir euch gerne auf Wunsch mit Wasser auf. Mit oder ohne Kohlensäure.

SAUGUAD!

DAS DESSERT ZUM TRINKEN

Heiße Oma mit Haube	4,90
<i>Eierlikör und Sahne</i>	
Heißer Opa mit Hut	4,90
<i>Amaretto und Sahne</i>	

HOPFEN & MALZ

Vom Fass	0,3 l	0,5 l
Augustiner Hell	3,00	4,10
König Ludwig Hell	3,00	4,10
König Ludwig Weißbier	3,00	4,10
<i>Alle angebotenen Fassbiere mischen wir auf Wunsch mit Zitronenlimonade zu einem Radler oder einem Russ.</i>		
Aus der Flasche		
König Ludwig		
Dunkel	0,5 l	4,10
Dunkles Weißbier	0,5 l	4,10
Alkoholfreies Weißbier	0,5 l	4,10
Leichtes Weißbier	0,5 l	4,10
Warsteiner		
Alkoholfreies Bier	0,33 l	3,50

HOCHPROZENTIGE feine TROPFEN

WAS BSONDERS!

GRAPPA LE DICHIOTTO LUNE

die vollkommene Harmonie zwischen
Holz und Grappa.

Grappa Stravecchia, ein Sinnbild der Kultur,
der Hingabe und der Kunst des Destillierens.
Er reift in kleinen Fässern aus Kirschholz,
Esche, Eiche und Robinie, welche dem Destillat
die ihm typischen Eigenarten von Duft,
Aroma, Farbe und Geschmack vermitteln.

2cl / 4,90

Williams	2cl	3,50
Marille	2cl	3,50
Obstler	2cl	3,00
Rum	2cl	3,00
Jägermeister	2cl	3,50
Haselnuss	2cl	3,00

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer.

Im WEIN liegt die Wahrheit

In VINO
veritas



WEISS

Weißburgunder

im Geschmack sehr ansprechend
und schön frisch.

3,90 / 6,90

Lugana

zartes Bukett mit Mandelnote und
würzigem Geschmack.

3,90 / 6,90

ROT

Edelvernatsch

angenehm duftig und harmonisch,
ein leichter Wein zur
zünftigen Marend.

3,90 / 6,90

Cabernet Sauvignon

angenehm saftig mit einer milden
Tanninstruktur.

3,90 / 6,90

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer.

Aus dem SUPPENTOPF

Tomatensuppe VEGETARISCH hausgemacht, fein gewürzt, ohne Sahnehäubchen	4,90
Fritattensuppe hausgemacht, in einer deftigen Rinderbrühe	3,90
Speckknödelsuppe handgedreht in einer deftigen Rinderbrühe	4,90
Kaspressknödelsuppe eine österreichische Spezialität	4,90
Kartoffelsuppe VEGETARISCH mit weiterem Gemüse ergänzt	4,90
Kartoffelsuppe mit Würstl	5,90
Ehrwalder Suppentopf Suppeneintopf aus verschiedenem Gemüse mit Fleischeinlage, angelehnt an einen Pichelsteiner Eintopf	4,90

TIROLER SPEZIALITÄTEN

Kasspatzln VEGETARISCH mit einer kleinen Salatvariation. Handgeschabt, mit verschiedenen Käsesorten aus dem Alpenraum	10,90
Spinatknödel VEGETARISCH mit einer kleinen Salatvariation. Mit Tomatensugo und gehobeltem Parmesan verfeinert	10,90
Knödel Tris mit einer kleinen Salatvariation. Dreierlei Knödel (Speck, Spinat, Kas), mit Butter übergossen und gehobeltem Parmesan verfeinert	10,90
Spinatspatzln mit Schinken und einer kleinen Salatvariation. Aus frischem Blattspinat „handgeschabt“ mit Rahm verfeinert	10,90

TEIGWAREN ein kleines Stück Italien

Spaghetti-Ragù à la Bolognese Hackfleischsauce, italienisch gewürzt, mit gelben Rüben verfeinert	8,90
Spaghetti aglio, olio e peperoncino VEGETARISCH Mit Knoblauch und Olivenöl, scharf	7,90
Bauernpenne à la Gamsalm Penne mit Zwiebeln, Speck und Cocktailtomaten, „almerisch“ gewürzt	8,90
Penne Rucola VEGETARISCH mit frischem Rucola, Cocktailtomaten und gehobeltem Parmesan	8,90

„Einmal –
ist kein Mahl.“
Erhard Horst Bellermann

Aus PFANNE und TOPF

Schnitzel Wiener Art vom Schwein mit Pommes oder Bratkartoffeln	11,90
Piccata alla milanese Ein Italienischer Klassiker... kleine Schnitzel vom Schwein paniert mit Ei & geriebenem Hartkäse, dazu Spaghetti mit Tomatensauce	12,90
Currywurst mit Pommes	7,90
Grillwurst mit Brot und Senf	4,90
Debreziner Würstl Zwei Stück, mit Brot und Senf	3,90
Pommes Spezial VEGETARISCH mit Zwiebeln, Currysoße und Mayonnaise	6,90
Abgebräunter Leberkäse mit Spiegelei & Bratkartoffeln	8,90

Feine JAUSN Kalte SCHMANKERL

Speck-Brettl verschiedene Specksorten mit Brot und Butter	10,90
Kas-Brettl VEGETARISCH verschiedene Tiroler Käsesorten mit Brot und Butter	10,90
Speck-Kas Brettl verschiedene Specksorten und Tiroler Käsesorten mit Brot und Butter	10,90
Wurstsalat sauer angemachte Lyoner mit Zwiebeln	7,90
Schweizer Wurstsalat sauer angemachte Lyoner mit Käse und Zwiebeln	8,90
Tomate Mozzarella VEGETARISCH mit frischen Basilikumblättern und Rucola, kaltgepresstem Olivenöl und frisch gemahlenem Pfeffer. Dazu Brot.	7,90

WOS GSUNDS

Alle Salate werden mit Brot serviert.

Großer bunter Salat der Saison	8,90
mit Schnitzelstreifen	10,90
mit Hähnchennuggets	10,90
mit Ziegenkäse	10,90
mit Mozzarella	10,90

GLUTENFREI

Bratkartoffeln mit Spiegelei und Salat	6,90
--	------



GUSTO STÜCKERL

Tiroler Gröstl

Das Tiroler Gröstl ist ein traditionelles,
österreichisches Pfannengericht, das aus
gekochten Kartoffeln und Rind- oder
Schweinefleisch besteht. Mit Zwiebeln und
Speck in der Pfanne angeröstet und dann
mit Majoran abgeschmeckt, wird es mit einem
Spiegelei und einer kleinen Salatvariation
serviert – ein Gedicht.

11,90

Wos Siass DESSERT

Apfelstrudel mit Sahne oder Vanillesauce	4,90
Kaiserschmarrn frisch zubereitet mit Apfelmus, wahlweise mit oder ohne Rosinen ...bitte habt Verständnis, dass wir bei Hochbetrieb keinen Kaiserschmarrn anbieten können.	9,90
Kuchen hausgemacht und täglich wechselnd, mit einer Portion Sahne	2,80 3,30

Für die LETZEN Kindergerichte

Schnitzel Wiener Art vom Schwein mit Pommes	6,90
1 Paar Wiener Würstl mit Pommes	4,90
Portion Pommes mit Ketchup und Mayonnaise	4,90
Nudeln mit Tomatensauce	5,90
Hähnchen Nuggets mit Pommes	6,90



**Unsere
Weine**
Flaschen

**Diese Weine
sind etwas Besonderes
und nur als Flasche
bestellbar.**

„
„Schade, dass man
Wein nicht streicheln kann.“

Kurt Tucholsky

Bei uns könnt ihr ihn aber
ausgiebig genießen
und euch dazu in netter Runde
die Seele streicheln lassen.

WEISS

RIESLING PLATIN

Weingut Jurtschitsch, Langenlois – Kamptal

Helles Zitronengelb, in der Nase feinfruchtige Steinobstnoten, am Gaumen elegante Stilistik, sehr mineralisch und saftig, mit klaren Nuancen von saftigem Pfirsich und Marille, anhaltender Abgang – die edle Rebe in jugendlicher Ausprägung!
0,75l / 35,00

CHARDONNAY

Weingut Gregor Schup,
Guntramsdorf – Thermenregion

Leuchtendes Gelb mit grünen Reflexen, in der Nase feine Tropenfrucht nach Ananas und Mango, feine Holzwürze, am Gaumen rassig, sehr balanciert trotz seiner Kraft, mineralisch und präzise, feine Röstaromen im Finish. Herrlicher Mokka-Nachhall.
0,75l / 35,00

GRÜNER VELTLINER ATURO DAC RESERVE

Weingut Waldschütz, Straß – Kamptal

Grünelbe Farbe, in der Nase einladende Steinobst- und Kräuteranklänge, auch feiner Blütenhonig, braucht Luft. Am Gaumen betont mineralisch, fast salzige Bodenanklänge, von einer frischen, brillanten Säure getragen, saftige Fruchtsüße.
0,75l / 55,00

ZIERFANDLER-ROTGIPFLER KREUZWEINGARTEN

(halbtrocken)

Weingut Gustav Krug,
Gumpoldskirchen – Thermenregion

Helles Grüngelb, reife gelbe Tropenfruchtanklänge, Orangenesten, ein Hauch von Blütenhonig und Apfel. Saftig, gelbe Tropenfrucht, zarte Holzwürze, feiner Säurebogen, reife Birnenfrucht im Abgang, ein stoffiger Speisewein mit Reifepotenzial.
0,75l / 59,00

RADEBEUL / DRESDEN

Weißburgunder 2015

Hell strahlendes Strohgelb, mit dem Duft von Nüssen und Brot, feine Textur, ansprechend und schön frisch. Direkte Abfüllung Friedrich August Weingut Dr. Srbik
0,75l / 35,00

ROT

CUVÉE SIGLOS

Weingut Heinrich,
Deutschkreutz – Mittelburgenland,
Cuvée aus Zweigelt und Blaufränkisch

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Mit etwas Edelholzwürze unterlegte Kirschfrucht, ein Hauch von Waldbeerfrucht, etwas Tabaknuancen. Saftig, elegant, frische Struktur, feine Tannine, mineralisch, zarte Brombeerfrucht im Abgang, fruchtsüß im Nachhall.
0,75l / 39,00

BLAUFRÄNKISCH DEUTSCHKREUTZ ORIGINAL

Weingut Reumann,
Deutschkreutz – Mittelburgenland

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Mit feiner Kräutervürze unterlegte Reife, Herzkirschfrucht, tabakige Nuancen, ein Hauch von Nelken. Saftig, elegant, feine Fruchtsüße, finessenreich strukturiert, ein Hauch von Nougat im Abgang, Orangenesten im Rückgeschmack.
0,75l / 49,00

CUVÉE MAXIMUS

Weingut J. Iglar,
Deutschkreutz – Mittelburgenland.
Cuvée aus Blaufränkisch,
Merlot, Cabernet Sauvignon

Eine Cuveé aus BF, ME, CS, ausgebaut in neuen Barriques, dunkles Rubingranat, feine Kirschenfrucht, ein Hauch von Kräutervürze, saftig dunkles Waldbeerenkonfit, feines Tanninkleid, kräftiger Abgang, schöner Säurebogen, gut anhaltend – ein sehr ausgewogener Speisenbegleiter.
0,75l / 49,00

MERLOT

Weingut Schup,
Guntramsdorf – Thermenregion.
36 Monate im Barriquefass gereift

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarter Wasserrand. In der Nase zart mit Eukalyptus und Menthol unterlegte Dörrzwetschgenfrucht, nach Brombeeren. Am Gaumen saftig und süß, komplexe Textur, intensives dunkles Beerenkonfit, feiner Schokoladennachhall, bleibt im Abgang gut haften, etwas Nougat und Zwetschgenröster im Nachhall, bereits gut antrinkbar, ein kraftvoller Speisenbegleiter mit Zukunftspotential.
0,75l / 89,00

ROSÉ

VELKAM ROSÉ – BLAUER ZWEIFELT

Weingut Nastl, Langenlois – Kamptal

Helles, klares Rosé, im Duft Veilchen und Erdbeeren, viel frische Frucht, Minze, saftig und überaus animierend, langer Abgang.
0,75l / 25,00

ROSÉ AUS DER PROVINZ

Weingut Dürnberg,
Falkenstein – Weinviertel

Saftabzug vom Pinot Noir, Cabernet Sauvignon und Merlot, in neuen Fässern aus Allier-Eiche vergoren und lange ohne Schwefelung in Ruhe auf der Hefe belassen. Wie der Name mit einem Augenzwinkern verrät, stammt die Inspiration dazu von großen provenzalischen Roséweinen. Leuchtend, dicht, besonders aromatisch und animierend.
0,75l / 55,00



DA RÜHRT SICH WAS

Hüttenabend, Live-Musik, Frühshoppen, Törggelen, Faschingsfeier, Sonnwendfeuer u.v.m. – unser Veranstaltungskoffer ist voll. Voll an Möglichkeiten jenseits der Stange. Die wir immer wieder neu kombinieren und im Jahresverlauf in die Gamsalm einziehen lassen. Mal gesellig, mal besinnlich, mal rockig, mal ganz traditionell. Bis das Herz hüpfet oder der Hüttenboden bebt!

SCHO GWUSST?



Der kürzeste Wanderweg zu uns hinauf ist ganzjährig geöffnet und wird im Winter geräumt, aber nicht gestreut. Wunderbar wanderbar – auch für Kinderwagenschieber, Schlittenfreunde und Schneeschuhläufer.



AB UND ZU



MIT LIVE-MUSIK

An ausgewählten Sonntagen gibt's Livemusik auf der Gamsalm, mal jazzig, mal rockig, mal ganz traditionell – sprecht uns an, wir sagen euch wann...

TRAUT EUCH

Feiert euren schönsten Tag direkt am Berg und in besonderem Gamsalm-Ambiente. Weitere Informationen gibt es unter www.gamsalm-ehrwald.at/hochzeiten oder im persönlichen Gespräch.



FESTE FEIERN

Vor einmaliger Naturkulisse und völlig wetterunabhängig.

Darüber hinaus freuen wir uns auch auf eure persönlichen Wünsche. Denen wir mit neugierigem Blick, offenem Ohr und dem Dienstleistungsherz am rechten Fleck begegnen - bei uns wird auf der Bergwiese geheiratet, an der frischen Luft getagt und mit Panoramablick gefeiert. Dabei ist abwechslungsreiche Verpflegung an Bord und der Holzentdecker-Spielplatz in Sicht. Als Entspannungsgarant für die Großen und Abenteuerland

für die Kleinen. Gerade unsere Hochzeitspaare wissen den Mix aus natürlicher Freiheit und komfortablem Rahmen sehr zu schätzen. Und wenn es ein bisschen mehr sein darf? Übernehmen wir gerne die Rundumorganisation inklusive Shuttle Service. Jeder wie er mag. Für schönste Tage.

Wir freuen uns auf eure Anfrage.



WWW.GAMSALM-EHRWALD.AT

Immer aktuell ist's auch auf unserer Facebook-Seite [@GamsalmEhrwald](https://www.facebook.com/GamsalmEhrwald). Wir freuen uns auf euren Besuch und übers Weitersagen, Teilen und Bilder senden.



Frogt's oafach, wenn's wos zum frogn gab.

*Unser geschultes Personal informiert euch gerne über
allergene Inhaltsstoffe in unseren Speisen.*

*In unserer Küche wird mit allen 14 allergenen Zusatzstoffen laut LMIV gekocht
und es können trotz sorgfältigster Arbeitsweise Kreuzkontakte nicht ausgeschlossen werden.*