

Aperitif und Bargetränke

Martini.....	€ 5,40
Campari Orange.....	€ 6,40
1 Glas Prosecco.....	€ 5,20
1 Glas Prosecco mit Holler	€ 5,20
Aperol Sprizz mit Wein	€ 6,30
Aperol Sprizz mit Prosecco	€ 6,60
Aperol Sprizz alkoholfrei	€ 6,60
Limoncello Sprizz (mit oder ohne Alkohol)	€ 6,60
Heidelbeer Sprizz	€ 6,60
Lillet Wildberry	€ 7,10
Averna Tonic.....	€ 6,60
Vodka Lemon.....	€ 7,60
Gin Tonic (Gordon´s Gin)	€ 8,60
Gin Tonic (Bombay Sapphire)	€ 8,60
Gin Tonic (StoGin Leogang)	€ 9,00
Bacardi Cola	€ 7,60
Cuba Libre.....	€ 7,60
Malibu Orange.....	€ 7,60
Highland Park 12 years.....	€ 8,60
Jameson Irish Whiskey	€ 8,60

Wir wissen aus Erfahrung – mit einer Unverträglichkeit ins Restaurant zu gehen ist meist eine Herausforderung. Bei uns in der Dorfalm können Sie sich auf die ausgewiesenen Allergene zu 100% verlassen.

Bei **Zöliakie** und **Glutenunverträglichkeit** bieten wir eine Besonderheit an: Wiener Schnitzel, Cordon bleu, Zwiebelrostbraten, Spinatknödel sowie die traditionellen Moosbeernockn können weitgehend kontaminationsfrei und ohne Vorbestellung angeboten werden.



Getränke

Drinks

Alkoholfreie Getränke / Nonalcoholic beverages

Soda	0,25 l	€	2,20
Soda water	0,5 l	€	2,80
Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,25 l	€	3,50
	0,5 l	€	4,80
Eistee Zitrone oder Pfirsich	0,33 l	€	3,90
Ice tea lemon or peach			
Coca Cola Zero	0,33 l	€	3,90
Almdudler	0,35 l	€	3,90
Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	0,33 l	€	3,40
Mineral water with or without gas	0,75 l	€	5,50
Leoganger Quellwasser	0,25 l	€	1,50
Tap water	0,5 l	€	2,00
Apfel, Orange, Multivitamin, Johannisbeer oder Mango Saft pur	0,25 l	€	3,50
Apple, Orange, ACE, Cassis or mango juice	0,5 l	€	4,80
Bitter Lemon, Tonic Water	0,2l	€	3,70

- 1 glutenhaltiges Getreide / *gluten*
- 2 Krebstiere / *shellfish*
- 3 Ei / *egg*
- 4 Fisch / *fish*
- 5 Nüsse / *nuts*
- 6 Soja

- 7 Milch / *milk*
- 9 Sellerie / *celery*
- 10 Senf / *mustard*
- 12 Sulfite / *sulphite*

Schiwasser	0,25 l	€	2,70
Fruit syrup with water	0,5 l	€	3,70
Red Bull	0,25 l	€	4,70
Apfel, Multivitamin, Mango Johannisbeer oder Orange			
Saft gespritzt	0,25 l	€	3,30
ACE , Mango, Cassis or Orange juice with sparkling water	0,5 l	€	4,60
Apfel, Multivitamin, Mango, Johannisbeer oder Orange			
Saft mit Quellwasser	0,25 l	€	3,20
ACE , Mango, Cassis or Orange juice with tap water	0,5 l	€	4,50
1 Glas Milch ⁷	0,25 l	€	1,70
Soda mit Zitronensaft.....	0,25 l	€	3,00
Soda water with lemon juice	0,5 l	€	4,10

- 1 glutenhaltiges Getreide / *gluten*
- 2 Krebstiere / *shellfish*
- 3 Ei / *egg*
- 4 Fisch / *fish*
- 5 Nüsse / *nuts*
- 6 Soja

- 7 Milch / *milk*
- 9 Sellerie / *celery*
- 10 Senf / *mustard*
- 12 Sulfite / *sulphite*

Hausweine / House wines

Grüner Veltliner (Weisswein/Whitewine) ¹²	1/8 l	€	4,00
	¼ l	€	7,00
Zweigelt (Rotwein/Redwine) ¹²	1/8 l	€	4,00
	¼ l	€	7,00
Wein gespritzt mit Soda, rot oder weiß ¹²	¼ l	€	3,60
Wine with soda, red or white			
Wein gespritzt mit Sprite, rot oder weiß ¹²	¼ l	€	3,80
Wine with Sprite, red or white			
Aperol Sprizz ¹²	¼ l	€	6,30
Aperol with white wine			
Aperol Sprizz mit Prosecco ¹²	¼ l	€	6,60
Aperol with Prosecco			
Aperol Sprizz alkoholfrei ¹²	¼ l	€	6,60
Aperol with Soda without alcohol			
Prosecco ¹²	0,10 l	€	5,20
Prosecco			
Grüner Veltliner Sekt (Flaschengärung).....	0,70 l	€	30,60
Weingut Steininger, Langenlois			
Prosecco ¹² La Farra	0,70 l	€	28,50
Prosecco			

Weitere offene Weine entnehmen Sie bitte aus unserem
aktuellen Tagesblatt am Tisch.

Further glasses of wine you can choose from
our daily menu on your table.

Gerne beraten wir Sie bei der Weinauswahl oder
fragen Sie nach unserer Weinkarte.

It would be a pleasure for us to recommend you a wine or
ask for our wine menu.

- 1 glutenhaltiges Getreide / *gluten*
- 2 Krebstiere / *shellfish*
- 3 Ei / *egg*
- 4 Fisch / *fish*
- 5 Nüsse / *nuts*
- 6 Soja

- 7 Milch / *milk*
- 9 Sellerie / *celery*
- 10 Senf / *mustard*
- 12 Sulfite / *sulphite*

Biere / Beers

Bier vom Fass ¹ (Stiegl Hell)	0,2 l	€	3,70
Draught lager beer	0,3 l	€	4,20
	0,5 l	€	5,30
Maxl Hell ¹ (Schlossbrauerei Maxlrain)	0,3 l	€	4,50
Lager beer			
Aiblinger Schwarzbier vom Fass ¹ (Schlossbrauerei Maxlrain).....	0,3 l	€	4,50
Dark Draught Beer	0,5 l	€	5,60
Hefeweizen vom Fass, naturtrüb ¹ (Privatbrauerei Erdinger).....	0,3 l	€	4,50
Draught Weiss beer	0,5 l	€	5,60
Hefeweizen ¹ dunkel (Privatbrauerei Erdinger)	0,5 l	€	5,60
Weiss beer dark			
Hefeweizen ¹ alkoholfrei (Privatbrauerei Erdinger).....	0,5 l	€	5,60
Weiss beer nonalcoholic			
Hefeweizen glutenfrei (die Weisse).....	0,5 l	€	5,80
Weiss beer gluten free			
Hefeweizen glutenfrei (die Weisse) alkoholfrei	0,3 l	€	4,80
Weiss beer gluten free and nonalcoholic			
Naturradler vom Fass ¹	0,3 l	€	4,20
Draught "Radler" (beer mixed with a citron lemonade)	0,5 l	€	5,30
Alkoholfreies Bier ¹ (Stiegl Freibier)	0,5 l	€	5,30
Nonalcoholic lager beer			
Glutenfreies Bio Bier (Stiegl)	0,3 l	€	4,60
Gluten free beer			

Bitte fragen Sie nach unserer Digestif- und Schnapskarte!

For digestive and schnaps we appreciate you to ask our staff!

- 1 glutenhaltiges Getreide / *gluten*
- 2 Krebstiere / *shellfish*
- 3 Ei / *egg*
- 4 Fisch / *fish*
- 5 Nüsse / *nuts*
- 6 Soja

- 7 Milch / *milk*
- 9 Sellerie / *celery*
- 10 Senf / *mustard*
- 12 Sulfite / *sulphite*

Heiße Getränke / Hot beverages

Tasse Verlängerter	€	3,60
Cup of coffee		
Ristretto.....	€	2,90
Espresso.....	€	3,10
Espresso macchiato.....	€	3,40
Cappuccino ⁷	€	3,90
Großer Brauner	€	4,40
Double Mocca		
Latte Macchiato ⁷	€	4,50
Irish Coffee ⁷	€	7,60
Heisse Zitrone.....	€	3,30
Cup of hot lemon juice		
Tee mit Rum	€	5,80
Cup of tea with rum		
Heiße Schokolade mit Schlagobers ⁷	€	4,10
Hot chocolate with cream		
Jagatee ¼ l	€	5,70
Spiked Tea		
Glühwein ¹² ¼ l	€	5,70
Mulled wine		
Tee (verschiedene Sorten)	€	3,90
Tea		

- 1 glutenhaltiges Getreide / *gluten*
- 2 Krebstiere / *shellfish*
- 3 Ei / *egg*
- 4 Fisch / *fish*
- 5 Nüsse / *nuts*
- 6 Soja

- 7 Milch / *milk*
- 9 Sellerie / *celery*
- 10 Senf / *mustard*
- 12 Sulfite / *sulphite*

Vorspeisen

Starters

Salatteller klein ^{3,10}	€	4,30
Salad small		
Salatteller groß ^{3,10}	€	5,60
Salad large		
Knoblauchbrot ^{1, 7}	€	5,30
Garlic bread		
Bruschetta ^{1, 7}	€	6,90
Bruschetta (bread with garlic, tomato and basil)		
Mozzarella Caprese		
Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum Pesto ^{5, 7}	€	11,30
Mozzarella with tomatoes and basil pesto		
Leoganger Gebirgsforellenfilet ⁴ geräuchert mit Oberskren ⁷ und Toasbrot ¹	€	10,90
Smoked filet of trout from Leogang with horseradish-cream and toast bread		
 Auf Wunsch auch glutenfrei erhältlich / Also available gluten-free		
Portion Oliven.....	€	5,00
Olives		
Gebäck ¹	€	2,20
Bread		

Aus dem Suppentopf

Soups

Rindssuppe ⁹ mit Einlage nach Wahl		
Frittaten ^{1,3,7} oder Backerbsen ¹	€	5,40
Beef consommé with pancake stripes or croutons		
Rindssuppe mit Grießnockerl ^{1, 3,5,7,9}	€	5,70
Semolina dumpling soup		
Rindssuppe mit Kaspreßknödel ^{1, 3, 7, 9}	€	5,90
Soup with cheese dumpling		
 Auf Wunsch auch glutenfrei erhältlich gegen Aufpreis € 1,- / Also available gluten-free extra € 1,-		
Tomatensuppe mit Sahnehäubchen ^{7, 9}	€	5,90
Tomato Soup with cream		

- 1 glutenhaltiges Getreide / *gluten*
- 2 Krebstiere / *shellfish*
- 3 Ei / *egg*
- 4 Fisch / *fish*
- 5 Nüsse / *nuts*
- 6 Soja

- 7 Milch / *milk*
- 9 Sellerie / *celery*
- 10 Senf / *mustard*
- 12 Sulfit / *sulphite*

Salate der Saison

Seasonal Salads

Salatplatte ^{3,10} mit Frischkäsetascherl ⁷ € 13,80
Plate of salad with fresh cheese patties

Salatplatte ^{3,10} mit kleinem Cordon bleu (Schwein) ^{1, 3, 7} € 16,00
Plate of salad with a small cordon bleu

 Auf Wunsch auch glutenfrei erhältlich / Also available gluten-free

Salatplatte ^{3,10} mit Hühnerbruststreifen € 15,80
Plate of salad with strips of chicken

Veganes Gericht

Vegan dish

Salatplatte mit Linsentaler^{5,6,10} € 13,80
Plate of salad with lentil patties

Chili sin carne (rote Linsen)⁹ mit Basmatireis € 15,70
Chili sin carne with red lenses and rice

Kindergeschichte

Children's dishes

Wiener Schnitzel (Schwein) ^{1,3} mit Pommes frites € 9,50
Pork escalope vienna style with fries

 Auf Wunsch auch glutenfrei erhältlich / Also available gluten-free

Naturschnitzel (Schwein) mit Rahmsauce^{7,9} und Reis € 9,50
Small plain cutlet with cream sauce and rice

Grillwürstel mit Pommes frites € 7,00
Small sausage and fries

Spätzle^{1,3,7} mit Sauce € 5,60
spaetzle with sauce

Portion Pommes frites € 4,90

- 1 glutenhaltiges Getreide / gluten
- 2 Krebstiere / shellfish
- 3 Ei / egg
- 4 Fisch / fish
- 5 Nüsse / nuts
- 6 Soja

- 7 Milch / milk
- 9 Sellerie / celery
- 10 Senf / mustard
- 12 Sulfite / sulphite

Fisch, Pasta & Co

Forelle „Müllerin“ (praktisch grätenfrei) ^{1,4,7} mit Petersilienkartoffeln ⁷	€	21,50
Trout style „miller“ (foured and pan fried) with parsley-boiled potatoes		
☒ <i>Auf Wunsch auch glutenfrei erhältlich / Also available gluten-free</i>		
Leoganger Lachsforellenfilet ^{1,4} mit Kräuterrisotto ^{7,9,12}	€	23,00
Salmon trout filet from Leogang with herbs risotto		
☒ <i>Auf Wunsch auch glutenfrei erhältlich / Also available gluten-free</i>		
Tortelloni ^{1,3,7} mit Spinatfüllung in Tomatensauce ⁷	€	14,80
Tortelloni stuffed with spinach in tomato sauce		
3 Stück Spinatknödel ^{1,3,7} mit brauner Butter ⁷ , Parmesan ⁷ und grünem Salat ^{3,10}	€	18,50
3 pieces spinach dumplings with brown butter, parmesan and green salad		
☒ <i>Auf Wunsch auch glutenfrei erhältlich gegen Aufpreis € 3,- / Also available gluten-free extra € 3,-</i>		

Typisch Österreich

Austrian dishes

Wiener Schnitzel (Schwein) ^{1,3} mit Petersilienkartoffeln ⁷ oder Pommes.....	€	19,20
Escalope vienna style (pork) with parsley potatoes		
☒ <i>Auf Wunsch auch glutenfrei erhältlich / Also available gluten-free</i>		
Wiener Zwiebelrostbraten (Rind) ^{1,9} mit Rösti und Speckbohnen ⁹	€	24,30
Roasted beef vienna style with onions with roesti and green beans with bacon		
☒ <i>Auf Wunsch auch glutenfrei erhältlich / Also available gluten-free</i>		
„Wildererpfandl“ ^{9,12} (Hirsch) mit Spätzle ^{1,3,7}	€	26,40
Pan of venison ragout with spaetzle and cream		

- 1 glutenhaltiges Getreide / *gluten*
- 2 Krebstiere / *shellfish*
- 3 Ei / *egg*
- 4 Fisch / *fish*
- 5 Nüsse / *nuts*
- 6 Soja

- 7 Milch / *milk*
- 9 Sellerie / *celery*
- 10 Senf / *mustard*
- 12 Sulfite / *sulphite*

Spezialitäten des Hauses

Specialities of the house

Cordon bleu (Schwein) ^{1,3,7}

mit Petersilienkartoffeln ⁷ oder Pommes.....€ 20,10

Cordon bleu (pork) with parsley potatoes

☒ Auf Wunsch auch glutenfrei erhältlich / Also available gluten-free

Geschnetzeltes vom Schwein mit Rahmsauce^{7,9}

und Spätzle ^{1,3}.....€ 17,90

Sliced pork with sauce with spaetzle

Steaktoast ¹ mit Cocktailsauce ^{3,10} und Pommes frites€ 18,40

Grilled steak sandwich with cocktail sauce and fries

☒ Auf Wunsch auch glutenfrei erhältlich / Also available gluten-free

Husarenspieß (Schwein und Rind) mit Pfeffersauce ^{7,9} und Pommes frites€ 19,50

Skewer (beef and pork) with pepper sauce and fries

Curry vom Huhn⁹ mit Gemüse und Basmatireis€ 18,50

Chicken Curry with vegetables and rice

Grillteller (1xSchwein, 1xRind, 1xHuhn, Würstl)

dazu Pommes frites, Grillgemüse und Kräuterbutter ⁷€ 22,20

Grilled plate (1xpork, 1xbeef, 1xchicken, sausage) with fries and roasted vegetables

Siebenbürger-Holzteller (1xSchwein, 1x Rind)

Gegrilltes mit Kräuterbutter ⁷,

Pommes frites und Rohkost-Salat ^{3,10}€ 20,40

Wooden Plate with grilled meat(1xpork, 1xbeef) fries and salad

„Dorf-Alm-Pfandl“

Saftige Schweinemedallions mit Rahmsauce ^{7,9}

und Pommes frites€ 20,80

„Dorf-Alm-Pan“ - medallions of pork with sauce and fries

Rumpsteak

mit Speckbohnen ⁹, Pfeffersauce^{7,9} und Rösti.....€ 29,90

Rumpsteak with green beans wrapped in bacon, pepper sauce and roesti

1 glutenhaltiges Getreide / gluten

2 Krebstiere / shellfish

3 Ei / egg

4 Fisch / fish

5 Nüsse / nuts

6 Soja

7 Milch / milk

9 Sellerie / celery

10 Senf / mustard

12 Sulfite / sulphite

Beilagen & Saucen

Side dishes & Sauces

Grillgemüse, Petersilienkartoffeln ⁷ , Reis, Spätzle ^{1,3} , Rösti	€ 4,00
Roasted vegetables, parsley potatoes, rice, spaetzle, roesti	
Pfefferrahmsauce ^{7,9} , Bratensauce ⁹ , Rahmsauce ^{7,9} , Tomatensauce ^{7,9}	€ 2,30
Pepper sauce, jus sauce, jus sauce with cream, tomato sauce	
1 Portion Mayonnaise	€ 0,30

Was Süßes zum Schluss

Desserts

Eispalatschinken ^{1,3,7} mit Schokosauce und Sahne ⁷ , 2 Stück.....	€ 8,80
Crepes filled with ice cream with chocolate sauce and whipped cream	
Warmer Schokokuchen ^{1,3,5,6,7} mit Schokosauce, Vanilleeis ⁷ und Sahne ⁷	€ 7,70
Hot chocolate cake with chocolate sauce, vanilla ice cream and cream	
☒ <i>Auf Wunsch auch glutenfrei erhältlich gegen Aufpreis € 1,20 /</i> <i>Also available gluten-free extra € 1,20</i>	
Weißes Schokomousse ^{3,7} mit Himbeer-Sorbet	€ 8,50
White chocolate mousse with raspberry sorbet	
Moosbeer (Heidelbeer) Nock'n mit Vanilleeis ^{1,7}	€ 8,60
Sweet pasta with blackberries and vanilla ice cream	
☒ <i>Auf Wunsch auch glutenfrei erhältlich / Also available gluten-free</i>	
Crème Brulée ^{3,7} mit Marillensorbet.....	€ 8,80
Crème Brulée with apricots ice cream	

Zum Dessert empfehlen wir: For dessert we recommend

1 Glas Muskat-Ottonell Auslese ¹² Weingut Kracher, Illmitz.....	1/16 l	€ 4,60
sweet wine		

- 1 glutenhaltiges Getreide / *gluten*
- 2 Krebstiere / *shellfish*
- 3 Ei / *egg*
- 4 Fisch / *fish*
- 5 Nüsse / *nuts*
- 6 Soja

- 7 Milch / *milk*
- 9 Sellerie / *celery*
- 10 Senf / *mustard*
- 12 Sulfite / *sulphite*

Unsere Lieferanten

Milchprodukte	Pinzgau Milch
Käse	Sinnlehenhof, Leogang
Gebäck, Brot	Bäckerei Ritter, Leogang
Fleisch	aus dem umliegenden Metzgereien
Kartoffeln	Kartoffelbauer Christl, Bayern
Fisch	Forellenzucht Grundner, Leogang
Eier	Lehnerhof, Attersee
Schnaps, Spiritousen	Stocki's Destillerie, Leogang Scheyerer, Saalbach Schneitzer Hans, Leogang
Bier	Stiegl, Salzburg Die Weisse, Salzburg Brauhaus Gusswerk, Salzburg Brauerei Maxlrainer, Bayern
Tiefkühlprodukte	Lebensmittel Frank, Saalfelden
Gemüse, Trockenwaren	Wedl, Saalfelden
Eis	Eskimo

- 1 glutenhaltiges Getreide / *gluten*
- 2 Krebstiere / *shellfish*
- 3 Ei / *egg*
- 4 Fisch / *fish*
- 5 Nüsse / *nuts*
- 6 Soja

- 7 Milch / *milk*
- 9 Sellerie / *celery*
- 10 Senf / *mustard*
- 12 Sulfite / *sulphite*