

# Dorfalm

Restaurant Pension

## *Aperitif und Bargetränke*

Martini bianco oder d`oro .....	€ 4,20
Campari Orange.....	€ 4,50
1 Glas Prosecco.....	€ 3,60
1 Glas Prosecco mit Holler .....	€ 3,50
Aperol Prosecco.....	€ 4,50
Lillet Wildberry .....	€ 4,80
Vodka Lemon.....	€ 5,20
Gin Tonic (Gordon´s Gin).....	€ 5,30
Gin Tonic (Bombay Sapphire).....	€ 5,70
Bacardi Cola.....	€ 4,70
Cuba Libre.....	€ 4,90
Malibu Orange.....	€ 4,90
Highland Park 12 years.....	€ 7,20
Jameson Irish Whiskey .....	€ 7,20

# Vorspeisen - Jause

## Starters - snacks

Salatteller klein <sup>3,10</sup> .....	€	4,50
Salad small		
Knoblauchbrot <sup>1,7</sup> .....	€	4,30
Garlic bread		
Leoganger Gebirgsforellenfilet <sup>4</sup> geräuchert mit Oberskren <sup>7</sup> und Toasbrot <sup>1</sup> .....	€	9,00
Smoked filet of trout from Leogang with horseradish-cream and toast bread		
Räucherlachs auf Kartoffel-Gurken-Tatar und Weißbrot <sup>1,3,4,7</sup> .....	€	11,50
Smoked filet of salmon on potato and cucumber tatar with bread		
Gebäck <sup>1</sup> .....	€	1,30
Bread		

# Aus dem Suppentopf

## Soups

Rindssuppe <sup>9</sup> mit Einlage nach Wahl Frittaten <sup>1,3,7</sup> oder Backerbsen <sup>1</sup> .....	€	4,00
Beef consommé with pancake stripes or croutons		
Leberknödelsuppe <sup>1,3,7,9</sup> .....	€	4,40
Soup with liver dumpling		
Kaspressknödelsuppe <sup>1,3,7,9</sup> .....	€	4,40
Soup with cheese dumpling		
Tomatensuppe <sup>7,9</sup> .....	€	4,60
Tomato Soup		

- 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*

Mayonnaise pro Portion: Euro 0,30

# Salate der Saison

## Seasonal Salads

Salatplatte <sup>3,10</sup> mit Frischkäsetascherl <sup>7</sup> .....	€	10,10
Plate of salad with fresh cheese patties		
Salatplatte <sup>3,10</sup> mit kleinem Cordon bleu <sup>1, 3, 7</sup> .....	€	11,40
Plate of salad with a small cordon bleu		
Salatplatte <sup>3,10</sup> mit Hühnerbruststreifen .....	€	11,30
Plate of salad with strips of chicken		

# Vegane Gerichte

## Vegan dishes

Salatplatte <sup>3,10</sup> mit Gemüselabchen <sup>7</sup> .....	€	10,10
Plate of salad with vegetables patties		
Spaghetti <sup>1</sup> mit Tomatensauce <sup>9</sup> .....	€	8,60
Spaghetti with bolognese sauce		
Chili con Grünkern mit Basmatireis <sup>1</sup> .....	€	12,50
Vegan Chili with rice		

- 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*

Mayonnaise pro Portion: Euro 0,30

# Fisch, Pasta & Co

Forelle „Müllerin“ (grätenfrei) <sup>1,4,7</sup> mit Petersilienkartoffeln <sup>7</sup> und Salatteller <sup>3,10</sup> .....	€	15,40
Trout style „miller“ (boned and pan fried) with parsley-boiled potatoes and salad		
Leoganger Saiblingsfilet <sup>1,4</sup> mit Petersilienkartoffeln <sup>7</sup> und Salatteller <sup>3,10</sup> .....	€	16,90
Char filet from Leogang with parsley-boiled potatoes and salad		
Tortelloni <sup>1,3,7</sup> mit Spinatfüllung in Rahmsauce <sup>7</sup> .....	€	10,10
Tortelloni stuffed with spinach in cream sauce		
Spaghetti <sup>1</sup> mit Sauce Bolognese <sup>9</sup> .....	€	8,60
Spaghetti with bolognese sauce		
3 Stück Spinatknödel <sup>1,3,7</sup> mit brauner Butter <sup>7</sup> , Parmesan <sup>7</sup> und grünem Salat <sup>3,10</sup> .....	€	11,60
3 pieces spinach dumplings with brown butter, parmesan and green salad		

## Typisch Österreich

### Austrian dishes

Wiener Schnitzel (Schwein) <sup>1,3</sup> mit Petersilienkartoffeln <sup>7</sup> oder Pommes und Salatteller <sup>3,10</sup> .....	€	13,60
Escalope vienna style (pork) with parsley potatoes and salad		
Wiener Zwiebelrostbraten (Rind) <sup>1,9</sup> mit Bratkartoffeln und Speckbohnen <sup>9</sup> .....	€	19,00
Roasted beef vienna style with onions with potato wedges and green beans with bacon		
Gulasch vom Rind mit Semmelknödel und Salatellert <sup>1,3,10</sup> .....	€	13,50
Beef goulash with dumpling and mixed salad		

- 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*

Mayonnaise pro Portion: Euro 0,30

# Spezialitäten des Hauses

## Specialities of the house

Cordon bleu (Schwein) <sup>1,3,7</sup> mit Petersilienkartoffeln <sup>7</sup> oder Pommes und Salatteller <sup>3,10</sup> .....	€ 14,60
Cordon bleu (pork) with parsley potatoes and salad	
Geschnetzeltes vom Schwein mit Champignonsauce <sup>7,9</sup> dazu Spätzle <sup>1,3</sup> und Salatteller <sup>3,10</sup> .....	€ 14,30
Sliced pork with Mushroom sauce with spaetzle and salad	
Steaktoast <sup>1</sup> mit Cocktailsauce <sup>3,10</sup> und Salatteller <sup>3,10</sup> .....	€ 14,20
Grilled steak sandwich with cocktail sauce and salad	
Husarenspieß (Schwein und Rind) mit Pfeffersauce <sup>7,9</sup> , Pommes frites und Salatteller <sup>3,10</sup> .....	€ 15,40
Skewer (beef and pork) with peppersauce, fries and salad	
Curry vom Huhn mit Gemüse und Basmatireis <sup>7</sup> .....	€ 14,70
Chicken Curry with vegetables and rice	
Grillteller (1xSchwein, 1xRind, 1xHuhn, Würstl) dazu Pommes frites, Gemüse und Kräuterbutter <sup>7</sup> .....	€ 18,30
Grilled plate (1xpork, 1xbeef,1xchicken, sausage) with fries and mixed vegetables	
Siebenbürger-Holzteller (1xSchwein,1x Rind) Gegrilltes mit Kräuterbutter <sup>7</sup> , Pommes frites und Rohkost-Salat <sup>3,10</sup> .....	€ 15,90
Wooden Plate with grilled meat(1xpork,1xbeef) fries and salad	
„Dorf-Alm-Pfandl“ saftige Schweinemedallions mit Champignonsauce <sup>7,9</sup> , dazu Pommes frites und Salatteller <sup>3,10</sup> .....	€ 16,80
„Dorf-Alm-Pan“ - medallions of pork with Mushroom sauce, fries and salad	
Rumpsteak mit Speckbohnen <sup>9</sup> , Pfeffersauce <sup>7,9</sup> und Rösti .....	€ 23,00
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*

Mayonnaise pro Portion: Euro 0,30

# Was Süßes zum Schluss

## Desserts

Eispalatschinken <sup>1,3,7</sup> mit Schokosauce und Sahne <sup>7</sup> , 2 Stück.....	€	6,50
Crepes filled with ice cream with chocolate sauce and whipped cream		
Warmer Schokokuchen <sup>1,3,5,6,7</sup> mit Schokosauce, Vanilleeis <sup>7</sup> und Sahne <sup>7</sup> .....	€	5,90
Hot chocolate cake with chocolate sauce, vanilla ice cream and cream		
Gedeckter Apfelkuchen <sup>1,3,7</sup> mit Vanilleeis <sup>7</sup> und Sahne <sup>7</sup> .....	€	5,90
Homemade apple cake with vanilla ice and whipped cream		
Weißes Schokomousse <sup>3,7</sup> mit Himbeer-Sorbet <sup>7</sup> .....	€	6,70
White chocolate mousse with raspberry sorbet		
Geeister Kaiserschmarrn (Vanilleparfait mit Schokoglasur auf Biskuit) <sup>1,3,7</sup> .....	€	6,70
Iced Kaiserschmarrn (Vanilla parfait with chocolate on biscuit)		
Moosbeer (Heidelbeer) Nock'n mit Vanilleeis <sup>1,7</sup> .....	€	6,90
Sweet pasta blackberries and vanilla ice cream		

### Zum Dessert empfehlen wir:

For cheese or dessert we recommend

1 Glas Muskat-Ottonell Auslese <sup>12</sup>

Weingut Kracher, Illmitz.....1/16 l € 3,70  
sweet wine

Platte mit Käsesorten <sup>7,10</sup> aus Leogang

mit Gebäck <sup>1</sup> ..... € 9,50  
Plate with cheese from Leogang and Austria with bread

- 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*

Mayonnaise pro Portion: Euro 0,30

# Getränke

## Drinks

### Alkoholfreie Getränke / Nonalcoholic beverages

Soda .....	0,25 l	€	1,60
Soda water	0,5 l	€	2,20
Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi .....	0,25 l	€	2,90
	0,5 l	€	4,10
Eistee Zitrone oder Pfirsich .....	0,33 l	€	3,30
Ice tea lemon or peach			
Coca Cola Zero .....	0,33 l	€	3,30
Almdudler .....	0,35 l	€	3,30
Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure .....	0,33 l	€	2,80
Mineral water with or without gas	0,75 l	€	4,90
Leoganger Quellwasser .....	0,25 l	€	0,50
Tap water	0,5 l	€	1,00
Apfelsaft .....	0,25 l	€	2,70
Apple juice	0,5 l	€	4,00
Orangensaft, Multivitamin, Johannisbeer oder Marillensaft .....	0,25 l	€	2,90
Orange-, Multivitamin-, Currant or Apricotjuice	0,5 l	€	4,20
Bitter Lemon, Tonic Water .....	0,2l	€	2,90
Schwasser .....	0,25 l	€	2,10
Fruit syrup with water	0,5 l	€	3,10

- 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*

Mayonnaise pro Portion: Euro 0,30

Red Bull .....	0,25 l	€	3,90
Apfelsaft gespritzt .....	0,25 l	€	2,50
Applejuice with sparkling water	0,5 l	€	3,80
Multivitamin-, Marillen-,			
Johannisbeer oder Orangensaft gespritzt .....	0,25 l	€	2,70
Vitamin -, Apricot-, Currant or Orange juice with sparkling water	0,5 l	€	4,00
Apfelsaft mit Quellwasser .....	0,25 l	€	2,40
Applejuice with tap water	0,5 l	€	3,70
Multivitamin-, Marillen-,			
Johannisbeer oder Orangensaft mit Quellwasser .....	0,25 l	€	2,60
Vitamin -, Apricot-, Currant or Orange juice with tap water	0,5 l	€	3,90
1 Glas Milch <sup>7</sup> .....	0,25 l	€	1,30
Soda mit Zitronensaft .....	0,25 l	€	2,30
Soda water with lemon juice	0,5 l	€	3,40

- 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*

Mayonnaise pro Portion: Euro 0,30



## *Hausw eine* / House wines

Grüner Veltliner (Weisswein/Whitewine) <sup>12</sup> .....	1/8 l	€	3,30
	¼ l	€	5,00
Zweigelt (Rotwein/Redwine) <sup>12</sup> .....	1/8 l	€	3,30
	¼ l	€	5,10
Wein gespritzt mit Soda, rot oder weiß <sup>12</sup> .....	¼ l	€	2,80
Wine with soda, red or white			
Wein gespritzt mit Sprite, rot oder weiß <sup>12</sup> .....	¼ l	€	3,00
Wine with Sprite, red or white			
Aperol Spritzer <sup>12</sup> .....	¼ l	€	4,30
Aperol with Soda			
Aperol Prosecco <sup>12</sup> .....	¼ l	€	4,50
Aperol with Prosecco			
Prosecco <sup>12</sup> .....	0,10 l	€	3,60
Prosecco			
Grüner Veltliner Sekt (Flaschengärung).....	0,70 l	€	26,50
Weingut Steininger, Langenlois			
Prosecco <sup>12</sup> .....	0,70 l	€	23,00
Prosecco			

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*

Mayonnaise pro Portion: Euro 0,30

INKLUSIVPREISE / ALL-INCLUSIVE PRICES

## *Biere / Beers*

Bier vom Fass <sup>1</sup> (Kaiser Märzen) .....	0,2 l	€	2,60
Draught beer	0,3 l	€	3,10
	0,5 l	€	4,20
Kellerbier vom Fass <sup>1</sup> (Kaltenhauser Original) .....	0,3 l	€	3,30
Keller beer	0,5 l	€	4,40
Hefeweizen vom Fass <sup>1</sup> (Weihenstephan) .....	0,3 l	€	3,40
Weiss beer	0,5 l	€	4,50
Hefeweizen <sup>1</sup> dunkel (Weihenstephan) .....	0,5 l	€	4,50
Weiss beer dark			
Hefeweizen <sup>1</sup> alkoholfrei (Weihenstephan) .....	0,5 l	€	4,50
Weiss beer nonalcoholic			
Radler vom Fass <sup>1</sup> .....	0,3 l	€	3,10
"Radler" (beer mixed with a citron lemonade)	0,5 l	€	4,20
Alkoholfreies Bier <sup>1</sup> (Gösser naturgold) .....	0,5 l	€	4,20
Nonalcoholic beer			
Dunkles Bier <sup>1</sup> (Kaiser Doppelmalz) .....	0,5 l	€	4,20
Dark beer			
Stout Bier BIO – das schwarze Schaf (Brauhaus Gusswerk).....	0,3 l	€	3,80
Stout Beer			
Glutenfreies Bio Bier (Brauhaus Gusswerk) .....	0,3 l	€	3,80
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*

Mayonnaise pro Portion: Euro 0,30

INKLUSIVPREISE / ALL-INCLUSIVE PRICES

## *Heiße Getränke / Hot beverages*

Tasse Verlängerter .....	€	2,80
cup of coffee		
Espresso.....	€	2,20
Cappuccino <sup>7</sup> .....	€	3,20
Großer Brauner .....	€	3,70
Double Mocca		
Latte Macchiato <sup>7</sup> .....	€	3,60
Irish Coffee <sup>7</sup> .....	€	5,10
Heisse Zitrone.....	€	2,30
Cup of hot lemon juice		
Tee mit Rum .....	€	4,40
Cup of tea with rum		
Jagatee .....	¼ l	€ 4,40
Spiked Tea		
Glühwein <sup>12</sup> .....	¼ l	€ 4,40
Mulled wine		
Tee (verschiedene Sorten) .....	€	2,70
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*

Mayonnaise pro Portion: Euro 0,30