

Aperitif und Bargetränke

Martini bianco oder d`oro	€ 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 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 beer	0,3 l	€	4,20
	0,5 l	€	5,30
Maxl Hell ¹ (Schlossbrauerei Maxlrain)	0,3 l	€	4,50
Draught beer			
Aiblinger Schwarzbier vom Fass ¹ (Schlossbrauerei Maxlrain).....	0,3 l	€	4,50
Dark Beer	0,5 l	€	5,60
Hefeweizen vom Fass, naturtrüb ¹ (Privatbrauerei Erdinger).....	0,3 l	€	4,50
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
"Radler" (beer mixed with a citron lemonade)	0,5 l	€	5,30
Alkoholfreies Bier ¹ (Stiegl Freibier)	0,5 l	€	5,30
Nonalcoholic 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)		
Leoganger Gebirgsforellenfilet ⁴ geräuchert mit Oberskren ⁷ und Toasbrot ¹	€	10,70
Smoked filet of trout from Leogang with horseradish-cream and toast bread		
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		
Rindssuppe mit Kaspreßknödel glutenfrei ^{3, 7, 9}	€	6,90
Soup with cheese dumpling glutenfree		
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		
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		

Kindergeschichte

Children's dishes

Wiener Schnitzel (Schwein) ^{1,3} mit Pommes frites	€	9,50
Pork escalope vienna style with fries		
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	
Leoganger Lachsforellenfilet ^{1,4} mit Kräuterrisotto ^{7,9,12}€	23,00
Salmon trout filet from Leogang with herbs risotto	
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	

Typisch Österreich

Austrian dishes

Wiener Schnitzel (Schwein) ^{1,3} mit Petersilienkartoffeln ⁷ oder Pommes.....€	19,00
Escalope vienna style (pork) with parsley potatoes	
Wiener Zwiebelrostbraten (Rind) ^{1,9} mit Rösti und Speckbohnen ⁹€	23,50
Roasted beef vienna style with onions with roesti and green beans with bacon	

- 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.....€19,70
Cordon bleu (pork) with parsley potatoes

Geschnetzeltes vom Huhn mit Rahmsauce ^{7,9}
und Spätzle ^{1,3}€17,70
Sliced chicken with sauce with spaetzle

Steaktoast ¹ mit Cocktailsauce ^{3,10} und Pommes frites€18,40
Grilled steak sandwich with cocktail sauce and fries

Husarenspieß (Schwein und Rind) mit Pfeffersauce ^{7,9} und Pommes frites€19,50
Skewer (beef and pork) with pepper sauce and fries

Curry vom Huhn ⁹ mit Gemüse und Basmatireis€18,50
Chicken Curry with vegetables and rice

Grillteller (1xSchwein, 1xRind, 1xHuhn, Würstl)
dazu Pommes frites, Grillgemüse und Kräuterbutter ⁷€21,90
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}€20,00
Wooden Plate with grilled meat(1xpork, 1xbeef) fries and salad

„Dorf-Alm-Pfandl“
Saftige Schweinemedallions mit Rahmsauce ^{7,9}
und Pommes frites€20,50
„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	
Glutenfreier Schokokuchen ^{3,5,6,7} mit Schokosauce, Vanilleeis ⁷ und Sahne ⁷	€ 8,90
Glutenfree chocolate cake with chocolate sauce, vanilla ice cream and cream	
Dunkles Schokomousse ^{3,7} mit Himbeer-Sorbet	€ 8,50
Dark chocolate mousse with raspberry sorbet	
Moosbeer (Heidelbeer) Nock'n mit Vanilleeis ^{1,7}	€ 8,60
Sweet pasta with blackberries and vanilla ice cream	
Crême Brulée ^{3,7} mit Marillensorbet.....	€ 8,80
Crême 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*