

# KARBACHALM. GENUSS ERLEBEN.

## REGIONAL. FRISCH. ECHT.

Dies sind nicht nur drei einfach niedergeschriebene Worte, sondern Werte die hier heroben auf der Karbachalm gelebt werden! Egal ob Küche oder Service, wir legen höchsten Wert auf regionale, frische und saisonale Produkte.

So beziehen wir unsere **Rohmilch** und unser **Rindfleisch direkt vom Formaugut aus Mühlbach**, wobei nicht nur die Edelteile gekauft werden, sondern das komplette Tier von uns **Nose-to-Tail** verarbeitet wird. Das Wildbret der **Genussregion Pongauer Wild** stammt aus den umliegenden Jagdrevieren.

Vom Untermitteregghof aus St. Johann werden wir mit den besten **Bio-Freilandeiern** versorgt. Unser **Brot und Eis** stammen von der **Bio-Bäckerei Bauer** aus Mühlbach. Mit Kartoffeln & Zwiebeln werden wir direkt vom Bauern aus dem **Tiroler Unterland** beliefert.

Geschmacksverstärker und Fertigprodukte sucht man bei uns vergeblich. Zum Glück!

Der Sirup für unser Almwasser wird während des Almsommers selbst gemacht. Die Weine beziehen wir ausschließlich von Winzern aus Österreich. **Schnäpse** beispielweise aus **Bischofshofen und St. Veit**.

Da wir jedes Essen frisch zubereiten, kann es auch einmal passieren, dass es ein paar Minuten länger dauert. Wir bitten euch manchmal ein Auge zuzudrücken – das Warten lohnt sich sicher!



LIEBE GRÜSSE, SANDRO (KÜCHENCHEF), MANUELA (SERVICELEITERIN)

UND DAS GESAMTE KARBACHALM TEAM

**AUFGRUND DER SCHWIERIGEN PERSONALSITUATION BIS AUF WEITERES  
DONNERSTAG RUHETAG - WIR BITTEN UM EUER VERSTÄNDNIS!**



# EIN PERFEKTER START IN DEN TAG

Auf Vorbestellung unser sensationelles **Almfrühstück** p.P. 16,10  
(Kinder ab 7 Jahren € 7,80)  
Pre-order our sensational alpine breakfast

## ZUM AUFWÄRMEN

Kräftige **Rindssuppe** mit Suppennudeln oder Kräuterfrittaten € 4,30  
Strong beef soup with noodles or crepe strips

Hausgemachte **Kaspressknödelsuppe oder Leberknödelsuppe** € 5,80  
Homemade Kaspressknödel (cheese dumpling) or liver dumpling soup

Feurige **Gulaschsuppe** mit Semmel € 5,90  
Spicy goulash soup with bread roll



**Kürbis-Karotten-Kokos-Schaumsuppe** € 6,20  
mit gerösteten Kürbiskernen  
Pumpkin-carrot-coconut-cream soup with crispy pumpkin seeds

**Linsentopf** mit Wurzelgemüse und Speck € 6,80  
dazu Frankfurter € 9,80  
Lentil stew with root vegetables and bacon optional with vienna sausage

## KLEINE UND GESUNDE GENÜSSE

„Karbachalmsalat“ **bunte Blattsalate** € 12,50  
mit gebackenen Hühnerbruststreifen  
fresh marinated green salad with baked chicken breast strips



winterlicher Blattsalat mit Nüssen, Kresse € 12,10  
und Polenta-Talern  
wintery leaf salad with nuts, cress and fried polenta-patties

gemischte Salatschüssel oder grüne Salatschüssel € 6,80 / € 6,20  
freshly marinated mixed salad or green salad

# UNSERE KLASSIKER

„**Almtoast**“ 200g rosa gebratenes Beiried auf getoasteten Bauernbrot mit gebratenem Speck, Pilzen, knackigem Salat und Cocktailsauce  
Roasted Rumpsteak on rye bread, bacon, mushrooms with salad and cocktail dip € 19,50

**Hirschbraten** mit Rotweinsauce, Semmelknödel und Apfelrotkraut mit Fleisch aus der Genussregion Pongauer Wild und Bio-Eiern vom Untermitteregghof aus St. Johann  
Roast venison with dumplings and red cabbage with meat from the epicurean region Pongauer venison and eggs from the Untermitteregghof € 17,20

**Schweineschnitzel „Wiener Art“** mit Pommes und Ketchup oder mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren  
Baked pork schnitzel with french fries and ketchup or parsley potatoes and cranberry jam € 13,90

Gegrillte **Kaskrainer** mit Kartoffelsalat, Senf und Kren oder Semmerl, Senf und Kren  
Grilled Kaskrainer (pork and cheese sausage) with mustard, horseradish and bread or potato salad € 9,90  
€ 7,90



Pongauer **Kasnockn** mit Röstzwiebeln und kleiner grüner Salatschüssel  
Traditional cheese pasta (spaetzle), roasted onions and a small green salad € 12,10

Hausgemachte **Spinatknödel** mit Tomatenragout, geriebenen Parmesan und kleiner Salatschüssel  
Spinach dumplings with tomato sauce, parmesan and green salad € 11,90

geschmorte **Rindsroulade vom Mühlbacher Rind** mit Kartoffelpüree und glaciertem Wurzelgemüse  
Braised beef roulade with beef from Mühlbach with mashed potatoes and glazed root vegetables € 17,90



gelbes **Gemüsecurry** mit Duftreis und knusprigem Rucola  
yellow vegetable curry with fragrant rice and crispy rocket € 11,90

## BURGER & PASTA

**High King Cheeseburger vom Mühlbacher Rind** € 15,70  
mit knusprigem Speck, roten Zwiebeln, Tomate, BBQ-Sauce und Pommes  
High King cheeseburger with crispy bacon, red onion, tomato, BBQ sauce  
and french fries



**„Veggie-Burger“** € 14,50  
Gebackene rote Rübe, Tomaten-Zwiebelmarmelade, knackiger Rucola,  
Knoblauch-Aioli und Pommes  
"Veggie Burger" Baked beetroot, tomato and onion jam, crunchy rocket,  
garlic aioli and fries

**Maccaronelli** mit gebratenen Garnelen, € 15,20  
getrockneten Tomaten, Knoblauch und frischen Kräutern  
Maccaronelli with prawns, dried tomatoes, garlic and fresh herbs

**Spaghetti Bolognese** mit frischem Parmesan € 10,50  
Spaghetti mit Tomatensauce und frischem Parmesan € 9,90  
Spaghetti with meat gravy or tomato sauce and fresh parmesan

## FÜR KLEINE GENIESSER

„**Tonis Almschnitzel**“ kleines Wiener mit Pommes € 8,50

„**Pinocchio**“ Grillwürstchen mit Pommes € 6,80

„**Biene Maja**“ Kaiserschmarren mit Apfelmus € 6,10

„**Pumuckl**“ Schüssel Pommes mit Ketchup & Mayo € 5,10

„**Garfield**“ Spaghetti Bolognese € 6,80

# SÜSSE GENÜSSE

<b>Hausgemachter Kaiserschmarrn</b> mit Apfelmus oder Preiselbeeren aus Rohmilch vom Formaugut Fluffy pancake (made out of raw milk) cut into pieces with raisins, applesauce or cranberry jam		
Große Portion	big portion	€ 10,50
Kleine Portion	small portion	€ 8,30
 <b>Germknödel</b> mit Mohnzucker und Butter		€ 7,20
Yeast dumpling with poppy seeds, sugar and butter		
<b>Germknödel</b> mit Mohnzucker und Vanillesauce		€ 8,10
Yeast dumpling with poppy seeds, sugar and vanilla sauce		
 <b>Hausgemachter Apfelstrudel</b>		€ 4,30
Apple strudel		
mit Schlagobers	with whipped cream	€ 5,20
mit Vanillesauce	with vanilla sauce	€ 6,20
 <b>Hausgemachter Topfenstrudel</b>		€ 4,70
Curd cheese strudel		
mit Schlagobers	with whipped cream	€ 5,60
mit Vanillesauce	with vanilla sauce	€ 6,40
 <b>Sacher Torte</b>		€ 4,70
Sacher cake		
mit Schlagobers	with whipped cream	€ 5,40
 <b>täglich frische Torten und Kuchen</b>		€ 4,70
daily choice of fresh pies and cakes		
 <b>Palatschinken</b> mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade (2 Stk.)		€ 7,20
Pancakes with apricot or cranberry jam		

KÜCHE BIS 15:30 UHR

UNSERE MITARBEITERINNEN INFORMIEREN SIE GERNE ÜBER ALLERGENE ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN & GETRÄNKEN!

# GETRÄNKE

## BIER

0,5	Stiegl Grapefruit Radler	€ 4,50
0,5	Stiegl Bier/Radler vom Fass	€ 4,50
0,3	Stiegl Bier/Radler vom Fass	€ 3,50
0,5	Die Weiße	€ 5,10
0,5	Stiegl Weisse vom Fass	€ 4,80
0,3	Stiegl Weisse vom Fass	€ 3,70
0,5	Franziskaner dunkel	€ 4,80
0,5	Franziskaner alkoholfrei	€ 4,80
0,5	Stiegl Freibier alkoholfrei	€ 4,50

## SPRITZER & CO

1/4	G´spritzer weiß/rot	€ 3,40
1/4	Hugo, Aperolsprizz	€ 4,90
1/4	Prosecco Aperol	€ 5,80
1/4	Prosecco „Maridi“	€ 5,80

## SCHNÄPSE

2 cl	Obstler	€ 2,60
2 cl	Marille, Birne, Himbeere,	€ 3,10
2 cl	Haselnuss, Zirbe	€ 3,10
2cl	Vogelbeer (Harlander)	€ 5,20

## HEISSPROZENTIGES

1/4	Glühwein	€ 4,90
1/4	Jagatee	€ 5,30

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

0,25	Coca Cola, Fanta, Sprite	€ 2,90
0,25	Almdudler	€ 2,90
0,25	Schiwasser/Hollerwasser	€ 2,20
0,5	Schiwasser/Hollerwasser	€ 3,00
0,5	Coca Cola, Fanta, Sprite	€ 4,70
0,2	Rauch Fruchtsäfte	€ 3,30
0,5	Rauch Fruchts. gespritzt	€ 4,60
0,25	Apfelsaft gespritzt	€ 2,40
0,5	Apfelsaft mit Wasser	€ 3,50
0,5	Apfelsaft mit Sodawasser	€ 4,20
0,33	Römerquelle	€ 2,90
0,33	Almdudler / Coca Cola Zero	€ 3,40
0,33	Eistee	€ 3,40
0,25	Red Bull	€ 4,20
0,7	Römerquelle	€ 5,50
0,2	Bitter Lemon / Tonic Water	€ 3,30
0,25	Leitungswasser	€ 0,50

(als Zweitgetränk kostenlos)

## KAFFEE/TEE

Espresso	€ 3,00
Verlängerter	€ 3,20
Café Latte	€ 4,10
Cappuccino	€ 3,90
Häferlkaffee	€ 4,00
Heiße Schokolade mit Schlag	€ 3,80
Lumumba (mit Rum)	€ 5,10
Almkaffee (mit Baileys)	€ 5,50
Tee, verschiedene Sorten	€ 3,00
Tee mit Rum	€ 4,40

SCHON PROBIERT?  
HAUSGEMACHTES ALMWASSER:  
0,5L EUR 3,30



# UNSERE WEINE

## WEISS

1/8 L

0,7 L

2020 Welschriesling Klassik € 4,20 € 24,20  
Krispel, Hof bei Straden – Südoststeiermark

*Zartes Grüngelb, feine grüne Apfel und Limettennote in der Nase knackig resche Säure unkompliziert am Gaumen trinkfreudig. Trocken.*

---

2019 Sauvignon Blanc € 4,70 € 27,10  
Gmeiner, Purbach – Neusiedlersee

*Helles grüngelb, in der Nase feine Hollunderblüten, Zitruschale, frische Trauben, am Gaumen knackig und frisch, rassige Säurestruktur, zitrusfruchtiges Finish.*

---

2019 Chardonnay € 4,40 € 25,40  
Polz, Südsteiermark

*Saftiges gelb mit grünen Anklängen; Aromatik nach reifem Steinobst; am Gaumen sehr gut balanciert, feine Würze unterstützendes Säurespiel; angenehme Länge mit viel Finesse.*

---

2020 Grüner Veltliner Zehenthof Federspiel € 4,90 € 28,30  
Holzapfel, Joching – Wachau

*Mittleres Grüngelb, exotische Frucht, feine pfeffrige Würze mit einer eleganten Säure, schön strukturiert mit harmonischem Abgang. Trocken.*

---

## PROSECCO & SCHAUMWEIN

1/8 L

0,7 L

Mionetto DOC Treviso Brut Prestige Collection € 4,80 € 26,80

Mionetto Rosé Extra Dry Prestige Collection € 28,80

Secco Rosé HILLINGER Pink Ribbon Edition € 28,80

# UNSERE WEINE



ROT

1/8 L

0,7 L

2019	Zweigelt Heideboden	€ 4,10	€ 23,70
	Tschida, Illmitz – Neusiedlersee		

*Saftig vielschichtige Frucht wie Kirsche und Zwetschke, etwas Milkschoko und Kletzen herzhafte würzig ausgereiftes Tannin, angenehmer Trinkfluss mit seidigen Abgang. Trocken.*

---

2020	Carnuntum Cuvée	€ 4,90	€ 28,20
	Taferner, Göttelsbrunn		

*Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Dunkles Beerenkonfit, Orangenesten, feine Kräuterwürze, Kirschfrucht. Mittlere Komplexität, saftig, reife Kirschnoten im Abgang, etwas Holzwürze im Nachhall, unkomplizierter Speisenbegleiter.*

---

2017	St. Laurent - Pinot (BIO)	€ 5,00	€ 28,80
	Johanneshof-Reinisch, Tattendorf – Thermenregion		

*Dunkles Rubingranat, in der Nase dunkle Beerenanklänge, feine Tabaknoten, am Gaumen elegant, saftige rote Frucht nuances, zarte Holznoten, extraktsüß im Abgang.*

---

2020	Blaufränkisch	€ 4,30	€ 24,80
	Lang, Burgenland		

*Ausgeprägtes Brombeeraroma. Feine Gewürznelke und zarte Röstaromen*

---

UNSERE MITARBEITERINNEN INFORMIEREN SIE GERNE ÜBER ALLERGENE ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN & GETRÄNKEN!