

KLEINE UND GESUNDE GENÜSSE

„Karbachalmsalat“ **bunte Blattsalate** mit knusprig gebackenen Hühnerbruststreifen in Kürbiskernpanier und Kernöldip **A | C | G | I | L | I | N** € 12,10

fresh marinated green salad with baked chicken breast strips and pumpkin seed oil dip

DAZU PASST PERFEKT EIN GLASERL CHARDONNAY VOM TAFFERNER UM EUR. 4,40

In Zucchinihülle **gebratener Fetakäse** auf Blattsalat, mit roter Rübe, karamelierten Haselnüssen und Buttermilchdressing **C | G | L | M | N** € 11,80

salad with grilled courgettes filled with feta cheese, beetroot, hazelnuts and buttermilk dressing

gemischte Salatschüssel **G | I | L | I | M** € 6,20

freshly marinated mixed salad

Salatschüssel mit grünem Salat **G | I | L | I | M** € 5,90

freshly marinated green salad

ZUM AUFWÄRMEN

Kräftige **Rindssuppe** mit Nudeln oder Frittaten **A | C | G | I | L** € 4,10

Strong beef soup with noodles or crepe strips

Hausgemachte **Kaspressknödel- oder Leberknödelsuppe** **A | C | G | I | L** € 5,70

Homemade Kaspressknödel (cheese dumpling) or liver dumpling soup

Feurige **Gulaschsuppe** mit Semmel **A | I | L** € 5,90

Spicy goulash soup with a bread roll



Kürbis-Karotten-Ingwer Cremesuppe mit Kürbiskernen **L** € 6,10

Pumpkin-carrot-ginger cremesoup with pumpkinseeds

Linsensuppe mit Wurzelgemüse, Speck und Kartoffelstroh **A | M | L | G** € 6,60

dazu Frankfurter

Lentil soup with root vegetables and bacon optional with vienna sausage € 8,90

VOM GRILL UND AUS DER PFANNE

„**Almtoast**“ rosa gebratene Beiriedschnitte auf Bauernbrot, mit gebratenem Speck, Pilzen, knackigen Salat und Cocktailsauce
Roasted Rumpsteak on rye bread, bacon, mushrooms, onions and cocktail dip

A | G | L | M

€ 16,20

DAZU PASST PERFEKT EIN GLASERL CUVÉE PATRITUS VOM GMEINER UM EUR. 4,30

Hirschbraten mit Semmelknödel und Apfelrotkraut mit Fleisch aus der Genussregion Pongauer Wild und Eiern vom Bauernhof Reitinger in Mühlbach
Roast venison with dumplings and red cabbage with meat from the epicurean region Pongauer Venison and eggs from the Reitinger farm in Mühlbach

A | C | I | C | I | L | I | M | I | O

€ 15,90

DAZU PASST PERFEKT EIN GLASERL CARNUNTUM CUVÉE VOM TAFERNER UM EUR. 4,90

Hausgemachte **Rindsroulade** mit Rotweinsauce und Kartoffelpüree,
Traditional beef roulade with red wine gravy and mashed potatoes

A | G | L | M | O

€ 15,10

High King Cheeseburger vom Alpenrind mit knusprigem Speck, roten Zwiebeln, Tomate, BBQ-Sauce und Pommes
High King cheeseburger with crispy bacon, red onion, tomato, BBQ sauce and french fries,

A | C | I | M | I | N | I | G

€ 14,60

Wild Burger vom Pongauer Wild mit mariniertem Rotkraut, Birnen-Safran Chutney, Kräutermayonaise und Pommes
Venison burger from Pongauer deer with marinated red cabbage, pear-saffron chutney, herb mayo and french fries

A | G | M | N | O

€ 15,50



Asiatische Gemüsepfanne mit Duftreis mit Hühnerspieß
Vegetable pan “Asia Style” with rice

F | I | L | I | N

€ 11,90

€ 13,90

DAZU PASST PERFEKT EIN GLASERL WELSCHRIESLING VOM KRISPEL UM EUR. 4,20

UNSERE KLASSIKER

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes und Ketchup oder mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

AIC

€ 13,20

Baked pork schnitzel with french fries and ketchup or parsley potatoes and cranberry jam

Gegrillte **Kaskrainer** mit Senf, Kren und Semmel oder Kartoffelsalat, Senf und Kren

GIMIA

€ 7,50

GIMIL

€ 9,50

Grilled Kaskrainer (pork and cheese sausage) with mustard, horseradish and bread or potato salad



Pongauer **Kasnockn** mit Röstzwiebeln und grünem Salat

AICIGIMIL

€ 11,20

Traditional cheese pasta (spaetzle), roasted onions and a small green salad

Spaghetti Bolognese mit frischem Parmesan

AICIOILIG

€ 9,80

Spaghetti mit Tomatensauce und frischem Parmesan

€ 8,90

Spaghetti with meat gravy or tomato sauce and fresh parmesan

Spinat- Mozzarellaknödel mit Tomatenragout und Parmesan

AICIGIM

€ 10,90

Spinach-mozzarella Dumplings with tomato ragout and parmesan

ZUR JAUSN

Karbachalm Jausn mit Käse, Speck und Brot

AICIOIMIG

€ 11,50

Karbachalm platter board with cheese, bacon and dark bread



Kasbrot von regionalen Käseschmankerln

AICIOIMIG

€ 8,20

Cheese platter with regional cheese delicacies and dark bread

AUF VORBESTELLUNG:

UNSER REICHHALTIGES ALMFRÜHSTÜCK

EUR 14,90

SÜSSE GENÜSSE

Hausgemachter Kaiserschmarren mit Apfelmus oder Preiselbeeren aus Rohmilch vom Formaugut Fluffy pancake cut into pieces with raisins, applesauce or cranberry jam	A C I G	
Große Portion big portion		€ 9,90
Kleine Portion small portion		€ 7,20
Germknödel mit Mohnzucker und Butter Yeast dumpling with poppy seeds, sugar and butter	A C I G	€ 6,20
Germknödel mit Mohnzucker und Vanillesauce Yeast dumpling with poppy seeds, sugar and vanilla sauce	A C I G	€ 7,20
Apfel- oder Topfenstrudel Apple strudel or curd cheese strudel	A C I G	
mit Schlagobers with whipped cream		€ 4,90
mit Vanillesauce with vanilla sauce		€ 5,90
Marillen- oder Preiselbeer Palatschinken mit Schlagobers Crepe with apricot or cranberry jam and whipped cream	A C I E I G	€ 6,90
Sachertorte, Mohnstreuselkuchen Sachertorte & poppy seed crumble cake	A C I G I H	4,10

FÜR KLEINE GENIESSER

„ Tonis Almschnitzel “ kleines Wiener mit Pommes	A C	€ 7,50
„ Kinderspaghetti “ Spaghetti Bolognese	A C G L	€ 5,90
„ Pinocchio “ Grillwürstchen mit Pommes	M O	€ 5,90
„ Biene Maja “ kleiner Kaiserschmarrn mit Apfelmus	A C G	€ 5,80

GETRÄNKE

BIER

0,5	Stiegl Grapefruit Radler	€ 4,30
0,5	Stiegl Bier/Radler vom Fass	€ 4,30
0,3	Stiegl Bier/Radler vom Fass	€ 3,30
0,5	Stiegl Weisse vom Fass	€ 4,60
0,3	Stiegl Weisse vom Fass	€ 3,50
0,5	Franziskaner dunkel	€ 4,60
0,5	Franziskaner alkoholfrei	€ 4,60
0,5	Stiegl Freibier alkoholfrei	€ 4,30
0,5	Die „Weisse“	€ 4,80

WEINE

1/4	G´spritzter weiß/rot	€ 3,30
1/4	Hugo, Aperolsprizz	€ 4,70
1/4	Prosecco Aperol	€ 5,60
0,2	Pros. Mionetto Piccolo	€ 7,50
0,7	Pros. Mionetto Prestige	€ 26,80
0,7	Pros. Mionetto rosé	€ 26,80

SCHNÄPSE

2 cl	Obstler	€ 2,60
2 cl	Marille, Birne, Himbeere,	€ 3,10
2 cl	Haselnuss, Zirbe	€ 3,10
2cl	Vogelbeer Harlander	€ 5,20
2 cl	Schnaps & Frucht (Marille, Wodka, Willi)	€ 3,60
2 cl	Heiße Hexe	€ 3,60

HEISSPROZENTIGES

1/4	Glühwein	€ 4,70
1/4	Jagatee	€ 5,10

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

0,25	Coca Cola, Fanta, Sprite	€ 2,80
0,25	Almdudler	€ 2,80
0,25	Schwasser/Hollerwasser	€ 2,10
0,5	Schwasser/Hollerwasser	€ 2,90
0,5	Coca Cola, Fanta, Sprite	€ 4,60
0,2	Rauch Fruchtsäfte	€ 3,30
0,5	Rauch Fruchts. gespritzt	€ 4,50
0,25	Apfelsaft gespritzt	€ 2,30
0,5	Apfelsaft mit Wasser	€ 3,40
0,5	Apfelsaft mit Sodawasser	€ 4,10
0,33	Römerquelle	€ 2,80
0,33	Almdudler / Coca Cola Zero	€ 3,30
0,33	Eistee	€ 3,30
0,25	Red Bull	€ 4,20
0,7	Römerquelle	€ 5,40

HAUSGEMACHTES ALMWASSER:
0,5L EUR 3,20

KAFFEE/TEE

Espresso	€ 2,60
Verlängerter	€ 3,10
Café Latte	€ 4,00
Cappuccino	€ 3,80
Haferkaffee	€ 3,90
Heiße Schokolade mit Schlag	€ 3,70
Lumumba mit Rum	€ 5,00
Almkaffee mit Baileys	€ 5,40
Tee, verschiedene Sorten	€ 2,90
Tee mit Rum	€ 4,30



UNSERE WEINE

WEISS

1/8 L

0,7 L

2018 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

2018 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

2018 Chardonnay € 4,40 € 25,40

Taferner, Göttlesbrunn – Carnuntum

Saftig vielschichtig reife Gelb- Frucht fein strukturierte Säure balanciert fruchtiger Ausklang. Trocken

2018 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

2018 Grüner Veltliner Alte Reben € 5,00 € 29,00

Nigl, Kremstal – Ski amadé weiß

Betörende tropische Nase, dichter komplexer Duft, fein mollig, kraftvoll, fleischige Struktur, vielschichtig, ein gelungenes Spiel von Mineralität, Frucht und Säure.

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

UNSERE WEINE



ROT

1/8 L

0,7 L

2018 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.

2017 Carnuntum Cuvée

€ 4,90

€ 28,20

Taferner, Göttelsbrunn

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

2017 Burgenland Cuvée

€ 5,00

€ 28,80

Tesch, Neckenmarkt – Mittelburgenland

Tiefdunkles Rubinrot, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feine Gewürznuancen, etwas Dörrpflaume, ein Hauch von schwarzer Kirschfrucht und Ribisel. Gute Komplexität gut integriertes Tannin, Brombeeren und Zwetschke im Abgang.

2016 Cuvée Patritus

€ 4,30

€ 24,80

Gmeiner, Purbach – Neusiedlersee

Reife Fruchtfülle in der Nase, am Gaumen Erdbeeren, Kirschen, feine Schokoladenote, eingebundenes weiches Tannin, gute Länge, Trocken.

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

KARBACHALM. GENUSS ERLEBEN.

REGIONAL. FRISCH. ECHT. Dies sind nur drei Worte, die hier heroben auf der Karbachalm gelebt werden. Egal ob Küche oder Service, wir legen höchsten Wert auf regionale, frische und saisonale Produkte. So kaufen wir zum Beispiel Brot, Eier direkt von Bauern aus dem Ort. Das Fleisch stammt von Almbauern aus dem Pongau & Pinzgau. Wildbret beziehen wir von der Genussregion Pongauer Wild. Kartoffeln & Zwiebeln direkt vom Bauern aus dem Marchfeld. 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, denn das Essen entschädigt die Wartezeit sicher!

LIEBE GRÜSSE, SANDRO (KÜCHENCHEF), MANUELA (SERVICELEITERIN) UND DAS GESAMTE KARBACHALM TEAM



ALLERGENINFORMATION GEMÄSS CODEX-EMPFEHLUNG

KURZBEZEICHNUNG	BUCHSTABENCODE
Glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R