

EIN GUTER START IN DEN TAG (BIS 11:00)

A GOOD START TO THE DAY

Bauernfrühstück

2 Bio-Eier, Schinken, Speck, Bergkäse, Schwarzbrot € 13,90

2 organic eggs, ham, bacon, mountain cheese, black bread

Genießer Frühstück (nur auf Vorbestellung)

Wurst und Käseplatte, Beef Tatar, Räucherlachs, Garnele, Marmelade, Honig, Nutella, Butter, Joghurt, Kuchen, Fruchtsaft, Heißgetränk, Prosecco € 28,20

Cheese and sausage platter, beef tartare, smoked salmon, shrimp, jam, honey, chocolate cream, butter, yoghurt, cake, juice, hot drink, prosecco

VORSPEISEN

STARTERS

Carpaccio

Gebeizter Dotter, Schichtbutter, Tomatenmarmelade und Toast € 23,90

Pickled yolk, layered butter, tomato jam, and toast

Seesaibling/Kaviar

Bio-Kürbispraline, Creme, Chips, Haselnuss Brioche € 19,80

Lake char/caviar, organic pumpkin praline, cream, chips, hazelnut brioche

Kaltes Gemüsesüppchen

€ 15,90

Cold vegetable soup

Almjausen Brett

Das Beste unseres Fleischermeisters Alois Schultes: Schinken, Speck, Hartwurst, Pinzgauer Käse, Aufstrich, Essiggemüse, Senf, Kren, Bio-Ei, Butter und Brot € 17,90

The best from our butcher Alois Schultes: ham, bacon, hard sausage, Pinzgauer cheese, spread, vinegared vegetables, mustard, horseradish, organic egg, butter, and bread

#genusszone

SALATE

SALADS

Bauernsalat

Kraut, Gurke, Tomate, Karotte, Blattsalat, Wildkräuter, mariniert mit French Dressing, gebratene Speckstreifen, Erdäpfel und Bio-Spiegelei

€ 18,50

Cabbage, cucumber, tomato, carrot, leaf lettuce, wild herbs, marinated with French dressing, fried bacon strips, potatoes, and fried organic egg

Knackige Salat Bowl

Gemischte Blattsalate, Rohkost, Sprossen, Nüsse, Samen, Kresse, Limettenmayo

€ 15,90

Mixed leaf lettuce, raw vegetables, sprouts, nuts, seeds, cress, lime mayo

mit gebratenen Hühnerstreifen
with fried chicken strips

€ 18,90

mit gebratenen Riesengarnelen
with fried king prawns

€ 22,90

mit Rinderfiletstreifen
with filet of beef strips

€ 25,90

Bunte Salatschüssel

Colorful salad bowl with French dressing

€ 6,90

Großer Salatteller

Large salad plate

€ 9,50

Beilagen Salat

Side dish salad

€ 4,90

#genusszone

SUPPEN

SOUPS

Tagessuppe € 9,50
Soup of the day

Kräftige Rindersuppe
Beef soup

Frittaten € 7,20
with sliced herbal pancakes

Grießnockerl € 7,20
with one semolina dumpling

Areit – Suppentopf € 9,20
Grießnockerl und Kräuterfrittaten
Semolina dumpling and sliced herbal pancakes

Kaspressknödelsuppe € 8,50
Cheese dumpling soup

Areit Knödeltopf € 10,80
Cheese dumpling stock pot

EXTRAS

Knoblauchbrot € 5,40
Garlic bread

Hausgemachtes Gebäck € 1,60
Homemade bread

Semmel € 1,30
Roll

#genusszone

ALMSCHMANKERL

ALPINE DELICACIES

Areit-Steak 180g

Filet vom Rind, Cognac Glace, Beilagenvariation,
Gemüse, Pfeffersauce

€ 38,90

*Filet from beef, cognac glace, side dish variation,
vegetables, pepper sauce*

Klassisches Wiener Schnitzel

Vom Kalb, Petersilienkartoffel und kaltgerührte Preiselbeeren

€ 27,90

From veal, parsley potatoes, and cold stirred cranberries

Lachsforellenfilet

Pommes und Barbecue Sauce

€ 29,90

Salmon trout fillet, fries, and barbecue sauce

PASTA UND VEGETARISCHE GERICHTE

PASTA AND VEGETARIAN DISHES

Spaghetti Bolognese

Hausgemachte Bolognese-Sauce mit frischen Kräutern
und Parmesan

€ 17,90

Homemade Bolognese sauce with fresh herbs and Parmesan

Spaghetti Arabiata

Würzige Tomatensauce mit Knoblauch und Chili, garniert mit
frischem Basilikum und Parmesan

€ 17,60

*Spicy tomato sauce with garlic and chili, garnished with
fresh basil and Parmesan*

Pinzgauer Kasnockn

Im Pfandl serviert mit Röstzwiebel und Schnittlauch, Grüner Salat

€ 21,90

Served in a pan with fried onions and chives, green salad

Hausgemachte Spinatknödel

Gebratenes Gemüse, Parmesanschaum

€ 19,50

Homemade spinach dumplings, fried vegetables, parmesan foam

#genusszone

ÖSTERREICHISCHE DESSERT KLASSIKER

AUSTRIAN DESSERT CLASSICS

Apfelstrudel <i>Apple strudel</i>	€ 5,90
mit Sahne <i>with cream</i>	€ 6,90
mit Vanille-Eis <i>with vanilla ice cream</i>	€ 7,90
mit Vanillesauce <i>with vanilla sauce</i>	€ 8,20
Hausgemachter Kaiserschmarrn Apfelmus und Zwetschkenröster <i>Homemade shredded pancakes, apple sauce, and plum compote</i>	€ 17,20
Das Beste von der Schokolade <i>The best of chocolate</i>	€ 14,50
Sorbet Variation <i>Sorbet variation</i>	€ 11,20
1 Kugel Sorbet <i>1 scoop of sorbet</i>	€ 2,40

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien melden Sie sich bitte bei unserem geschulten Personal.

#genusszone