



## WILLKOMMEN AUF DER KARBACHALM WO ECHTER GENUSS ZUHAUSE IST

Hier oben am Hochkönig setzen wir auf das, was wirklich zählt: regionale Qualität, frische Zutaten und ehrliches Handwerk.

Ein Großteil unserer Produkte stammt direkt aus der Umgebung – von Bauernhöfen und Produzenten, die wir persönlich kennen und denen wir vertrauen. Vom **Formaugut in Mühlbach** über den **Untermitteregghof in St. Johann** bis zur **Bio-Bäckerei Bauer**: Jede Zutat erzählt ihre eigene Geschichte von Sorgfalt, Regionalität und respektvollem Umgang mit der Natur.

Wir kochen **frisch, saisonal** und ohne Geschmacksverstärker oder Fertigprodukte. Unser Rind verarbeiten wir Nose-to-Tail, Wildbret kommt aus den heimischen Revieren, unser Almwassersirup entsteht während des Sommers in Handarbeit. Auch bei Wein und Schnaps bleiben wir unserer Linie treu und setzen auf ausgewählte **österreichische Winzer** und **regionale Brennereien**.

Weil bei uns jede Speise mit Liebe und Zeit entsteht, kann es manchmal ein paar Minuten länger dauern – danke fürs geduldige Genießen. Es lohnt sich.

**Donnerstag ist unser Ruhetag** – an diesem Tag gönnen wir unserem Team Zeit für Familie & Freunde. Danke für euer Verständnis!

Herzliche Grüße,  
Küchenchef Sandro, Serviceleitung Kerstin  
und das gesamte Karbachalm-Team

<b>SUPPEN</b>	<b>Rindssuppe</b>   Kräuterfritatten oder Suppennudeln Beef soup   crepe strips or noudles	6.00 €
	<b>Rindssuppe</b>   Karpressknödel oder Leberknödel Beef soup   homemade cheese dumplings or liver dumplings	9.20 €
	<b>Feurige Gulaschsuppe</b>   Kaisersemmel Spica Goulash soup   bread roll	8.50 €
	<b>Karotten-Kokos</b> Schaumsuppe   geröstete Kürbiskerne   Kernöl Carrot-coconut cream soup   crispy pumpkin seeds	8.90 €

<b>KLEINER GENUSS SNACKS</b>	<b>Karbachalm Salat</b>   gebackene Hühnerbruststreifen   Kernöl Fresh marinated green salad   grilled chicken	18.80 €
	<b>Winterlicher Blattsalat</b>   Wirsing   Rotkraut   geröstete Walnüsse   gebratene Polentataler Wintery leaf salad   red cabbage   walnuts   parsley   fried polenta-patties	17.90 €
	<b>Gemischte Salatschüssel</b> Freshly marinated mixed saladbowl	7.80 €
	<b>Knoblauchstangerl</b> Garlic breaststicks	4.10 €

<b>KIDS</b>	<b>Tonis Almschnitzel</b>   kleiner Wiener vom Schwein   Pommes Baked pork schnitzel   french fries	12.90 €
	<b>Pinocchio</b>   Grillwürstl   Pommes Grilled sausages   french fries	9,70 €
	<b>Biene Maja</b>   1 Stück Palatschinken   Marillenmarmelade Pancakes   apricot marmelade	7.20 €
	<b>Pumuckl</b>   Portion Pommes   Ketchup & Mayo French fries	7.90 €
	<b>Garfield</b>   Spaghetti Bolognese Spaghetti Bolognese	9.70 €

## BURGER | PASTA | SPECIALS & MORE

<b>High King Cheeseburger</b>   180g Rinderpatty   knuspriger Speck   Roter Zwiebel   Tomate   BBQ Sauce   Pommes Frites High king cheeseburger   crispy bacon   red onion   tomato   BBQ sauce   french fries	20.30 €
<b>Crispy Chicken Burger</b>   gebackene Hühnerkeule   Ruccola   Knoblauchmayo   fruchtige Tomaten-Zwiebel Marmelade   Pommes Frites Crispy boneless chicken thigh   rocket   fruity tomato-onion marmelade   garlic mayo   french fries	20.30 €
<b>Oim Bosna</b>   Schweinsbratwürstl   Brioche Stangerl   Krautsalat   Zwiebel   Curry   Senf   Pommes Frites Grilled pork sausage   brioche roll   bacon   cabbage   salad   curry   mustard   french fries	16.90 €
<b>Spaghetti Bolognese</b>   frischer Parmesan Spaghetti   fresh parmesan	16.10 €

## UNSERE KLASSIKER CLASSICS

<b>Salzburger Bierfleisch</b>   Wurzelgemüse   Serviettenknödel Beer-braised beef   vegetables   bread dumplings	21.90 €
<b>Wiener Schnitzel</b>   Schwein   Pommes Frites oder Petersilien Kartoffel Baked pork schnitzel with french fries or parsley potatoes	18.90 €
<b>Gegrillte Käsekrainer</b>   Kartoffelsalat   Senf   Kren Grilled cheese sausage   potato salad   mustard   horseradish	13.90 €
<b>Pongauer Kasnockn</b>   frische Röstzwiebel   grüner Salat Traditional cheese pasta   roasted onions   small green salad	17.90 €
<b>Hausgemachte Spinatknödel</b>   Tomatenragout   Parmesan   grüner Salat Spinach dumplings   tomato sauce   parmesan   green salad	17.90 €

SÜSSER GENUSS SWEET TREATS		
<b>Hausgemachter Kaiserschmarrn</b>   Apfelmus oder Zwetschkenröster Rohmilch vom Formautgut aus Mühlbach		15.40 €
Fluffy Kaiserschmarrn   applesauce or cranberry jam		
kleine Portion small portion		12.90 €
<b>Germknödel</b>   Butter oder Vanillesauce   Mohn Yeast dumpling   butter or vanilla sauce   poppy seeds		10.80 €
<b>Hausgemachter Apfelstrudel</b> Homemade applestrudel		6.70 €
<b>Hausgemachter Apfelstrudel</b>   mit Schlagobers Homemade applestrudel   with whipped cream		7.70 €
<b>Hausgemachter Apfelstrudel</b>   mit Vanillesauce Homemade applestrudel   with vanillasauce		8.50 €
<b>Hausgemachter Topfenstrudel</b> Homemade curd cheese strudel		6.90 €
<b>Hausgemachter Topfenstrudel</b>   mit Schlagobers Homemade curd cheese strudel   with whipped cream		7.90 €
<b>Hausgemachter Topfenstrudel</b>   mit Vanillesauce Homemade curd cheese strudel   with vanillasauce		8.70 €
<b>Mohnstreuselkuchen</b>   Zwetschkenröster   Schlagobers Poppy seed crumble cake		7.50 €

## KÜCHE BIS 15.30 Uhr

Unsere Mitarbeiter informieren dich gerne über  
Allergene Zutaten in unseren Speisen und Getränke.

<b>BIER BEER</b>	0.5 l Stiegl Bier / Radler vom Fass 0.3 l Stiegl Bier / Radler vom Fass 0.5 l Franziskaner vom Fass 0.3 l Franziskaner vom Fass 0.5 l Franziskaner dunkel 0.5 l Franziskaner alkoholfrei 0.5 l Stiegl Freibier alkoholfrei 0.3 l Stiegl Alkoholfreier Radler	5.90 € 4.90 € 6.20 € 5.20 € 6.20 € 6.20 € 5.90 € 4.90 €	<b>ALKOHOLFREI NON-ALCOHOLIC</b> 0.25 l Limonade (Cola, Orange, Zitrone) 3.90 € 0.25 l Skiwasser 3.20 € 0.50 l Skiwasser 4.50 € 0.50 l Limonade (Cola, Orange, Zitrone) 5.90 € 0.20 l Rauch Fruchtsaft pur 4.60 € Mango, Marille, Johannesbeere 0.50 l Rauch Fruchtsaft gespritzt 5.90 € 0.25 l Apfelsaft gespritzt Sodawasser 3.30 € 0.50 l Apfelsaft gespritzt Sodawasser 5.70 € 0.50 l Apfelsaft gespritzt Wasser 4.90 € 0.33 l Rhabarber gespritzt Sodawasser 4.70 € 0.33 l Mineralwasser Römerquelle 4.10 € 0.33 l Flasche Almdudler I Coca Cola Zero 4.80 € 0.33 l Flasche Eistee 4.80 € 0.25 l Redbull 5.50 € 0.70 l Mineralwasser Römerquelle 6.50 € 0.50 l Quellwasser 2.00 €
<b>APERITIF</b>	1/4 l Spritzer weiß oder rot 1/4 l Spritzer süß weiß oder rot 1/2 l Sommerspritzer 1/4 l Hugo 1/4 l Aperolspritzer 1/4 l Aperolspritzer mit Prosecco 1/4 l Preiselbeer Spritzer 1/4 l Schwarzbeer Spritzer	4.40 € 4.50 € 5.80 € 7.40 € 7.40 € 7.90 € 7.90 € 7.90 €	
			<b>0.5 l HAUSGEMACHTES ALMWASSER</b> 0.5 l HOMEMADE LIMONADE 5.80 €
			<b>SCHNAPS</b> 2 cl Obstler 3.90 € 2 cl Marille I Birne I Himbeere 4.40 € 2 cl Haselnuss I Zirbe I Enzian 4.40 € 2 cl Vogelbeer 6.60 €
			<b>WÄRME GETRÄNKE HOT DRINKS</b> Espresso 3.80 € Verlängerter 4.30 € Café Latte 5.40 € Cappuccino 4.90 € Häferlkaffee 5.40 € Heiße Schokolade 4.90 € Heiße Schokolade mit Schlagobers 5.60 € Tee, verschiedene Sorten 4.20 € Tee mit Rum 6.50 €
			<b>HEIßPROZENTIG HOT WITH ALC</b> Lumumba mit Rum 6.60 € Lumumba mit Amaretto 6.80 € Almkaffee mit Baileys 7.20 €
			1/4 l Glühwein 6.30 € 1/4 l Jagatee 6.70 € 4 cl Bombardino 5.80 € 4 cl Heiße Hexe 5.50 € 2 cl Oachkatzlschwoaf 5.50 € 4 cl warmer Amaretto 5.80 €
			<b>WEIßWEIN WHITE WINE</b> 1/8 l Chardonnay vom Berg, <b>Ski amadé weiß</b> 5.70 € Weingut Alphart, Niederösterreich 1/8 l Sauvignon Blanc 6.40 € Weingut Gmeiner, Burgenland 1/8 l Rotgipfler 5.80 € Weingut Alphart, Niederösterreich 1/8 l Grüner Veltliner 6.80 € Weingut Holzapfel, Niederösterreich 1/8 l Rose (ZW, ST.L.) 5.30 € Weingut Pratsch, Niederösterreich 1/8 l Welschriesling 5.90 € Weingut Krispel, Steiermark
			<b>ROTWEIN RED WINE</b> 1/8 l Patrius (BF, ZW, PN) 5.70 € Weingut Gmeiner, Burgenland 1/8 l K+K Cuvée (BF, ZW, CS, ME, SY) 5.60 € Weingut Kirnbauer, Burgenland 1/8 l Merlot Haus & Hof 6.20 € Hannes Reeh, Burgenland 1/8 l Zweigelt Reserve, <b>Ski amadé rot</b> 6.60 € Weingut Reinisch, Niederösterreich
			<b>1/8 l Prosecco Mionetto DOC</b> Treviso Brut Prestige Collection 5.80 € <b>0.75 l Prosecco Mionetto DOC</b> Treviso Brut Prestige Collection 33.60 €

WEISSWEINE

ROSE

ROTWEINE

## UNSERE WEINKARTE OUR WINELIST

### **Chardonnay vom Berg 2024, Ski amadé weiß**

Weingut Alphart, Traiskirchen, Niederösterreich

Voller Duft nach reifem Obst, Bratapfel und Quitte, am Gaumen vollmundig und cremig.



Gl. 5.70€  
Fl. 32.00€

### **Sauvignon Blanc 2022**

Weingut Gmainer, Burgenland

Saftig und feingliedriger Geschmack mit Holunder und Stachelbeeren in der Nase. Beeindruckende Kraft, harmonische Säure mit langen Abgang.

Gl. 6.40 €  
Fl. 36.00 €

### **Rotgipfler vom Berg 2022**

Weingut Alphart, Traiskirchen, Niederösterreich

Feine Aromen nach Mandarinen, Orangen Zeste, gelbe Früchte, Äpfel und Grapefruit. Reife Säure, cremig und zarte Fruchtsüße.

Gl. 5.80 €  
Fl. 32.50 €

### **Grüner Veltliner 2022 Federspiel**

Weingut Holzapfel, Wachau

Intensiv fruchtig in der Nase, zarte Säure, Anklänge von Zitrus, angenehme frische im Abgang.

Gl. 6.80 €  
Fl. 39.00 €

### **Welschriesling 2024**

Weingut Krispel, Steiermark

Frische und fruchtige Aromen von grünem Apfel und Zitrusfrüchten. Erfrischender Aperitif an warmen Wintertagen.

Gl. 5.90 €  
Fl. 34.00 €

### **Rosé Klassik (Zweigelt, St.Laurent)**

Weingut Pratsch, Niederösterreich

Nuancen von Himbeeren, Hauch von Erdbeer Konfitüre, florale Nuancen und einladendes Bukett.

Gl. 5.30 €  
Fl. 29.90 €

### **Patrius Cuvée 2019 (Blaufränkisch, Zweigelt, Pinot Noir)**

Weingut Gmeiner, Burgenland

Dunkles Rubinrot, in der Nase attraktive Fruchthülle nach Brombeeren und Kirschen, im Abgang mineralisch mit guter Länge.

Gl. 5.70 €  
Fl. 32.00 €

### **K+K Cuvée (Blaufränkisch, Zweigelt, Cabernet, Merlot, Syrah)**

Weingut Kirnbauer, Deutschkreutz

Leuchtendes Rubinrot, in der Nase verspielte Weichsel-Preiselbeer Aromen, am Gaumen fruchtig-würzig, endloser Trinkspaß.

Gl. 5.60 €  
Fl. 31.80 €

### **Merlot Haus & Hof**

Weingut Hannes Reeh, Andau

In der Nase dunkle Beerenkomponenten, Hollerbeeren, am Gaumen festes und feinkörniges Tannin, animierender Abgang.

Gl. 5.70 €  
Fl. 35.00 €

### **Zweigelt Reserve Ski amadé rot**

Weingut Reinisch, Thermenregion

Vollmundiger Rotwein der mit viel reifer Frucht und gut integrierten Tanninen überzeugt.



Gl. 5.70 €  
Fl. 37.00 €