

# 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 Formaугut 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** stammt von der **Bio-Bäckerei Bauer** aus Mühlbach. Mit Kartoffeln werden wir direkt von der Familie Walch aus Gerersdorf 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**, beispielsweise 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), KERSTIN (SERVICELEITERIN)

UND DAS GESAMTE KARBACHALM TEAM

WIR GÖNNEN UNSEREN MITARBEITER:INNEN EINE PAUSE!

DONNERSTAG RUHETAG - WIR BITTEN UM EUER VERSTÄNDNIS!



# EIN PERFEKTER START IN DEN TAG

Auf Vorbestellung unser sensationelles **Almfrühstück** p.P. 23,90  
(Kinder 7 - 14 Jahre € 11,90)  
Käse und Wurst aus der Region, hausgemachte Aufstriche, Obst & Gmias,  
Spiegelei oder ein weiches Ei sowie verschiedene Säfte und ein Heißgetränk  
Pre-order our sensational alpine breakfast

## ZUM AUFWÄRMEN

Kräftige **Rindssuppe** mit Suppennudeln oder Kräuterfrittaten € 5,80  
Strong beef soup with noodles or crepe strips

Hausgemachte **Kaspressknödelsuppe oder Leberknödelsuppe** € 8,30  
Homemade Kaspressknödel (cheese dumpling) or liver dumpling soup

Feurige **Gulaschsuppe** mit Semmel € 7,90  
Spicy goulash soup with bread roll



**Kokus-Karotte-Kürbis-Schaumsuppe** € 8,90  
mit gerösteten Kürbiskernen und Brotcroutons  
Coconut-pumpkin-cream soup with crispy pumpkin seeds and bread croutons

**Linsensuppe** mit Wurzelgemüse, Speck und einer Scheibe Schwarzbrot € 8,90  
Lentil soup with root vegetables, bacon, and a slice of bread  
mit Frankfurter € 11,90

## KLEINE UND GESUNDE GENÜSSE

„Karbachalmsalat“ **bunte Blattsalate** € 18,40  
mit gegrillten Hühnerbruststreifen und Kräutern Dip  
fresh marinated green salad with grilled chicken breast strips



**Winterlicher Blattsalat** mit Wirsing, Rotkraut, Petersilie & Walnüssen € 17,50  
dazu gebratene Polenta-Taler  
wintery leaf salad with red cabbage, walnuts, parsley and fried polenta-patties

Gemischte Salatschüssel € 7,60  
freshly marinated mixed salad

Knoblauchstangerl € 3,90  
Garlic-Breadsticks

# UNSERE KLASSIKER

- „**Almtoast**“ 200g rosa gebratenes Beiried auf gegrilltem Bauernbrot mit gebratenem Speck, Pilzen, kleiner Salatschüssel und Cocktailsauce  
Roasted Rumpsteak on rye bread, bacon, mushrooms with salad and cocktail dip € 25,70
- Hirschbraten** mit Preiselbeersauce,  
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 € 22,90
- 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 € 18,40
- Gegrillte **Kaskrainer** von der Metzgerei Rettensteiner-Scharfetter aus St. Johann mit Kartoffelsalat, Senf und Kren  
Grilled Kaskrainer (pork and cheese sausage) with mustard, horseradish and potato salad € 13,60
- Pongauer **Kasnockn** mit frischen Röstzwiebeln und kleiner grüner Salatschüssel  
Traditional cheese pasta (spaetzle), roasted onions and a small green salad € 17,30
- Hausgemachte **Spinatknödel** mit Tomatenragout, geriebenen Parmesan und kleiner grüner Salatschüssel  
Spinach dumplings with tomato sauce, parmesan and green salad € 17,30

# BURGER, PASTA & MORE

<b>High King Cheeseburger (180g Rinderpatty)</b> mit knusprigem Speck, roten Zwiebeln, Tomate, BBQ-Sauce und Pommes High King cheeseburger with crispy bacon, red onion, tomato, BBQ sauce and french fries	€ 19,80
<b>Crispy Chicken Burger</b> Gebackene ausgelöste Hühnerkeule mit Rucola, fruchtiger Tomaten-Zwiebelmarmelade, Knoblauchmayo und Pommes Crispy boneless chicken thigh with rocket, fruity tomato-onion marmalade, garlic mayo, and fries	€ 19,80
<b>„Oim Bosna“</b> Schweinsbratwurst im Brioche-Stangerl, Speckkraut, Zwiebel, Curry, Senf & Pommes Grilled pork sausage in a brioche roll with bacon sauerkraut, onion, curry, mustard, and fries	€ 16,50
<b>Vegetarische Frühlingsrolle</b> auf Wokgemüse und Basmatireis Vegan spring roll with Asian veggies and basmati rice	€ 18,90
<b>Spaghetti aglio e olio</b> mit getrockneten Tomaten, frischen Kräutern, schwarzen Oliven und Parmesan Spaghetti aglio e olio with dried tomatoes, black olives, fresh herbs and parmesan cheese	€ 16,40
<b>Spaghetti Bolognese</b> mit frischem Parmesan Spaghetti with meat gravy and fresh parmesan	€ 15,10

# FÜR KLEINE GENIESSER

<b>„Tonis Almschnitzel“</b> kleines Wiener mit Pommes	€ 12,40
<b>„Pinocchio“</b> Grillwürstchen mit Pommes	€ 9,40
<b>„Biene Maja“</b> 1 Stück Palatschinken mit Marillenmarmelade	€ 6,50
<b>„Pumuckl“</b> Korb Pommes mit Ketchup & Mayo	€ 7,20
<b>„Garfield“</b> Spaghetti Bolognese	€ 9,40

# SÜSSE GENÜSSE

Hausgemachter <b>Kaiserschmarrn</b> mit Apfelmus, Zwetschkenröster 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	€ 14,20
Kleine Portion    small portion	€ 12,10
<b>Germknödel</b> mit Mohnzucker und Butter Yeast dumpling with poppy seeds, sugar and butter	€ 10,40
<b>Germknödel</b> mit Mohnzucker und Vanillesauce Yeast dumpling with poppy seeds, sugar and vanilla sauce	€ 10,40
Hausgemachter <b>Apfelstrudel</b> Apple strudel	€ 6,50
mit Schlagobers    with whipped cream	€ 7,50
mit Vanillesauce    with vanilla sauce	€ 8,30
Hausgemachter <b>Topfenstrudel</b> Curd cheese strudel	€ 6,80
mit Schlagobers    with whipped cream	€ 7,80
mit Vanillesauce    with vanilla sauce	€ 8,60
Mohnstreuselkuchen mit Zwetschkenröster Poppy seed crumble cake	€ 6,90
mit Schlagobers    with whipped cream	€ 7,90
Eispalatschinken mit Haselnusskrokant, Schokosauce und Schlagobers Ice cream pancakes with hazelnut brittle, chocolate sauce and whipped cream	€ 10,90

KÜCHE BIS 15:30 UHR

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

# GETRÄNKE

## BIER

0,5	Stiegl Grapefruit Radler	€ 5,70
0,5	Stiegl Bier/Radler vom Fass	€ 5,70
0,3	Stiegl Bier/Radler vom Fass	€ 4,70
0,5	Die Weisse	€ 6,20
0,5	Stiegl Weisse vom Fass	€ 5,90
0,3	Stiegl Weisse vom Fass	€ 5,00
0,5	Franziskaner dunkel	€ 5,90
0,5	Franziskaner alkoholfrei	€ 5,90
0,5	Stiegl Freibier alkoholfrei	€ 5,70

## SPRITZER & CO

1/4	G´spritzer weiß/rot	€ 4,30
1/4	süßer G´spritzer weiß/rot	€ 4,40
1/2	Sommerspritzer	€ 5,70
1/4	Hugo, Aperolsprizz	€ 7,20
1/4	Prosecco Aperol	€ 7,70

## SCHNÄPSE

2 cl	Obstler	€ 3,70
2 cl	Marille, Birne, Himbeere	€ 4,20
2 cl	Haselnuss, Zirbe, Enzian	€ 4,20
2 cl	Vogelbeer (Harlander)	€ 6,40

## HEISSPROZENTIGES

1/4	Glühwein	€ 6,10
1/4	Jagatee	€ 6,40
4 cl	Bombardino	€ 5,70
2 cl	Heiße Hexe	€ 5,40
2 cl	Oachkatzlschwoaf	€ 5,40

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

0,25	Coca Cola, Fanta, Sprite	€ 3,80
0,25	Almdudler	€ 3,80
0,25	Schwasser	€ 2,90
0,5	Schwasser	€ 4,20
0,5	Coca Cola, Fanta, Sprite	€ 5,80
0,2	Rauch Fruchtsäfte	€ 4,40
0,5	Rauch Fruchts. gespritzt	€ 5,80
0,25	Apfelsaft mit Sodawasser	€ 2,90
0,5	Apfelsaft mit Wasser	€ 4,60
0,5	Apfelsaft mit Sodawasser	€ 5,50
0,33	Römerquelle	€ 3,90
0,33	Almdudler / Coca Cola Zero	€ 4,50
0,33	Eistee	€ 4,50
0,25	Red Bull	€ 5,10
0,7	Römerquelle	€ 6,30
0,2	Bitter Lemon / Tonic Water	€ 3,90
0,5	Leitungswasser	€ 1,50

## KAFFEE/TEE

Espresso	€ 3,80
Verlängerter	€ 4,10
Café Latte	€ 5,20
Cappuccino	€ 4,80
Häferlkafee	€ 5,10
Heiße Schokolade mit Schlag	€ 4,90
Lumumba (mit Rum)	€ 6,30
Lumumba (mit Amaretto)	€ 6,50
Almkaffee (mit Baileys)	€ 6,90
Tee, verschiedene Sorten	€ 3,90
Tee mit Rum	€ 6,30

## PROSECCO & SCHAUMWEIN

	1/8 L	0,7 L
Mionetto DOC Treviso Brut, Prestige Collection	€ 5,70	€ 32,60
Ski amadé Sparkling Szigetti, Cuvée Prestige Brut	€ 5,60	€ 32,20



# UNSERE WEINE

## WEISS

1/8 L

0,7 L

2023	Zöbing Kamptal DAC Riesling	€ 6,90	€ 39,60
	Weingut Schloss Gobelsburg, Kamptal, Ski amadé Weiß		

*Trauben mit profunder Säurestruktur. Wein mit Frische und Länge. Bemerkenswerte Lagerfähigkeit und Finesse.*

2022	Sauvignon Blanc,	€ 4,90	€ 28,00
	Pratsch, Niederösterreich		

*mit strahlend klarem, saftigem und feingliedrigem Geschmack mit ausgeprägter Mineralität und den Aromen von Stachelbeeren, Holunderblüten, Zitrus, Grapefruit und reifen Birnen und sehr saftigem und mineralischem Finish.*

2022	Chardonnay Classic	€ 5,20	€ 30,00
	Gmeiner, Burgenland		

*Duft und Geschmack nach getrockneten Apfelscheiben, gerösteten Haselnüssen mit einem Hauch von Karamell. Saftig und vollmundig, mit animierender Extraktsüße.*

2022	Rotgipfler vom Berg	€ 5,00	€ 28,70
	Alphart, Traiskirchen, Thermenregion		

*Feine Aromen nach Mandarinen, Orangenzeste, gelbe Früchte, Apfel und Grapefruit. Reife Säure, cremig und zarte Fruchtsüße.*

2022	Grüner Veltliner Zehenthof Federspiel	€ 6,40	€ 36,50
	Holzappel, Wachau		

*intensiv fruchtig in der Nase, zarte Säure, Anklänge von Zitrus, angenehme Frische im Abgang.*

2022	Rose Classik	€ 4,90	€ 27,90
	Pratsch, Niederösterreich		

*Strahlendes Pink, fruchtig intensiv nach Erdbeeren, Kirschen und Himbeeren. Elegant und geschmeidig am Gaumen.*

# UNSERE WEINE



ROT		1/8 L	0,7 L
2021	Zweigelt Heideboden	€ 4,90	€ 28,40

Tschida, Illmitz – Neusiedlersee

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

---

2021	Göttlesbrunn Ried Neuberg	€ 6,40	€ 36,50
------	---------------------------	--------	---------

Weingut Philipp Grassl, Carnuntum, Ski amadé Rot

*Tiefdunkles Rubingranat mit opakem Kern, kühlwürziger Durft nach dunklen Kirschen und reifen Zwetschken, Anklänge von feinem Cassisconfit und Brombeeren, kräftiger Körper, feine Länge und markante Tannine im Fond.*

---

2019	Heideboden	€ 6,00	€ 34,30
------	------------	--------	---------

Nittnaus, Burgenland

*Dunkles Rubinrot; fruchtig-zart mit Gewürzaromen unterlegtes Bukett. Am Gaumen vollmundig, geschmeidige Textur, feine Tannine im Abgang.*

---

2019	Patrius Rot	€ 5,00	€ 28,80
------	-------------	--------	---------

Gmeiner, Burgenland

*Dunkles Rubingranat, in der Nase attraktive Fruchtfülle nach Brombeeren und Kirschen, würzig, zart nach Nougat, am Gaumen sehr saftig, angenehme Extraktssüße mit feiner Säurestruktur, im Abgang sehr mineralisch mit guter Länge.*

---

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