

# SERVUS AUF DER STALLENALM SEIT 1986

Feiern Sie bei uns  
auf der Alm!

Ob Familien- und Firmenfeiern  
oder die ganz romantische Almhochzeitsfeier  
- wir sind Ihr Partner  
und machen Ihr Fest zu einem  
unvergesslichen Erlebnis!

Wir informieren Sie gerne  
direkt bei uns auf der Alm  
oder rufen Sie uns einfach an!

T: +43 5353 5825

*Familie Hagn-Zardini und  
das Stallenalm-Team wünscht  
eine gemütliche Zeit auf der Alm*



## zwischen.durch

## grüne.sache

Speckbrot	8,90	„Stallenalm-Salat" *	16,90
Käsebrot	9,10	Bunter Salatteller mit gegrillten Putenstreifen und Sauerrahm-Kräutersauce dazu Hausbrot	
Schweizer Wurstsalat* mit Brot	10,90	<b>Bauernsalat *</b>	16,90
<b>Stallenalm's Brettljause</b> Tiroler Wurst und Käsespezialitäten mit hausgemachtem Brot	13,50	Bunter Salatteller mit gebratenem Speck und gebratenen Kartoffelscheiben serviert mit Zwiebeln	
<b>Frankfurter oder St. Johanner Würstel</b> mit Kren, Senf und Brot	5,90	<b>Gebratenes Saiblingsfilet</b>	21,50
<b>Gulaschsuppe mit Brot</b>	6,50	auf buntem Salat mit Knochblauchciabatta	
<b>Rindsuppe mit Frittaten</b>	4,50	<b>Kaspressknödel</b> auf buntem gemischten Salat <small>VEGGI</small>	
		1 Stück	12,90
		2 Stück	15,90
		<b>Gemischter Salat</b>	5,10
		und dazu ein <b>Knoblauchciabatta</b>	3,10



Bei Fragen zu den Allergenen,  
die unsere Speisen beinhalten,  
wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam!

## kugel.rund

### Speckknödel in der Rindsuppe

1 Stück	7,90
2 Stück	10,90

### Speckknödel mit Sauerkraut

1 Stück	8,90
2 Stück	11,90

### Kaspessknödel in der Rindsuppe

1 Stück	8,10
2 Stück	11,10

### Gebackene Leberknödel in der Rindsuppe

1 Stück	7,90
2 Stück	10,90

### Knödelduo mit Sauerkraut

Kaspess- und Speckknödel **15,90**

### 2 Stück Spinatknödel

mit Tomatenragout und Parmesan **12,50**

### Stallenalm's Knödelduo

Rote-Beete Knödel und Spinatknödel  
auf brauner Butter mit Parmesan **12,50**

## großer.hunger

### Grillteller

**21,90**

gegrilltes Rind-, Schweine- und Hühnerfleisch  
mit Kräuterbutter und Grillsauce  
dazu Pommes frites und gegrilltes Gemüse

### Wiener Schnitzel \*

**17,50**

vom Schwein mit Pommes frites  
oder Petersilkkartoffeln

### Tiroler Käsespätzle \*

**13,90**

mit Röstzwiebeln

### Stallenalmgröstl mit Spiegelei \*

**12,90**

geröstete Kartoffeln mit gebratenem Speck,  
gebratenen Fleisch- und Wurstwürfeln

### Stallenalmtoast \*

**19,90**

gegrillte Hühnerbrust auf Toast,  
dazu fruchtig-scharfe Sauce, Pommes und Salat

### „86er“ Burger

**18,90**

Pulled pork im Hausweckerl  
mit Honig-BBQ-Sauce, rotem Krautsalat,  
Röstzwiebel und Rucola dazu Kartoffeldippers



\* von diesen Gerichten  
servieren wir auch eine  
kleinere Portion  
abzüglich EUR 1,50  
vom Normalpreis

## großer.hunger

---

<b>Ofenkartoffel mit geröstetem Speck</b>	<b>13,50</b>
mit gebratenem Paprika und Mais serviert mit Jungzwiebel und Sauerrahmsauce	
<b>Ofenkartoffel mit gegrilltem Gemüse</b>	<b>13,50</b>
und Sauerrahmsauce	
<b>Nudelteigtaschen</b>	<b>14,50</b>
gefüllt mit Spinat und Ricotta dazu feine Gemüserahmsauce	
<b>Spaghetti aglio e oglio</b>	<b>11,90</b>
<b>Linsencurry-Eintopf mit Brot</b>	<b>9,90</b>
<b>Portion Pommes frites</b>	<b>5,90</b>

## süße.verführung

---

<b>Kaiserschmarrn*</b>	<b>13,90</b>
mit frischen Früchten oder Apfelmus	
<b>Moosbeerdatschi</b>	<b>8,50</b>
mit Vanilleeis und Schlagsahne	
<b>Hausgemachte Marillenknödel mit Butterbröseln</b>	
<b>1 Stück</b>	<b>6,50</b>
<b>2 Stück</b>	<b>9,50</b>
<b>lauwarmer Schokogugelhupf</b>	<b>6,50</b>
mit Vanilleeis und Schlagsahne	
<b>1 Stk. Eispalatschinken</b>	<b>6,50</b>
mit Vanilleeis und Schokosauce	
<b>Hausgemachter Kuchen mit Schlag</b>	<b>4,70</b>

## frisch.vom.bauern

---

Buttermilch	0,50l	4,10
Buttermilch mit Johannisbeersaft	0,50l	4,50

## kinder.spiel

---

<b>Kinderschnitzel mit Pommes</b>	<b>8,10</b>
<b>Kindergrillwürstel</b>	<b>7,10</b>
<b>Chickennuggets mit Pommes</b>	<b>8,10</b>
<b>Fischstäbchen mit Pommes</b>	<b>8,10</b>
<b>Nudeln mit Tomatensauce</b>	<b>7,10</b>



## alk.frei

Coca-Cola / Mezzo Mix / Sprite / Fanta	0,25 l	3,20
	0,50 l	4,90
Coca-Cola zero, Flasche	0,33 l	3,70
Almdudler, Flasche	0,33 l	3,70
Schwasser	0,25 l	2,90
	0,50 l	3,90
Holunder gespritzt	0,25 l	2,90
	0,50 l	3,90
Bitter Lemon, Flasche	0,20 l	3,30
Tonic, Flasche	0,20 l	3,30
Römerquelle, Flasche still oder prickelnd	0,33 l	3,10
	0,70 l	5,70
Bergquellwasser	0,25 l	0,90
	0,50 l	1,80
Apfelsaft	0,25 l	3,30
gespritzt	0,25 l	3,10
	0,50 l	4,50
Johannisbeersaft	0,25 l	3,50
gespritzt	0,25 l	3,20
	0,50 l	4,60
König Ludwig Weißbier alkoholfrei vom Fass	0,33 l	4,20
	0,50 l	5,20
Alkoholfreies Bier, Flasche	0,50 l	4,80
Alkoholfreies Radler Fl.	0,33 l	3,80

## heiße.getränke

Espresso		3,10
Tasse Kaffee		3,50
Cappuccino	0,30 l	4,30
Melange	0,30 l	4,30
Heiße Schokolade mit Schlag	0,30 l	4,00
Heiße Schokolade mit Rum		6,20
Heißer Holunder (weiß)	0,30 l	3,30
Heiße Zitrone	0,30 l	3,30
Jagatee	0,25 l	5,40
Glühwein	0,25 l	5,10
Hoße Grannt	0,30 l	5,10
<i>Heißgetränk mit Preiselbeerlikör</i>		
<b>Tee</b>	0,40 l	3,50
Mount Darjeeling (schwarzer Tee)		
Wild berry wonder (Früchtetee)		
Sound of the alps (Kräutertee)		
Cool peppermint (Pfefferminztee)		
Green tea (Grüner Tee)		
Tee mit Zitrone	0,30 l	3,50
Tee mit Rum	0,30 l	5,70

## hopfen.saft

Stiegl Bier vom Fass	0,33 l	3,80
oder Radler	0,50 l	4,80
Wieninger Weißbier hell vom Fass	0,33 l	4,20
oder Weizen Radler	0,50 l	5,20
oder Cola-Weizen		
Wieninger Guidobald dunkel, Flasche	0,50 l	4,80
Wieninger Weißbier dunkel, Flasche	0,50 l	5,20



## stallen.drinks

Heiße Oma	4cl	4,90
<i>heißer Eierlikör mit Rum &amp; Sahne</i>		
Heißer Eierlikör mit Sahne	4cl	4,20
Heißer Amaretto mit Sahne	4cl	4,20
Flying Hirsch	4cl	4,50
Glücksapferl	4cl	4,50
<i>hausgemachter heißer Bratapfellokör mit Sahne</i>		

## hoch.%ig 2cl

Bauernobstler		3,80
Vogelbeerschnaps		4,50
Nussschnaps		3,20
Tiroler Bergteufel		3,20
Johannisbeerschnaps		3,20
Zwutschgerl – Hausschnaps		3,00
Williams, Enzian		3,00
Obstler, Marillenbrand		3,00
Hämmerle Schnäpse		4,70
<i>Holunder, Himbeer, Grafensteiner, Kriecherl, Subirer</i>		
Grappa La Trentina, Morbida Barrique		4,70
Jägermeister		3,30
Ramazotti	4cl	4,90
Averna		4,50
Berliner Luft - Pfefferminzlikör		3,00
Baileys		3,20
Amaretto		3,20



## wein.selig

Hauswein	0,75 l	22,50
GrooVee, Grüner Veltliner	0,125 l	3,80
<i>Weingut Gschweicher, Röschitz- Weinviertel</i>		
<i>Apfel und Stachelbeerduft, cremige Frucht, zart rauchig, grüne Pfefferschoten</i>		
Rosé	0,125 l	3,80
Muskateller	0,125 l	4,20
Zweigelt	0,125 l	3,80
<i>Weingut Klein, Andau - Neusiedlersee</i>		
<i>Kirsch- und Beerenduft, würzig, vollmundig</i>		
<b>Weiß- oder Rotwein</b>		
Süß gespritzt	0,25 l	3,90
Sauer gespritzt	0,25 l	3,50
Sommerspritzer	0,25 l	3,10
	0,50 l	4,50

## spritziges 0,25l

Aperol Spritz	6,50
Hugo Prosecco, Holundersaft, Soda, Minze	6,50
Grantn Spritz Preiselbeer	6,50
Veniziano Spritz	6,90



# wein.genuss 0,75l

<b>Grüner Veltliner Fass 4® BIO</b> Weingut Ott, Feuersbrunn – Wagram <i>Orangenduft, pikant, leicht pfeffrig, Kräuternoten</i>	<b>31,00</b>	<b>Chardonnay</b> Weingut Andreas Unger, Halbtorn – Neusiedlersee Exotischer Duft, klassische Nuancen, samt und weich, fruchtig, feines Säurespiel	<b>27,00</b>
<b>Grüner Veltliner Smaragd Ried Kalkofen</b> Weingut Piewald, Spitz – Wachau <i>Würzig-pfeffriger Brotduft exotische Früchte, dicht und opulent, feiner Säurekick</i>	<b>38,00</b>	<b>Chardonnay Reserve</b> Weingut Leo Aumann, Tribuswinkel – Thermenregion <i>feine Röstaromen, sehr kraftvoll, stoffig, festes Rückgrat</i>	<b>45,00</b>
<b>Riesling Elements</b> Weingut Müller, Krustetten-Kremstal halbtrocken, <i>helles grüngelb, ausgeprägte Aromen, saftige Steinobstfrucht mit frischer Säure</i>	<b>31,00</b>	<b>Rosé „Kalk und Stein“</b> Zweigelt - Blaufränkisch Weingut Andreas Unger, Halbtorn – Neusiedlersee <i>Feiner Beerenduft, frisch und elegant, leicht und fruchtig</i>	<b>27,00</b>
<b>Sauvignon Blanc Klassik</b> Weingut Muster, Gamlitz – Südsteiermark <i>grüner Paprika und Cassisduft, leichte Würze, Cassis und Johannisbeere, frischer Säurebogen</i>	<b>29,00</b>	<b>Bienenfresser Göttlesbrunner Zweigelt Reserve</b> Weingut Pittnauer, Göttlesbrunn – Carnuntum <i>Kirschduft, scharze Ribisel, würzige Anklänge, mineralisch</i>	<b>31,00</b>
<b>Sauvignon Blanc Ried Pfarrweingarten BIO</b> Weingut Sattlerhof, Gamlitz – Südsteiermark <i>Reife, gelbe Zitronenschalen, weißer Spargel, fleischig-saftig, tolle Würze</i>	<b>45,00</b>	<b>Big John Cuvée Reserve</b> Zweigelt – Cabernet Sauvignon – Pinot Noir Weingut Johann Scheiblhofer, Andau – Neusiedlersee <i>Fruchtig, Karamellduft, Tannine</i>	<b>31,00</b>
<b>Weißburgunder</b> Weingut Krispel, Hof bei Straden - Steiermark <i>helles gelb, reifer Apfel und Walnuss, cremig, mit gut balancierter Säure</i>	<b>27,00</b>	<b>Das Phantom</b> Blaufränkisch - Merlot – Cabernet Sauvignon – Syrah Weingut K+K Kirnbauer Deutschkreuz – Mittelburgenland <i>Nougat Aroma, Röstaromen schwarze Kirschen, Tannine</i>	<b>45,00</b>
<b>Grauer Burgunder, Ried Gebirg`</b> Weingut Gschweicher, Röschitz – Weinviertel <i>Blutorangen- und Hibiskusduft, füllige Frucht, saftige Säure, kraftvoll, tolle Struktur</i>	<b>29,00</b>	<b>Cuvée Impresario</b> Blaufränkisch – Zweigelt – Merlot Weingut Kerschbaum, Horitschon – Mittelburgenland <i>Waldbeerenduft, schokoladiger Abgang</i> Weingut Johann Scheiblhofer, Andau – Neusiedlersee <i>Fruchtig, Karamellduft, Tannine</i>	<b>52,00</b>
<b>Gelber Muskateller Bio, Ried Panzaun</b> Weingut Ludwig Ehn, Langenlois- Kampthal <i>Holunder- und Limettenaroma, blumig, frisch und animierend</i>	<b>29,00</b>		

## champagner 0,75l

---

**Laurent Perrier Cuvée Rosé** 110,00  
Laurent Perrier, Tours-Sur-Marne – Champagne  
*Kupfer & Goldreflexe, Waldbeerfrucht, roter Pfeffer*

**Ruinart Rosé oder Blanc de Balancs** 135,00  
Maison Ruinart - Champagne

## prickelnd 0,75l

---

**Crémant de Loire Brut Blanc** 41,00  
Domaine de Cray, Lussault-sur-Loire - Loire  
*Silbriges Grüngelb, Weiße Blütenaromen,  
Pfersich, Williamsbirne, leichte Kräuterwürze im Bukett*

**Schlumberger Veltliner BIO Brut** 35,00  
Sektellerei Schlumberger, Wien  
*Gedecktes Hellgelb mit Grünreflexen, fruchtiger Duft,  
feine Perlage, markant würzig, frisch*

**Shiki Miki Rosé Brut** 28,00  
Syrah – Cabernet Sauvignon  
Weingut Strehn, Deutschkreutz – Mittelburgenland  
*trocken, Erdbeeraroma, süffig, hat Textur, weiße Blüten*

**Frizzante vom Grünen Veltliner** 25,00  
Weingut Gschweicher, Röschitz – Weinviertel  
*Apfelduft, verführerisch prickend und süffig*

ist Ihre Veranstaltung  
schon gebucht?

