

SERVUS AUF DER STALLENALM SEIT 1986

*Auf 1.400 Metern Seehöhe ist das schöne
Leben zu Hause: g'schmackiges Essen und Trinken,
Feiern mit Freunden,
weite Sicht auf Gipfel und Wipfel,
Freiheit im Herzen.*

*Wir, laden im Sommer wie im Winter
zum zünftigen Einkehrschwung.
Ob drinnen in unseren
gemütlich-rustikalen Tiroler Stuben oder
draußen auf der großen Sonnenterrasse:
Hier wird noch mit viel Charme und
Herzlichkeit bedient,
so wie sich das nunmal gehört auf der Alm.*

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

**Wir akzeptieren Bargeld
und Kartenzahlung
ab einem Rechnungsbetrag
von EUR 10,00**

**Alle Preise inklusive
gesetzlicher Umsatzsteuer**



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

Our waiting staff will be happy to answer any questions concerning allergens in our dishes

zwischen.durch small.dishes

Speckbrot <i>Open brown bread with bacon</i>	8,50
Käsebrot <i>Open brown bread with cheese</i>	8,50
Schweizer Wurstsalat mit Brot * <i>Swiss sausage salad with brown bread</i>	9,50
Frankfurter oder St.Johanner Würstel mit Kren, Senf und Brot <i>Boiled sausage with horse radish, mustard and brown bread</i>	4,70

grüne.sache salads

„Stallenalm-Salat" * Bunter Salatteller mit gegrillten Putenstreifen und Sauerrahm-Kräutersauce dazu Hausbrot <i>Colourful salad medley with grilled turkey stripes and sour cream herb sauce and bread</i>	13,90
Bauernsalat * Bunter Salatteller mit gebratenem Speck und gebratenen Kartoffelscheiben serviert mit Zwiebeln <i>Colourful salad medley with roasted potatoes and bacon strips served with onions</i>	13,90
Gemischter Salat <i>Mixed salad</i>	4,50

suppen.topf soups

2 Stück Speckknödel in der Rindsuppe <i>2 bacon dumplings in clear beef soup</i>	9,10
2 Stück Kaspressknödel in der Rindsuppe <i>2 grilled cheese dumplings in clear beef soup</i>	9,50
Gulaschsuppe mit Brot <i>Goulash soup with brown bread</i>	5,90
Erbsensuppe mit Würstel und Brot * <i>Green pea soup with sausages and brown bread *</i>	9,30
Linseneintopf mit Würstel und Brot <i>Lentilsoup with sausages and brown bread</i>	9,30
Chili con Carne mit Brot <i>Chili con carne with brown bread</i>	9,80

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

**From these dishes we also serve
smaller portions
- EUR 1,50 from the normal price*

großer.hunger for the hungry ones

Hausgemachtes Gulasch vom Almrind * 14,50 mit Nudeln

*Homemade goulash from lokal beef with noodles **

Wiener Schnitzel * 13,90

vom Schwein mit Pommes frites
oder Petersilkkartoffeln

*Pork schnitzel "Viennese style" with french fries
or parsley potatoes **

Tiroler Käsespätzle * 12,10

mit Röstzwiebeln

*Tyrolean "Käsespätzle" -little flour dumpings
with austrian cheese and fried onions **

Stallenalmgröstl mit Spiegelei * 11,50

geröstete Kartoffeln mit gebratenem Speck,
gebratenen Fleisch- und Wurstwürfeln

*"Stallenalmgröstl" sliced roasted potatoes
with bacon, meat and fried egg **

Ofenfrische Ripperl * 16,50

mit Ofenkartoffel und Sauerrahmsauce

*Spare ribs with baked potato and sour cream sauce**

Pilzrahmschnitzel * 14,50

von der Pute mit Nudeln

*Grilled cutlet of turkey with creamed mushroom sauce
and noodles**



großer.hunger for the hungry ones

- Ofenkartoffel mit geröstetem Speck** 10,90
mit gebratenem Paprika und Mais
serviert mit Jungzwiebel und Sauerrahmsauce
*Baked potato with roasted bacon, bell pepper, sweet corn
served with leek and sour cream sauce*
- Ofenkartoffel mit gegrilltem Gemüse** 10,90
und Sauerrahmsauce
Baked potato with grilled vegetables and sour cream sauce
- Spaghetti „Bolognese“*** 10,30
*Spaghetti with meat sauce**
- Spaghetti mit Pilzrahmsauce*** 10,30
Spaghetti with creamed mushroom sauce
- Grillwürstel mit Pommes frites** 8,50
Grilled sausages with french fries
- Berner Würstel mit Pommes frites** 8,90
*Sausages filled with cheese, wrapped in bacon
with french fries*
- Portion Pommes frites** 5,50
French fries

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

**From these dishes we also serve
smaller portions
- EUR 1,50 from the normal price*

süße.verführung sweet.temptation

- Kaiserschmarrn *** 10,70
mit Pflaumenröster oder Apfelmus
*Sliced pancakes with stewed plums or apple sauce **
- Germknödel mit Mohn und Butter** 6,50
Yeast dumpling with poppy-seed and butter
- Germknödel mit Vanillesauce und Mohn** 7,10
Yeast dumpling with vanilla sauce and poppy- seed
- Apfelstrudel oder Topfenstrudel**
mit Schlagsahne 3,90
warmer Strudel mit Vanillesauce 6,10
*Apple strudel or curd cheese strudel
with whipped cream* 3,90
warm strudel with vanilla sauce 6,10



alk.frei non-alcoholic

Coca-Cola / Mezzo Mix / Sprite / Fanta	0,25 l	3,00
	0,50 l	4,70
Coca-Cola zero	0,33 l	3,50
Almdudler	0,33 l	3,50
Schwasser	0,25 l	2,70
	0,50 l	3,70
Holunder gespritzt	0,25 l	2,70
	0,50 l	3,70
Bitter Lemon	0,20 l	3,10
Tonic	0,20 l	3,10
Römerquelle		
<i>still oder prickelnd</i>	0,33 l	2,50
	0,70 l	5,00
Bergquellwasser	0,25 l	0,60
	0,50 l	1,20
Apfelsaft	0,25 l	3,10
<i>gespritzt</i>	0,25 l	2,90
	0,50 l	3,90
Johannisbeersaft	0,25 l	3,40
<i>gespritzt</i>	0,25 l	3,10
	0,50 l	4,10

heiße.getränke hot.drinks

Espresso		2,50
Tasse Kaffee		2,80
Cappuccino	0,30 l	3,80
Melange	0,30 l	3,80
Heiße Schokolade mit Schlag	0,30 l	3,80
Heiße Schokolade mit Rum		6,00
Heißer Holunder (weiß)	0,30 l	2,80
Heiße Zitrone	0,30 l	2,70
Jagatee	0,25 l	4,40
Glühwein	0,25 l	4,10
Hoße Grantn	0,30 l	4,40
<i>Heißgetränk mit Preiselbeerlikör</i>		
verschiedene Tees	0,30 l	2,80
Schwarz-, Grün-, Früchte-, Kräuter- oder Pfefferminztee		
Tee mit Zitrone	0,30 l	2,80
Tee mit Rum	0,30 l	5,00

stallen.drinks house.specials

Willi mit Birne	2cl	3,50
Heiße Oma	4cl	4,90
heißer Eierlikör mit Rum & Sahne		
Heißer Eierlokör mit Sahne	4cl	4,20
Heißer Amaretto mit Sahne	4cl	4,20
Flying Hirsch	4cl	4,50
Glücksapferl	4cl	4,50
<i>hausgemachter heißer Bratapfelflikör mit Sahne</i>		



hopfen.saft beer

Stiegl Bier vom Fass oder Radler	0,33 l	3,50
	0,50 l	4,50
Wieninger Weißbier hell oder dunkel vom Fass oder Weizen Radler oder Cola-Weizen	0,33 l	3,80
	0,50 l	4,80
Wieninger Guidobald dunkel, Flasche	0,50 l	4,50
König Ludwig Weißbier alkoholfrei vom Fass	0,33 l	3,80
	0,50 l	4,80
Alkoholfreies Bier, Flasche	0,50 l	4,50

hoch.%ig 2cl strong.spirits

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
Baileys		3,20
Amaretto		3,20

wein.selig wine

Hauswein/ Weingut Waldschütz		
Grüner Veltliner „Stangl“	0,75 l	22,50
	0,125 l	3,80
Zweigelt	0,75 l	22,50
	0,125 l	3,80
Weiß- oder Rotwein		
Süß gespritzt	0,25 l	3,10
Sauer gespritzt	0,25 l	2,80

spritziges 0,25l

Aperol Spritz		5,10
Hugo		5,10
<i>Prosecco, Holundersaft, Soda, Minze</i>		
Grantn Spritz Preiselbeer		5,10
Glas Prosecco	0,1 l	3,90
Schlumberger Secco white oder rosé	0,2 l	8,50



wein.genuss^{0,75l} bottled.wine

Grüner Veltliner Fass 4® BIO Weingut Ott, Feuersbrunn – Wagram <i>Orangenduft, pikant, leicht pfeffrig, Kräuternoten</i>	31,00	Grauer Burgunder, Ried Gebirg` Weingut Gschweicher, Röschitz – Weinviertel <i>Blutorangen- und Hibiskusduft, füllige Frucht, saftige Säure, kraftvoll, tolle Struktur</i>	29,00
Grüner Veltliner Smaragd Ried Kalkofen 2018 Weingut Piewald, Spitz – Wachau <i>Würzig-pfeffriger Brotduft exotische Früchte, dicht und opulent, feiner Säurekick</i>	38,00	Gelber Muskateller Bio Ried Panzaun Weingut Ludwig Ehn, Langenlois- Kamptal <i>Holunder- und Limettenaroma, blumig, frisch und animierend</i>	29,00
Riesling Platin Weingut Jurtschitsch, Langenlois – Kamptal <i>Elegante Stilistik, sehr mineralisch, klare und feinfruchtige Steinobstanklänge</i>	29,00	Chardonnay Reserve 2017 Weingut Leo Aumann, Tribuswinkel – Thermenregion <i>feine Röstaromen, sehr kraftvoll, stoffig, festes Rückgrat</i>	45,00
Sauvignon Blanc Klassik Weingut Muster, Gamlitz – Südsteiermark <i>grüner Paprika und Cassisduft, leichte Würze, Cassis und Johannisbeere, frischer Säurebogen</i>	29,00	Rosé Blaufränkisch Weingut Strehn, Deutschkreuz – Mittelburgenland <i>Himbeer- und Pink Grapefruitduft frisch, fruchtig, schöne Mineralik</i>	25,00
Sauvignon Blanc Ried Pfarrweingarten BIO 2017 Weingut Sattlerhof, Gamlitz – Südsteiermark <i>Reife, gelbe Zitronenschalen, weißer Spargel, fleischig-saftig, tolle Würze</i>	45,00		



wein.genuss^{0,75l} bottled.wine

Das Phantom 2017 45,00

Blaufränkisch - Merlot – Cabernet Sauvignon – Syrah
Weingut K+K Kirnbauer
Deutschkreuz – Mittelburgenland
*Nougat Aroma, Röstaromen
schwarze Kirschen, Tannine*

Bienenfresser Göttlesbrunner 31,00

Zweigelt Reserve 2016
Weingut Pittnauer, Göttlesbrunn – Carnuntum
*Kirschduft, scharze Ribisel,
würzige Anklänge, mineralisch*

Big John Cuvée Reserve 2017 31,00

Zweigelt – Cabernet Sauvignon – Pinot Noir
Weingut Johann Scheiblhofner, Andau – Neusiedlersee
Fruchtig, Karamelduft, Tannine

Cuvée Impresario 2016 52,00

Blaufränkisch – Zweigelt – Merlot
Weingut Kerschbaum, Horitschon – Mittelburgenland
Waldbeerenduft, schokoladiger Abgang

champagner^{0,75l} champagne

Pol Roger Brut Réserve 75,00

Champagner Pol Roger, Épernay – Champagne
Fruchtig, gelbes Steinobst, Jasminblüten, frisch

Laurent Perrier Cuvée Rosé 100,00

Laurent Perrier, Tours-Sur-Marne – Champagne
Kupfer & Goldreflexe, Waldbeerfrucht, roter Pfeffer

prosecco^{0,75l}

Casa Bianca Prosecco 25,00

DOC Treviso Extra Dry
Casa Bianca Spumanti, Treviso- Venetien
*angenehm prickelnd, anregend, schmeichelnd,
grüner Apfel, Birne und feine Zitrusnoten*

White Secco 31,00

Welschriesling - Weißburgunder - Chardonnay
Sektellerei Schlumberger, Wien
trocken, fruchtig- frisch, sinnlich-jung, Traubenbouquet

Rosé Secco 31,00

Blaufränkisch- St. Laurent- Zweigelt
Sektellerei Schlumberger, Wien
trocken, duftig, Himbeeren, Erdbeeren und Rosen





ALMBRUNCH
VON JULI BIS SEPTEMBER
ZWISCHEN 11 UND 14 UHR
JEDEN SONNTAG
MIT LIVE-MUSIK
ERWARTET SIE EIN
ABWECHSLUNGSREICHES
BUFFET MIT REGIONALEN
KÖSTLICHKEITN
!!! BEI JEDEM WETTER !!!
EUR 20,00 pro Person



hütten.feiern mit Stil und Charme

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
unvergesslichem Erlebnis!

Wir informieren Sie gerne
direkt bei uns auf der Alm
oder rufen Sie uns einfach an!
T: +43 5353 5825

