

# 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 auch 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  
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

<b>Speckbrot</b> <i>Open brown bread with bacon</i>	<b>8,90</b>
<b>Käsebrot</b> VEGGI <i>Open brown bread with cheese</i>	<b>8,90</b>
<b>Schweizer Wurstsalat mit Brot *</b> <i>Swiss sausage salad with brown bread</i>	<b>10,50</b>
<b>Frankfurter oder St.Johanner Würstel</b> mit Kren, Senf und Brot <i>Boiled sausage with horse radish, mustard and brown bread</i>	<b>5,90</b>

## grüne.sache salads

<b>„Stallenalm-Salat" *</b> 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>	<b>15,20</b>
<b>Bauernsalat *</b> 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>	<b>15,20</b>
<b>Gemischter Salat</b> VEGGI <i>Mixed salad</i>	<b>5,10</b>

## suppen.topf soups

<b>2 Stück Speckknödel</b> in der Rindsuppe <i>2 bacon dumplings in clear beef soup</i>	<b>10,10</b>
<b>2 Stück Kaspressknödel</b> in der Rindsuppe <i>2 grilled cheese dumplings in clear beef soup</i>	<b>10,50</b>
<b>Gulaschsuppe mit Brot</b> <i>Goulash soup with brown bread</i>	<b>6,50</b>
<b>Erbsensuppe mit Brot</b> VEGGI <i>Green pea soup with brown bread</i>	<b>8,50</b>
<b>Erbsensuppe mit Würstel und Brot *</b> <i>Green pea soup with sausages and brown bread *</i>	<b>10,50</b>
<b>Linsencurry-Eintopf mit Brot</b> VEGGI <i>Lentil curry soup with brown bread</i>	<b>9,50</b>
<b>Chili con Carne mit Brot</b> <i>Chili con carne with brown bread</i>	<b>10,50</b>

**\* 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 \* 16,90 mit Nudeln

*Homemade goulash from lokal beef with noodles \**

## Wiener Schnitzel \* 16,50

vom Schwein mit Pommes frites  
oder Petersilkartoffeln

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

## Tiroler Käsespätzle \* VEGGI 13,50

mit Röstzwiebeln

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

## Stallenalmgröstl mit Spiegelei \* 12,50

geröstete Kartoffeln mit gebratenem Speck,  
gebratenen Fleisch- und Wurstwürfeln

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

## Pilzrahmschnitzel \* 16,50

gegrilltes Schnitzel von der Pute  
auf Pilzrahmsauce mit Nudeln

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

## „Alm-Burger“ 14,90

180g Burger vom kernigen Almrind  
im Brioche-Weckerl mit Chefs-Sauce,  
Salat, Zwiebel, Speck & Käse dazu Pommes Frites  
*180g cheeseburger in brioche bun with chef's sauce,  
salad, onion and bacon served with french fries*

## „86er“ Burger 16,50

Pulled pork im Hausweckerl  
mit Honig-BBQ-Sauce, rotem Krautsalat,  
Röstzwiebel und Rucola dazu Pommes Frites  
*pulled pork burger ger with red cole-salad,  
fried onions, rucola, honey-BBQ-sauce  
served with french fries*

## Ofenfrische Ripperl \* 18,50

mit Ofenkartoffel und Sauerrahmsauce

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



## großer.hunger for the hungry ones

- Ofenkartoffel mit geröstetem Speck** 12,50  
gebratenem Paprika & Mais,  
dazu Jungzwiebel und Sauerrahmsauce  
*Baked potato with roasted bacon, bell pepper, sweet corn  
served with leek and sour cream sauce*
- Ofenkartoffel mit gegrilltem Gemüse** 12,50  
und Sauerrahmsauce VEGGI  
*Baked potato with grilled vegetables and sour cream sauce*
- Spaghetti „Bolognese“\*** 11,50  
*Spaghetti with meat sauce\**
- Spaghetti mit Pilzrahmsauce\*** VEGGI 11,50  
*Spaghetti with creamed mushroom sauce*
- Grillwürstel mit Pommes frites** 9,50  
*Grilled sausages with french fries*
- Berner Würstel mit Pommes frites** 9,90  
*Sausages filled with cheese, wrapped in bacon  
with french fries*
- Portion Pommes frites** 5,90  
*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 \*** VEGGI 12,50  
**mit Pflaumenröster oder Apfelmus**  
*Sliced pancakes with stewed plums or apple sauce \**
- Germknödel** VEGGI 7,10  
**mit Mohn und Butter**  
*Yeast dumpling with poppy-seed and butter*
- Germknödel** VEGGI 8,10  
**mit Vanillesauce und Mohn**  
*Yeast dumpling with vanilla sauce and poppy- seed veggi*
- Apfelstrudel oder Topfenstrudel** VEGGI  
mit Schlagsahne 4,70  
warmer Strudel mit Vanillesauce 6,80  
*Apple strudel or curd cheese strudel  
with whipped cream 4,70  
warm strudel with vanilla sauce 6,80*



## alk.frei non-alcoholic

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

## heiße.getränke hot.drinks

Espresso		2,90
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 Grantn	0,30 l	5,10
<i>Heißgetränk mit Preiselbeerlikör</i>		
<b>Tee Selected bags</b>	0,30 l	3,30
Mount Darjeeling (schwarzer Tee)		
Wild berry wonder (Früchtete)		
Sound of the alps (Kräuterte)		
Cool peppermint (Pfefferminztee)		
Green tea (Grüner Tee)		
Tee mit Zitrone	0,30 l	3,30
Tee mit Rum	0,30 l	5,50

## 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 Bratapfellikör mit Sahne</i>		



## hopfen.saft beer

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

## hoch.%ig <sup>2cl</sup> 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	4cl	4,50
Berliner Luft - Pfefferminzlikör		3,00
Baileys		3,20
Amaretto		3,20

## wein.selig wine

<b>Hauswein</b>	0,75 l	22,50
GrooVee, Grüner Veltliner	0,125 l	3,80
Weingut Gschweicher, Röschitz-Weinviertel <i>Apfel und Stachelbeerduft, cremige Frucht, zart rauchig, grüne Pfefferschoten</i>		
Rosé Blaufränkisch	0,125 l	3,80
Weingut Strehn, Deutschkreuz – Mittelburgenland <i>Himbeer- und Pink Grapefruitduft, frisch, fruchtig</i>		
Zweigelt	0,125 l	3,80
Weingut Klein, Andau - Neusiedlersee <i>Kirsch- und Beerenduft, würzig, vollmundig</i>		
<b>Weiß- oder Rotwein</b>		
Süß gespritzt	0,25 l	3,50
Sauer gespritzt	0,25 l	3,10

## spritziges <sup>0,25l</sup>

Aperol Spritz	5,50
Hugo Prosecco, Holundersaft, Soda, Minze	5,50
Grantn Spritz Preiselbeer	5,50
Campari Spritz	5,90



## wein.genuss<sup>0,75l</sup> bottled.wine

<b>Grüner Veltliner Fass 4® BIO</b> Weingut Ott, Feuersbrunn – Wagram <i>Orangenduft, pikant, leicht pfeffrig, Kräuternoten</i>	<b>31,00</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>Grüner Veltliner Federspiel Kirchpoint</b> Weingut FJ Gritsch, Spitz – Wachau <i>Aaromatisch, frisch, leicht pfeffrig, fein mineralisch, leichte Limettennote</i>	<b>29,00</b>	<b>Gelber Muskateller Bio Ried Panzaun</b> Weingut Ludwig Ehn, Langenlois- Kamptal <i>Holunder- und Limettenaroma, blumig, frisch und animierend</i>	<b>29,00</b>
<b>Grüner Veltliner Smaragd Ried Kalkofen 2018</b> Weingut Piewald, Spitz – Wachau <i>Würzig-pfeffriger Brotduft exotische Früchte, dicht und opulent, feiner Säurekick</i>	<b>38,00</b>	<b>Chardonnay</b> Weingut Andreas Unger, Halbturn – Neusiedlersee <i>Exotischer Duft, klassische Nuancen, samt und weich, fruchtig, feines Säurespiel</i>	<b>27,00</b>
<b>Riesling Platin</b> Weingut Jurtschitsch, Langenlois – Kamptal <i>Elegante Stilistik, sehr mineralisch, klare und feinfruchtige Steinobstanklänge</i>	<b>29,00</b>	<b>Chardonnay Reserve 2017</b> Weingut Leo Aumann, Tribuswinkel – Thermenregion <i>feine Röstaromen, sehr kraftvoll, stoffig, festes Rückgrat</i>	<b>45,00</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>Rosé Donauschotter</b> Zweigelt - Blaufränkisch Weingut Andreas Unger, Halbturn – Neusiedlersee <i>Feiner Beerenduft, frisch und elegant, leicht und fruchtig</i>	<b>27,00</b>
<b>Sauvignon Blanc Ried Pfarrweingarten BIO 2017</b> Weingut Sattlerhof, Gamlitz – Südsteiermark <i>Reife, gelbe Zitronenschalen, weißer Spargel, fleischig-saftig, tolle Würze</i>	<b>45,00</b>		



## wein.genuss<sup>0,75l</sup> bottled.wine

**Bienenfresser Göttlesbrunner** 31,00

### Zweigelt Reserve

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

**Big John Cuvée Reserve** 31,00

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

**Das Phantom 2017** 45,00

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

**Cuvée Impresario 2016** 52,00

Blafränkisch – Zweigelt – Merlot  
Weingut Kerschbaum, Horitschon – Mittelburgenland  
*Waldbeerenduft, schokoladiger Abgang*

## champagner<sup>0,75l</sup> champagne

**Pol Roger Brut Réserve** 80,00

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

**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

## schaumig<sup>0,75l</sup>

**Frizzante vom Grünen Veltliner** 25,00

Weingut Gschweicher, Röschitz – Weinviertel  
*Apfelduft, verführerisch prickend und süffig*

**Shiki Miki Rosé Brut** 28,00

Syrah – Cabernet Sauvignon  
Weingut Strehn, Deutschkreutz – Mittelburgenland  
trocken, Erdbeeraroma, griffig, hat Textur, weiße Blüten

**Schlumberger Sparkling Brut** 35,00

Chardonnay - Pinot Blanc - Welschriesling  
Sektellerei Schlumberger, Wien  
*frische Fruchtaromen, harmonisch, vielschichtig und elegant*

