



STALLEN
ALM
HOCHGENUSS

prost & mahl.zeit

www.stallenalm.at



SERVUS AUF DER STALLENALM

*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 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 in EUR inklusive
gesetzlicher Umsatzsteuer**



zwischen.durch small.disches

Tiroler Spezialitätenbrot	13,90
bunt belegtes Brot mit Speck, Wurst, Käse,...	
<i>Open brown bread with bacon, sausage, cheese, fine garnish</i>	
Räucherlachsbro	11,90
<i>Grain brown bread with cream cheese and smoked salmon</i>	
Schweizer Wurstsalat mit Brot *	12,90
<i>Swiss sausage salad with brown bread *</i>	
Frankfurter oder St.Johanner Würstel	6,10
mit Kren, Senf und Brot	
<i>Boiled sausage with horse radish, mustard and brown bread</i>	



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

*Our waiters will be happy to answer any questions
concerning allergens in our dishes*

grüne.sache salad

„Stallenalm-Salat" *	18,50
Bunter Salatteller mit gegrillten Putenstreifen und Sauerrahm-Kräutersauce, dazu Hausbrot	
<i>Colourful salad medley with grilled turkey stripes, sour cream herb sauce and bread</i>	
Bauernsalat *	18,50
Bunter Salatteller mit gebratenem Speck und Kartoffelscheiben, mit Zwiebeln serviert	
<i>Colourful salad medley with roasted potatoes and bacon strips served with onions *</i>	
Wintersalat *	19,10
Bunter Salat mit Ziegen-Frischkäsebällchen, Feige und Honigdressing dazu Körndlbrot	
<i>Colourful salad medley with goat cream cheese, figs and honey dressing served with grain bread *</i>	
2 Stück Kaspessknödel	16,10
auf buntem Salat	
<i>2 grilled cheese dumplings on colourful salad</i>	
Gemischter Salat	5,40
<i>Mixed salad</i>	
Scheibe Haus- oder Körndlbrot	1,00
<i>Slice of brown or grain bread</i>	

suppen&knödel soups&dumplings

2 Stück Speckknödel in Rindssuppe 11,50
2 bacon dumplings in clear beef soup

2 Stück Speckknödel mit Sauerkraut 15,90
2 grilled cheese dumplings with sauerkraut

2 Stück Kaspressknödel in Rindssuppe 12,50
2 grilled cheese dumplings in clear beef soup

Gulaschsuppe mit Brot 7,50
Goulash soup with brown bread

Erbsensuppe mit Brot 8,90
Green pea soup with brown bread

Erbsensuppe mit Würstel und Brot * 12,50
*Green pea soup with sausages and brown bread **

Linsencurry-Eintopf mit Brot 10,90
Lentil curry soup with brown bread

großer.hunger hungry.ones

Hausgemachtes Gulasch vom Almrind * 18,90
mit Nudeln
*Homemade goulash from lokal beef with noodles **

Wiener Schnitzel * 18,50
vom Schwein mit Pommes frites oder Petersilkartoffeln
*Pork schnitzel "Viennese style" with french fries or parsley potatoes **

Tiroler Käsespätzle * 15,50
mit Röstzwiebeln
*Tyrolean "Käsespätzle" -little flour dumplings with austrian cheese and fried onions **

Stallenalmgröstl mit Spiegelei * 14,90
geröstete Kartoffeln mit gebratenem Speck, Fleisch- und Wurstwürfeln
*"Stallenalmgröstl" sliced roasted potatoes with bacon, meat and fried egg **

Pilzrahmschnitzel * 18,90
gegrilltes Schnitzel von der Pute auf Pilzrahmsauce mit Nudeln
*Grilled cutlet of turkey with creamed mushroom sauce and noodles**

Grillwürstel mit Pommes frites 11,50
Grilled sausages with french fries

Berner Würstel 11,90
mit Pommes frites
Sausages filled with cheese, wrapped in bacon with french fries

**FÜR KINDER BIS 7 JAHRE
KINDERMENÜ €10,-**
Schnitzel mit Pommes
oder Grillwürstel mit Pommes
oder Spaghetti Bolognese
oder Kaiserschmarrn
&
0,25l
Skiwasser

** von diesen Gerichten
servieren wir auch eine
kleinere Portion abzüglich
EUR 1,50 vom Normalpreis
*These dishes we also
serve in smaller portions
- EUR 1,50 from regular price*

großer.hunger hungry.ones

„86er“ Burger	19,50	Ofenkartoffel mit geröstetem Speck	14,10
Pulled pork im Hausweckerl mit rotem Krautsalat, Zwiebelmarmelade, Rucola und Pommes frites <i>pulled pork burger with red cole slaw, onion marmelade, rucola served with french fries</i>		gebratenem Paprika & Mais, dazu Jungzwiebel und Sauerrahmsauce <i>Baked potato with roasted bacon, bell pepper, sweet corn served with leek and sour cream sauce</i>	
„Alm-Burger“	18,50	Ofenkartoffel mit gegrilltem Gemüse	14,50
180 g Burger vom kernigen Almrind im Brioche-Weckerl mit Chefs-Sauce, Salat, Zwiebel, Speck & Käse, dazu Pommes frites <i>180 g cheeseburger in brioche bun with chef's sauce, salad, onion and bacon served with french fries</i>		und Sauerrahmsauce <i>Baked potato with grilled vegetables and sour cream sauce</i>	
Schweinerippel *	19,90	Spaghetti „Bolognese“ *	13,50
mit Ofenkartoffel und Sauerrahmsauce <i>Spare ribs with baked potato and sour cream sauce*</i>		Spaghetti with meat sauce *	
		Spaghetti mit Pilzrahmsauce *	13,50
		Spaghetti with creamed mushroom sauce *	
		Portion Pommes frites	6,50
		<i>French fries</i>	

süße.verführung sweet.temptation

Kaiserschmarrn *	14,90
mit Pflaumenröster oder Apfelmus <i>Sliced pancakes with stewed plums or apple sauce *</i>	
Germknödel mit Mohn und Butter	8,70
<i>Yeast dumpling with poppy-seed and butter</i>	
Germknödel mit Vanillesauce und Mohn	9,70
<i>Yeast dumpling with vanilla sauce and poppy- seed</i>	
Apfelstrudel oder Topfenstrudel mit Schlagsahne	5,50
Warmer Strudel mit Vanillesauce	7,50
<i>Apple strudel or curd cheese strudel with whipped cream</i>	5,50
<i>warm strudel with vanilla sauce</i>	7,50



alk.frei non-alcoholic

Coca-Cola / Spezi / Sprite / Fanta	0,25 l	3,50
	0,50 l	5,50
Coca-Cola zero, Flasche	0,33 l	4,30
Almdudler, Flasche	0,33 l	4,30
Schwasser (Himbeer-Soda)	0,25 l	3,30
	0,50 l	4,30
Holunder gespritzt	0,25 l	3,30
	0,50 l	4,30
Soda Zitron	0,50 l	4,30
Bitter Lemon	0,20 l	4,10
Tonic	0,20 l	4,10
Römerquelle, Flasche still oder prickelnd	0,33 l	3,50
	0,70 l	6,10
Bergquellwasser	0,25 l	1,20
	0,50 l	2,20
Bergquellwasser +Zitron	0,50 l	3,30
Apfelsaft	0,25 l	3,50
gespritzt	0,25 l	3,30
	0,50 l	4,90
Johannisbeersaft	0,25 l	3,70
gespritzt	0,25 l	3,40
	0,50 l	5,00

heiße.getränke hot.drinks

0%		
Heiße Schokolade mit Schlag	0,30 l	4,20
Heißer Holler	0,30 l	3,90
Heiße Zitrone	0,30 l	3,90
mit %		
Heiße Schokolade mit Rum	0,30 l	6,40
Jagatee	0,25 l	5,70
Glühwein	0,25 l	5,50



DINZLER
KAFFEERÖSTEREI

Espresso		3,10
Tasse Kaffee		3,70
Cappuccino	0,30 l	4,70

BIOTEAQUE

Chiengaver Tee Manufaktur

unsere Sorten:	0,35 l	4,10
schwarzer Peter (schwarzer Tee)		
schene Leni (Früchtetee / Waldfrucht- Himbeer)		
guada Luggi (Bergkräutertee)		
himmlische Helena (Pfefferminz-Kamille-Mariendistel)		
frische Resi (Grüner Tee/ Ingwer-Zitrone)		
Tee mit Rum	0,35 l	6,30
Chai-Latte	0,35 l	4,60

stallen.drinks house.specials

Willi mit Birne	2cl	3,50
Averna Sour	4cl	4,50
Heiße Oma	4cl	4,90
heißer Eierlikör mit Rum & Sahne		
Heißer Eierlikör mit Sahne	4cl	4,20
Flying Hirsch	4cl	4,50
Glücksapfel	4cl	4,50
hausgemachter heißer Bratapfellok mit Sahne		



hopfen.saft beer

Stiegl Bier vom Fass	0,33 l	4,40
oder Radler	0,50 l	5,40
Alkoholfreies Bier, Flasche	0,50 l	5,40
Wieninger Weißbier hell vom Fass	0,33 l	4,90
Weizen Radler oder Cola-Weizen	0,50 l	5,90
Wieninger Weißbier dunkel, Flasche	0,50 l	5,90
Wieninger Weißbier alkoholfrei vom Fass	0,33 l	4,90
	0,50 l	5,90

hoch.%ig ^{2cl} strong.spirits

Bauernobstler		3,80
Vogelbeerschnaps		4,50
Nusschnaps		3,20
Tiroler Bergteufel		3,20
Johannisbeerschnaps		3,20
Zwutschgerl – Hausschnaps		3,00
Williams, Enzian		3,00
Obstler, Marillenbrand		3,00
Zirbenlikör		3,20
Hämmerle Schnäpse		4,70
<i>verschiedene Sorten</i>		
Grappa La Trentina, Morbida Barrique		4,70
Jägermeister		3,30
Ramazotti	4cl	4,90
Averna	4cl	4,50
Berliner Luft		3,00
Baileys		3,20

wein.offen wine.open

Grüner Veltliner, Ried Atlasbergen 0,125 l 4,10
Weingut Hagn, Mailberg - Niederösterreich
*feine Würze, weißes Steinobst, elegant,
zarte Wiesenkräuter- & Zitrusnoten* 0,75 l 24,50

Wiener Gemischter Satz 0,125 l 4,90
Weingut Rotes Haus, Wien
*Aromen von Chardonnay - Weißburgunder-
Grauburgunder- Neuburger- Traminer*

BIO Rosé Zweigelt „Blumentanz“ 0,125 l 4,10
Weingut Hagn, Mailberg - Niederösterreich
rote Beerenfrucht, floral, mineralisch-zitroniger Abgang

Blauer Zweigelt 0,125 l 4,10
Weingut Hagn, Mailberg - Niederösterreich
*kräftiges Rubingranat, Kirsch- und Brombeearoma,
zart mineralisch, frisch* 0,75 l 24,50

Weiß- oder Rotwein
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 7,50
Hugo Prosecco, Holundersaft, Soda, Minze 7,50



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

Grüner Veltliner Fass 4® BIO 35,00

Weingut Ott, Feuersbrunn – Wagram
Orangenduft, pikant, leicht pfeffrig, Kräuternoten

Grüner Veltliner Smaragd Ried Kalkofen 38,00

Weingut Piewald, Spitz – Wachau
*würzig-pfeffriger Brotduft, exotische Früchte,
dicht und opulent, feiner Säurekick*

Riesling Ried Steinhaus 35,00

Weingut Hiedler, Langenlois - Kamptal
*helles grüngelb, frischer Weingartenpfirsich,
florale Nuancen, elegant, feiner Säurebogen*

Sauvignon Blanc Klassik 31,00

Weingut Muster, Gamlitz – Südsteiermark
*grüner Paprika und Cassisduft, leichte Würze,
Cassis und Johannisbeere, frischer Säurebogen*

Sauvignon Blanc 39,00

Ried Pfarrweingarten BIO

Weingut Sattlerhof, Gamlitz – Südsteiermark
*reife, gelbe Zitronenschalen, weißer Spargel,
fleischig-saftig, tolle Würze*

Wiener Gemischter Satz 29,00

Weingut Rotes Haus, Wien
*Aromen von Chardonnay -Weißburgunder-
Grauburgunder- Neuburger- Traminer*

Grauer Burgunder „Ried Gebirg“ 29,00

Weingut Gschweicher, Röschitz – Weinviertel
*Blutorangen- und Hibiskusduft,
füllige Frucht, saftige Säure, kraftvoll, tolle Struktur*

Gelber Muskateller 27,00

Weingut Hagn, Mailberg - Niederösterreich
Holunder- und Orangenaroma, blumig, frisch

Chardonnay 27,00

Weingut Andreas Unger, Halbtorn – Neusiedlersee
*Exotischer Duft, klassische Nuancen,
samt und weich, fruchtig, feines Säurespiel*

Chardonnay Reserve 45,00

Weingut Leo Aumann, Tribuswinkel – Thermenregion
feine Röstaromen, sehr kraftvoll, stoffig, festes Rückgrat

Rosé „Kalk und Stein“ 27,00

Zweigelt - Blaufränkisch

Weingut Andreas Unger, Halbtorn – Neusiedlersee
Feiner Beerenduft, frisch und elegant, leicht und fruchtig



wein.genuss 0,75l
bottled.wine

Cuvée Colloredo 31,00
Cabernet Sauvignon - Merlot
Weingut Hagn, Mailberg - Niederösterreich
*Charmantes Beerenaroma, geschmeidig,
gut eingebundene Tannine, mächtiger, kraftvoller Abgang*

Big John Cuvée Reserve 34,00
Zweigelt – Cabernet Sauvignon – Pinot Noir
Weingut Johann Scheiblhofer, Andau – Neusiedlersee
Fruchtig, Karamellduft, Tannine

Das Phantom 45,00
Blaufränkisch - Merlot – Cabernet Sauvignon – Syrah
Weingut K+K Kirnbauer
Deutschkreuz – Mittelburgenland
Nougat Aroma, Röstaromen schwarze Kirschen, Tannine

prickelnd 0,75l
sparkling

Laurent Perrier Cuvée Rosé 135,00
Laurent Perrier, Tours-Sur-Marne – Champagne
Kupfer & Goldreflexe, Waldbeerfrucht, roter Pfeffer

Moët & Chandon - Ice Impérial 125,00
Moët & Chandon - Champagne
halbtrocken, fruchtig, frisch, leichte Würze

Shiki Miki Rosé Brut 29,00
Syrah – Cabernet Sauvignon
Weingut Strehn, Deutschkreutz – Mittelburgenland
trocken, Erdbeeraroma, griffig, hat Textur, weiße Blüten

Crémant de Loire Brut Blanc 39,00
Domaine de Cray, Lussault-sur-Loire - Loire, Frankreich
*Silbriges Grüngelb, Weiße Blütenaromen,
Pfirsich, Williamsbirne, leichte Kräuterwürze im Bukett*



Haussekt
Green Cat
Sparkling
Weingut Hagn
0,75l €29,00



ALMBRUNCH
jeden SONNTAG
von JULI bis SEPTEMBER
zwischen 11 und 14 UHR
erwartet Sie
LIVE-MUSIK
und ein
**BUFFET MIT REGIONA-
LEN KÖSTLICHKEITN**
!!! BEI JEDEM WETTER !!!
EUR 26,50 pro Person



wir freuen uns auf Ihre
Reservierung unter
www.stallenalm.at