



STALLEN
ALM
HOCHGENUSS



prost & mahl.zeit

www.stallenalm.at

zwischen.durch

grüne.sache

Käsebrod <i>Open brown bread with tyrolian cheese</i>	9,50	Stallenalm-Salat * 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>	18,50
Schweizer Wurstsalat* mit Brod <i>Swiss sausage and cheese salad with brown bread *</i>	12,90		
Stallenalm's Brettljause Tiroler Wurst und Käsespezialitäten mit hausgemachtem Brod <i>Cold snack platter with tyrolian sausages, spread and cheese served with homemaide bread</i>	14,50	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>	18,50
Alpensandwich gegrillte Beiriedschreiben auf geröstetem Schwarzbrot, mit Rucola, karamelierten Zwiebeln und Trüffelmajo <i>Grilled sirloin steak on roasted brown bread with rocket, caramelized onion and truffle mayonnaise</i>	15,50	Gebratenes Saiblingsfilet auf buntem Salat mit Knochblaubrot <i>Grilled fillet of char on colourful salad with garlic bread</i>	21,90
Frankfurter oder St. Johanner Würstel mit Kren, Senf und Brod <i>Boiled sausage with horse radish, mustard and brown bread</i>	6,10	Kaspressknödel auf buntem gemischten Salat <i>Grilled cheese dumplings on colourful salad</i>	
		1 Stück /piece	13,10
		2 Stück /pieces	16,10
Gulaschsuppe mit Brod <i>Goulash soup with brown bread</i>	7,50	Gemischter Salat / mixed salad	5,40
		dazu ein Knoblauchbrot / garlic bread	3,10
Rindsuppe / Clear beef soup mit kleinen gebackenen Leberknödeln <i>with small baked liver dumplings</i>	6,50		
mit Frittaten / with sliced herb crêpes	4,90		

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



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

kugel.rund

Speckknödel in der Rindsuppe

Bacon dumplings in clear beef soup

1 Stück /piece 8,50

2 Stück /pieces 11,50

Speckknödel mit Sauerkraut

Grilled cheese dumplings with sourkraut

1 Stück /piece 12,90

2 Stück /pieces 15,90

Kaspressknödel in der Rindsuppe

Grilled cheese dumplings in clear beef soup

1 Stück /piece 9,50

2 Stück /pieces 12,50

Knödelduo mit Sauerkraut

Kaspress- und Speckknödel

Grilled cheese dumpling and bacon dumpling with sourkraut

16,10

2 Stück Spinatknödel

mit Tomatenragout und Parmesan

2 spinach dumplings on tomato ragout with parmesan

15,90

Stallentalm's Knödelduo

Rote-Beete Knödel und Spinatknödel

auf brauner Butter mit Parmesan

Beetroot and spinach dumpling with brown butter and parmesan

15,90

großer.hunger

Wiener Schnitzel *

18,50

vom Schwein mit Pommes frites oder Petersilkkartoffeln

Pork schnitzel „Viennese style“ with french fries

*or parsley potatoes **

Tiroler Käsespätzle * mit Röstzwiebeln

15,50

Tyrolean „Käsespätzle“ -little flour dumplings

*with austrian cheese and fried onions **

Stallentalmgröstl mit Spiegelei *

14,90

geröstete Kartoffeln mit gebratenem Speck,
gebratenen Fleisch- und Wurstwürfeln

„Stallentalmgröstl“ sliced roasted potatoes

*with bacon, meat and fried egg **

Stallentalmtoast *

19,90

gegrillte Hühnerbrust auf Toast,

dazu Curry-Cocktailsauce, Pommes und Salat

Grilled chicken on toast with curry-cocktail sauce

served with french fries and salad

„86er“ Burger

19,50

mit rotem Krautsalat, Zwiebelmarmelade,

Rucola und Kartoffeldippers

Pulled pork burger with red cole slaw, onion marmelade,

rocket served with potato wedges



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

großer.hunger

Ofenkartoffel mit geröstetem Speck	14,10
mit gebratenem Paprika und Mais serviert mit Jungzwiebel und Sauerrahmsauce <i>Baked potato with roasted bacon, bell pepper, sweet corn served with green onions and sour cream sauce</i>	
Ofenkartoffel mit gegrilltem Gemüse	14,10
und Sauerrahmsauce <i>Baked potato with grilled vegetables and sour cream sauce</i>	
+ Putenstreifen / add turkey stripes	19,10
Tiroler Schlutzkrapfen *	13,90
mit brauner Butter und grünem Salat <i>Ravioli filled with spinach and chard cheese served with brown butter and green salad</i>	
Räucherlachs-Nudelpfanne *	15,20
mit Gemüse und Zitronen-Weißweinsauce <i>Noodles with smoked salmon, grilled vegetables served with lemon whitewine sauce</i>	
Linsencurry-Eintopf mit Brot	10,90
<i>Lentil curry soup with brown bread</i>	
Portion Pommes frites	6,10
<i>french fries</i>	

kinder.spiel

Kinderschnitzel mit Pommes	9,50
Kindergrillwürstel	8,50
Chickennuggets mit Pommes	8,50
Nudeln mit Tomatensauce	8,50

süße.verführung

Kaiserschmarrn*	15,50
mit frischen Früchten oder Apfelmus <i>Sliced pancakes with fresh fruits or apple sauce</i>	
Moosbeerdatschi	8,90
mit Vanilleeis und Schlagsahne <i>Pancakes with blueberrys, vanilla ice and whipped cream</i>	
Hausgemachte Marillenknödel mit Butterbröseln	
<i>Sweet dumpling filled with apricot served with buttered breadcrumbs</i>	WARTEZEIT 20MIN
1 Stück /piece	6,90
2 Stück /pieces	9,90
lauwarmer Schokogugelhupf	6,90
mit Vanilleeis und Schlagsahne <i>Warm chocolate bundt cake with vanilla ice and whipped cream</i>	
1 Stk. Eispalatschinken	6,90
mit Vanilleeis und Schokosauce <i>1 crêpe stuffed with vanilla ice and chocolate sauce</i>	
Hausgemachter Kuchen mit Schlag	5,50
<i>Homemade cakes with whipped cream</i>	



alk.frei

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
Schiwasser (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
	0,50 l	4,60

frisch.vom.bauern

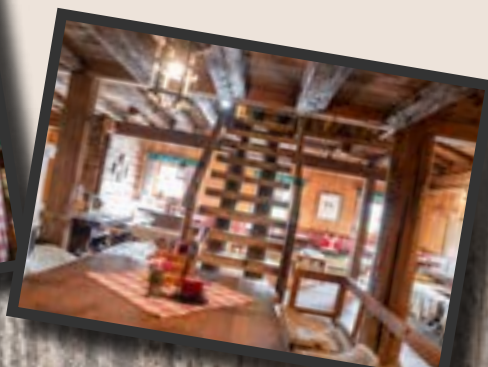
Buttermilch	0,50 l	4,10
Buttermilch mit Johannisbeersaft	0,50 l	4,50

heiße.getränke

Espresso		3,10
Tasse Kaffee		3,70
Cappuccino	0,30 l	4,70
Bioteaque Tee Sorten:	0,35 l	4,10
schwarzer Peter (schwarzer Tee)		
schene Leni (Früchtetee / Waldfrucht- Himbeer)		
guada Luggi (Bergkräutertee)		
himmlische Helena (Pfefferminz-Camille-Mariendistel)		
frische Resi (Grüner Tee/ Ingwer-Zitrone)		
Tee mit Rum	0,35 l	6,30
Chai-Latte	0,35 l	4,60
Heiße Schokolade mit Schlag	0,30 l	4,20
Heißer Holler, heiße Zitrone	0,30 l	3,90
Heiße Schokolade mit Rum	0,30 l	6,40
Jagatee	0,25 l	5,70
Glühwein	0,25 l	5,50

hopfen.saft

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



stallen.drinks

Heiße Oma	4cl	4,90
<i>heißer Eierlikör mit Rum & Sahne</i>		
Heißer Eierlikör mit Sahne	4cl	4,20
Heißer Amaretto mit Sahne	4cl	4,20
Flying Hirsch	4cl	4,50
Glücksapfel	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 Sour	4cl	4,50
Berliner Luft - Pfefferminzlikör		3,00
Baileys		3,20
Amaretto		3,20

offene.weine

Grüner Veltliner, Ried Atlasbergen	0,125 l	4,10
Weingut Hagn, Mailberg - NÖ	0,75 l	24,50
Rosé Blumentanz	0,125 l	4,10
Weingut Hagn, Mailberg - NÖ	0,75 l	24,50
Muskateller	0,125 l	4,50
Weingut Hagn, Mailberg - NÖ	0,75 l	27,00
Blauer Zweigelt	0,125 l	4,10
Weingut Hagn, Mailberg - NÖ	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

prickelnd 0,75l

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

Shiki Miki Rosé Brut	29,00
Syrah – Cabernet Sauvignon	
Weingut Strehn, Deutschkreutz – Mittelburgenland	
<i>trocken, Erdbeeraroma, süffig, hat Textur, weiße Blüten</i>	



Grüner Veltliner Fass 4® BIO Weingut Ott, Feuersbrunn – Wagram <i>pikant, leicht pfeffrig, Kräuternoten</i>	35,00	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 Weingut Piewald, Spitz – Wachau <i>würzig-pfeffriger Brotduft, exotische Früchte, dicht und opulent, feiner Säurekick</i>	38,00	Gelber Muskateller Weingut Hagn, Mailberg - Niederösterreich <i>Holunder- und Orangenaroma, blumig, frisch</i>	27,00
Riesling Ried Steinhaus Weingut Hiedler, Langenlois - Kamptal <i>helles grüngelb, frischer Weingartenpfirsich, florale Nuancen, elegant, feiner Säurebogen</i>	35,00	Chardonnay Weingut Andreas Unger, Halbtorn – Neusiedlersee <i>Exotischer Duft, klassische Nuancen, samt und weich, fruchtig, feines Säurespiel</i>	27,00
Sauvignon Blanc Klassik Weingut Muster, Gamitz – Südsteiermark <i>grüner Paprika und Cassisduft, leichte Würze, Cassis und Johannisbeere, frischer Säurebogen</i>	29,00	Rosé „Kalk und Stein“ Zweigelt - Blaufränkisch Weingut Andreas Unger, Halbtorn – Neusiedlersee <i>Feiner Beerenduft, frisch und elegant, leicht und fruchtig</i>	27,00
Sauvignon Blanc Ried Pfarrweingarten BIO Weingut Sattlerhof, Gamitz – Südsteiermark <i>Reife, gelbe Zitronenschalen, fleischig-saftig, tolle Würze</i>	45,00	Cuvée Coloredo Cabernet Sauvignon - Merlot Weingut Hagn, Mailberg - Niederösterreich <i>Charmantes Beerenaroma, geschmeidig, gut eingebundene Tannine, mächtiger, kraftvoller Abgang</i>	31,00
Wiener Gemischter Satz Weingut Rotes Haus, Wien <i>Aromen von Chardonnay -Weißburgunder- Grauburgunder- Neuburger- Traminer</i>	29,00	Big John Cuvée Reserve Zweigelt – Cabernet Sauvignon – Pinot Noir Weingut Johann Scheiblhofer, Andau – Neusiedlersee <i>Fruchtig, Karamellduft, Tannine</i>	34,00
		Das Phantom Blaufränkisch - Merlot – Cabernet Sauvignon – Syrah Weingut K+K Kirnbauer Deutschkreuz – Mittelburgenland <i>Nougat Aroma, Röstaromen schwarze Kirschen, Tannine</i>	45,00





STALLEN ALM HOCHGENUSS

ALMBRUNCH

von JULI bis SEPTEMBER
zwischen 11 und 14 UHR
JEDEN SONNTAG
MIT LIVE-MUSIK
verwöhnen wir Sie mit
einem tollen BUFFET mit
REGIONALEN
KÖSTLICHKEITEN
!!! BEI JEDEM WETTER !!!
EUR 26,50 pro Person
Um Reservierung wird gebeten!



**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