

Auf Vorbestellung

Steak vom „Einheimischen Rind“

Filetsteak	100g	16,50€
Rumpsteak	100g	12,40€

Tauplitzalm Wild

(Nur solange der Vorrat reicht)

Reh Filet/ Hirsch Filet/ Gams Filet/ Gams Rücken
(38,80-45,00 je nach Stück)

Beilagen nach Wahl

(Grillgemüse/ Fenchelgemüse/ Pommes/ Krokette/n/Pfeffersauce/
Salbei-Thymian/ Kräuterbutter)

Käse Fondue „Lorraine“ pro Person 30€
(mit Lauch und Speck)
Dazu Brotwürfel



Spezialitätenkarte

Frittaten	5,10
Vom "Alm Rind"	
Gulaschsuppe	6,20
vom „Alm Rind“	
Kaspressknödel	5,90
mit „ennstaler Steirerkas“	
Vegane Kürbiscremesuppe	5,90
aus steirischem Kürbis	

Suppen



Kalbswiener Schnitzel vom österreichischen Kalb dazu Petersilienkartoffeln	29,90
Gordon bleu vom österreichischen Kalb dazu Petersilienkartoffeln	19,00
Schnitzel „Wiener Art“ vom österreichischen Schwein dazu Petersilienkartoffeln	17,50
Rehulasch mit Nockerl Von der Tauplitzalm	24,00
Gamsragout Vom Traweng Mit Spetzele	28,50
Hirschrücken rosa gebraten Aus der Gnanitz Mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter und Kroketten	38,80
Käsenockerl „mit österreichischem Schnittkäse“	15,50
„Ennstalersteirerkas“ Nockerl Mit „ö. Schnittkäse und ennstaler Steirerkäse“	16,00
Hüttengröstl mit „Diechtl´s Braunschweiger und Schinken“	15,10
Vegan Champignon-Gulasch mit Reis aus österreichischem Champignon	13,50

Hauptspeisen

Hausgemachter

Apfelstrudel od.
Topfenstrudel 4,80

Mit Vanillesauce +2,70

Mit an Eis +1,60

Handgemachte Alpen-Germknödel

Mini-Germknödel 6,30
(Heidelbeer)

Mit Vanillesauce +1,30

Warmer Schokokuchen im Pfoat 6,90

Dessertkarte