

KARBACHALM. GENUSS ERLEBEN.

REGIONAL. FRISCH. ECHT.

Dies sind nicht nur drei einfach niedergeschriebene Worte, sondern Werte die hier heroben auf der Karbachalm gelebt werden! Egal ob Küche oder Service, wir legen höchsten Wert auf regionale, frische und saisonale Produkte.

So beziehen wir unsere **Rohmilch** und unser **Rindfleisch direkt vom Formaugut aus Mühlbach**, wobei nicht nur die Edelteile gekauft werden, sondern das komplette Tier von uns **Nose-to-Tail** verarbeitet wird. Das Wildbret der **Genussregion Pongauer Wild** stammt aus den umliegenden Jagdrevieren.

Vom Untermitteregghof aus St. Johann werden wir mit den besten **Bio-Freilandeiern** versorgt. Unser **Brot und Eis** stammen von der **Bio-Bäckerei Bauer** aus Mühlbach. Mit Kartoffeln werden wir direkt von der Familie Walch aus Gerersdorf beliefert.

Geschmacksverstärker und Fertigprodukte sucht man bei uns vergeblich. Zum Glück!

Der Sirup für unser Almwasser wird während des Almsommers selbst gemacht. Die Weine beziehen wir ausschließlich von Winzern aus Österreich. **Schnäpse**, beispielsweise aus **Bischofshofen und St. Veit**.

Da wir jedes Essen frisch zubereiten, kann es auch einmal passieren, dass es ein paar Minuten länger dauert. Wir bitten euch manchmal ein Auge zuzudrücken – das Warten lohnt sich sicher!



LIEBE GRÜSSE, SANDRO (KÜCHENCHEF), KERSTIN (SERVICELEITERIN)

UND DAS GESAMTE KARBACHALM TEAM

WIR GÖNNEN UNSEREN MITARBEITERN EIN PAUSE!

DONNERSTAG RUHETAG - WIR BITTEN UM EUER VERSTÄNDNIS!



EIN PERFEKTER START IN DEN TAG

Auf Vorbestellung unser sensationelles **Almfrühstück** p.P. 21,40
(Kinder 7 - 14 Jahren € 10,40)
Käse und Wurst aus der Region, hausgemachte Aufstriche, Obst & Gmias,
Speigelei oder ein weiches Ei sowie verschiedene Säfte, Kaffee oder Tee
Pre-order our sensational alpine breakfast

ZUM AUFWÄRMEN

Kräftige **Rindssuppe** mit Suppennudeln oder Kräuterfrittaten € 5,50
Strong beef soup with noodles or crepe strips

Hausgemachte **Kaspressknödelsuppe oder Leberknödelsuppe** € 7,90
Homemade Kaspressknödel (cheese dumpling) or liver dumpling soup

Feurige **Gulaschsuppe** mit Semmel € 7,50
Spicy goulash soup with bread roll



Karotten-Ingwer-Schaumsuppe € 7,90
mit gerösteten Kürbiskernen und Brotchip
Carrot-ginger-cream soup with crispy pumpkin seeds and bread chip

Gerstlsuppe mit Wurzelgemüse und Selchfleisch € 8,20
Barley soup with root vegetables and smoked meat

KLEINE UND GESUNDE GENÜSSE

„Karbachalmsalat“ **bunte Blattsalate** € 16,90

mit gebackenen Hühnerbruststreifen und Kürbiskerndip

fresh marinated green salad with baked chicken breast strips



Winterlicher Blattsalat mit Rotkraut, Walnüssen, Petersilienpesto
und Polenta-Talern

€ 16,20

wintery leaf salad with red cabbage, walnuts, parsley pesto and fried polenta-patties

Gemischte Salatschüssel

€ 7,20

freshly marinated mixed salad

UNSERE KLASSIKER

Geschmorte **Rindsroulade vom Mühlbacher Rind**

€ 21,80

mit Kartoffelpüree und gebackenen Speckbohnen

Braised beef roulade with beef from Mühlbach with mashed potatoes and baked green beans

Hirschbraten mit Preiselbeersauce,

€ 21,80

Serviettenknödel und Apfelrotkraut mit Fleisch aus der Genussregion Pongauer Wild
und Bio-Eiern vom Untermitteregghof aus St. Johann

Roast venison with dumplings and red cabbage with meat from the

epicurean region Pongauer venison and eggs from the Untermitteregghof

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes und Ketchup

€ 17,90

oder mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Baked pork schnitzel with french fries and ketchup or parsley potatoes and cranberry jam

Gegrillte **Kaskrainer** mit Kartoffelsalat, Senf und Kren

€ 12,90

oder Semmerl, Senf und Kren

€ 10,90

Grilled Kaskrainer (pork and cheese sausage) with mustard, horseradish and bread or potato salad

Pongauer **Kasnockn** mit Röstzwiebeln

€ 16,50

und kleiner grüner Salatschüssel

Traditional cheese pasta (spatzle), roasted onions and a small green salad

Hausgemachte **Spinatknödel** mit Tomatenragout,

€ 16,50

geriebenen Bergkäse und kleiner Salatschüssel

Spinach dumplings with tomato sauce, parmesan and green salad

BURGER, PASTA & MORE

High King Cheeseburger im Sesambun € 18,90
mit knusprigem Speck, roten Zwiebeln, Tomate, BBQ-Sauce und Pommes
High King cheeseburger with crispy bacon, red onion, tomato, BBQ sauce
and french fries

Chicken Burger Italian Style € 18,90
gegrillte Hühnerbrust im Chiabatta-Weckerl, mit Mozzarella, Rucola und
fruchtiger Tomaten-Zwiebelmarmelade, Kräuterpesto und Pommes
Grilled chicken breast in a chiabatta roll, with mozzarella,
fruity tomato and onion marmalade, herb pesto and chips



Vegane Frühlingsrolle dazu Asiagemüse und Basmatireis € 17,20
Vegan spring roll with Asian veggies and basmati rice

Spaghetti aglio e olio € 14,90
mit getrockneten Tomaten, frischen Kräutern, schwarzen Oliven und Parmesan
Spaghetti aglio e olio with dried tomatoes, black olives, fresh herbs and parmesan cheese

Spaghetti Bolognese mit frischem Parmesan € 13,50
Spaghetti with meat gravy and fresh parmesan

FÜR KLEINE GENIESSER

„**Tonis Almschnitzel**“ kleines Wiener mit Pommes € 11,90

„**Pinocchio**“ Grillwürstchen mit Pommes € 8,90

„**Biene Maja**“ 1 Stück Palatschinken mit Marillenmarmelade € 6,20

„**Pumuckl**“ Korb Pommes mit Ketchup & Mayo € 6,90

„**Garfield**“ Spaghetti Bolognese € 8,90

SÜSSE GENÜSSE

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus, Zwetschkenröster oder Preiselbeeren aus Rohmilch vom Formaugut		
Fluffy pancake (made out of raw milk) cut into pieces with raisins, applesauce or cranberry jam		
Große Portion	big portion	€ 13,20
Kleine Portion	small portion	€ 11,20
Germknödel mit Mohnzucker und Butter		€ 10,20
Yeast dumpling with poppy seeds, sugar and butter		
Germknödel mit Mohnzucker und Vanillesauce		€ 10,20
Yeast dumpling with poppy seeds, sugar and vanilla sauce		
Hausgemachter Apfelstrudel		€ 6,20
Apple strudel		
mit Schlagobers	with whipped cream	€ 7,20
mit Vanillesauce	with vanilla sauce	€ 7,90
Hausgemachter Topfenstrudel		€ 6,50
Curd cheese strudel		
mit Schlagobers	with whipped cream	€ 7,50
mit Vanillesauce	with vanilla sauce	€ 8,20
Mohnstreuselkuchen mit Preiselbeeren		€ 6,50
Poppy seed crumble cake with cranberries		
mit Schlagobers	with whipped cream	€ 7,50
Eispalatschinken mit Haselnusskrokant, Schokosauce und Schlagobers		€ 10,50
Ice cream pancakes with hazelnut brittle, chocolate sauce and whipped cream		

KÜCHE BIS 15:30 UHR

UNSERE MITARBEITERINNEN INFORMIEREN SIE GERNE ÜBER ALLERGENE ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN & GETRÄNKEN!

GETRÄNKE

BIER

0,5	Stiegl Grapefruit Radler	€ 5,40
0,5	Stiegl Bier/Radler vom Fass	€ 5,40
0,3	Stiegl Bier/Radler vom Fass	€ 4,40
0,5	Die Weiße	€ 5,90
0,5	Stiegl Weisse vom Fass	€ 5,70
0,3	Stiegl Weisse vom Fass	€ 4,70
0,5	Franziskaner dunkel	€ 5,70
0,5	Franziskaner alkoholfrei	€ 5,70
0,5	Stiegl Freibier alkoholfrei	€ 5,40

SPRITZER & CO

1/4	G´spritzer weiß/rot	€ 4,10
1/4	süßer G´spritzer weiß/rot	€ 4,20
1/2	Sommerspritzer	€ 5,50
1/4	Hugo, Aperolsprizz	€ 6,90
1/4	Prosecco Aperol	€ 7,30
1/4	Schwarzbeer Prosecco Spritz	€ 7,30

SCHNÄPSE

2 cl	Obstler	€ 3,50
2 cl	Marille, Birne, Himbeere	€ 3,90
2 cl	Haselnuss, Zirbe, Enzian	€ 3,90
2 cl	Vogelbeer (Harlander)	€ 6,10

HEISSPROZENTIGES

1/4	Glühwein	€ 5,80
1/4	Jagatee	€ 6,10
4 cl	Bombardino	€ 5,40
2 cl	Heiße Hexe	€ 5,10
2 cl	Ochkatzlschwoaf	€ 5,10
2 cl	Warmer Apfelstrudel	€ 5,10

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

0,25	Coca Cola, Fanta, Sprite	€ 3,60
0,25	Almdudler	€ 3,60
0,25	Schwasser	€ 2,80
0,5	Schwasser	€ 3,90
0,5	Coca Cola, Fanta, Sprite	€ 5,50
0,2	Rauch Fruchtsäfte	€ 4,10
0,5	Rauch Fruchts. gespritzt	€ 5,50
0,25	Apfelsaft mit Sodawasser	€ 2,80
0,5	Apfelsaft mit Wasser	€ 4,30
0,5	Apfelsaft mit Sodawasser	€ 5,30
0,33	Römerquelle	€ 3,80
0,33	Almdudler / Coca Cola Zero	€ 4,30
0,33	Eistee	€ 4,30
0,25	Red Bull	€ 4,90
0,25	Red Bull Winter Ed.	€ 4,90
0,25	Red Bull Organics	€ 4,90
0,7	Römerquelle	€ 6,10
0,2	Bitter Lemon / Tonic Water	€ 3,80
0,5	Leitungswasser	€ 1,00

KAFFEE/TEE

Espresso	€ 3,60
Verlängerter	€ 3,90
Café Latte	€ 4,90
Cappuccino	€ 4,60
Häferkaffee	€ 4,80
Heiße Schokolade mit Schlag	€ 4,70
Lumumba (mit Rum)	€ 5,90
Lumumba (mit Amaretto)	€ 5,90
Almkaffee (mit Baileys)	€ 6,50
Tee, verschiedene Sorten	€ 3,70
Tee mit Rum	€ 5,90



UNSERE WEINE

WEISS

1/8 L

0,7 L

2021	Welschriesling Klassik Gollenz, Vulkanland, Steiermark DAC	€ 4,60	€ 26,60
------	---	--------	---------

Fruchtig nach grünen Äpfeln, trocken, gut integrierte Säure, füllig und fruchtig am Gaumen.

2022	Sauvignon Blanc, amadé weiß Skoff, Südsteiermark	€ 6,00	€ 34,90
------	---	--------	---------

Der SKOFF ORIGINAL Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC ist ein Wein mit strahlend klarem, saftigem und feingliedrigem Geschmack mit ausgeprägter Mineralität und den Aromen von Stachelbeeren, Holunderblüten, Zitrus, Grapefruit und reifen Birnen und sehr saftigem und mineralischem Finish.

2022	Chardonnay Classic Gmeiner, Burgenland	€ 4,60	€ 26,60
------	---	--------	---------

Duft und Geschmack nach getrockneten Apfelscheiben, gerösteten Haselnüssen mit einem Hauch von Karamell. Saftig und vollmundig, mit animierender Extraktsüße.

2022	Rotgipfler vom Berg Alphart, Traiskirchen, Thermenregion	€ 4,60	€ 26,60
------	---	--------	---------

Feine Aromen nach Mandarinen, Orangenzeste, gelbe Früchte, Apfel und Grapefruit. Reife Säure, cremig und zarte Fruchtsüße.

2022	Grüner Veltliner Zehenthof Federspiel Holzapfel, Wachau	€ 6,00	€ 34,90
------	--	--------	---------

intensiv fruchtig in der Nase, zarte Säure, Anklänge von Zitrus, angenehme Frische im Abgang.

2022	Rose Klassik Pratsch, Niederösterreich	€ 4,60	€ 26,60
------	---	--------	---------

Strahlendes Pink, fruchtig intensiv nach Erdbeeren, Kirschen und Himbeeren. Elegant und geschmeidig am Gaumen.

PROSECCO & SCHAUMWEIN

1/8 L

0,7 L

Mionetto DOC Treviso Brut	Prestige Collection	€ 5,30	€ 32,30
Villa Sandi	Prosecco	€ 5,40	€ 32,50

UNSERE WEINE



ROT		1/8 L	0,7 L
2021	Zweigelt Heideboden	€ 4,50	€ 25,80

Tschida, Illmitz – Neusiedlersee

Saftig vielschichtige Frucht wie Kirsche und Zwetschke, etwas Milkschoko und Kletzen herzhafte würzig ausgereiftes Tannin, angenehmer Trinkfluss mit seidigen Abgang. Trocken.

2020	Cuvée rot Reserve – amadé rot	€ 6,10	€ 35,90
------	-------------------------------	--------	---------

Kirnbauer

Ein dichter Kern, aus strahlendem Rubinrot und purpurnem Rand lässt ihre Augen funkeln. In der Nase wechseln sich Aromen von Cassis, Brombeere mit Schokolade, Minze und Veilchen aus verspielter Wiese ab. Am Gaumen wedelt eine saftig-animierende Säure mit jungensamtigen Tanninen und cremiger Textur seine Bahnen.

2020	Blaufränkisch	€ 4,60	€ 26,80
------	---------------	--------	---------

Echt Lang, Neckenmarkt, Burgenland

Tief fruchtig nach schwarzen Brombeeren, schwarzem Pfeffer, Nelken und Lakrize. Geschmeidige Tannine, angenehme Säure, saftige Textur.

2019	Heideboden	€ 5,70	€ 32,90
------	------------	--------	---------

Nittnaus, Burgenland

Dunkles Rubinrot; fruchtig-zart mit Gewürzaromen unterlegtes Bukett. Am Gaumen vollmundig, geschmeidige Textur, feine Tannine im Abgang.

2019	Patrius Rot	€ 4,60	€ 26,80
------	-------------	--------	---------

Gmeiner, Burgenland

Dunkles Rubingranat, in der Nase attraktive Fruchtfülle nach Brombeeren und Kirschen, würzig, zart nach Nougat, am Gaumen sehr saftig, angenehme Extraktsüße mit feiner Säurestruktur, im Abgang sehr mineralisch mit guter Länge.

UNSERE MITARBEITERINNEN INFORMIEREN SIE GERNE ÜBER ALLERGENE ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN & GETRÄNKEN!