

Kraller Alm

**WEIL ES
IMMER
EINEN
GUTEN
GRUND
GIBT.**

Hervorragende Kulinarik mit regionalen Wurzeln, lokalen Traditionen bis zu internationalen Einflüssen, begleitet von einem raumfüllenden musikalischen Klang passend zur jeweiligen Tageszeit. Dazu eine einmalige Atmosphäre, die so nur in der KrallerAlm zu erleben ist.

Der Innenraum der KrallerAlm begeistert mit unzähligen historischen Exponaten, die unvergleichlichen Charme besitzen. Für Sepp Altenberger ist das Hauptthema eine wahrgewordene Symbiose aus handverlesenen antiken Stücken, welche die Stuben mit vielen schönen Details füllen und einen noch nicht dagewesenen Dialog zwischen Weben, Spinnen und Kulinarik herstellen.

Die KrallerAlm ist Restaurant, Pizzeria und Bar. Ein Erlebnis ist die grandiose Sonnenterrasse, die die Alm mit der Natur und unserer Umgebung verschmelzen lässt. Eine Alm für alles eben.

CHAMPAGNE

Taittinger Brut Réserve 90WS	0,375 l	53 ⁰⁰
	0,75 l	93 ⁰⁰
	1,5 l	185 ⁰⁰
	3,0 l	375 ⁰⁰
	6,0 l	780 ⁰⁰
Taittinger Rosé Prestige 91WS	0,375 l	53 ⁰⁰
	0,75 l	99 ⁰⁰
	1,5 l	199 ⁰⁰
	3,0 l	375 ⁰⁰
Moët & Chandon Brut Impérial 91WS	0,75 l	90 ⁰⁰
	1,5 l	180 ⁰⁰
Moët & Chandon Ice Impérial	0,75 l	120 ⁰⁰
Moët & Chandon Rosé Impérial 91WS	0,75 l	129 ⁰⁰
Dom Perignon 2008 95RP	0,75 l	290 ⁰⁰
Louis Roederer Cristal 2005 94WS	0,75 l	270 ⁰⁰
Ruinart Rosé 95FS	0,75 l	149 ⁰⁰
Veuve Clicquot Rosé	0,75 l	159 ⁰⁰



Unsere Weinempfehlung
Taittinger Rosé Prestige
0,375 l 53



PROSECCO

Krallerhof Hochriegl Sekt	0,1 l	5 ⁰⁰
	0,75 l	35 ⁰⁰
Prosecco Millesimato „Superiore“ Canella DOCG	0,1 l	5 ⁰⁰
	0,75 l	35 ⁰⁰
Pépe Rosé Pia Strehn, Mittelburgenland	0,75 l	39 ⁰⁰

APERITIFS

Hugo Sekt, Soda, Holundersirup, Minze		7 ⁹⁰
Aperol Spicy Ginger Aperol, Ginger Ale, Limettensaft, Rosmarin		7 ⁹⁰
Aperol Sekt Spritz Sekt, Soda, Aperol, Orange		7 ⁹⁰
Lillet Spritz Lillet Blanc, Tonic, Holler, Gurke		7 ⁹⁰
Campari Soda		5 ⁵⁰
Campari Orange		6 ⁵⁰
G'spritzter weiß sauer oder süß	1/4 l	4 ²⁰

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt. *All rates in Euro, taxes included.*

WHITE WINE

ÖSTERREICH

Krallerhof Hauswein 2019	1/8 l	5⁵⁰
Grüner Veltliner „Ried Neuberg“	0,75 l	33
Müller, Krustetten, Kremstal	1,5 l	59
	3,0 l	118

2020^{92FS} Grüner Veltliner Federspiel „Achleiten“	0,375 l	24
Jamek, Joching, Wachau	0,75 l	46

2017^{93FS} Grüner Veltliner „Alte Reben“		
Bründlmayer, Langenlois, Kamptal	0,75 l	59⁰⁰

2020^{94-96FS} Grüner Veltliner Federspiel „Rotes Tor“		
Hirtzberger, Spitz, Wachau	0,75 l	48⁰⁰

2020^{93-95FS} Grüner Veltliner Smaragd „Schön“		
Högl, Spitz, Wachau	0,75 l	57⁰⁰

2018^{95FS} Grüner Veltliner „Rosenberg“ BIO	0,75 l	69⁰⁰
Erste ÖTW-Lage, Feuersbrunn, Wagram	1,5 l	145⁰⁰

2020^{93FS} Riesling Federspiel „Stein am Rain“	1/8 l	5⁵⁰
Schmelz, Joching, Wachau	0,75 l	33⁰⁰

2019^{94FS} Riesling „Heiligenstein“ BIO		
Erste ÖTW Lage, Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal	0,75 l	43⁰⁰

2019^{96FS} Riesling Smaragd „Klaus“		
Jamek, Joching, Wachau	0,75 l	95⁰⁰

2020^{90FS} Welschriesling Klassik DAC		
Erwin Sabathi, Leutschach, Südsteiermark	0,75 l	33⁰⁰

2020^{90FS} Sauvignon Blanc „Klassik“ DAC	1/8 l	5⁰⁰
Skoff, Gamlitz, Südsteiermark	0,75 l	30⁰⁰

2019/20^{93-95FS} Sauvignon Blanc „Poharnig“		
Erste STK Lage, Erwin Sabathi, Leutschach, Südsteiermark	0,75 l	45⁰⁰

2020 Chardonnay „Gebling“ BIO	1/8 l	6⁰⁰
Sepp Moser, Rohrendorf, Kremstal	0,75 l	35⁰⁰

2015^{95FS} Chardonnay „Tiglat“		
Heinz Velich, Apetlon, Neusiedlersee	0,75 l	109⁰⁰

2018 Chardonnay „Muschelkalk“ BIO		
Kloster am Spitz, Purbach, Neusiedlersee	0,75 l	38⁰⁰

2017^{92FS} Grauburgunder Südsteiermark DAC		
Polz, Spielfeld, Südsteiermark	0,75 l	40⁰⁰

2019^{92-94FS} Weißburgunder „Jägerberg“		
Erste STK Lage, Erwin Sabathi, Leutschach, Südsteiermark	0,75 l	40⁰⁰

2016 Neuburger „Kremser Kogl“ Reserve		
Müller, Hollenburg, Kremstal	0,75 l	42⁰⁰

2016^{92FS} Rotgipfler „Rodauer Top Selection“		
Alphart, Traiskirchen, Thermenregion	0,75 l	59⁰⁰

ITALIEN

2020 Sauvignon Blanc „Winkl“

Cantina Terlan, Bozen DOC 0,75 l **44⁰⁰**

2018 „Vintage Tunina“ (SB, Ch, RG, Ma, Pi)

Weingut Jermann, I.G.T. Collio, Friaul 0,75 l **95⁰⁰**

2019 Gavi di Gavi D.O.C.G

Azienda Agricola Villa Sparina, Gavi, Piemont 0,75 l **39⁰⁰**

FRANKREICH

2018 Sancerre AOC

Pascal Jolivet, Sancerre, Loire 0,75 l **46⁰⁰**

2017 Pouilly-Fumé AOC

Fournier Père & Fils, Pouilly-sur-Loire 0,75 l **45⁰⁰**

2016 Chablis „Montmain“ 1er Cru AOC

Domaine Louis Michel & Fils, Chablis, Burgund 0,75 l **58⁰⁰**

RED WINE

ÖSTERREICH

Krallerhof Hauswein

2019 „Tribus“ (Zw, Me, CS) 1/8 l **6⁵⁰**

Klein, Andau, Burgenland 0,75 l **39⁰⁰**

2013 Blauer Zweigelt „Große Reserve“

Sepp Moser, Apetlon, Neusiedlersee 0,75 l **49⁰⁰**

2017 ^{92FS} Blauer Zweigelt „Dornenvogel“

Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum 0,75 l **38⁰⁰**

2018 ^{92FS} Blaufränkisch „Johanneshöhe“

Prieler, Schützen am Gebirge, Burgenland 0,75 l **30⁰⁰**

2015 Blaufränkisch „Chevalier“ Reserve **BIO**

Iby, Horitschon, Mittelburgenland 0,75 l **36⁰⁰**

2011 Blaufränkisch „In Signo Sagittarii“

Bayer, Neckenmarkt, Mittelburgenland 0,75 l **67⁰⁰**

2016 ^{95FS} St. Laurent „Altenberg“

Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum 0,75 l **42⁰⁰**

2015 Merlot „Dornfeld“

Johanneshof Reinisch, Tattendorf, Thermenregion 0,75 l **43⁰⁰**

2016 ^{95FS} Merlot „Harterberg“

Aumann, Tribuswinkel, Thermenregion 0,75 l **67⁰⁰**

2014/15 ^{91/93FS} Pinot Noir „Select“

Wieninger, Stammersdorf, Wien 0,75 l **45⁰⁰**

2015 Cabernet Sauvignon „Reserve“ **BIO**

Johanneshof Reinisch, Tattendorf, Thermenregion 0,75 l **49⁰⁰**

2016 ^{92FS} Shiraz „Schafleiten“

Leitner, Gols, Neusiedlersee 0,75 l **48⁰⁰**

1,5 l **94⁰⁰**

2017 ^{93/95FS} Cuvée „Impresario“ (BZ, Bf, CS, Me)

Kerschbaum, Horitschon, Mittelburgenland 0,75 l **59⁰⁰**

Mittelburgenland 1,5 l **105⁰⁰**

Bei Konsumation einer Flasche (0,75 l) Wein, servieren wir Ihnen eine Flasche (1 l) Gebirgsquellwasser kostenlos. *With every bottle (0,75 l) of wine, we serve a bottle (1 l) water free of charge.*

2017 ^{93FS} **Cuvée „Opus Eximium“ BIO**
 (Bf, StL, Zw) 0,375 l **29⁰⁰**
 Gsellmann, Deutschkreutz, 0,75 l **49⁰⁰**
 Mittelburgenland 1,5 l **105⁰⁰**

2015/18 ^{93/92FS} **Cuvée „Arachon Evolution“**
 (Bf, CS, Me, Zw)
 Vereinte Winzer Horitschon (TFXT),
 Mittelburgenland 0,75 l **49⁰⁰**

2016 ^{95FS} **Cuvée „Bela Rex“ (CS, Me)**
 Gsellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland 0,75 l **105⁰⁰**

2015 ^{95FS} **Cuvée „Gabarinza“ (Bf, Me, Zw)**
 Gernot und Heike Heinrich, Gols 0,75 l **86⁰⁰**
 Neusiedlersee 1,5 l **179⁰⁰**

2017 ^{92FS} **Cuvée „Kreos“ (Bf, Sy, BZ, Me)** 1/8 l **6⁰⁰**
 Tesch, Neckenmarkt, Mittelburgenland 0,75 l **36⁰⁰**

2015/16 ^{94/93FS} **Cuvée „Pannobile“ (Zw, Bf)**
 Gernot und Heike Heinrich, Gols, 0,75 l **53⁰⁰**
 Neusiedlersee 1,5 l **109⁰⁰**

2017 ^{94FS} **Paleo (Me, CS, Sy, CF)**
 Az. Agr. Le Macchiole, Toskana 0,75 l **185⁰⁰**

SPANIEN

2015 ^{95RR} **„Ardanza Reserva“ (Te, Gr)**
 Bodega La Rioja Alta, Rioja DOCa 0,75 l **59⁰⁰**

2015 **„Mas La Plana“ (CS)**
 Bodega Miguel Torres,
 Vilafranca, Penedès DOCa 0,75 l **105⁰⁰**

FRANKREICH

2015 ^{91/94FS} **Bolgheri Rosso (ME, CF, CS, Sy)**
 Società Agricola le Macchiole
 Castagneto Carducci, Bolgheri, Toskana 0,75 l **38⁰⁰**

2015 ^{87FS} **„I Colombi Chianti“**
Classico Riserva D.O.C.G
 Castello di Querceto Greve, Chianti 0,75 l **44⁰⁰**

2015 ^{96RP} **„Tignanello“ I.G.T. (S, CS, CF)**
 Antinori, Bolgheri 0,75 l **170⁰⁰**

2015 **Primitivo Riserva „Anniversario 62“**
 Cantine San Marzano, Manduria DOC 0,75 l **62⁰⁰**

2018 ^{90RP} **„Rosso Dei Notri“ (SG, CS)**
 Azienda Agricola Tua Rita, Suvereto 0,75 l **36⁰⁰**

FRANKREICH

2016 ^{87ST} **Nuits St. Georges A.C. (PN)**
 Domaine Lecheneaut, Côte d'Or, Burgund 0,75 l **110⁰⁰**

2015 ^{91-93FS} **Crozes Hermitage A.C. (Sy)**
 Paul Jaboulet Aîné, Domaine de Thalabert
 Tain-l'Hermitage, Côtes-du-Rhône 0,75 l **69⁰⁰**

2001 ^{93RP} **Pauillac 2ème Cru Classé**
 Château Pichon-Longueville-Comtesse de Lalande
 Pauillac, Bordeaux 0,75 l **210⁰⁰**

2012 ^{96RP} **Château Montrose 2ème Cru Classé**
 Château Montrose, St. Estèphe, Bordeaux 0,75 l **195⁰⁰**

BEER

AsitzBräu Hausbier vom Fass	0,30 l	4²⁰
	0,50 l	5²⁰
AsitzBräu Hausbier in der Flasche	0,33 l	4⁴⁰
Kaiser Märzen vom Fass	0,30 l	4²⁰
	0,50 l	5²⁰
Franziskaner Hefe-Weißbier vom Fass	0,30 l	4⁴⁰
	0,50 l	5⁴⁰
Gösser Natur Radler vom Fass	0,30 l	4²⁰
	0,50 l	5²⁰
Gösser Naturgold alkoholfrei	0,50 l	5²⁰
Franziskaner Hefe dunkel	0,50 l	5⁴⁰
Franziskaner Hefe alkoholfrei	0,50 l	5²⁰
Cola Bier	0,50 l	5²⁰
Hefe Cola oder Almdudler	0,50 l	5⁴⁰
Hefe Bull	0,50 l	5⁸⁰
Radler Sauer	0,30 l	4²⁰
	0,50 l	5²⁰

SCHNAPPS

DESTILLERIE FREIHOF

Willi mit oder ohne Frucht	2 cl	3⁹⁰
Marille mit oder ohne Frucht	2 cl	3⁹⁰
Obstler	2 cl	3⁹⁰
Vodka Feige	2 cl	3⁹⁰

STOCKI'S MOUNTAINDESTILLERIE

Moosbeerlikör	2 cl	4⁷⁰
Bananenbrand im Whiskeyfass gelagert	2 cl	5⁵⁰
Rote Birne	2 cl	5⁵⁰
Orange-Marille	2 cl	5⁰⁰
Mandarine	2 cl	5⁰⁰
Tom Cherie	2 cl	5⁰⁰

HERZOG DESTILLATE

Zirbenschnapss	2 cl	5⁵⁰
Nusserl	2 cl	6⁵⁰
Vogelbeere	2 cl	8⁰⁰
Waldhimbeere	2 cl	8⁰⁰

BOTTLES

Vodka Russian Standard	0,70 l	75⁰⁰
	1,50 l	140⁰⁰
	3,00 l	260⁰⁰
Belvedere Pure Vodka	0,375 l	53⁰⁰
	0,70 l	95⁰⁰
	1,75 l	200⁰⁰
Jack Daniels	0,35 l	45⁰⁰
Bacardi	0,35 l	35⁰⁰
	3,00 l	240⁰⁰
Tanqueray Gin	0,35 l	48⁰⁰
Hendrick's Gin	0,35 l	53⁰⁰
	1,75 l	220⁰⁰

SHOTS

Flügerl Red Bull mit rotem Vodka	2 cl	5²⁰
Flying Hirsch Red Bull mit 2 cl Jägermeister-Flasche		5²⁰
Vodka Bull Red Bull mit weißem Vodka	2 cl	5²⁰

SPIRITS & LIQUEUR

Fernet Branca	2 cl	4⁵⁰
Berliner Luft	2 cl	4⁵⁰
Averna	2 cl	4⁵⁰
Jägermeister	2 cl	4⁵⁰
Ramazotti	2 cl	4⁵⁰
Sambuca	2 cl	3⁵⁰
Baileys	2 cl	3⁵⁰
Amaretto di Saronno	2 cl	3⁵⁰
Remy Martin V.S.O.P.	4 cl	9⁰⁰
Chivas Regal 12 Jahre	4 cl	9⁰⁰
Jack Daniels	4 cl	9⁰⁰
Glenfiddich 12 Jahre	4 cl	13⁰⁰
Don Papa (Rum) 7 Jahre	4 cl	13⁰⁰
Tequila Silber oder Gold	2 cl	3⁹⁰

GIN AND TONIC'S

Hendricks

Hendricks Gin und Gurke

12⁰⁰

Mediterranes G&T

Gin Mare, Rosmarin und Olive

12⁰⁰

Waldbeere

Brockmans Gin, Wildbeeren
und Limette

12⁰⁰

Monkey 47

Monkey 47, Grapefruit Zeste

12⁰⁰

Asitz BeerGin

Asitz BeerGin, Wacholderbeeren

10⁵⁰

MULE'S

Dark & Stormy

Myers Rum, Limetten
und Ginger Beer

11⁰⁰

Moscow Mule

Russian Standard Vodka,
Limetten und Ginger Beer

11⁰⁰

Erdbeer & Rhabarber Mule

Russian Standard Vodka,
Erdbeeren, Aperol, Ginger Beer

11⁰⁰

Mojito Mule

Havana 3, Minze, Limettensaft
und Ginger Beer

11⁰⁰

MIXED DRINKS

Gin Tonic

Red Bull Tonic/ Fever Tree Tonic Water
mit Tanqueray Gin
mit Tanqueray Gin
mit Hendrick's Gin
mit Gin Mare
mit Monkey 47
mit Brockman's

13⁵⁰

Vodka Lemon

Russian Standard Vodka, Fever Tree Bitter Lemon

12⁰⁰

Vodka Bull

Russian Standard Vodka, Red Bull/ Red Bull Edition

12⁰⁰

MAKAva Vodka

Russian Standard Vodka, MAKAvA

12⁰⁰

Munich Mule

Tanqueray Gin, Fever Tree Ginger Beer, Limettensaft

13⁰⁰

Moscow Mule

Russian Standard Vodka, Fever
Tree Ginger Beer, Limettensaft

13⁰⁰

Jacky Cola

Jack Daniels Whiskey, Coca-Cola

12⁰⁰

Cuba Libre

Havana Rum, Coca-Cola, Limettensaft

12⁰⁰

Mojito

Weißer Rum, Limettensaft, Minze, Zucker, Soda

13⁰⁰

SOFT DRINKS

Mineralwasser Gasteiner 0,35 l 3⁹⁰
mit Zitrone

Gebirgsquellwasser still 0,25 l 2²⁰
0,50 l 3²⁰
1,00 l 4²⁰
mit Kohlensäure 0,25 l 3²⁰
0,50 l 4²⁰
1,00 l 5²⁰

Soda mit frisch gepresster Zitrone 0,25 l 3⁵⁰
0,50 l 5¹⁰

Coca-Cola, Fanta, Almdudler oder **Spezi** 0,25 l 3⁷⁰
0,50 l 5¹⁰

Coca-Cola Zero, Sprite in der Flasche 0,33 l 4⁵⁰

Rauch Skiwasser 0,25 l 3⁷⁰
0,50 l 5¹⁰

Rauch Apfel- oder **Orangensaft** 0,25 l 3⁷⁰
0,50 l 5¹⁰
mit Soda- oder Gebirgsquellwasser (still) 0,25 l 3⁵⁰
0,50 l 4⁹⁰

Rauch Mango, Johannisbeere (Bio) oder **Apfelsaft naturtrüb** (Bio) 0,20 l 3⁹⁰
mit Soda- oder Gebirgsquellwasser (still) 0,50 l 5¹⁰

Rauch Eistee Pfirsich o. Zitrone 0,33 l 5¹⁰
MAKAvA Bio-Eistee
vegan aus Österreich 0,33 l 4⁸⁰

Fever-Tree Tonic Water, Bitter Lemon, 0,33 l 4⁸⁰
Ginger Beer, Ginger Ale

Red Bull 0,25 l 4⁵⁰

LIFETIME DRINKS

Organics
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Mate 0,25 l 4⁵⁰

Organics
Ginger Beer, Black Orange, Purple Berry 0,25 l 4⁵⁰

LIMONADEN

Omas Berglimonade
Holunderblüte-Zitrone-Bergminze
mit Gebirgsquellwasser still oder prickelnd 0,50 l 6⁰⁰

Mandarinen-Limonade
Mandarine-Zitronensaft
mit Gebirgsquellwasser still oder prickelnd 0,50 l 6⁰⁰

Zwetschke-Zimt-Limonade
Zwetschke, Zimt, Thymian
mit Gebirgsquellwasser still oder prickelnd 0,50 l 6⁰⁰

Tages-Limonade
bitte fragen Sie nach der täglichen Sorte 0,50 l 6⁰⁰

HOT DRINKS

Tee mit Zitrone oder Milch 0,25 l **4³⁰**
(Teehaus Ronnefeldt: Classic Green Bio, Mountain Herbs Bio, Chamomille, Red Berries, Peppermint, Darjeeling Bio, Sweet Ginger, Jasmine)

Tee mit Rum (Teehaus Ronnefeldt) 0,25 l **6⁰⁰**

Heiße Zitrone (mit frischer Zitrone) 0,25 l **3⁹⁰**

Alle unsere Kaffeespezialitäten sind von Julius Meinl. Genießen Sie diese gerne auch mit laktosefreier oder Sojamilch.
Our coffee specialities are made with Julius Meinl Coffee. Enjoy them also with lactose-free or soy milk.

Kaffee (Verlängerter) oder **Kaffee koffeinfrei** **3⁷⁰**

Häferl Kaffee oder **Caffé Latte** **4⁹⁰**

Cappuccino **4⁵⁰**
mit Milchschaum oder Schlagobers

Espresso **3²⁰**

Espresso groß **4⁹⁰**

Latte Macchiato **4⁵⁰**

Chai Latte **4⁵⁰**

Glühwein oder **Jagatee** 0,25 l **5⁸⁰**

Heißer Hugo 0,25 l **5⁵⁰**

Heiße Schokolade
mit frischer Pinzgauer Milch & Schlagobers 0,25 l **5⁵⁰**
oder mit Rum, Baileys oder Amaretto 0,25 l **6⁸⁰**

Hausgemachtes Brot und Aufstriche (veggie)

Tagesaufstriche, Meersalz, Butter und kaltgepresstes Olivenöl

Homemade bread and spreads (veggie)

daily spreads, butter, sea salt and cold-pressed olive oil

4

Ziegenkäse Crème brûlée

mit Leoganger Ziegenfrischkäse, Zirbe, Butterbrioche, Ribisel und Babyleaf-Salat

Goat's cheese crème brûlée

with Leogang fresh goat cheese, Swiss stone pine, butter brioche, currant and babyleaf salad

16

Rindertatar

(120g) Vorspeise (200g) Hauptgang mit geröstetem Schwarzbrot, Wachtel-spiegelei und rotem Zwiebel-Chutney

Beef Tartar

(120g) Starter (200g) Main course with toasted brown bread, quail fried egg and red onion chutney

18 (Vorspeise/ Starter)

(Hauptgang/Main) 24

Tiroler Räucherlachs

mit Avocado, Mango, Pumpernickel und Frisée

Smoked Tyrolean salmon

with avocado, mango, pumpernickel and frisée

16

Coppa-Schinken

mit gegrillter Wassermelone, Frischkäsepraline und Brunnenkresse

Coppa ham

with grilled watermelon, cream cheese praline and watercress

16

Knoblauchbrot (veggie)

Garlic bread (veggie)

4

SUPPEN

SOUPS

Kräftige Rindssuppe

mit Frittaten, Kaspressknödel
oder Leberknödel

6

Hearty clear beef broth

with savoury pancake stripes or cheesy
bread dumpling or liver dumpling

Waldpilzessenz

mit Raviolo und Brunnenkresse

7

Mushroom essence

with raviolo and watercress

Schaumsuppe von der Markerbse

mit Trüffel-Ciabatta-Chip
und Tomatenmarmelade

7

Foam soup of the marrow pea

with truffle ciabatta chip
and tomato jam

Gemischter Salat oder bunter Blattsalat

mit French-, Essig-Öl- oder
Kürbiskern-Dressing

Mixed salad or leaf salad

with French, vinegar and oil
or pumpkin seed oil dressing

6

Caesar Salat

mit Cocktailtomaten, Avocado,
hartgekochtem Bio-Ei,
Parmesanspänen, Croûtons
und gebratenen Riesengarnelen

Caesar salad

with cocktail tomatoes,
avocado, boiled organic egg,
Parmesan shavings, croûtons
and grilled king prawns

18

Pinzgauer Bauernsalat

Kleines Almgröstl mit Spiegelei
auf knackigem Blattsalat

Local “Farmer” salad

with roasted meat, potatoes,
fried egg and crisp leaf salad

15

Backhendlsalat

Knusprig gebackene Freiland-Hüh-
nerbrust auf Kartoffel-Vogel-
salat mit Steirischem Kernöl

Fried chicken salad

breaded chicken breast with
potato and lamb's lettuce salad
and pumpkin seed oil

16

VEGETARISCH

VEGETARIAN

Pinzgauer Kasnocken

im Pfandl serviert
mit Röstzwiebeln

14

Pinzgauer cheese spaetzle

with deep-fried onions,
served in a pan

Hausgemachte Pappardelle

mit gegrillter Spitzpaprika,
Tomatenpesto, Oliven
und Sommertrüffel

18

Homemade pappardelle

with grilled pointed peppers,
tomato pesto, olives
and summer truffle

Süßkartoffelburger

mit Limetten-Mayonnaise,
Tomatensalsa und Pommes Frites

17

Sweet potato burger

with lime mayonnaise,
tomato salsa and French fries

Zucchininudeln

mit roter Linsenbolognese,
geschmorter Paprika und Rucola

16

Zucchini noodles

with red lentil bolognese,
braised peppers and rocket salad

Ribeye-Steak (300g)
vom heimischen Angusrind mit
Cognacsauce oder Sauce béarnaise

Ribeye steak (300g)
of domestic Angus beef with
Cognac sauce or béarnaise sauce

31

Filet-Steak (250g)
vom heimischen Angusrind mit
Cognacsauce oder Sauce béarnaise

Filet steak (250g)
of domestic Angus beef with
Cognac sauce or béarnaise sauce

34

**Rosa gebratenes
Lammnüsschen**
mit Erdäpfelnidei,
Zwiebelcreme, Ratatouille
und Kräuterjus

**Pink roasted
Lamb's neck**
with fried potato dumplings, onion
cream, ratatouille and herb
justomato salsa and French fries

17

HAUPTSPESIEN

MAIN DISHES

Frische Kraller-Schweinsripperl

gewürzt nach altem Rezept mit
Ofenkartoffel und Cocktailsauce

Fresh, spicy spare ribs

seasoned according to old recipe,
with baked potato and cocktail sauce

17

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Petersilienerdäpfeln oder
Pommes frites und Preiselbeeren

Wiener Schnitzel

escalope of veal with parsley potatoes or
French fries and mountain cranberries

24

Leoganger Almburger (180g)

mit gegrilltem, heimischen Rindfleisch,
Käse, Salat, Gurken, Zwiebeln, Tomaten und
Spezijsauce, im Briochebrot mit Pommes frites

“Alm” burger (180g)

with grilled local beef, cheese, lettuce,
gherkins, onions, tomatoes and a special sauce,
served in a brioche bun with French fries

18

HAUPTSPEISEN

MAIN DISHES

Dreierlei vom Grill

Verschiedene gegrillte Fleischsorten auf gebratenem Gemüse mit Kräuterbutter, Pommes frites oder Kartoffelwedges

Mixed Grill

various grilled meat with roasted vegetables, French fries or potato wedges and herb butter

21

Lachsforellenfilet

mit Chorizo-Risotto, Babyspinat und Limetten-Velouté

Salmon trout fillet

with chorizo risotto, baby spinach and lime velouté

24

Hut- oder Fondue-Essen

Auf Vorbestellung bei unseren Mitarbeitern!

Tatarenhut or fondue

Simply ask our staff!

28

BEILAGEN

SIDES

Ofenkartoffel
mit Schnittlauch-Sauerrahm

Baked potato
with chive sour cream

Bratkartoffeln

Pan-fried potatoes

Süßkartoffel Pommes

Sweet potato French fries

Pommes frites

French fries

Maiskolben, gebraten
mit Kräuterbutter

Roasted corn cobs
with herb butter

Chilibohnen

Chili beans

Grillgemüse
,wie z.B. Paprika, Zucchini
Melanzani, Zwiebeln

Grilled vegetables
such as peppers, courgettes,
eggplants, onions

5

**Ketchup, Mayonnaise
oder Preiselbeeren**

**Ketchup, mayonnaise or
mountain cranberries**

1

KINDERMENÜ

KIDS' MENÜ

**Spaghetti Pomodoro oder
Spaghetti Bolognese**

**Spaghetti Pomodoro or
Spaghetti Bolognese**

8

Kinder-Schnitzel
vom Schwein oder vom Kalb, mit Pommes
frites, Ketchup und Mayonnaise

Escalope of pork or veal
with French fries, ketchup
and mayonnaise

9 (Schwein/pork)

14 (Kalb/veal)

Schinken-Käse-Toast
mit kleiner Salatgarnitur

Ham and cheese toast
served with a salad garnish

8

Rahmspinat
mit Petersil-Erdäpfeln und Spiegelei

Creamed spinach
with parsley potatoes and fried egg

8

Alm Nuggets
Gebackene Hühnerbruststücke mit
Pommes frites, Ketchup & Mayonnaise

Breaded chicken breast slices
with French fries,
ketchup and mayonnaise

9

**Hausgemachter
Kinder-Kaiserschmarrn**
mit Apfelmus

**Small homemade cut up
and sugared pancake**
with apple puree

9

PIZZA

PIZZA

Margarita

Tomatensauce, Käse, Oregano | Tomato sauce, cheese, oregano
9

Hawaii

Tomatensauce, Käse, Schinken, Ananas | Tomato sauce, cheese, ham, pineapple
12

Spinaci

Tomatensauce, Käse, Spinat, Schafskäse, | Tomato sauce, cheese, spinach, sheep's
Mozzarella, Kirschtomaten, Knoblauch | cheese, mozzarella, cherry tomatoes, garlic
12

Cardinale

Tomatensauce, Käse, Schinken, Oregano | Tomato sauce, cheese, ham, oregano
12

Salami

Tomatensauce, Käse, Salami, Oregano | Tomato sauce, cheese, salami, oregano
13

Tonno

Tomatensauce, Käse, Thunfisch, | Tomato sauce, cheese, tuna,
Zwiebeln, Oliven, Oregano | onions, olives, oregano
14

KrallerAlm

Tomatensauce, Käse, Schinken, Oliven, | Tomato sauce, cheese, ham, olives,
Champignons, Oregano | mushrooms, oregano
13

Provinciale

Tomatensauce, Käse, Schinken, Mais,
Speck, Pfefferoni, Oregano

Tomato sauce, cheese, ham, sweet corn,
bacon, jalapeno, oregano

13

Caprese

Tomatensauce, Käse, Kirschtomaten,
Mozzarella, Rucola, Aceto Balsamico, Oregano

Tomato sauce, cheese, cherry tomatoes
mozzarella, rocket, balsamic vinegar, oregano

13

Diavolo

Tomatensauce, Käse, Salami, Zwiebeln,
scharfe Pfefferoni, Oregano

Tomato sauce, cheese, salami, onions,
chili peppers, oregano

14

Formaggio

Tomatensauce, Käse, Schafskäse,
Gorgonzola, Oregano

Tomato sauce, cheese, sheep's cheese,
Gorgonzola, oregano

14

Mafia

Tomatensauce, Käse, Schinken,
Salami, Mais, Champignons,
scharfe Pfefferoni, Oregano

Tomato sauce, cheese, ham,
salami, sweet corn, mushrooms,
spicy jalapenos, oregano

14

PIZZA

PIZZA

KrallerAlm

Tomatensauce, Käse, Schinken,
Oliven, Champignons, Oregano

Tomato sauce, cheese, ham,
olives, mushrooms, oregano

13

Prosciutto

Tomatensauce, Käse, Mozzarella,
Prosciutto, Kirschtomaten, Rucola,
Aceto Balsamico, Oregano

Tomato sauce, cheese, mozzarella,
prosciutto, cherry tomatoes,
rocket salad, balsamic vinegar, oregano

14

Speciale

Tomatensauce, Käse, Salami,
Schinken Paprika, Champignons,
Pfefferoni, Oregano

Tomato sauce, cheese, salami,
ham, chili peppers, mushrooms,
jalapeno, oregano

14

Pizzabrot | Pizza bread

5

EXTRAS

Garnelen | Prawns

Prosciutto | Prosciutto

4

Mozzarella | Mozzarella

2

Hausgemachter Apfel oder Topfenstrudel

mit Schlagobers, Vanillesauce
oder Vanilleeis

Homemade apple strudel or Austrian curd strudel

with whipped cream, vanilla sauce
or vanilla ice cream

7

Pinzgauer Schotten und Variation von der Erdbeere

mit Butterkeks und Erdbeeren

Übersetzung

with butter biscuit and strawberries

9

Variation vom hausgemachten Sorbet (vegan)

vier verschiedene Sorten

Variation of homemade sorbets (vegan)

four different flavours

9

Salzburger Nockerl

mit Leoganger Preiselbeeren
und Himbeersauce
für 2 Personen (20 Minuten)

„Salzburger Nockerl“

light and fluffy egg soufflé dessert,
with local mountain cranberries and
raspberry sauce for 2 people (approx. 20 min)

19

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit frischen Beeren

im Pfandl serviert mit Apfelmus
und Zwetschkenröster

Homemade cut up and sugared pancake

served in a pan with apple puree
and stewed plums

15

NACHSPEISEN

DESSERTS

KrallerAlm-Triolade

Knusper-Zartbitterküchlein, Parfait von weißer Schokolade und Vollmilchmousse mit Orange und Vanille

11

Heiße Liebe

Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Schlagobers und Gartenminze

8

Eiskaffee

mit Vanilleeis, doppeltem Espresso und Schlagobers

7

Gemischtes Eis

Erdbeer, Schoko, Vanille

5

mit Schlagobers

5

KrallerAlm-Triolade

Crispy dark chocolate cakes, white chocolate parfait white chocolate and whole milk mousse with orange and vanilla

Hot Love

with vanilla ice cream, hot raspberries, whipped cream and garden mint

Iced coffee

with vanilla ice cream, double espresso and whipped cream

Kids' sundae

strawberry, chocolate, vanilla

with whipped cream

**VIELEN DANK FÜR
IHREN BESUCH**



*THANKS FOR
YOUR VISIT*