



Markt 123 - 5360 St. Wolfgang - Tel.: (43) 6138/20145 - Fax: DW -14
E-mail: st.wolfgang@dorf-alm.at - Internet: www.dorf-alm.at

GRUPPEN - SPEISEKARTE

AUS UNSEREM SUPPENTOPF - SOUPS

- | | |
|---|--------|
| Hausgemachte pikante Gulaschsuppe mit Gebäck ^{A, O, L}
<i>Homemade goulash soup with some bread</i> | € 6,50 |
| „Salzburger Suppentopf“ ^{C, A, L}
Klare Rindsuppe mit Nudeln, Gemüse und gekochtem Rindfleisch
<i>Clear beef soup with noodles, vegetables and cooked beef</i> | € 6,40 |
| Klare Rindsuppe mit Nudeln ^{C, A, L}
oder hausgemachten Frittaten ^{C, A, G, L}
<i>Clear beef soup with noodles or sliced pancakes</i> | € 3,70 |
| Kaspressknödel in klarer Rindsuppe ^{C, A, G, L}
<i>Clear beef soup with a traditional Austrian cheese dumpling</i> | € 3,90 |

Beilagenänderung - side dish change € 0,50

Preise incl. Mwst. & aller Abgaben - tip is not included

GESUNDES AUS DEM GARTEN - SALADS

Kleiner **gemischter Salat** mit Joghurtdressing ^{C, G, O, M, L} € 4,90
Small mixed salad with yoghurt-dressing

Salatteller mit gegrillten Hühnerfiletstreifen
und Joghurtdressing ^{C, G, O, M, L} € 12,90
Mixed salad with grilled chicken stripes and yoghurt-dressing

„**Almsalat**“ Großer gemischter Salatteller mariniert mit ^{A, G, O, M, L}
Balsamico-Kernöl-Dressing, dazu **Aberseer Schafskäse** und Gebäck € 13,50
„Alp-salad“ Large mixed salad with „Aberseer“-sheep's cheese and some bread

Salat statt Beilage / salad instead of side dish € 1,80

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben der gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden

HAUPTGERICHTE - MAIN COURSES

Wienerschnitzel ^{A, C, G}
mit Pommes frites **oder** Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren
Wienerschnitzel – traditional Austrian breaded escalope with French fries or parsley potatoes

❖ vom Schwein - of pork € 12,90

„**Dorfalmpfandl**“ ^{C, A, G, L}
Rosa gebratene Schweinemedallions auf leichter Pfefferrahmsauce,
dazu Butterspätzle und frisches Gemüse € 16,90
Grilled medallions of pork with pepper-sauce, homemade pasta (spätzle) and vegetables

Rumpsteak vom premium Rind (250g - medium) ^{A, G, L}
mit Kräuterbutter dazu Kartoffel – Wedges und frisches Gemüse € 21,90
Grilled Rump steak (250 g - medium), with herb-butter, fried potatoes, fresh vegetables

Gegrilltes Schweinerückensteak mit Marktgemüse ^{L, G}
und Pommes frites, Speck und Kräuterbutter € 15,20
Grilled saddle steak with vegetables and French fries

„Geflügelreispfandl“ G, L, F

Hendlbruststreifen in süß-scharfer Sauce, dazu frisches Gemüse und Reis
„Chickenrise-pan“ Grilled stripes of chicken breast in sweet-hot sauce with fresh vegetables and rise € 13,90

Zartes Rindsgulasch vom heimischen Rind mit Semmelknödel ^{C, G, A, L} € 11,90
Beef goulash with a bread dumpling

Gegrilltes Zanderfilet ^{D, A, G}
auf Kräuter- Knoblauchbutter dazu Petersilienkartoffeln € 16,20
Grilled filet of pike perch (fish) with garlic-herb-butter and some parsley potatoes

Hendlbrustfilet vom Grill ^{G, L} mit Kräuterbutter, Marktgemüse und Reis € 13,90
Grilled filet of chicken with herb butter, fresh vegetables and rice

VEGETARISCHE GERICHTE - VEGETARIANS

„Gemüsenudeln“ ^{A, G, L}
Penne mit Basilikumpesto in Tomatensauce,
dazu frisches Gemüse und Parmesan € 10,90
*„Vegetable noodles“ Penne with basil-pesto, in tomato-sauce,
with fresh vegetables and parmesan*

„VEGI - Teller“ ^{C, G, L}
Gemüse der Saison mit Spiegelei und Petersilienkartoffeln € 11,90
„Vegetable-plate“ Vegetables with a fried egg and parsley potatoes

NACHSPEISE - DESSERT

Hausgemachter warmer Apfel- oder Topfenstrudel ^{C, A, G} € 3,90
Homemade warm apple strudel or strudel with soft quark cheese
... mit Schlagobers ^G / ... with whipped cream + € 0,60
... mit Vanillesauce ^G / ... with vanilla cream + € 1,20

Hausgemachte Topfen-Himbeer-Schnitte ^{C, A, G} € 3,80
Homemade raspberry-cream-cake

Täglich bieten wir frische hausgemachte Süßspeisen! – Daily we serve fresh cakes!

Fragen Sie auch nach unserer Eiskarte! - Please ask for our ice cream menu!

Lieber Gast!

Die 14 Hauptallergene auf einen Blick

 C - Eier	 B - Krebstiere	 H - Schalenfrüchte	 N - Sesam
 E - Erdnüsse	 P - Lupine	 M - Senf	 F - Soja
 D - Fisch	 G - Milch	 L - Sellerie	 R - Weichtiere
 A - Glutenhaltiges Getreide		 O - Schwefeldioxid & Sulfite	

Die angeführten Preise sind im Moment gültig und können sich im Laufe des Jahres etwas verändern – bitte um Verständnis!!