

*Grüß Gott in
der Dorfalm*



Gemütlich auf der Alm

FAMILIE FALKENSTEINER UND TEAM HEIßEN SIE HERZLICH WILLKOMMEN



Im November 2009 startete der Bau des urigen Wirtshauses im Herzen von St. Wolfgang. Durch die große Brauchtumsverbundenheit und den Ideenreichtum unserer Familie entstand ein Wirtshaus mit „traditionellen Wurzeln“, dass am 10. April 2010 eröffnet wurde.

Genießen Sie das einzigartige Almhüttenflair!

Besuchen Sie unser **Puppenmuseum** in der Dorf-Alm und bestaunen Sie eine Ausstellung mit ca. 1000 ausgewählten Puppen der Hersteller Barbie®, Mundia®, Götz®, Mandra®, Himmstädt® uvm.



Öffnungszeiten: täglich von 11:00 – 18:00 Uhr.



Verbringen Sie Ihre wohlverdienten Urlaubstage im Ferienparadies **Leopoldhof** und finden Sie Ruhe im idyllischen Salzkammergut. Tanken Sie Kraft und vergessen Sie den Alltagsstress. In unserem Haus stehen Freundlichkeit und Gemütlichkeit an oberster Stelle.

Wellness-Alm am Leopoldhof

*"Die Gemütlichkeit einer urigen Almhütte -
der Komfort einer modernen Wellnessanlage"*



Nach diesen Vorgaben entsteht auf drei Ebenen unsere **3000m² umfassende Wellness-Alm** mit 4 Innenbecken, 3 Außenbecken, 8 verschiedenen Themensaunen, Sporttauch-becken (5,5 m tief), Dampfbad, Whirlpool, Ruheflächen, "Wellness für Zwei", Kinderbereich mit Kinderbetreuung. Für unsere Hausgäste gibt es einen bequemen Zugang über den Verbindungsgang!

GRUPPEN - SPEISEKARTE

AUS UNSEREM SUPPENTOPF - SOUPS

Hausgemachte pikante Gulaschsuppe mit Gebäck ^{A, O, L} <i>Homemade goulash soup with some bread</i>	€ 5,20
„ Salzburger Suppentopf “ ^{C, A, L} Klare Rindsuppe mit Nudeln, Gemüse und gekochtem Rindfleisch <i>Clear beef soup with noodles, vegetables and cooked beef</i>	€ 5,50
Klare Rindsuppe mit Nudeln ^{C, A, L} oder hausgemachten Frittaten ^{C, A, G, L} <i>Clear beef soup with noodles or sliced pancakes</i>	€ 3,50
Kaspressknödel in klarer Rindsuppe ^{C, A, G, L} <i>Clear beef soup with a traditional Austrian cheese dumpling</i>	€ 3,70

Beilagenänderung - side dish change € 0,50

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

GESUNDES AUS DEM GARTEN - SALADS

Kleiner gemischter Salat mit Joghurtdressing ^{C, G, O, M, L} <i>Small mixed salad with yoghurt-dressing</i>	€ 4,20
Kleiner Blattsalat mit Joghurtdressing ^{C, G, O, M, L} <i>Small leaf salad with yoghurt-dressing</i>	€ 3,70
Salatteller mit gegrillten Putenstreifen und Joghurtdressing ^{C, G, O, M, L} <i>Mixed salad with grilled turkey stripes and yoghurt-dressing</i>	€ 10,50
„ Almsalat “ Großer gemischter Salatteller mariniert mit ^{A, G, O, M, L} Balsamico-Kernöl-Dressing, dazu Aberseer Schafskäse und Gebäck € 10,90 <i>„Alp-salad“ Large mixed salad with „Aberseer“-sheep’s cheese and some bread</i>	

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

HAUPTGERICHTE - MAIN COURSES

Wienerschnitzel ^{A, C, G} mit Pommes frites oder Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren <i>Wienerschnitzel – traditional Austrian breaded escalope with French fries or parsley potatoes</i>	
❖ vom Schwein - <i>of pork</i>	€ 10,90
„ Dorfalmpfandl “ ^{C, A, G, L} Rosa gebratene Schweinemedallions auf leichter Pfefferrahmsauce, dazu Butterspätzle und frisches Gemüse <i>Grilled medallions of pork with pepper-sauce, homemade pasta (spätzle) and vegetables</i>	€ 15,90
Rumpsteak vom premium Rind (250g - medium) ^{A, G, L} mit Kräuterbutter dazu Kartoffel – Wedges und frisches Gemüse <i>Grilled Rump steak (250 g - medium), with herb-butter, fried potatoes, fresh vegetables</i>	€ 19,90
Gegrilltes Schweinerückensteak mit Marktgemüse ^{L, G} und Pommes frites, Speck und Kräuterbutter <i>Grilled saddle steak with vegetables and French fries</i>	€ 13,90

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

„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

€ 12,90

Zartes Rindsgulasch vom heimischen Rind mit Semmelknödel ^{C, G, A, L} € 10,50
Beef goulash with a bread dumpling

Gegrilltes Zanderfilet ^{D, A, G}

auf Kräuter- Knoblauchbutter dazu Petersilienkartoffeln

€ 14,90

Grilled filet of pike perch (fish) with garlic-herb-butter and some parsley potatoes

Hendlbrustfilet vom Grill ^{G, L} mit Kräuterbutter, Marktgemüse und Reis € 11,90
Grilled filet of chicken with herb butter, fresh vegetables and rice

VEGETARISCHE GERICHTE - VEGETARIANS

„Gemüsenukeln“ ^{A, G, L}

Penne mit Basilikumpesto in Tomatensauce,

dazu frisches Gemüse und Parmesan

€ 9,60

„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

€ 9,50

„Vegetable-plate“ Vegetables with a fried egg and parsley potatoes

NACHSPEISE - DESSERT

Hausgemachter warmer Apfel- oder Topfenstrudel ^{C, A, G} € 3,50

Homemade warm apple strudel or strudel with soft quark cheese

... **mit Schlagobers** ^G / ... with whipped cream + € 0,60

... **mit Vanillesauce** ^G / ... with vanilla cream + € 1,00

Hausgemachte Topfen-Himbeer-Schnitte ^{C, A, G} € 3,50

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!

Die angeführten Preise sind im Moment gültig und können sich im Laufe des Jahres 2017 etwas verändern – bitte um Verständnis!