

*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 (außer Dienstag) 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!

Aperitif

Prosecco Aperol	€ 5,90
Campari Orange 4 cl	€ 4,90
Martini bianco 4 cl	€ 4,50
Stiegl Goldbräu vom Fass 0,3 l	€ 3,40
Stiegl Paracelsus - ZWICKEL vom Fass 0,3 l	€ 3,50

Suppen - soups

Hausgemachte pikante Gulaschsuppe mit Brotkorb ^(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 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 traditional Austrian cheese dumpling</i>	€ 3,90

Vorspeise & Jause - snacks

Essigwurst (Knacker) mariniert mit Essig, Öl und Zwiebelringen, dazu Brot, auf Wunsch auch mit steirischen Kürbiskernöl ^(C, A, O, L) <i>„Sausage-salad“ Sausages with vinegar and oil, onion rings and some bread</i>	€ 6,90
Gemischte Speckjause (Bauern- und Schinkenspeck), ^(C, A, G, O, M) mit Mondseer-Käse, frischem Kren, Sauergemüse und Brotkorb <i>Mixed bacon-plate with fresh horseradish, mustard, sour vegetables and some bread</i>	€ 10,80
„ Saures Rindfleisch “ ^(C, A, O) Dünn geschnittenes gekochtes Rindfleisch, mariniert mit Essig, steirischem Kürbiskernöl und Zwiebeln, dazu Brot <i>Fine sliced cooked beef with vinegar, pumpkin seed oil, onion rings and some bread</i>	€ 11,20
„ Würstel mit Saft “ Ein Paar Frankfurter mit Gulaschsaft und Brot ^(A, L) <i>A pair of sausages with goulash soup and some bread</i>	€ 7,90
Mozzarella auf Tomatenscheiben – mariniert mit Balsamicoessig, Olivenöl und Basilikumpesto, dazu Brot ^(A, G, O) <i>Mozzarella on tomatoes with balsamic vinegar, olive oil and pesto of basil</i>	€ 9,50

Preise incl. aller Steuern - tip is not included

Salate - SALADS

- Kleiner **gemischter Salat** mit Joghurtdressing ^(C, G, O, M, L) € 4,90
Small mixed salad with yoghurt-dressing
- Großer **gemischter Salatteller** mit gegrillten Hühnerbruststreifen 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 Brot € 13,50
„Alp-salad“ Large mixed salad with „Aberseer“-sheep's cheese and some bread

Hauptgerichte - MAIN COURSES

- Wienerschnitzel** ^(A, C, G)
mit **Petersilienkartoffeln** oder **Pommes frites** und Preiselbeeren
Wienerschnitzel – traditional Austrian breaded escalope with French fries or parsley potatoes
- ❖ vom **Schwein** - of pork € 12,90
 - ❖ von der **Pute** - of turkey € 13,50
- Cordon Bleu** ^(C, A, G)
mit **Petersilienkartoffeln** oder **Pommes frites** und Preiselbeeren
„Cordon Bleu“ - breaded pork stuffed with ham and cheese, served with French fries or parsley potatoes
- ❖ vom **Schwein** - of pork € 13,90
 - ❖ von der **Pute** - of turkey € 14,50
- „**Dorfalmpfandl**“ ^(C, A, G, L)
Rosa gebratene Schweinemedallions auf leichter Pfefferrahmsauce, dazu Butterspätzle und frisches Marktgemüse € 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
Medium grilled Beefsteak with herb-butter, fried potatoes, fresh vegetables
- „**Almgrillteller**“ ^(C, G, O, L)
Gegrilltes vom zarten Rind, Schwein und Pute mit Pommes frites, Grillwürstel, frischem Marktgemüse, Kräuterbutter und Cocktailsauce € 16,90
Mixed grilled meats from beef-, pork and turkey with French fries, fresh vegetables, cocktail sauce and herb-butter
- „**Geflügelreispfandl**“ ^(G, L, F) € 13,90
Hühnerbruststreifen in süß-scharfer Sauce, dazu frisches Gemüse und Reis
Grilled stripes of chicken breast in sweet-hot sauce with fresh vegetables and rice

Salat statt Beilage / salad instead of side dish € 2,-

- Zartes Rindsgulasch** vom heimischen Rind mit Semmelknödel € 11,90
Beef goulash with a bread dumpling (C, G, A, L)
- Gekochtes Rindfleisch „Steirer Art“** (O, L)
 mit Wurzelgemüse, Petersilienkartoffeln und frischem Kren € 13,90
„Styrian beef“ Boiled beef with root vegetables, potatoes and fresh horseradish
- Gegrilltes Zanderfilet** (D, A, G)
 auf leichter Kräuter- Knoblauchbutter dazu Petersilienkartoffeln € 16,20
Grilled filet of pike perch (FISH) with garlic-herb-butter and parsley potatoes
- Hendlbrustfilet vom Grill** mit Kräuterbutter, Marktgemüse und Reis € 13,90
Grilled filet of chicken with herb butter, fresh vegetables and rice (G, L)

Für unsere Vegetarier - VEGETARIAN

- „Gemüsenukeln“** (A, G, L)
 Penne mit Basilikumpesto in Tomatensauce, mit frischem Marktgemüse
 und Parmesan € 10,90
Penne with basil-pesto, in tomato-sauce, with fresh vegetables and parmesan
- Penne al olio** mit Knoblauch, frischem Chili, Basilikumpesto,
 getrockneten Tomaten, Parmesan und Rucola (A, G, L) € 10,50
Penne with basil-pesto, chili, garlic, sun- dried tomatoes, parmesan cheese and rucola
- „VEGI - Teller“** (C, G, L)
 Marktgemüse der Saison mit Spiegelei und Petersilienkartoffeln € 11,90
„Vegetable-plate“ Vegetables with a fried egg and parsley potatoes

Kindergerichte - FOR KIDS

- Kleines Wienerschnitzel** vom Schwein mit Pommes und Ketchup (C, A) € 8,90
Small „Wienerschnitzel“ breaded pork escalope with French fries
- Grillwürstel** mit Pommes frites und Ketchup (L) € 8,20
Grilled sausages „Frankfurter“ with French fries
- Großer Teller Pommes frites** mit Ketchup (L) € 4,50
A large portion of French fries with ketchup
- Penne** mit Tomatensauce und frischem Parmesan (A, G, L) € 6,90
Pasta (Penne) with tomato sauce

Beilagenänderung - side dish change € 0,50

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

Dessert

Hausgemachter warmer Apfelstrudel oder Topfenstrudel ^(C, A, G)	€ 3,90
<i>Homemade warm apple strudel or strudel with soft quark cheese</i>	
... mit Schlagobers / ... with whipped cream	+ € 0,60
... mit Vanillesauce / ... with vanilla cream	+ € 1,20
Zwei Stück Marillenpalatschinken ^(C, A, G)	€ 5,20
<i>Two pancakes filled with apricot jam</i>	
„Eispalatschinke“ ^(C, A, G)	
<i>Eine Palatschinke mit zwei Kugeln Vanilleeis, Schlagobers und Schokosauce</i>	€ 6,90
<i>Pancake with two scoops of vanilla ice-cream, chocolate sauce and whipped cream</i>	
Lauwarmer Schoko-Gugelhupf mit einer Kugel Vanilleeis, ^(C, A, G, H, F)	
Schlagobers und Schokosauce	€ 5,90
<i>Warm chocolate cake with vanilla ice cream and chocolate sauce</i>	
Hausgemachte Topfen-Himbeer-Schnitte ^(C, A, G)	€ 3,80
<i>Homemade raspberry-cream-cake</i>	

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

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

*Für spezielle Anlässe erfüllt Ihnen unser Küchenteam gerne Wünsche
die Sie nicht auf unserer Speisekarte finden. Um Vorbestellung wird gebeten.
For special events ask our Team. We will give you advices. Only with a reservation.*

Kaffee - COFFEE

Verlängerter - Tasse Kaffee - <i>cup of coffee</i>	€ 2,80
Espresso - Kleiner Brauner - <i>cup of espresso</i>	€ 2,60
Doppelter Espresso - Großer Brauner - <i>cup of large espresso</i>	€ 3,80
Cappuccino - <i>cappuccino</i> ^(G)	€ 3,10
Milchkaffee - <i>latte macchiato</i> ^(G)	€ 3,90
Tee (Schwarz, Früchte, Grüner, Kamille, Pfefferminze, Kräuter)	€ 2,50
Tee mit Rum 2cl - <i>tee with rum</i>	€ 4,30
Heiße Schokolade mit Milchschaum - <i>hot chocolate with milk</i> ^(G)	€ 3,50

Stiegl Bier vom Fass - DRAFT BEER

STIEGL Helles Goldbräu - <i>clear beer</i>	0,5 l € 4,20
	0,3 l € 3,40
STIEGL Radler Zitrone „Naturtrüb“ – <i>lemon-beer</i>	0,5 l € 4,20
	0,3 l € 3,40
STIEGL Paracelsus-Zwickl (Naturtrübes Kellerbier) - <i>non-filtered beer</i>	0,5 l € 4,40
	0,3 l € 3,60
STIEGL Weisse (Helles Weißbier) - <i>wheat beer</i>	0,5 l € 4,40
	0,3 l € 3,60
STIEGL Flaschen Bier <u>Alkoholfrei</u> - <i>non alcoholic beer</i>	
Frei Bier	0,3 l € 3,30
Sport Weisse	0,5 l € 4,10

„In Bieren aus unserem Sortiment kann glutenhaltiges Getreide enthalten sein“

Alkoholfrei - NON ALCOHOLICS

Römerquelle still oder prickelnd	0,33 l € 2,80
Fanta, Coca Cola, Sprite, Almdudler	
Apfelsaft, Orangensaft	0,25 l € 2,90
<i>apple juice orange juice</i>	0,5 l € 4,90
Eistee Pfirsich - ice tea	0,33 l € 3,10
Cola light, Cola zero	0,33 l € 3,10
Bitter Lemon, Tonic Water	0,2 l € 2,90
Soda-Zitrone (frischer Zitronensaft) - <i>soda-lemon</i>	0,5 l € 3,50
Himbeer-Soda, Holler-Soda <i>raspberry-soda, elder-soda</i>	0,5 l € 3,-
PAGO Rauch Fruchtsäfte - <i>fruit juices</i>	
Johannisbeer, Mango, Marille, Zwetschke oder Erdbeere <i>black currant,, mango, apricot, plum, straberry</i>	€ 3,50
Fruchtsäfte gespritzt mit stillem Wasser	0,5 l € 3,70
Fruchtsäfte gespritzt mit Soda	0,5 l € 4,30

Selbstverständlich ist unser Quellwasser gratis, aber wir erlauben uns für die Serviceleistung 0,50 Euro pro Glas zu verrechnen!

Danke für Ihr Verständnis!

Wein - WINE

Offene Weißweine - *white wine*

1/8 l Grüner Veltliner – Weingut MINKOWITSCH - Niederösterreich	€ 3,-
1/8 l Welschriesling – Weingut STRAUSS - Südsteiermark	€ 3,40
1/8 l Riesling – Weingut HUBER – Reichersdorf/ Traisental	€ 4,50

Offene Rotweine - *red wine*

1/8 l Zweigelt – Weingut MINKOWITSCH - Niederösterreich	€ 3,-
1/8 l Blaufränkischer – Weingut LICHTSCHEIDL - Burgenland	€ 3,-
1/8 l Cuveé Red – Weingut HEINRICH - Burgenland	€ 4,50

*Zusätzlich bieten wir täglich ausgewählte
österreichische Flaschenweine auch Glasweise an!*

1/4 l G´ spritzer sauer - <i>wine mixed with mineral water</i>	€ 3,10
1/4 l G´ spritzer süß - <i>wine mixed with lemonade</i>	€ 3,50
1/4 l Kaiserspitzer (Spritzer sauer mit Hollundersirup) <i>white wine, soda water, elder, ice cups, slice of lemon</i>	€ 3,70
1/4 l Aperol Veniciano mit Prosecco <i>prosecco, soda water, aperol, ice cups, slice of orange</i>	€ 5,90
1/4 l Most - <i>cider</i>	€ 2,10
1/4 l Most gespritzt - <i>cider mixed with mineral water</i>	€ 2,-

“In Weinen aus unserem Sortiment kann Sulfid enthalten sein“

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 - Weichti



A - Glutenhaltiges Getreide



O - Schwefeldioxid & Sulfite

Schnäpse & Liköre

Wir empfehlen:

*Erlesene prämierte Edelbrände & Liköre
Familie Rieger – Primushäusl - Abersee*

2 cl Salzburger Birne - <i>pear</i>	€ 4,30
2 cl Haselnuss - <i>hazelnut</i>	€ 4,50
2 cl Marille - <i>apricot</i>	€ 4,50
2 cl Alte Zwetschke - <i>old plump</i>	€ 4,50
2 cl Bergobstler – <i>fruit snaps</i>	€ 4,30
2 cl Waldhimbeer (Likör) – <i>raspberry liquar</i>	€ 3,90
2 cl Schoko- Chili (Likör) - <i>chocolat- chili liquar</i>	€ 3,90
2 cl Rum- Caramel – <i>rum- caramel</i>	€ 3,90
4 cl „Wü dara“ Whiskey	€ 8,80

Brennerei Johann Leitner – Wartberg - Aist

2 cl Williamsbirne – <i>pear</i>	€ 3,-
2 cl Marillenschnaps – <i>apricot</i>	€ 3,-
2 cl Obstler - <i>fruit snaps</i>	€ 3,-
2 cl Zwetschkenschnaps - <i>plump</i>	€ 3,-
2 cl Zirbenschnaps (angesetzt)	€ 3,20
2 cl Waldbeerlikör - <i>raspberry liquar</i>	€ 3,-
2 cl Jägermeister, Ramazzotti, Averna	€ 3,30
2 cl Fernet-Branca	€ 3,30
2 cl Baileys	€ 3,30
4 cl Whiskey Red Bull (Jack Daniels)	€ 7,90
4 cl Hendrick ´s Tonic & Gurke	€ 9,80
4 cl Bacardi Cola	€ 7,90
4 cl Vodka Red Bull - Vodka Orange	€ 7,90
4 cl Malibu Orange	€ 7,50
4 cl Captain Morgan Cola	€ 7,50