



ALM GRILL

STEAKHOUSE ~ JOSPER ~ ALPENKÜCHE

SUPPE | SOUP

SCHON PROBIERT? EINFACH KÖSTLICH!

Kürbiscremesuppe | Cream of pumpkin soup ^{A/C/F/G/L/D}

Hokkaido ~ brauner Zucker ~ geröstete Kürbiskerne 9,50
Hokkaido ~ brown sugar ~ roasted pumpkin seeds ~ pumpkin seed oil.....

Tafelspitz Consommé | Poiled beef consommé ^{A/C/G/L}

Kräuterfäde ~ Wurzelgemüse ~ Schnittlauch 8,50
herb strings ~ root vegetables ~ chives.....



Parmaschinken

Hauchdünn frisch von der
Berkel geschnitten.

7,00 / 50 Gramm

VORSPEISE | STARTER

Beef Tatar vom Dry Aged Rind | Beef tartare made from dry-aged beef. ^{A/C/M} 15,50

Cornichons ~ Kapern ~ Schalotte ~ Röstzwiebeln ~ geriebenes, gebeiztes Eigelb ~ Sauerteig
Cornichons ~ capers ~ shallots ~ fried onions ~ grated, pickled egg yolk ~ sourdough

Forellen-Ceviche mit Raucharomen | Trout ceviche with smoky flavors ^{D/G/L/M/G} 13,50

Kartoffelrösti ~ Apfel ~ Meerrettich ~ Dill | Potato rösti ~ apple ~ horseradish ~ dill

Gebratener Ziegenkäse | Sautéed goat cheese ^{G/H/O} 12,50

Honig ~ Walnuss ~ Feldsalat ~ Balsamico | honey ~ walnuts ~ lamb's lettuce ~ balsamic vinegar

SALATE | SALADS

Beilagensalat | Side Salad ^{M/O}

Blattsalate-Karotte-Gurke-Tomate-Kerne-Hausdressing 6,50
Leafy greens-carrot-cucumber-tomato-seeds-homemade dressing.....

Almgrill Salat | Almgrill Salad ^{M/O}

Blattsalate- Gurke-Tomate -Radieserl-Kerne-Hausdressing 14,50
Leafy greens ~ Cucumber ~ Tomato ~ Radishes ~ Seeds ~ Homemade dressing.....

Caesar Salat | Caesar Salad ^{A/C/D/G/M}

Romanaherzen-Grana Padano-Croutons- Caesar Dressing 17,50
Romaine Lettuce-Grana Padano-croutons-Caesar Dressing.....

JOSPER-BEILAGE ZUM SALAT

Hendl vom Josper ^M 6,50
Chicken from the Josper..

Rinderstreifen ^M 9,50
Beef Strips.....

Garnelen 4,50
Shrimps.....

pro Stück / per piece

Alle Preise sind in EUR und inklusive gesetzlicher MwSt. und Serviceentgelt. Gewichtsangaben beziehen sich auf das Ausgangsgewicht vor dem Dry Aged.
Wenn Sie eine Allergie haben, wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam, um mögliche Kontaminationen weitgehend auszuschließen.
Allergene: (A) Gluten/ Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnüsse, (F) Soja, (G) Laktose, (H) Schalenfrüchte,
(L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (O) Schwefeldioxid und Sulfide, (P) Lupinen, (R) Weichtiere und Schnecken, (B) Konservierungsstoffe



ALM GRILL

STEAKHOUSE ~ JOSPER ~ ALPENKÜCHE

DRY AGED & JOSPER

Alle Steaks vom Dry Aged Rind - aus unserem Reifeschrank.

All steaks are made from dry-aged beef—from our aging cabinet.

BEILAGEN | SIDE DISHES

je 6,00

Pommes frites

French fries

Süßkartoffelpommes

Sweet Potato Fries

Almkartoffeln mit Trüffel & Bergkäse

Alm Potatoes with Truffles & Mountain Cheese

Bratkartoffeln ^{M/O}

Fried potatoes

Käsespätzle ^{A/C/G}

Cheese spaetzle

Kartoffel-Buttermilch-Stampf

braune Butter & Zitronenabrieb

Mashed potatoes with buttermilk brown butter & lemon zest

Grillgemüse

Grilled vegetables

SAUCEN & DIPS - JE 3,50

Rinderjus ^{L/O}

Beef gravy

Kräuterbutter ^G

Herb butter

Pommery-Senf-Jus

Pommery Mustard Sauce

Chili Mayonnaise ^{C/M}

Cognac-Pfefferrahm ^{G/L/O}

Cognac and pepper cream

RINDERFILET

Beef Fillet

200g | 250g

31,50 | 37,50

ROASTBEEF

Roast beef

300g

36,50

RIB-EYE

300g

39,50

BAVETTE

300g

26,50

ALMGRILL

FEUERBRETTL | FIREBOARD

ca. 600g - zum Teilen | approx. 600g - to share

79,00

Dry Aged Cuts | Ochsenfetzen

Wildbratwurst | Alpenbratwurst

Dry-aged cuts | pulled beef | Game & Alpine sausages

inkl. 2x Beilagen & 2x Saucen nach Wahl

Includes 2 side dishes and 2 sauces of your choice

Alle Preise sind in EUR und inklusive gesetzlicher MwSt. und Serviceentgelt. Gewichtsangaben beziehen sich auf das Ausgangsgewicht vor dem Dry Aged.
Wenn Sie eine Allergie haben, wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam, um mögliche Kontaminationen weitgehend auszuschließen.
Allergene: (A) Gluten/Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnüsse, (F) Soja, (G) Laktose, (H) Schalenfrüchte,
(L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (O) Schwefeldioxid und Sulfide, (P) Lupinen, (R) Weichtiere und Schnecken, (B) Konservierungsstoffe



ALM GRILL

STEAKHOUSE - JOSPER - ALPENKÜCHE

KLASSIKER | CLASSIC

Zwiebelrostbraten vom Dry Aged Roastbeef | Dry-aged roast beef with onions ^{A/G/L/O}

Schmorzwiebel - Röstzwiebel - Rinderjus

caramelised onions ~ roasted onions ~ beef jus..... 32,50

Wiener Schnitzel vom Milchkalb | Viennese schnitzel made from milk-fed veal ^{A/C/G}

Preiselbeeren - Zitrone

Cranberries ~ lemon..... 28,50

Parsdorfer Schnitzel vom Schwein | Parsdorf pork schnitzel ^{A/C/G/M}

Meerrettich-Senf Panade - Preiselbeeren - Zitrone

Horseradish-mustard crust ~ cranberries ~ lemon..... 22,50

Bayuwaren-Spieß (Rind) | Bavarian skewer (beef) ^{L/M/O/AF}

Rind - Speck - Zwiebel - Paprika - BBQ-Jus

Beef ~ bacon ~ onion ~ bell pepper ~ BBQ Sauce..... 22,50

Alm Ochsenfetzen Burger | Alm pulled beef burger ^{A/C/G/M/N}

Ochsenfetzen - Bergkäse - Röstzwiebel - Senf-Meerrettich-creme - frischer Meerrettich -Brioche Bun

Pulled beef ~ mountain cheese ~ sautéed onions ~ mustard-horseradish cream ~ fresh horseradish ~ brioche bun..... 23,50

Steirisches Backhendl (Keule) | Styrian fried chicken (thigh) ^{A/C/G/M}

Kartoffel-Vogerlsalat - Preiselbeeren - Limetten-Kürbis-Mayonnaise

Potato and lamb's lettuce salad ~ cranberries ~ lime-pumpkin mayonnaise..... 24,50

Zu allen Klassikern wählen Sie Ihre gewünschte Beilage aus der Beilagenkarte.

For all classic dishes, choose your desired side dish from the side dish menu.

FISCH | FISH

Seesaibling | Lake char ^{D/G}

Kartoffelcreme - glasierter Lauch - Dillöl - braune Butter

Creamed potatoes ~ glazed leeks ~ dill oil ~ brown butter..... 27,50

Zanderfilet | Zander fillet ^{D/G/L}

Rahmwirsing - Meerrettichsoße - Schnittlauchöl

Creamed savoy cabbage ~ horseradish sauce ~ chive oil..... 28,50

Alle Preise sind in EUR und inklusive gesetzlicher MwSt. und Serviceentgelt. Gewichtsangaben beziehen sich auf das Ausgangsgewicht vor dem Dry Aged.
Wenn Sie eine Allergie haben, wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam, um mögliche Kontaminationen weitgehend auszuschließen.
Allergene: (A) Gluten/ Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnüsse, (F) Soja, (G) Laktose, (H) Schalenfrüchte,
(L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (O) Schwefeldioxid und Sulfide, (P) Lupinen, (R) Weichtiere und Schnecken, (B) Konservierungsstoffe



ALM GRILL

STEAKHOUSE ~ JOSPER ~ ALPENKÜCHE

VEGETARISCH & VEGAN

Kürbis-Kaspressknödel | Pumpkin and cheese dumplings ^{A/C/G}

Bergkäse - Kürbiscreme - Röstzwiebel - Schnittlauch

Mountain cheese ~ pumpkin purée ~ sautéed onions ~ chives..... 19,50

Käsespätzle | Cheese Spätzle ^{A/G/C}

Bergkäse - Röstzwiebeln - Schnittlauch

Mountain cheese ~ sautéed onions ~ chives..... 19,50

Gefüllte Spitzpaprika | Stuffed pointed peppers ^{H/L}

Graupen - Pilze - Selleripüree

Pearl barley ~ mushrooms ~ celery purée..... 20,50

FRISCH. REGIONAL. MIT LEIDENSCHAFT.

Alle unsere Speisen werden frisch und mit Leidenschaft in unserer Küche zubereitet.

Wir verwenden beste Zutaten, bevorzugt aus der Region und passend zur Saison.

Regional verwurzelt, saisonal inspiriert, alpin gedacht, modern interpretiert und ehrlich serviert.

FRESH. LOCAL. WITH PASSION.

All of our dishes are prepared fresh and with passion in our kitchen.

We use the finest ingredients, preferably local and in season.

Rooted in the region, inspired by the seasons, with an Alpine flair, modern interpretations,
and served with integrity.

DESSERT / DESSERT

Kaiserschmarrn | Kaiserschmarrn ^{A/C/G}

Zwetschgenröster - Vanilleeis

Roasted plums ~ vanilla ice cream..... 12,50

Bayrisch Creme 2.0 | Bavarian Cream 2.0 ^{G/H/L}

Beeren - Buttermilch - Mandel

Berries ~ buttermilk ~ almond..... 10,50

Weißbier-Tiramisu | Wheat Beer Tiramisu ^{A/C/G}

Brezel-Krösel

Pretzel crumbs..... 9,50

Alle Preise sind in EUR und inklusive gesetzlicher MwSt. und Serviceentgelt. Gewichtsangaben beziehen sich auf das Ausgangsgewicht vor dem Dry Agen.
Wenn Sie eine Allergie haben, wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam, um mögliche Kontaminationen weitgehend auszuschließen.
Allergene: (A) Gluten/ Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnüsse, (F) Soja, (G) Laktose, (H) Schalenfrüchte,
(L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (O) Schwefeldioxid und Sulfide, (P) Lupinen, (R) Weichtiere und Schnecken, (S) Konservierungsstoffe