



MITTAGSTELLER 01.06.2020 – 05.06.2020

MONTAG

Wir wünschen Ihnen einen schönen Feiertag!

DIENSTAG

Erbsensuppe mit Minze

Rosa gebratenes Schweinefilet auf Eierschwammerlragout mit Petersilienerdäpfel

Eierschwammerlragout mit Petersilienerdäpfel und kleinem Salat

MITTWOCH

Sellerieschaumsuppe

Gefüllte Hendlkeule mit Risi-Bisi und Paradeisersalat

Hausgemachte Gemüse-Reislaibchen auf Salat und Cocktaildressing

DONNERSTAG

Weißer Bohnencremesuppe mit Bohnenkraut

BBQ-Spareribs mit Coleslaw, BBQ Sauce und Wedges

Gemüserisotto mit Grana Padano und grünem Salat

FREITAG

Altwiener Suppe

Buttermakrele mit Kräuterkruste, Antipasti und Knoblauchbaguette

Preis für den Tagesteller ohne Suppe € 7,50 mit Suppe € 10,00

Spargelkarte

Blattsalat & Spargel <i>Frischer Blattsalat mit gerösteten Spargelspitzen oder mit gebackenem Spargel und Trüffelmayonnaise</i>	€	13,00

Spargelschaumsuppe mit Räucherlachs	€	6,00

Risotto & Spargel vegan <i>Cremiges Risotto mit Spargelstücken und kleinem Salat</i>	€	14,00
Spargel & Erdäpfel <i>Gekochter Spargel mit Petersilienerdäpfel und Sauce Hollandaise</i>	€	17,00
Zander & Spargel <i>Cross gebratenes Zanderfilet mit gekochtem Spargel, Petersilienerdäpfeln und Sauce Hollandaise</i>	€	18,00
Schweinefilet & Spargel <i>Rosa gebratenes Schweinefilet im Rohschinkenmantel mit gekochtem Spargel, Petersilienerdäpfeln und Sauce Hollandaise</i>	€	19,00
Kalbswiener & Spargel <i>Gebackenes Kalbswienerschnitzel mit gekochtem Spargel, Petersilienerdäpfeln und Sauce Hollandaise</i>	€	19,00
Filet „Mignon“ & Spargel <i>Rinderfilet „Mignon“ mit gekochtem Spargel, Petersilienerdäpfeln und Sauce Hollandaise</i>	€	24,00

diealm

by rabina

Blattsalat & Balsamico

*Frischer Blattsalat mit hausgemachtem
Balsamicodressing*

€ 6,00

Hausgemachter Hummus

mit Pitabrot, Olivenöl und frischem Gemüse

€ 11,00

Lachscarpaccio

*Lachscarpaccio mit hausgemachtem Pesto, Rucola,
Oliven und Grana Padano*

€ 14,00

Beef Tatar & Nussbrot

*Würziges Beef Tatar mit ofenfrischem Nussbrot,
Butter und Wachtelei*

€ 14,50

Blattsalat & Garnelen

*Frischer Blattsalat mit scharf gebratenen
Riesengarnelen, Mango und Sweet-Chilisauce*

€ 17,00

Beef „Consommé“

*mit saftigem Rindfleisch, Leberknödel
und Gemüsejoulienne*

€ 6,00/ 10,00

Pho & Noodle

*Kräftige Consommé mit Rindfleisch, Reisnudeln,
Gemüse, Koriander, Sternanis und Frühlingszwiebeln*

€ 6,00/ 11,00

diealm

by rabina

Mediterrane Gnocchi <i>Gebratene Rosmaringnocchi mit getrockneten Paradeisern, Oliven, Grana Padano und Rucola</i>	€	13,00
Tagliatelle & Rinderstreifen <i>Tagliatelle mit gegrillten Rinderstreifen, Zuckererbsen und Grana Padano</i>	€	14,00
Tagliatelle & Garnelen <i>Tagliatelle mit gegrillten Garnelen, Knoblauch, Limetten, Olivenöl und Chili</i>	€	18,00
Der „Alm“- Burger <i>Saftiges Beef, rosa gebraten, mit Speck, Cole Slaw, BBQ-Sauce, Paradeiser, Cheddar in herzhaftem Brötchen und Wedges</i>	€	14,00
Der „Alm“- Burger Vegetarisch <i>Naturreis, Bohnen, Koriander und Tandoori mit Cole Slaw, BBQ-Sauce in herzhaftem Brötchen und Wedges</i>	€	13,00
Ciabatta & Pulled Pork <i>Im BBQ-Ofen gegarter Schopf im Ciabatta mit knackigem Salat, marinierten Zwiebeln, Dips und Wedges</i>	€	14,00
Kalbswienerschnitzel mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren	€	18,00
Pulpo & Risotto <i>Sortierte Pulpostückchen mit Oliven, Knoblauch und Paprika auf Risotto</i>	€	19,00
Hüft – Steak (250g) <i>Das Beste Stück vom Hüftscherzel, traumhaft gebraten mit Wedges, Cole Slaw, BBQ-Sauce und Sesammayonnaise</i>	€	24,00
Filetsteak (250g) <i>mit Wedges, Cole Slaw, BBQ-Sauce, Sesammayonnaise</i>	€	29,00

diealm

by rabina

Österreichisches Dry Age Beiried (300g) € 34,00
mit Wedges, Cole Slaw, BBQ-Sauce, Sesammayonnaise

Marillen Eisknödel € 6,00
*Marillen Eisknödel vom Konditormeister Toni Harrer
auf feiner Früchtcreme und frische Früchte*

Cremé Brûlée € 6,00
*aus weißen Schoko-Tonkabohnen
mit Himbeersorbet*

Hausgemachtes cremiges Erdbeertiramisu € 6,00

Lauwarmer Schokoladenkuchen € 6,00
mit Sorbet

Käsevariation

Auswahl von Französischen & Österreichischen Käsen **klein** € 9,00
mit Früchten, Nüssen und Feigensenf **groß** € 14,00

Kinder Cheeseburger € 6,00
mit Wedges und Ketchup

Kinder Tagliatelle € 5,00
*mit Paradeisersauce, Grana Padano
und Rucola*

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiterinnen!

Alle Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben.
Änderungen vorbehalten

diealm

by rabina

Prickelndes

	in l	in €
Sekt Schloss Esterházy	0,1	4,10
„Alm Rosé Sparkling“	0,1	4,00
Prosecco DOC Treviso N° 5	0,1	4,00
Uhudler Frizzante	0,1	4,10
Aperol Spritz		4,30
Hugo Spritz		4,30
Campari Soda/Orange		4,50
Kaiserspritzer		3,50
(Wein, Soda, Holler)		
Spritzer weiß		2,80

Bierig

Zipfer Urtyp vom Fass	0,3	2,90
	0,5	4,20
Gösser Naturradler	0,5	4,20
Paulaner Weißbier	0,5	4,50
Zipfer alkoholfrei	0,3	2,90

Kaffee/Tee

Kleiner Espresso/Brauner	2,40
Großer Espresso/Brauner	3,80
Verlängerter	2,90
Melange	3,30
Cappuccino	3,50
Caffè Latte	3,60
Heiße Schokolade	3,70
Tee Bio-Organic	3,50
(div. Sorten)	

Alkoholfreies

	in l	in €
Vöslauer prickelnd oder still	0,75	6,00
Vöslauer prickelnd oder still	0,33	2,70
Schmex Kräuterlimo	0,35	3,10
Coca-Cola,	0,33	3,20
Coca-Cola light		
Frucade	0,35	3,20
Apfelsaft	0,25	2,60
	0,50	4,70
Apfelsaft gespr.	0,25	2,30
	0,50	3,90
Orangensaft	0,25	2,30
	0,50	3,90
Orangensaft gespr.	0,25	2,30
	0,50	3,90
Traubensaft	0,25	2,80
	0,50	4,90
Traubensaft gespr.	0,25	2,60
	0,50	4,20
Multivitamin, Marille, Johannisbeere	0,20	2,80
Multivitamin, Marille, Johannisbeere gespr.	0,30	3,80
	0,50	4,00
HAKUMA	0,25	3,90
Bio/Vegan/mit Matcha Tee		
Red Bull	0,20	4,00
Tonic oder Bitter Lemon	0,20	3,20
Eistee		
Pfirsich oder Zitrone	0,33	3,00
Apfelsaft, Orangensaft, Schmex Kräuterlimonade	1,00	8,00
Cola	1,00	9,00



Offene Weine

Gelber Muskateller
Wenzel, Rust

Grüner Veltliner
Schindler, Mörbisch

Riesling R2
Kral Steffanus, Rust

Gemischter Satz
Aumann, Traiskirchen

Sauvignon Blanc
Glatzer, Göttlesbrunn

Chardonnay
Markowitsch, Göttlesbrunn

Blaufränkisch
Gager, Deutschkreutz

Zweigelt
Grassl, Göttlesbrunn

Ingenuus Cuvée
Kral Steffanus, Rust

Merlot
Haiden, Oggau