

Blattsalat & Eierschwammerl 	€	13,00
<i>Frischer Blattsalat mit eingelegten Eierschwammerln</i>		
Blattsalat & Hühnerstreifen	€	15,00
<i>Frischer Blattsalat mit gebackenen Hühnerstreifen und Kürbiskernöl</i>		

Steinpilzschamsuppe	€	6,00

Eierschwammerl & Knödel	€	16,00
<i>Eierschwammerlgulasch mit hausgemachten Serviettenknödel</i>		
Risotto & Steinpilze (möglich auch )	€	14,00
<i>Cremiges Risotto mit gerösteten Steinpilzen und kleinem Salat</i>		
Schweinefilet & Eierschwammerl	€	19,00
<i>Rosa gebratenes Schweinefilet im Prosciuttomantel auf cremigem Eierschwammerlragout und Serviettenknödel</i>		
Zander & Risotto	€	19,00
<i>Cross gebratenes Zanderfilet auf cremigem Risotto, gerösteten Steinpilzen und kleinem Salat</i>		
Filet „Mignon“ & Risotto	€	24,00
<i>Rinderfilet „Mignon“ mit cremigem Risotto, gerösteten Steinpilzen und kleinem Salat</i>		

diealm

by rabina

Blattsalat & Balsamico € 6,00
*Frischer Blattsalat mit hausgemachtem
Balsamicodressing*

Hausgemachter Hummus € 11,00
mit Pitabrot, Olivenöl und frischem Gemüse

Lachscarpaccio € 14,00
*Lachscarpaccio mit hausgemachtem Pesto, Rucola,
Oliven und Grana Padano*

Beef Tatar & Nussbrot € 14,50
*Würziges Beef Tatar mit ofenfrischem Nussbrot,
Butter und Wachtelei*

Blattsalat & Garnelen € 17,00
*Frischer Blattsalat mit scharf gebratenen
Riesengarnelen, Mango und Sweet-Chilisauce*

Beef „Consommé“ € 6,00/ 10,00
*mit saftigem Rindfleisch, Leberknödel
und Gemüsejoulienne*

Pho & Noodle € 6,00/ 11,00
*Kräftige Consommé mit Rindfleisch, Reisnudeln,
Gemüse, Koriander, Sternanis und Frühlingszwiebeln*

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 & Mangalitza Pulled Pork Triebaumer <i>Im BBQ-Ofen gegarter Schopf vom Mangalitza von Triebaumer in Rust im Ciabatta mit knackigem Salat, marinierten Zwiebeln, Dips und Wedges</i>	€	17,00
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
Österreichisches Dry Age Beiried (300g) <i>mit Wedges, Cole Slaw, BBQ-Sauce, Sesammayonnaise</i>	€	34,00

diealm

by rabina

Marillen Eisknödel	€	6,00
<i>Marillen Eisknödel vom Konditormeister Toni Harrer auf feiner Fruchtcreme und frische Früchte</i>		
Cremé Brûléé	€	6,00
<i>aus weißen Schoko-Tonkabohnen mit Himbeersorbet</i>		
Hausgemachtes cremiges Erdbeertiramisu	€	6,00
Lauwarmer Schokoladenkuchen	€	6,00
<i>mit Sorbet</i>		
Käsevariation		
<i>Auswahl von Französischen & Österreichischen Käsen</i>	klein €	9,00
<i>mit Früchten, Nüssen und Feigensenf</i>	groß €	14,00

Kinder Cheeseburger	€	6,00
<i>mit Wedges und Ketchup</i>		
Kinder Tagliatelle	€	5,00
<i>mit Paradeisersauce, Grana Padano und Rucola</i>		

Lieber Gast!

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

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 (Wein, Soda, Holler)		3,50
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 (div. Sorten)		3,50

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, Coca-Cola light	0,33	3,20
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 Bio/Vegan/mit Matcha Tee	0,25	3,90
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
Triebaumer, Rust

Grüner Veltliner
Auer, Tattendorf

Welschriesling
Bayer, Donnerskirchen

Sauvignon Blanc
Glatzer, Göttlesbrunn

Pinot Blanc Leithaberg
Prieler, Schützen am Gebirge

Blaufränkisch
Schwarz, Purbach

Zweigelt
Nittnaus, Gols

Merlot
Haiden, Oggau