



## EIN HERZLICHES GRÜSS GOTT AM BERG!

Wir freuen uns sehr, sie als Gäste bei uns begrüßen zu dürfen, und für ihr leibliches Wohlbefinden zu sorgen.

Mit unseren Mitarbeitern sind wir bemüht, frische Produkte vorwiegend aus unserer Region, mit Sorgfalt zu verarbeiten.

Es handelt sich dabei um Qualitätsprodukte von unseren heimischen Lieferanten und Landwirten.

Aus unserem Weinkeller servieren wir ihnen gerne eine erlesene Auswahl exzellenter Weine aus aller Welt.

Unsere Mitarbeiter beraten Sie mit Vergnügen.

Es ist uns ein großes Anliegen, ihren Besuch so angenehm wie nur möglich zu gestalten. Um Wartezeiten zu verhindern, können sie bei uns jederzeit eine Tischreservierung vornehmen.

Wir freuen uns auf ihren nächsten Besuch und wünschen ihnen angenehme Stunden in unserem Haus.

Philipp Posch,  
Silke Gaschnitz, sowie das gesamte Areit-Team

### Ein guter Start in den Tag ( bis 11:00)

*A good start to the day*

#### **Bauernfrühstück**

€ 13,90

2 Bio-Eier, Schinken, Speck Bergkäse Schwarzbrot  
*2 bio eggs, ham, bacon, mountain cheese, black bread*

#### **Genießer Frühstück (nur auf Vorbestellung)**

€ 28,90

Wurst und Käseplatte, Beef Tatar, Räucherlachs, Garnele, Marmelade, Honig, Nutella, Butter, Joghurt, Kuchen  
Fruchtsaft, Heißgetränk, Prosecco

*Cheese and sausage, beef tatar, smoked salmon, shrimp, jam, honey, chocolate cream, butter, yoghurt, cake juice, hot drink, prosecco*



## VORSPEISE / STARTERS

- Beef Tartar** € 23,90  
Gebeizter Dotter, Schichtbutter, Tomatenmarmelade und Toast  
*pickled yoilk, layered butter, totmato jam and toast*
- Karamellisierter Ziegenkäse** € 15,90  
Bio-Kürbispraline, Creme, Chips, Haselnuss Brioche  
*caramelized goat cheese  
bio pumkin praline, creme, chips, hazelnut brioche*
- Almjausen Brett** € 17,20  
Das Beste unseres Fleischermeisters Alois Schultes  
Schinken, Speck, Hartwurst, Pinzgauer Käse, Aufstrich,  
Essiggemüse, Senf, Kren, Bio-Ei, Butter und Brot  
*the best from our butcher Alois Schultes  
ham, bacon, hard sausage, Pinzgauer cheese, spread, vinegared  
vegetables mustartd, horseradish, bio egg, butter and bread*

## SALATE / SALAD

- Bauernsalat** € 18,50  
Kraut, Gurke, Tomate, Karotte, Blattsalat, Wildkräuter  
mariniert mit French Dressing, gebratene Speckstreifen,  
Erdäpfel und Bio-Spiegelei  
*Cabbage, cucumber, tomato, carrot, leave lettuce, wild herbs  
marinated with French Dressing, fried bacon, potaoes  
and fried bio egg*
- Knackige Salat Bowl** € 15,90  
Gemischte Blattsalate, Rohkost, Sprossen, Nüsse,  
Samen, Kresse, Limettenmayo/ *mixed leave lettuce, raw  
food, sprouted, nuts, seeds, cress, lime mayo*
- Mit gebratenen Hühnerstreifen** € 18,90  
with fried chicken stripes
- Mit gebratenen Riesengarnelen** € 21,90  
with fried king prawns



<b>Bunte Salatschüssel</b> <i>french Dressing</i>	€ 6,50
<b>Großer Salatteller</b> <i>large salad</i>	€ 9,50
<b>Beilagen Salat</b> <i>side dish salad</i>	€ 4,90

## SUPPEN / SOUPS

<b>Tagessuppe/ soup of the day</b>	€ 9,20
<b>Kräftige Rindersuppe/ Beef soup</b> Frittaten/ <i>with sliced herbal pancakes</i> Grießnockerl/ <i>with one semolina</i>	€ 6,80 € 6,80
<b>Areit – Suppentopf</b> Grießnockerl und Kräuterfrittaten <i>semolina and sliced herbal pancakes</i>	€ 9,20
<b>Kaspressknödelsuppe</b> <i>cheese dumpling soup</i>	€ 7,90
<b>Kaspress Topf</b> <i>cheese dumpling stock pot</i>	€ 10,50
<b>Pikant hausgemachter Gulaschsuppentopf</b> Schwarzbrot/ <i>spicy homemade Goulash soup bread</i>	€ 10,60

## EXTRAS

Knoblauchbrot / <i>garlic bread</i>	€ 5,40
Hausgemachtes Gebäck / <i>homemade bread</i>	€ 1,60
Semmel / <i>roll</i>	€ 1,30
Couvert	€ 4,00



## ALMSCHMANKERL / ALPINE DELICACIES

<b>Areit-Steak 180g</b>	€ 38,90
Filet vom Rind Cognac Glace hausgemachte Gnocchi, wilder Brokkoli, Mandeln <i>filet from beef, cognac glace homemade gnocci, wild broccoli, almonds</i>	
<b>Klassisches Wiener Schnitzel</b>	€ 27,50
vom Kalb, Petersilienkartoffel und kaltgerührte Preiselbeeren <i>from veal, parsley potato and cold roasted cranberries</i>	
<b>Areit-Burger Klassik</b>	€ 21,90
Pommes und Barbecue Sauce	
<b>High End Burger</b>	€ 34,90
180g Rindfleisch, kurzgebratener Thunfisch Trüffelcreme & Steak Pommes <i>180g beef, short fried tuna truffle cream &amp; steak fries</i>	

## PASTA UND VEGETARISCHE GERICHTE

<b>Spaghetti Bolognese</b>	€ 17,80
<b>Pasta Al arrabiata</b>	€ 17,80
Tomatensauce, Gemüse <i>Tomatosauce, vegetables</i>	
<b>Pinzgauer Kasnockn</b>	€ 21,90
Im Pfandl serviert mit Röstzwiebel und Schnittlauch Grüner Salat <i>fried onion, chives green salad</i>	
<b>Hausgemachte Spinatknödel</b>	€ 19,50
Gebratenes Gemüse, Parmesanschaum <i>homemade spinach dumplings fried vegetables, parmesan foam</i>	



## FISCH / FISH

### See trifft Meer

Variation von Süßwasserfisch und Meeresfisch  
Risotto, Garnelen, Wan Tan, mediterranes Gemüse  
*lake meets sea - variation from fish and sea food  
risotto, shrimp, wan tan, mediteran vegetables*

€ 36,80

## WILD

### Hirsch-Entrecote

In Pistazienkruste, gebackene Erdäpfel  
Edelkastanie, Preiselbeer Jus  
*deer-entrecote - pistachio crust, fried potatoes  
sweet chestnut, cranberry jus*

€ 36,80

## ÖSTERREICHISCHE DESSERT KLASSIKER ( BIS 15:30)

### AUSTRIAN SWEETS

#### Apfelstrudel / *apple strudel*

€ 6,50

Mit Sahne oder Eis/ *with cream or ice cream*  
Mit Vanillesauce/ *with vanilla sauce*

€ 7,90

€ 8,20

#### Hausgemachter Kaiserschmarren

Apfelmus und Zwetschkenröster  
*apple sauce and plum roaster*

€ 17,20

#### Germknödel mit Butter und Mohn

*with butter and poppy*

€ 9,50

#### Germknödel mit Vanillesauce und Mohn

*with vanilla sauce and poppy*

€ 10,80



## ÖSTERREICHISCHE DESSERT KLASSIKER ( BIS 15:30)

### AUSTRIAN SWEETS

#### **Geeister Eierlikörschaum**

€ 11,50

Gebackene Vanillecreme, Himbeersorbet  
*iced advocaat foam*  
*baked vanilla cream, raspberry sorbet*

#### **Schokoladenvariation**

€ 13,50

Brownie glutenfrei  
Dunkle Mousse  
Weißes Sorbet

#### **Was Süßes geht immer**

€ 26,50

Hausgemachte Dessertvariation für 2 Personen  
*homemade dessert variation for 2 person*

#### **Tagesangebot an Kuchen**

€ 5,20

*cake of the day*