



via culinaria

GENUSSWEGE IM **SALZBURGERLAND**

Die Via Culinaria lädt zu einer genussvollen Reise kreuz und quer durch das Salzburger Land ein und führt auf 7 Genusswegen zu den köstlichsten regionalen Produkten. Die AreitAlm liegt am "Genussweg für Hüttenhocker"

**Lassen Sie einfach die alpine Berglandschaft auf sich wirken, tief durch atmen und Energie tanken, denn nirgends ist die Luft klarer und würziger...
Einen schönen Aufenthalt auf der AreitAlm**

Genuss aus der Küche

In der AreitKüche werden wertvolle Produkte in Topqualität, mit dem Wissen über ihre Herkunft von kreativen Köchen liebevoll veredelt. Küchenchef Raimund Knautz und sein Team lieben es regional und unverfälscht.

Der Pinzgau ist nicht nur eine Tourismusregion mit intakten und vielfältigen Naturlandschaften: Kristallklare, rauschende fischreiche Gebirgsbäche, blühende Alm- und Bergwiesen mit vielen schmackhaften Kräutern und Wälder bieten die ideale Grundlage für eine Landwirtschaft mit einer breiten Palette von Spezial- und Genussprodukten. Mit den Pinzgauer Produkten kreieren sie überlieferte aber auch innovative Gerichte, auf phantasievolle und doch einfache Art und Weise.



Frühstücken auf der AreitAlm (bis 11,01 Uhr)

Breakfast at the AreitAlm (until 11,01 hours)

GENIESSER "ALM-FRÜHSTÜCK" nur auf Vorbestellung

(ab 2 Personen)

1 Tasse Kaffee, Tee oder Kakao, Brotkorb, selbstgemachte Marmelade, Honig, Natur-Joghurt mit frischen Früchten, Schinken-Käseteller, Räucherlachs, Rührei, Fruchtsaft, pro Person

GOURMET "ALM-BREAKFAST" only on reservation

(from 2 persons)

1 Cup of coffee, tea or cocoa, breadbasket, butter, marmalade, honey, natural yoghurt with fruits, ham & cheese platter, smoked salmon, scrambled eggs, fruit juice, per person

€ 19,00

SKY-FRÜHSTÜCK

(3 Spiegeleier mit Speck im Pfandl serviert) Butter und Gebäck

SKY-BREAKFAST

(bacon and 3 fried eggs served in a pan) with butter and bread

€ 8,50



Vorspeisen / Starters

PINZGAUER DUETT (RIND UND HIRSCH)

mit Zwiebelmarmelade, Aroniabeere und hausgemachtes Ciabatta

A MEDLEY FROM TATARE

from local „Pinzgau Beef and Deer“

served with stewed onion and ciabatta

€ 18,90

GEBEIZT UND GEFLÄMMTER SEESAIBLING

mit Rettich und Wildkräuter

MARINATED AND FLAMMED LAKE CHAR

Horseradish-Espuma, wild herbs

€ 15,20

PANNA COTTA

vom Rauriser Almfrischkäse mit Praline und Ofentomaten

PANNA COTTA FROM LOCAL CHEESE

with pralines, oven-tomatoes

€ 12,50



Salate /salads

ALM-JAUSN-BRETTL

mit Speck, Käse, Hauswürstl, Aufstrich, Essiggemüse und mit hausgemachten Bauernbrot

*„ALM-JAUSN-BRETTL“ (HEARTY MOUNTAIN SNACK)
with Farmer's bacon, cheese, house sausages, bread spread,
pickled vegetables and homemade bread*

€ 12,50

IN DER KÜRBISKERNPANADE GEBACKENE HÜHNERSTREIFEN

auf Erdäpfel-Vogelersalat und Kernöl

*CHICKEN STRIPS BAKED IN THE PUMPKIN SEED BREADING
served with Potato-field salad with "Kernöl"*

€ 15,90

BAUERNSALAT

Blattsalat, Tomate, Gurke, Kraut, Karotte und Mais mit knusprigem Speck, Erdäpfeln und Spiegelei

FARMERS SALAD

*Lettuce, tomato, cucumber, cabbage, carrot and corn
with crispy bacon, potatoes and fried egg*

€ 11,50

BUNTER BLATTSALAT MIT CAESARDRESSING UND GEGRILLTEN KNOBLAUCH-CHILIGARNELEN

*COLORFUL SALAD WITH GRILLED GARLIC CHILI PRAWNS
and crispy cheese with caesardressing*

€ 16,90

BUNTER SALAT KLEIN

SMALL COLORFUL SALAD

€ 5,20

BUNTER SALAT GROSS

LARGE COLORFUL SALAD

€ 7,90



Aus dem Suppentopf / from the soup pot

TAGESSUPPE

DAILY SOUP CREATION OF OUR CHEF

€ 7,20

KRÄFTIGE RINDSUPPE MIT GRIESNOCKERL ODER KRÄUTERFRITTATEN (Wunschsuppe)

*BEEF CONSOMMÉ WITH SEMOLINA GNOCCHI
OR FINE SLICED PANCAKES WITH HERBS*

€ 5,90

PIKANTER HAUSGEMACHTER GULASCHSUPPENTOPF

*mit Bauernbrot
SPICY „GULASH SOUP“
with homemade bread*

€ 8,20

AREIT-KNÖDELSUPPENTOPF

*Kaspressknödel und Leberknödel (2 Stück)
DUMPLING SOUP POT
cheese- and liver dumpling (2 pieces)*

€ 8,50

APFELSELLERIE TRIFFT KÜRBIS-MARONI

APPLE-CELERY AND PUMPKIN-CHESTNUT SOUP

€ 8,20

ESSENZ VOM TAUERNWILD

*mit Hirschmaultasche
CONSOMMÉ FROM DEER
with deer mule bag*

€ 8,50



Almschmankerl / Alpine Delicacies

„PINZGAUER KASNOCKN“

im Pfandl serviert mit Röst-Zwiebel und Schnittlauch

“PINZGAUER KASNOCKN“

served in a pan with crispy onions

€ 12,80

AREITALM - STEAK CA. 140G

Filet vom Rind mit Speck, Zwiebel und Champignons, Knoblauchbrot

AREITALM STEAK ca. 140g

Fillet of beef with bacon, onions, mushroom and garlic bread

€ 21,50

KLASSISCHES WIENER SCHNITZEL

mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren

WIENER SCHNITZEL (CALF)

parsley potatoes and cranberries

€ 19,90

CHEESE-BACON ALMBURGER

mit Speck, Cheddar, Tomate, Gurke, Salat und Wedges, Barbecuesauce

CHEESE & BACON ALMBURGER

with bacon, cheddar, tomatoes, cucumber, salad, wedges potatoes and barbecue sauce

€ 17,50

IN HEUBUTTER GESCHWENKTER REHRÜCKEN

Maisgrieß, Kürbisgemüse und Waldbeeren-Chutney

IN HEDGES SWIVELED DEER BACK

Corn-semolina, pumpkin and wild berry chutney

€ 26,50



Pasta & Co

SPAGHETTI FLEISCHSAUCE

SPAGHETTI BOLOGNESE

€ 12,80

PENNE ALL`ARRABBIATA

PASTA ALL`ARRABBIATA

€ 11,90

frischer Parmesan wird auf Wunsch mitgereicht
(fresh parmesan is served on request)

VEGETARISCHE KNÖDELVARIATION

(SPINAT, PILZ, KÄSE, RATATOUILLE)

VEGETARIAN DUMPLING VARIATION

(spinach, mushroom, cheese, ratatouille)

€ 16,50

Zwischengerichte / *between court*

GEFÜLLTES PINZGAUER BLADL

mit lauwarmen Speckkraut

FILLED HOMEMADE NOODLE BAGS

with warm bacon-coleslaw

€ 12,50

SÜSSWASSER-EDELFISCH

mit Weißwein-Zitronensauce und hausgemachte Nudeln

LAKE-FISH

with white wine-lemon-sauce and homemade noodles

€ 17,90



Fischgerichte / Fish

"DAS MEER"

verschiedene Meeresfische, gegrilltes Gemüse, Risotto und Zitronenthymian

"THE SEA"

various sea fish, grilled vegetables, risotto and lemon thyme € 24,50

FISCHGERICHT LAUT TAGESANGEBOT

Minispinat und Beilagen-Variation, Weißweinschaum

FISH FILET OFFER OF THE DAY

mini-spinach and side-dishes-variation, white-wine-espuma € 21,50

Hauptgerichte / main dish

FILETSTEAK VOM PINZGAUER RIND CA. 200G

Eierschwammerl, Sellerie, Erdäpfel

PINZGAU BEEF FILLET

mushroom cream, celery and potatoes € 32,50

KALBSRÜCKENSTEAK CA. 180G

mit Spitzmorcheln, Thymian-Gratin, Kohlsprossen

VEAL FILLET with morels, thyme-gratin and cabbage sprouts € 28,50

AREITALM SCHWEINEREI

mit zweierlei Kraut und Knödel

VARIATIONS OF ROAST PORK

WITH MEDLEY OF CABBAGE AND DUMPLING € 19,80

GEFÜLLTE HÜHNERBRUST

kurzgebratenes Gemüse und hausgemachte Gnocchi

FILLED CHICKEN- BREAST

grilled vegetables and homemade gnocchi € 19,50



Österreichische Desserts

Austrian desserts

APFEL,- ODER TOPFENSTRUDEL FEIN GARNIERT

*APPLESTRUDEL OR STRUDEL WITH CURD CHEESE FILLING,
FINELY GARNISHED*

€ 4,90

Schlagobers/*whipped cream*

€ 1,50

Vanillesauce/*vanilla sauce*

€ 1,90

eine Kugel Vanille-Eis/*one scoop vanilla-ice cream*

€ 1,60

HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARRN (WARTEZEIT)

klassisch mit Zwetschkenröster

*HOME MADE CUT-UP AND SUGARED PANCAKE (waiting period)
with stewed plums*

€ 11,90

GERMIKNÖDEL

mit Mohnzucker und Butter

YEAST DUMPLING

with hot butter, covered in crushed poppy seeds

€ 7,20

GERMIKNÖDEL

mit Mohnzucker und Vanillesauce

YEAST DUMPLING

covered in crushed poppy seeds and vanilla sauce

€ 8,80

ÖSTERREICHISCHE KÄSEVARIATION

mit Chutney und hausgemachtem Gebäck

AUSTRIAN CHEESE SPECIALTIES

with chutney and homemade bread

€ 13,50



Süßes aus der AreitAlm-Mehlspeiskuchl *Sweet from the AreitAlm-Pastry kitchen*

WINTERLICHES LIEBESSPIEL VON DER SCHOKOLADE

VARIATION OF CHOCOLATE

€ 12,50

POLSTERZIPF

mit Preiselbeeren

DOUGH DONUT

with cranberries

€ 10,50

BRATAPFEL / GRIES / HOLLER

BAKED APPLE / SEMOLINA / ELDERBERRY

€ 10,50

DESSERTVARIATION

ab 2 Personen

DESSERT VARIATION

off 2 persons

€ 21,50

TAGESANGEBOT / OFFER OF THE DAY

Hausgemachte Torten und Kuchen, fein garniert

Home made cakes, finely garnished

€ 4,90



Crepes

täglich ab 14:00 Uhr
daily from 14:00

CREPES

Zur Wahl mit Caramel, Nutella oder hausgemachter Marillenmarmelade,
Preiselbeeren oder mit Beerenragout

CREPES

*To choose with Caramel, Nutella or home made apricot jam,
Cranberries or with berry ragout*

€ 5,20

CREPES

mit Vanille-Eis, Banane und Schokosauce

CREPES

With vanilla ice cream, banana and chocolate sauce

€ 8,50

Couvert € 2,50

„Wir brauchen was Besseres als den Seniorenteller.“
Sie haben die Möglichkeit aus unserer speziellen Kinderkarte zu wählen,
und für Junggebliebene können Sie einige Gerichte als „Seniorenteller“
bestellen.

Preisnachlass von € 2,00

Couvert € 2,50

„We need something better than the seniors plate.“
You can choose from our special children's menu and for the young at heart
you can order some dishes as "seniors' dishes".

Price reduction of € 2,00