



## *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 „GULASHSOUP“  
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