

# Grüß Gott,

*und ♥-lich Willkommen hier bei uns auf der „Schnepfn Alm“!*

*Wir freuen uns, Ihnen eine Auswahl an Speisen zu bieten, die in der Tradition der österreichischen Küche stehen, aber auch international inspiriert sind.*

*In unserer Küche werden ausschließlich frische Qualitätsprodukte verarbeitet. Wir beziehen unser Fleisch aus Österreich, unter anderem gekennzeichnet mit dem AMA - Qualitäts - Gütesiegel. Die Eier sind von glücklichen Hühnern aus Bodenhaltung, die Milchprodukte aus unserer Region, die Äpfel und das Kürbiskernöl aus der Steiermark sowie das Gemüse je nach Saison von österreichischen Bauern. Das Wild stammt aus dem Jagdrevier im Riedingtal/Lungau.*

*Unser Küchenteam, geleitet von Marco Semtner, lädt Sie recht herzlich zu einer „kulinarischen Reise“ ein.*

*Lassen Sie sich dabei von unserem Restaurant-Team begleiten, welches Ihnen auch gerne in der Auswahl der Getränke und Weine behilflich ist.*

*Wir freuen uns sehr, dass wir auch bereits mehrere Auszeichnungen wie „Gute steirische Gaststätte“, „Kulinarium Steiermark“, „Genuss-Partner Ski Amadé“ und das Gütesiegel „GenussWirt“ vorweisen dürfen.*

*Als GenussWirt garantieren wir Herkunfts- und Qualitätssicherheit unserer angebotenen Produkte. Wir leben Regionalität, Saisonalität und die steirische Gastfreundschaft - und das täglich.*

*Ebenfalls freuen wir uns sehr über die Auszeichnung mit dem AMA-Gastrosiegel, welches wir für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe erhalten haben.*

*Guten Appetit wünscht Ihnen  
Familie Keinprecht und das Team der „Schnepfn Alm“*



## Feine Vorspeisen...

Euro

### **Carpaccio vom Almochsen**

mit kaltgepresstem Olivenöl, Parmesanspänen  
und Ruccola

*Carpaccio from the ox with cold-pressed olive oil, parmesan shavings and toast*

12,50

### **Räucherforellentatare**

an bunten Blattsalaten und Toastbrot

*Smoked trout tartare with leaf salad and bread*

9,40

### **Bunter Frühlingssalat**

mit Ennstaler Ziegenkäse

*Assorted spring salad with three different kinds of goat cheese*

8,60

### **Jägersalat**

Zartes Hirschroastbeef an knackigen Blattsalaten  
mit Himbeer - Walnussdressing

*Tender roast beef of red deer with leaf lettuce and raspberry-walnut dressing*

10,50

## Aus dem Suppentopf...

### **Kräftige Rindssuppe**

*Beef broth with fresh chives*

mit Frittaten

*Sliced pancakes*

4,80

mit Kaspressknödel

*Cheese dumplings*

5,40

### **Unsere Knoblauchsuppe**

mit Obershaube und Croutons

*garlic cream soup with whipped cream and croutons*

5,90

## Unsere Hauptspeisen...

Euro

*Filetsteak von der Kalbin (Voralpenrind)  
mit Kräuterbutter, Pommes frites im Körberl  
und marktfrischen Gemüse* 32,60  
*with herb butter, French fries and market fresh vegetables*

*Gold-gelb gebackenes Wiener Schnitzel  
mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren* 19,60  
*- vom Kalbsrücken*

*- vom Schweinerücken* 14,50  
*Wiener Schnitzel" with parsley potatoes and cranberries  
- from the Ennstaler veal  
- from the pork*

*Zarte Landhendlbrust unter der Kürbiskernkruste  
mit frischen Kräuterrahmtagliolini und Rosmarinjus* 16,80  
*Chicken breast under a pumpkinseed crust fresh herb cream tagliolini and rosemary jus*

*Salat „Finale Grande“  
gegrilltes Entrecôte vom Voralpenrind  
mit knackigen Blattsalaten*  
*Buam 250g* 22,90  
*Dirndl 150g* 16,90  
*Salad „Finale Grande“  
grilled Entrecôte from beef with leaf salad*

**Steirisches Wurzelfleisch**  
mit Gemüsestreifen, Salzkartoffeln  
und frischen Kren  
in der eigenen Suppe serviert 14,90  
*Styrian meat with vegetable stripes, salted potatoes and horseradish*

**Ragout vom Riedingtaler Rothirsch**  
mit Serviettenknödel und Apfelrotkraut 17,90  
*Ragout from the Riedingtaler red deer with bread dumplings and apple red cabbage*

**Gegrillte Tranche vom hausgeräucherten Lachs**  
mit in Ahornsirup  
geschwenkten Karotten-Erdäpfelgemüse 17,50  
*Grilled slice of home-smoked salmon with in maple syrup pan-fried carrot potato vegetables*

**Spaghettí Aglio e olio**  
mit Basilikum,  
Parmesanspäne und gebratenen Garnelen 14,80  
*Spaghetti aglio e olio  
with basil, Parmesan chips and fried shrimps*

**Spinat-Käseknödel**  
auf Rucolabeet mit Pinienkernen,  
brauner Butter und Parmesanspänen 11,50  
*spinach-cheese-dumpling with rocket, pine nuts, brown butter, parmesan*

## Süße Versuchung...

**Lebkuchen Creme-Brûlée** **Euro**  
*gingerbread creme-brûlée* 5,40

**Palatschinken**  
mit warmen Heidelbeeren und Schlagobers 6,60  
*Pancakes with warm blueberries and whipped cream*

**Warmer Schokoladekuchen**  
mit Zwetschkenragout und Vanilleeis 6,80  
*Warm chocolate cake with plum ragout and vanilla ice cream*

**Unser Kaiserschmarrn**  
mit Rosinen, Birnenspalten und Walnusskerne  
wahlweise mit Zwetschkenröster oder Apfelmus 10,50  
*Kaiserschmarrn" with raisins, pear pieces and walnuts  
optionally with stewed plums or apple purée*

## Noch Lust auf österreichische Käsespezialitäten?

**Käseteller garniert mit Trauben und Nüssen**  
dazu Schwarzbrot  
*Austrian cheese speciality with grapes, nuts and bread*

**Kleiner Käseteller** 6,80  
*small plate*

**Großer Käseteller** 9,80  
*big plate*