

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

Styrian meat with vegetable stripes, salted potatoes and horseradish

14,90

Ragout vom Riedingtaler Rothirsch

mit Serviettenknödel und Apfelrotkraut

Ragout from the Riedingtaler red deer with bread dumplings and apple red cabbage

17,90

Gegrillte Tranche vom hausgeräucherten Lachs

mit in Ahornsirup

geschwenkten Karotten-Erdäpfelgemüse

Grilled slice of home-smoked salmon with in maple syrup pan-fried carrot potato vegetables

17,50

Spaghetti Aglio e olio

mit Basilikum,

Parmesanspäne und gebratenen Garnelen

Spaghetti aglio e olio

with basil, Parmesan chips and fried shrimps

14,80

Spinat-Käseknödel

auf Rucolabeet mit Pinienkernen,

brauner Butter und Parmesanspänen

spinach-cheese-dumpling with rocket, pine nuts, brown butter, parmesan

11,50

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