

Grüß Gott

und ♥-lich Willkommen hier bei uns auf der „Schneepfn 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, das Gütesiegel „GenussWirt“ tragen zu 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 „Schneepfn Alm“*

Feine Vorspeisen...

Delicious starters...

Euro

Carpaccio vom Almochsen

*mit kaltgepresstem Olivenöl, Toastbrot
und Parmesanspänen*

Beef carpaccio with extra virgin olive oil, toast and Parmesan shavings

€ 12,50

Italienischer Büffelmozzarella

auf Paradeisercarpaccio und Ruccolapesto

Italian buffalo mozzarella on tomato carpaccio, rocket pesto

€ 8,40

Pflücksalat mit eingelegtem Ennstaler Ziegenkäse,

mit Erdbeeren, Cranberries und Cashewkerne

Pickled salad with pickled Ennstal goat cheese, Figs and cashew nuts

€ 8,50

Gebratene Garnelen

mit Rucola, Cherry Tomaten und Balsamico

Fried prawns with rocket, cherry tomatoes and balsamic vinegar

€ 8,60

Aus dem Suppentopf...

Soups

Euro

Kräftige Rindsuppe

Wählen Sie aus folgenden Einlagen:

Beef soup, Choose from the following insoles:

Frittaten

sliced pancake

€ 4,80

Grießnockerl

semolina dumplings

€ 5,20

Erdäpfel-Kremsuppe

mit Schwarzbrotcroutons

Potato-cream soup with whipped cream and croutons

€ 6,20

Unsere Hauptspeisen...

Our main courses...

Euro

Filetsteak von der Kalbin (Voralpenrind)

mit Kräuterbutter, Pommes frites im Körberl

und Gemüsebouquet

€ 32,60

Fillet steak of veal (prealpine beef) with herb butter, French fries in a basket and vegetable bouquet

Gold-gelb gebackenes Wiener Schnitzel

mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren

Gold-yellow baked Wiener Schnitzel with parsley potatoes and cranberries

vom Kalbsrücken

veal loin

€ 19,60

vom Schweinerücken

pork loin

€ 14,50

Zarte Maishendelbrust

mediterran gefüllt

auf cremigen Kräuter-Parmesanrisotto

€ 16,80

Tender country chicken breast

filled with mediterranean creamy herb-parmesan risotto

Ragout vom Riedingtaler Rotwild

mit Apfelrotkraut und Zapfenkroketten

17,90

Ragout of Riedingtaler deer with apple red cabbage and cone croquettes

Asien in der Schnepfnalm

Gebratene Nudeln

mit saisonalem Gemüse und frischen Pilzen

€ 12,50

Fried noodles with seasonal vegetables and fresh mushrooms

mit Kalbsfleisch

€ 18,50

with veal

mit Garnelen

€ 16,50

with prawns

Gebratene Forelle aus dem Schnepfnteich

mit Petersilienkartoffeln und Zitronenbutter

€ 15,90

Roasted trout from the Schnepfnteich with parsley potatoes and lemon butter

Sommerliche Pasta

mit Rucola Pesto und Parmesan cracker

€ 11,60

pasta with rucola pesto and parmesan cracker

mit Garnelen

€ 15,80

with prawns

Süße Versuchung...

Sweet temptation

Euro

Pralinenmousse

mit Zwetschkenragout und Honigwabe

€ 7,90

Almond tart cake with berry ragout, vanilla foam and forest fruit ice cream

Sommerliches Limetten-Creme brûlée

€ 4,70

Summer lime cream brûlée

Unser Kaiserschmarrn

garniert mit Birnenspalten und Walnusskernen

€ 10,20

wahlweise mit Apfelmus oder Zwetschkenröster

Our Kaiserschmarrn garnished with pear slices and walnut kernels

Torten und Mehlspeisen aus unserer Vitrine

3,20

Cakes and pastries from our showcase

Noch Lust auf Käsespezialitäten?

Would you like some cheese specialties?

Käseteller garniert mit Trauben und Nüssen dazu Schwarzbrot

Cheese plate garnished with grapes and nuts, served with brown bread

Kleiner Käseteller

€ 6,80

Small cheese plate

Großer Käseteller

€ 9,80

Big cheese plate