süße Alm... alles hausgemacht

ofenwarmer **Apfelstrudel**	€ 4,00
mit Schlagsahne	€ 4,40
- mit Vanillesauce	€ 5,70
ofenwarmer **Topfenstrudel**	€ 4,00
mit Schlagsahne	€ 4,40
- mit Vanillesauce	€ 5,70
originaler **Kaiserschmarrn** mit Apfelmus	€ 9,80
Buchtel´n mit Vanillesauce	€ 6,80

Leicht leben
voll genießen

KÄRNTEN
LUST AM LEBEN

biosphären
park
nockberge

auf der Alm
schmeckt´s am Besten!

Mahlzeit!

Almgasthaus
Zechner Alm

hier erhältlich

0,35 lt - 12,90
Stamperl - 3,00

WKO

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren MitarbeiterInnen!*

*gem. § 3 Abs. 2 AllergeninformationsVO BGBl. II Nr. 175/2014

Zirbenschnaps
....und so geht´s

Die rotvioletten Zirbenzapfen werden im Juni – Juli gesammelt und zur Herstellung des begehrten und aromatischen Zirbenschnapses

Der größte zusammenhängende Zirbenbestand Europas liegt im Biosphärenpark der Kärntner Nockberge

Man nimmt drei Stück pro Liter und schneidet sie in ca. 1cm dicke Scheiben, gibt sie in ein großes Gefäß aus Glas, Zucker drauf und den Korn, dann mit Deckel schließen, ca. 5 Wochen an einen warmen Ort stellen. Danach durch ein Tuch filtern und in Flaschen füllen. Manche nehmen auch Obstler statt Korn, braunen Zucker, statt weißen oder Kandiszucker. Die Menge des Zuckers ist Geschmackssache.
In den Nockbergen sagt man: *Jeden Tag ein Zirberl und du wirst hundert Jahre alt!*
Der Zirbenschnaps soll herzstärkend, blutreinigend und schleimlösend wirken.

KÄRNTEN CARD BONUS PARTNER

4 ermäßigte Gerichte mit der Kärnten Card !
bitte unbedingt bei der Bestellung vorweisen,
kann im Nachhinein nicht mehr umgebucht werden!

1. die "Power - Suppe"
Rindsuppe mit Fritatten — € 3,70

2. "Power Frigga" - Holzknechtpfandl
Speck, Zwiebel, Eier, Sterz (Polenta) und Käse — € 10,20

3. "Power Kasspätzle"
handgemachte Spätzle
reichlich Käse und Röstzwiebel — € 9,30
VEGETARISCH

4. "Power Apfelstrudel"
mit Vanillesauce — € 5,10

Diese Gerichte sind mit der Kärnten Card ermäßigt!

Auf da Alm do is lustig...

Klebt der Bauer an der Mauer, war der Stier ein wenig sauer!

Ist der Bauer noch nicht satt, fährt er sich ein Hähnchen platt.

Hat der Bauer kalte Schuhe, steht er in der Tiefkühltruhe.

Kommt die Milch in Würfeln raus, fiel im Stall die Heizung aus.

Dreht der Hahn sich auf dem Grill,
macht das Wetter, was es will.

Melkt der Bauer statt der Kuh die Sau,
ist er mal wieder restlos blau.

Fällt der Bauer schräg vom Dach,
liegt der Hahn vor Lachen flach.

die Speisekarte kannst Du für 1,-- mitnehmen! als Erinnerung...

Suppen

feine **Kräuterfritattensuppe** € 4,10

Lungauer **„Kaspressknödel"** in der Rindsuppe € 5,30

cremige **Knoblauchcremesuppe** mit Croutons € 4,10

für den kleinen Hunger

"Riesen" Frankfurter Würstel
- mit Senf und Brot € 5,60
- mit Pommes Frites € 7,70

Pommes Frites € 4,60

Kinder Wienerschnitzel
mit Pommes Frites € 4,60

VEGETARISCH

Spinatknödel mit brauner Butter, Parmesan
und kleiner Salatschüssel mit Hausdressing € 10,30

frische Salate

Salat mit Putenstreifen
gegrillte Putenstreifen auf frischen Salaten der Saison € 11,20

gemischter **Salat** mit Hausdressing € 5,40

grüner **Salat** mit Dressing € 4,60

Zechner´s Alm-Salat mit paniertem Kürbiskernschnitzel
Käferbohnen mit Kernöl, Erdäpfelsalat und Blattsalate € 12,30

Frigga: dos is kärntnerisch...

Frigga (auch Frigge, Frikka oder Fricka) ist ein original Kärntner Gericht. Traditionell wurde es von Holzfällern in einer Pfanne über offenem Feuer hergestellt.

Zur Zubereitung wird gewürfelter Speck und Zwiebel in reichlich Butterschmalz glasig angebraten.
Eier darüberschlagen, Käse hinzufügen und stocken lassen.
Frigga wird entweder mit Polenta serviert oder direkt aus der Pfanne mit Brot gegessen.

Mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken... Mahlzeit..

aus dem Pfand´l...

Kärntner Pfandl
Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Pilzen,
hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren € 12,90

VEGETARISCH

Käsespätzle
mit hausgemachten Spätzle,
reichlich Käse und Röstzwiebel € 10,30

„Frigga" - Holzknechtpfandl
Speck, Zwiebel, Eier, Sterz (Polenta) und Käse € 11,30

Wildererpfandl
schmackhaftes Wildragout in deftiger Sauce
mit Semmelknödel und Preiselbeerapfel € 14,20

a Jaus´n – Brotzeit

Kärntner Brettljause
mit hausgeräucherten Schinkenspeck,
Hauswürstel, Almkäse, Butter, Verhackerts,
Salami und Pietschnigg´s Bauernbrot — € 11,80

Verhackert´s Brot
Pietschnigg´s Bauernbrot, Verhackert´s, Zwiebelringe — € 4,90

Speckbrot
hausgeräucherter Schinkenspeck
auf Butter-Bauernbrot vom Pietschnigg — € 7,90

VEGETA-RISCH
Almbutter-Brot
Pietschnigg´s Bauernbrot, Butter, Schnittlauch, Saures — € 4,90

Pleazn	Blessur (Verletzung), Wunde
nokapazl	geistig unvorebereitet sein
Kernbuam	Polizei
Painhītn	Bienenhaus
bet-schwār	müde sein
Pīsgurn	böse, bissige Frau
Wöltschkahaufn	Maulwurfhügel
Werchtågsgwånd	Arbeitskleidung
ochtaeisn	Ehering
Windpaitl	Falott, Gauner
Zwutschkale	Baby, kleiner Mensch
a Hazale	Wettrennen machen
urasn	verschwenden (v.a. essbares)
Tschmauke	ständig jammernde, nörgelnde Person
Schnaizzottn	Taschentuch

kärntnerisch – Mundart

unsere Liabsten

VEGETA-RISCH
orig. **Kärntner Kasnudl**
handgekrendelte Topfen-Kartoffel Nudl
mit Butterschmalz und kleiner Salatschüssel mit Hausdressing — € 10,30

g´schmackige **Fleischnudl**
mit Sauerkraut und Gramml´n — € 10,30

Wiener Schnitzel
vom Schwein mit Pommes Frites — € 12,20

Grillgemüse mit einer Scheibe **Rinderhuftsteak**
Kräuterbutter und Pommes Frites — € 19,90

Schweinsbraten mit Semmelknödel und Sauerkraut
mit kräftiger Bratensauce — € 13,20

feiner **Zwiebelrostbraten** in deftiger Sauce
mit Bratkartoffeln und Zwiebelringen — € 17,90

Ritschert *echt kärntnerisch*
(Eintopf mit Rollgerste, Bohnen, Selchfleisch und Bauernbrot) — € 7,30

Das **Ritschert** heißt auch in Kärnten *Gerstbrein*.
Der sehr nährhafte Eintopf wurde früher von den Bergbauern direkt auf der Alm gekocht.

Zu den Grundzutaten gehören am Vortag eingeweichte Graupen = Rollgerste und Hülsenfrüchte (meist Bohnen oder Linsen), sowie bevorzugt wird Stelze oder Selchroller. Bohnen, Rollgerste und Fleisch werden mit Pfeffer, Salz, Bohnenkraut, Liebstöckel, Lorbeerblatt sowie Petersilie und Suppengemüse (Karotten, Sellerie, Lauch, Knoblauch und Kartoffelwürfel) gemeinsam gekocht, wobei das Salzen zuletzt erfolgt. Wichtig ist zum Eintopf echtes Bauernbrot!

Brot
Unser Hausbrot bäckt Herr Christoph P. von der Stadtbäckerei in Gmünd. Ehrliche Produkte sprechen für den genussvollen Geschmack.