

SALZBURGER

HOCH ALM

— MITTAGSKARTE —

Touristischer Partner



SALZBURGER
LAND

BROTZEIT, SUPPEN & SALATE

ALM SNACK TIME, SOUPS & SALADS

URIG, GEMÜTLICH, LÄSSIG

Setz Dich nieder, entflieh' für ein paar Stunden der Hektik des Alltags und lass' Dich von unserer frischen und genussvollen Küche verwöhnen. In der Salzburger Hochalm kommen Traditionelles und Originelles zusammen. Mit Handwerkskunst sowie originalen Materialien aus den Alpen entstand eine urgemütliche Hütte mit direktem Blick auf die Pulverschneepiste. Hier trifft man sich, um stilecht im urigen Ambiente zu speisen. Kulinarisch wirst Du von unserem Team mit g'schmackig-frischer alpenländischer Küche verwöhnt.

Sit down and escape the hustle and bustle of everyday life for a few hours and indulge yourself with our fresh and delicious cuisine. The Salzburger Hochalm brings together the traditional and the inventive. With fine craftsmanship and original materials from the Alps, a cosy cabin with a direct view of the powder snow piste was created. Here you meet to dine in style in a rustic, alpine atmosphere. Our culinary team is ready to treat you with deliciously fresh alpine cuisine.



AUFSTRICH BRETT'L 2,5,9 **vegetarisch | vegetarian** 6,90 €

Hausgemachter Obazda, Kräuter Crème fraîche und veganer Kichererbsen-Dip, serviert mit herzhaftem Bauernbrot und Laugenbrezel.

Spread Brett'l Homemade obazda, herb creme fraiche and vegan chickpea dip served with artisan bread and pretzel.

BAYRISCHER WURSTSALAT 2,5,9 8,90 €

Herzhafter Salat aus Fleischwurst vom Landmetzger mit Essiggurken, roten Zwiebeln und gehackten Kräutern. Serviert mit Bauernbrot und Kräuterschmand.

Bavarian sausage salad Traditional salad made regional luncheon sausage, cornichons, red onions and chopped herbs. Served with artisan bread and herb crème fraîche.

FRIITATENSUPP'N 10 6,50 €

Kräftige Rindssuppe mit Frittaten und Wurzelgemüse.

Heavy beef broth with Austrian savoury pancake and root vegetables.

KÜRBIS-KAROTTEN-INGWER SUPPE 10 **vegan** 5,90 €

mit gerösteten Kürbiskernen.

Pumpkin, carrot and ginger soup with roasted pumpkin seeds.



LAUGENBREZ'N
Lye pretzel
1,80€

GARTENSALAT KLEIN 9,10 **vegan** 4,50 €

aus knackfrischen Blattsalaten mit Gurke, Tomaten und gehackten Kräutern.

Small Garden Salad A small, fresh and crisp, mixed green salad with cucumber, tomatoes and chopped herbs.

GARTENSALAT „WILDER KAISER“ 9,10 **vegan** 9,50 €

Große Auswahl knackig frischer Blattsalate mit Gurke, Tomate und gehackten Kräutern, dazu unser Hausdressing.

Garden Salad „Wilder Kaiser“ A large mix of crisp, fresh, leafy greens with cucumber, tomato and chopped herbs, with our house dressing.

+ BACKHENDL 5,50 €

knusprig gebratene Hendlteile vom Landhuhn.

Crispy roast chicken and leg pieces.

ALPINE KLASSIKER

ALPINE CLASSICS

ORIGINAL PINZGAUER KASNOCKN^{2,3} vegetarisch / vegetarian 12,50 €

Österreichische Käsespätzle aus der Gusspfanne mit geschmolzenem Bergkäse und Röstzwiebeln.

Austrian cheese spätzle soft egg noodles from a cast-iron pan with melted mountain cheese and fried onions.

HOCHALM GRÖSTL^{5,7,10} 13,50 €

Deftige Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln, Gewürzgurken, Würfeln vom gebratenen Schweinskamm und Spiegelei, in der Pfanne serviert.

Hearty fried potatoes with diced bacon, onion, gherkin, fried & diced neck of pork and fried egg. Served in the pan.

KICHERERBSEN-CURRY vegan 12,90 €

pikant mit Chili und Kokos, dazu Basmati-Reis.

Chickpea curry spicy with chili and coconut, served with basmati rice.

SENNERSCHMAUS^{1,2,5,9} 16,50 €

Knuspriger Schweinebraten von unserer Hausmetzgerei mit Sauerkraut, Serviettenknödeln und Weißbiersauce.

Crispy roast pork from our in-house butcher shop with sauerkraut, napkin dumplings and wheat beer sauce.

STEAK & SALAT 24,50 €

Gegrilltes, saftiges Steak (250 g) vom Angusrind mit Kräuterbutter. Dazu reichen wir einen großen Salatteller mit knackig frischen Blattsalaten, Gurke, Tomate und gehackten Kräutern.

Steak & salad Grilled, juicy steak (250 g) from angus beef with herb butter. We also serve a large salad plate with crispy fresh lettuce, cucumber, tomato and chopped herbs.

SCHNITZEL WIENER ART 12,50 €

Paniertes Schnitzel vom Landschwein in Butterschmalz ausgebacken, dazu Omas Bratkartoffeln.

Escalope from country pigs fried in clarified butter with hearty fried potatoes.

Preiselbeeren 0,50 €

JÄGERSCHNITZEL 12,50 €

Paniertes Schnitzel vom Landschwein mit Pilzrahmsauce und Pommes Frites.

Escalope chasseur with mushrooms and french fries.

CURRYWURST 8,50 €

Gegrillte Bratwurst von unserer Hausmetzgerei mit Currysauce und Pommes Frites.

Grilled sausage with curry sauce and french fries.

BRATWÜRSTL 6,90 €

Gegrillte Bratwurst (180 g) von unserer Hausmetzgerei mit Pommes Frites.

Grilled sausage with french fries.

VEGETARISCHE PASTA vegetarisch / vegetarian 11,90 €

mit Tomatensugo, Kalamata Oliven, Rucola und gehobeltem Parmesan.

Pasta with tomato sauce, Kalamata olives, arugula and grated parmesan.

PASTA BOLOGNESE 12,50 €

mit herzhafter Bolognese-Sauce und gehobeltem Parmesan.

Pasta with Bolognese sauce and grated Parmesan.

NACHSPEISEN DESSERT

SÜßES SCHMANKERL¹⁻¹⁶ 7,50 €

Zum genussreichen Abschluss servieren wir drei Weckgläschen mit Frucht-Creme, Mousse und Schokolade.

Sweet delicacies To finish we we serve a trio of desserts with fruit cremes and chocolate mousse.

SALZBURGER KAISERSCHMARRN 9,50 €

Ein echter Hochgenuss, leicht und locker gebacken mit Puderzucker verfeinert, dazu Zwetschgenröster oder Apfelkompott.

Pieces of pancake with raisins, sprinkled with powder sugar, served with plum or apple compote.



KINDERGERICHTE

CHILDREN COURTS

FRISCHE PASTA MIT TOMATENSAUCE  *vegetarisch / vegetarian* 6,90€

Fresh pasta with tomato sauce

FRISCHE PASTA MIT BOLOGNESE 6,90€

Fresh pasta Bolognaise

GEFLÜGELNUGGETS 6,90€

4 Stück mit Pommes Frites

Chicken Nuggets (4 pieces) with french fries

BACKHENDL 7,50 €

knusprig gebratene Hendlteile mit Bratkartoffeln.

Crispy roast chicken with hearty fried potatoes.

SMARTIES EISBECHER 3,50 €

Eine große Kugel Vanilleeis mit Sahne und Smarties.

Smarties sundae A large scoop of vanilla ice cream with whipped cream and smarties.

GETRÄNKE

DRINKS

FASSBIER DRAUGHT BEERS

	0,3 l	0,5 l
Jever Pils	3,00	4,90
Radler Shandy	3,00	4,90
Allgäuer Büble Weißbier	3,00	4,90

FLASCHENBIER BOTTLED BEERS

Allgäuer Büble Weißbier alkoholfrei alcohol free	0,5 l	4,90
Jever FUN alkoholfrei alcohol free	0,33 l	3,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE NON-ALCOHOLIC DRINKS

Almdudler ¹	Flasche 0,35 l	3,00
Bio Skiwater / Himbeer Limonade	Flasche 0,33 l	3,00
Pepsi Cola ^{1,14} , Pepsi Cola max ^{1,9,14}	Glas 0,30 l	3,00
Mirinda ¹ , 7Up ¹ , Sodawasser	Glas 0,30 l	3,00
Selters naturell plane water	Flasche 0,25 l	3,00
Apfelschorle Apple Spritzer	Flasche 0,25 l	3,00

KAFFEE UND SPEZIALITÄTEN COFFEE AND SPECIALITIES

Espresso ¹⁴		2,20
Kaffee Crème ¹⁴ Coffee		2,90
Cappuccino ¹⁴		2,90
Latte Macchiato ¹⁴		2,90
Milchkaffee ¹⁴ Café au lait		3,40
Heiße Schoki Hot Chocolate		3,10
Heiße Schoki mit Sahne Hot Chocolate with Cream		3,40
Glas Tee, verschiedene Sorten ¹⁴ Glass of Tea, various kinds		2,10

NACH DEM ESSEN AFTER DINNER

	4 cl
Williams mit Frucht ³ Williams with fruit	3,00
Ramazottti ³	4,90

SEKT SPARKLING WINE

Scavi & Ray Frizzante³	Glas 0,1 l	3,90
	Flasche 0,75 l	26,50

WEIßWEIN WHITE WINE

Weinschorle³		
mit unseren offenen Weinen	Karaffe 0,2 l	6,00

Wine Spritzer with our open wines

Grauburgunder, trocken³	Karaffe 0,2 l	7,50
Weingut Kessler-Zink, Rheinhessen		

Grauburgunder, dry Kessler-Zink vineyard, Rheinhessen

ROTWEIN RED WINE

Veranza Tinto, Tempranillo, Syrah und Cabernet Sauvignon, trocken³	Karaffe 0,2 l	7,50
Bodegas Nuviaña, VdT Aragon		

Veranza Tinto, Tempranillo, Syrah and Cabernet Sauvignon, dry
Bodegas Nuviaña, VdT Aragon

FESTE UND VERANSTALTUNGEN PARTIES AND EVENTS

Die Salzburger Hochalm mit ihrer einmaligen Atmosphäre ist der ideale Ort für Feste aller Art. Ob Hochzeit, Geburtstag oder ein anderer Anlass, wir machen daraus einen unvergesslichen Tag. Gerne unterbreiten wir Dir ein individuelles Angebot.

Parties and Events

The Salzburger Alm Biergarten with its unique atmosphere is the ideal place for celebrations of all kinds. Whether it's a wedding, birthday or other occasion, we'll make it an unforgettable day. We will gladly make you an individual offer.



KONTAKT / RESERVIERUNGEN CONTACT / RESERVATIONS

☎ Telefon: (+49) 2131/12 44 - 0

✉ business@alpenpark-neuss.de

ZUSATZSTOFFE FOOD ADDITIVES

- 1 mit Farbstoff with added colours
- 2 mit Konservierungsstoffen/
konserviert
with preservatives/preserved
- 3 geschwefelt sulphurised
- 4 mit Phosphat with phosphate
- 5 mit Antioxidationsmitteln
with antioxidants
- 6 geschwärzt blackened
- 7 mit Geschmacksverstärkern
with flavour enhancers
- 8 gewachst waxed
- 9 mit Süßungsmittel(n)
with sweetener(s)
- 10 mit Zuckerart(en)
und Süßungsmittel(n)
with sugar type(s) and sweetener(s)
- 14 Koffein
caffeine
- 15 Taurin
taurine
- 16 Chinin
quinine

ALLERGENE ALLERGENS

Gerne halten wir für Allergiker eine separate Auszeichnung der Allergene bereit.

Reine Qualität – kräftiger Geschmack

Alle Gewürze sind garantiert ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern sowie laktose- und glutenfrei.

Für Allergiker bieten wir glutenfreies Gebäck und eine laktosefreie, hausgemachte Kräuter-Gewürz-mayonnaise an. Bitte wende Dich an unsere Restaurantmitarbeiter.

We will gladly provide a separate list of allergens for allergy sufferers. **Pure Quality - Strong Taste**
All spices are guaranteed to be without additional flavour enhancers as well as lactose and gluten free. For allergy sufferers we offer gluten-free pastries and a lactose-free, homemade herbal spicy mayonnaise. Please ask our restaurant staff.

FEEDBACK

Bewerte uns bei [tripadvisor.de](https://www.tripadvisor.de)

Rate us on [tripadvisor.de](https://www.tripadvisor.de)

