

MITTAGSSCHMANKERL

AUFSTRICH BRETT'L

6,90 €

Kürbiskernaufstrich, Kräuter Crème Fraîche und hausgemachter Obazda, serviert mit herzhaftem Bauernbrot und Laugenbrezen.

Bread & Spreads Pumpkin seed spread, herbal cream fraiche and homemade obazda served with hearty farmer's bread and an oven-fresh lye pretzel.

BUNTES GEMÜSEBEET vegetarisch

7,90 €

Gebratene und marinierte Zucchini, Paprika, rote Zwiebeln, Aubergine und Champignons garniert mit Basilikum-Pesto, Rucola und gehobeltem Parmesan, serviert mit Landbrot.

Colorful vegetable Fried and marinated zucchini, peppers, red onions, eggplant and mushrooms garnished with basil pesto, rocket and planed Parmesan, served with brown bread.

1 PAAR WEIßWÜRST'L ⁴

8,50 €

nach Münchner Rezept mit süßem Senf, dazu eine ofenfrische Laugenbrezen.

Pair of Weisswurst A pair of Bavarian 'Weisswurst' sausages made to an old Munich recipe. With sweet mustard and an oven-fresh lye pretzel.

BROTZEITBRETT'L ^{2,4,5,7,10}

14,50 €

Auswahl alpiner Spezialitäten mit geräuchertem Schinken, Beißerl, Kareespeck und Obazda, serviert mit Essiggurke, Radieserl, Bauernbrot und Butter.

Brotzeitbrettl Selection of alpine specialties with smoked ham, jerky sausages, alpine smoked pork loin and obazda, served with gherkins, radishes, farmer's bread (Burebrot) and butter.

FRITTATENSUPP'N ¹⁰

5,90 €

Kräftige Rindssuppe mit Frittaten und Wurzelgemüse.

Frittatensupp'n Heavy beef broth with Austrian savoury pancake and root vegetables.

FEINE TOMATENSUPP'N MIT BASILIKUM ¹⁰ vegetarisch

6,50 €

Tomatensupp'n A fine tomato soup seasoned with basil.

GROßER TELLER VOM SALATBUFFET

9,50 €

Verschiedene marktfrische Blatt- und Rohkostsalate mit Gurken, Tomaten, Croûtons, Körnern und Kräutern, marinierte Salate und verschiedene Dressings.

Large Salad Buffet Various market-fresh, leafy greens and raw vegetables with cucumbers, tomatoes, croutons, grains and herbs, along with a selection of marinated salads and various dressings.

ORIGINAL PINZGAUER KASNOCKN ^{2,3} vegetarisch

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, Gewürzgurkerl, Würfeln vom gebratenen Schweinskamm und Spiegelei, in der Pfanne serviert.

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

WIENER BACKHENDL

Knusprig gebackene Hendlteile vom Landhuhn mit Erdäpfelsalat und frischen Kräutern. | Für Kinder mit Pommes Frites.

FÜR KINDER 6,90 € 11,90 €

Crispy baked Hendlparts with potato salad and fresh herbs.

ROSTBRATWÜRST'L

Ein halbes Dutzend gegrillte Nürnberger Würstchen mit Schmorzwiebeln, serviert mit klarem Kartoffelsalat, Bauernbrot und Senf.

10,50 €

A half dozen **Nürnberger sausages** with braised onions served with Austrian-style potato salad & herbs and mustard.

FRISCHE BANDNUDELN MIT TOMATENSAUCE vegetarisch

Serviert mit frischem Basilikum und geriebenem Parmesan.

FÜR KINDER 6,90 € 8,90 €

Fresh tagliatelle with tomato sauce Served with fresh basil and grated Parmesan.

FRISCHE BANDNUDELN MIT BOLOGNESE

mit herzhafter Hackfleischsauce und geriebenem Parmesan.

FÜR KINDER 6,90 € 9,90 €

Fresh tagliatelle bolognese with hearty minced meat sauce and grated Parmesan.

WIENER SCHNITZEL

Original Wiener Kalbsschnitzel aus dem Rücken geschnitten, in Butterschmalz ausgebacken, serviert mit Omas Bratkartoffeln und Preiselbeeren.

19,50 €

Wiener Schnitzel Original veal escalope from the back, fried in clarified butter. Served with fried potatoes and lingonberries

SCHWEINSBRAT'L

Saftiger Braten vom Schopf mit Biersauce, serviert mit würzigem Sauerkraut und Kartoffelknödel.

14,50 €

Schweinsbrat'l Juicy roast blade-shoulder pork with beer sauce, Sauerkraut and potato dumplings.

FIKERGULASCH

Herzhaft gewürztes Gulasch vom deutschen Rind mit Rotkraut und gebratenen Serviettenknödeln.

17,90 €

The Coachman's Goulash Savoury goulash made from German beef with red cabbage and fried bread dumplings.

SÜßES SCHMANKERL

Zum genussreichen Abschluss servieren wir drei feine Desserts im Weckglaserl.

7,90 €

The Sweet Delicacy As a delicious conclusion we serve three fine desserts.

PALATSCHINKEN

Österreichs beliebteste Mehlspeise. Süßer gerollter Eierpfannkuchen mit Marillenmarmelade gefüllt und warm serviert.

FÜR KINDER 4,50 € 8,50 €

Palatschinken Austria's favourite pastry. A crepe-type pancake, rolled and filled with apricot jam. Served warm.

KÄSEBRETT'L

Auswahl alpiner Käsespezialitäten mit Bauernbrot und Butter.

9,50 €

The Cheese Board A selection of alpine cheese specialities with farmer's bread (Burebrot) and butter.

SERVUS & GRÜß GOTT

IM RESTAURANT SALZBURGER HOCHALM

 Empfehlung des
Küchenchefs

VORSPEISEN

AUFSTRICH BRETT' L

 vegetarisch

Kürbiskernaufstrich,
Kräuter Crème fraîche und
hausgemachter Obazda,
serviert mit herz-
haftem Bauernbrot
und Laugenbrezen. 6,90 €

BUNTES GEMÜSEBEET

 vegetarisch

Gebratene und marinierte
Zucchini, Paprika, rote
Zwiebeln, Aubergine
und Champignons gar-
niert mit Basilikum-Pesto,
Rucola und gehobeltem
Parmesan, serviert
mit Landbrot. 7,90 €

HIRTENKAS¹⁰

 vegetarisch

Geschmolzener Ziegenkäse
mit Waldblütenhonig,
gerösteten Walnüssen
und Blattsalaten mit
Himbeerdressing.
Dazu Landbrot
und Butter. 12,50 €

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 und einer außergewöhnlichen alpinen Burgerauswahl verwöhnt. Wechselnde Speisen findest Du auf unseren Aktionskarten – je nach Jahreszeit.

BROTZEIT

PAAR WEIßWÜRST' L⁴

1 Paar Weißwürstl nach Münchner Rezept mit süßem Senf, dazu eine ofenfrische Laugenbrezen. 8,50 €

BROTZEITBRETT' L^{2,4,5,7,10}

Auswahl alpiner Spezialitäten mit geräuchertem Schinken, Beißerl, Karreespeck und Obazda, serviert mit Essiggurkerl, Radieserl, Bauernbrot und Butter. 14,50 €

BAYRISCHER WURCHTSALOT^{1,2,4,5,7,10}

Herzhafter Salat aus Fleischwurst vom Landmetzger mit Essiggurkerl, Zwiebeln und gehackten Kräutern. Serviert mit Bauernbrot und Kräuterschmand. 8,90 €

SUPPEN

FRIITATENSUPP' N¹⁰

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten und Wurzelgemüse. 5,90 €

LEBERKNÖDELSUPP' N¹⁰

Rinderbrühe mit großem, hausgemachtem Leberknödel. 6,90 €

TOMATENSUPP' N¹⁰ vegetarisch

Feine Tomatensuppe mit Basilikum. 6,50 €

HAUPTSPEISEN

GESUND & GRÜN

KNACKIGE BERGSALATE

Zu all' unseren Salaten bekommst Du ofenfrisches Bauernbrot, Butter und Schmalz dazu.

GARTENSALAT „WILDER KAISER“ 9,10

🌿 *vegan*

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

9,50 €

wahlweise mit

+ Streifen vom
gebratenen Almoachsen

5,90 €

+ Gebratenem Lachsfilet

5,90 €

BACKHENDLSALAT „KITZSTEINHORN“ 9,10

Knusprig gebackene Hendlteile vom Landhuhn mit Vogerlsalat, steirischem Kürbiskernöl und unserem Hausdressing.

12,90 €

KLEIN ABER FEIN

KLEINER GARTENSALAT 9,10

🌿 *vegan*

Aus knackfrischen Blattsalaten mit Gurke, Tomaten und gehackten Kräutern. 3,90 €




HAUPTSPEISEN

ALPINE SCHMANKERL



VEGETARISCH & FISCH

ORIGINAL PINZGAUER

KASNOCKN ^{2,3}  vegetarisch
Österreichische Käsespätzle aus der Gusspfanne mit geschmolzenem Bergkäse und Röstzwiebeln.

12,50 €

TIROLER RAVIOLI vegetarisch

Bekannt als „Schlutzkrapfen“ – die regionale Nudelspezialität aus Tirol. Zarte Nudeltaschen mit Spinat und Ricotta gefüllt und in zerlassener Butter geschwenkt. Garniert mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan.

13,90 €

FISCHERS FREID

Gebratenes Filet vom norwegischen Fjordlachs mit Weißweinsauce, frischen Bandnudeln und knackfrischem Gartensalat.

17,90 €

ALPINE SCHMANKERL

HOCHALM GRÖSTL ^{5,7,10}

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

13,50 €

HASCHEKNÖDEL ^{4,5}

Die oberösterreichische Spezialität – Kartoffelknödel gefüllt mit fein gewürztem Hackfleisch, serviert auf Sauerkraut mit Wacholder, gehackten Wiesenkrautern und Speckchip.

14,50 €

AUS DEM OFENROHR

Geschmorte Entenkeule mit Bratensauce, dazu Apfelrotkraut und Kartoffelgratin.

16,90 €

FIKERGULASCH

Herzhaft gewürztes Gulasch vom deutschen Rind mit Rotkraut und gebratenen Serviettenknödeln.

17,90 €

WIENER SCHNITZEL

Original Wiener Kalbsschnitzel aus dem Rücken geschnitten, in Butterschmalz ausgebacken, serviert mit Omas Bratkartoffeln und Preiselbeeren.

19,50 €

SCHWEINSBRAT'L

Saftiger Braten vom Schopf mit Bratensauce, serviert mit würzigem Sauerkraut und Kartoffelknödel.

14,50 €

HAUPTSPEISEN

STEAKS

STEAKS - NUR DAS BESTE

Saftige Steaks vom Angus Rind über 400° heißen Lavasteinen gegrillt. Auf unseren Grill kommt nur bestes Rindfleisch aus der argentinischen Pampa.

RUMPSTEAK VOM ANGUSRIND

aus dem Rücken geschnitten,
außen kross, im Kern rosa gegrillt
Rohgewicht 250 g

22,50 €



Wähle aus folgenden BEILAGEN:

KRÄUTERBUTTER	1,50 €
GRILLGEMÜSE (ZUCCHINI, PAPRIKA, ROTE ZWIEBELN, AUBERGINEN)	3,90 €
BANDNUDELN	2,90 €
POMMES FRITES ^{1,2,4,5,10}	2,90 €
SÜBKARTOFFEL POMMES ^{1,2,4,5,10}	3,70 €
OMAS SPECK-BRATKARTOFFELN	2,90 €
GEMISCHTER GARTENSALAT MIT HAUSDRESSING ...	3,90 €

HAUPT- & NACHSPEISEN

SÜßES & FÜR DIE KLEINEN



HERZHAFTER NACHTISCH

KÄSEBRETT'L

Auswahl alpiner Käsespezialitäten mit Bauernbrot und Butter.

9,50 €

SÜSSES

SÜßES SCHMANKERL

Zum genussreichen Abschluss servieren wir drei feine Desserts im Weckglaserl.

7,90 €

SALZBURGER KAISERSCHMARRN ^{9,10}

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

8,90 €

PALATSCHINKEN

Österreichs beliebteste Mehlspeise. Süßer gerollter Eierpfannkuchen mit Marillenmarmelade gefüllt und warm serviert

8,50 €

FÜR DIE KLEINEN

FRISCHE BANDNUDELN MIT TOMATENSAUCE  vegetarisch

6,90 €

FRISCHE BANDNUDELN MIT BOLOGNESE

6,90 €

BACKHENDL „WIENER ART“

Panierte, gebackene Hendlteile mit Pommes Frites

6,90 €

EIERPFANNKUCHEN

mit Marmelade gefüllt

4,50 €

GETRÄNKE

BIER | SOFTDRINKS | HEIßGETRÄNKE

Vorspeisen | Brotzeit | Suppen

Salate | Alpine Schmankerl

Vom Grill

Nachspeisen | Kids

Getränke

FASSBIER

	0,3l	0,5l
JEVER PILS	3,00 €	4,90 €
RADLER	3,00 €	4,90 €
RADEBERGER PILSNER	3,00 €	4,90 €
ALLGÄUER BÜBLE WEIßBIER	3,00 €	4,90 €
SION KÖLSCH	3,00 €	
SCHLÖSSER ALT	3,00 €	

FLASCHENBIER

	0,33l	0,5l
SCHÖFFERHOFER GRAPEFRUIT	3,00 €	
ALLGÄUER BÜBLE WEIßBIER ALKOHOLFREI		4,90 €
JEVER FUN	3,00 €	
JEVER FUN ZITRONE ALKOHOLFREI	3,00 €	

KAFFEE, TEE & HEISSE SCHOKI

ESPRESSO ¹⁴	2,20 €
KAFFEE CRÈME ¹⁴	2,90 €
CAPPUCCINO ¹⁴	2,90 €
LATTE MACCHIATO ¹⁴	2,90 €
MILCHKAFFEE ¹⁴	3,40 €
HEIßE SCHOKI	3,10 €
HEIßE SCHOKI MIT SAHNE	3,40 €
GLAS TEE ¹⁴	2,10 €
verschiedene Sorten	



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

PEPSI COLA ^{1,14}, PEPSI COLA LIGHT ^{1,9,14}, MIRINDA ¹, 7UP ¹
 SELTERS CLASSIC, NATURELL
 APFELSCHORLE
 GOLDBERG & SONS TONIC WATER ^{1,15}, BITTER LEMON ¹
 ORANGEN-, APFEL-, JOHANNISBEER-, MARACUJASAFT
 ALMDUDLER ¹
 EFFECT ^{1,9,14,16}

Glas 0,3l	3,00 €
Flasche 0,25l	3,00 €
Flasche 0,25l	3,00 €
Flasche 0,2l	3,00 €
Flasche 0,2l	3,00 €
Flasche 0,35l	3,00 €
Flasche 0,2l	3,00 €

GETRÄNKE

SEKT | WEIN | DIGESTIF

VIelfÄLTIGER GENUSS

In unserer Wein- und Spirituosenkarte halten wir über 100 weitere Gaumenfreuden für Dich bereit. Gerne berät Dich unser Restaurantleiter bei der Wein- oder Spirituosenauswahl.



NACH DEM ESSEN

WILLIAMS MIT FRUCHT ³	4 cl	3,00 €
RAMAZZOTTI ³	4 cl	4,90 €

SEKT

	Flasche 0,75 l	Glas 0,1 l
SCAVI & RAY FRIZZANTE ³	26,50 €	3,90 €
FIRE AND ICE JAHRGANGSSEKT ³	32,90 €	
Riesling, Flaschengärung, trocken		

WEISSWEIN

Karaffe 0,2 l

WEINSCHORLE ³	6,00 €
mit unseren offenen Weinen	
GRAUBURGUNDER, TROCKEN ³	7,50 €
Weingut Kessler-Zink, Rheinhessen	
RIESLING ESPENHOF, FEINHERB ³	8,50 €
Espenhof, Rheinhessen	
GRAUBURGUNDER KABINETT, TROCKEN ³	9,00 €
„Oberbergener Bassgeige“ Baden, Winzergenossenschaft Oberbergen	

ROTWEIN

Karaffe 0,2 l

NEGROAMARO SALENTO, TROCKEN ³	7,50 €
Corte Aurelio, Apulien Salento IGP	
VERANZA TINTO, TEMPRANILLO, SYRAH UND CABERNET SAUVIGNON, TROCKEN ³	7,50 €
Bodegas Nuviana, VdT Aragon	
ZWEIFELT VOM HAUS, PFAFFL, TROCKEN ³	8,50 €
Weingut Pfaffl, Niederösterreich	



SERVICE

FESTE | ZUSATZSTOFFE | ALLERGENE

FESTE UND VERANSTALTUNGEN

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.



KONTAKT / RESERVIERUNGEN:

☎ Telefon: (+49) 2131/12 44 - 450
✉ business@alpenpark-neuss.de

FEEDBACK:

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



ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoffen / konserviert
- 3 geschwefelt
- 4 mit Phosphat
- 5 mit Antioxidationsmitteln
- 6 geschwärzt
- 7 mit Geschmacksverstärkern
- 8 gewachst
- 9 mit Süßungsmittel(n)
- 10 mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)
- 11 enthält eine Phenylalaninquelle
- 12 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 13 Formfleisch
- 14 Koffein
- 15 Chinin
- 16 Taurin

ALLERGENE

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-Gewürzmayonnaise an. Bitte wende Dich an unsere Restaurantmitarbeiter.