



Wos heid auf'n Tisch kimmt

Frisch, regional und mit ganz viel Herz:

So kochen wir auf der Garberlalm.

Was gerade wächst, kommt auf den Teller – g'smackig, ehrlich und mit einem kleinen Augenzwinkern Richtung Steiermark.

Bei uns zählt nicht nur das Essen – auch das Drumherum soll g'miatlich sein.

Setzt euch hin, atmet tief durch und bleibt a bissl.

Unser Kaiserschmarrn ist übrigens fast schon ein kleines Stück Glück – aber überzeugt euch am besten selbst.

Schaut gern auf Instagram vorbei für aktuelle Einblicke – und wer noch Fragen hat, fragt einfach den Raffi – der weiß Bescheid (und beißt nicht).

Teilt eure schönsten Alm-Momente mit uns – @garberlalm

 @garberlalm





Garberlalm - Speisekarte

Küchentechnisch unvermeidbare Spuren von Gluten, Krebstieren, Ei, Fisch, Haselnuss, Soja, Milch, Sellerie, Senf, Sesam können nicht ausgeschlossen werden. Enthalten A, C, E, F, G, H, I, L, M, P

Kalte Räucherforelle

mit Trüffelmayonnaise & Sahnekren dazu Petersilienkartoffeln 20,90

Kalter Hirschtafelspitz

in Rotwein-Preiselbeeren-Marinade, mit eingelegtem Kürbis, roten Zwiebeln und Kürbiskernöl dazu gebratene Knödelscheiben 21,80

Carpaccio vom Hirsch

mit Parmesan, Blattsalat und Trüffelöl 19,80

Tiroler Graukäse

sauer mariniert mit Kernöl 17,20

Brettljause garniert

19,30

Speckjause garniert

19,30

Käsebrett´l garniert

18,50

Hüttensalat

Schinkenspeck und Enger Almbergkäse, Ei 18,20

Griechischer

17,90

Salat

Käseknödelsuppe

7,90

Speckknödelsuppe

7,90

Frittatensuppe

7,90

Käsepressknödel mit Sauerkraut

14,90

Spinatknödel mit brauner Butter, Parmesan und Salat

17,90



Garberlalm - Speisekarte

Küchentechnisch unvermeidbare Spuren von Gluten, Krebstieren, Ei, Fisch, Haselnuss, Soja, Milch, Sellerie, Senf, Sesam können nicht ausgeschlossen werden. Enthalten A, C, E, F, G, H, I, L, M, P

Schweinsbraten vom "Eber"

in Weichsauce mit Serviettenknödel und Rotkraut 20,90

Schmorbraten von der Hirschkeule

mit Rotkraut und Serviettenknödel 23,80

Rehgulasch mit Trüffelspätzle

21,80

Rindersaftgulasch mit Serviettenknödel

18,90

Szegediner-Krautgulasch mit Salzkartoffeln

15,80

Geräucherte Hauswurst auf Sauerkraut

14,80

Goldbraun in Butterschmalz mit Liebe in der Pfanne gebacken

Pfannen-Schnitzel

Geb. Schweineschnitzel mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren 18,90

Sonnen-Schnitzel

Geb. Schweineschnitzel überbacken mit Bergkäse, Käsespätzle
und Currysauce 19,80

Wildererschnitzel

Geb. Schweineschnitzel in Wildrahmsauce und Petersilienkartoffel
und Preiselbeeren 19,80



Garberlalm – Speisekarte

Küchentechnisch unvermeidbare Spuren von Gluten, Krebstieren, Ei, Fisch, Haselnuss, Soja, Milch, Sellerie, Senf, Sesam können nicht ausgeschlossen werden. Enthalten A, C, E, F, G, H, I, L, M, P

Wildrahm – Maccaroni

in Wild-Sugo und Preiselbeer-Sahnehaube 18,90

Rollgerstenrisotto

Blattspinat, Kartoffeln und hausgemachter Frischkäse 16,90

Maccaroni Al'arrabiata

Chiliflocken, Oliven, Knoblauch in Tomatensauce 16,90

Alm – Carbonara

Speck, Kartoffeln und Maccaroni in Bergkäserahmsauce 18,90

Maccaroni con pollo

Gebratenes Hühnerfleisch und Brokkoli in Tomatensauce 18,90

Protein Power

Maccaroni mit Topfen, Frischkäse und Oliven in Paprikasugo 16,90

Maccaroni mit Trüffelmouse und Kartoffeln

in Rahmsauce 18,90

Maccaroni in Krustentier-Rahmsauce

mit Flussgarnelen 18,90





Garberlalm - Speisekarte

Küchentechnisch unvermeidbare Spuren von Gluten, Krebstieren, Ei, Fisch, Haselnuss, Soja, Milch, Sellerie, Senf, Sesam können nicht ausgeschlossen werden. Enthalten A, C, E, F, G, H, I, L, M, P

Kaiserschmarren "Heidi"

mit warmen Preiselbeeren und Sahne

14,90

Kaiserschmarren "Franz"

mit Apfelmus

14,90

Kaiserschmarren "Sissi"

mit Nuss-Nougat-Creme und Sahne

14,90

Schoko-Kirsch-Kuchen

mit Nuss-Nougat-Creme und Sahne

5,20

Erdbeer-Mascarpone-Torte

5,20

Topfenknödel Mozart

mit Nuss, Marzipan und Pistazien Füllung

8,90

Topfenstrudel

5,50

Apfelstrudel

5,50

Schlagsahne

1,50

Vanilleeis

1,50

Vanillesauce

1,50

Preiselbeeren

1,50

Bananensplit 9,80

Eisbecher Sanfter Engel 9,80

Eisbecher Heiße Liebe 9,80

Eiskaffe und Eischokolade im Tonkrug 9,80





Garberlalm - Getrankkarte

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola	0,5l	5,40
Coca Cola Zero	0,3l	4,30
Krauterlimo	0,5l	5,20
Paulaner Spezi	0,5l	5,20
Limo Zitrone	0,5l	5,20
Limo Orange	0,5l	5,20
Brunnthaler ACE	0,5l	5,20

Gespritzt 0,4l 4,90

Apfelsaft Naturtrüb	
Limetten-Ingwer	
Johannisbeere, Mango, Maracuja, Pfirsich, Orange, Rhabarber, Holunder, Zirbe	

Warme Getränke

Tee div. Sorten	3,90
Tee mit Rum	6,50
Heiße Schoki	4,50
mit Sahne	+1,00
Verlängerter	3,70
Haferl	4,90
Cappuccino	4,40
Latte Macchiato	5,20
Espresso	3,00
Espresso Doppio	4,70
Affogato	4,60

Was Ausgefallenes 6,80

Fiaker (Kaffee, Rum, Schlagobers)	
Irish Coffee (Kaffee, Irish Whiskey, Schlagobers)	
Wilder Wanderer (Kaffee, Likör, Schlagobers)	

Eiskaffee im Tonkrug	9,80
Eisschokolade im Tonkrug	9,80

Bier

Gezapft	0,5l/0,25l
Reutberger Hell	4,90/3,90
Radler	5,40/4,40
Reutberger Kloster Weie	5,40/4,40
Cola Weizen oder Ruß	5,40/4,40

Flaschen 0,5l

Wieninger (Alkoholfrei - Märzen)	5,40
Unertl Weizen Alkoholfrei	
Reutberger Dunkl's Weißbier	5,40
Reutberger Export Dunkl's	5,40
Unertl Leichte Weie	5,40

Schnaps 2cl 4,00

Obstler
Williams
Marille
Himbeere
Zwetschghe
Enzian
Hausgemachter Zirbenschnap
Ramazotti
Jägermeister
Jägermeister scharf





Garberlalm - Getränkekarte

Spritzer

Weiß Sauer/Süß	4,50	Campari Soda	6,80
Rot Sauer/Süß	4,50	Campari Spritz	6,80
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Soda)	7,90	(Campari, Prosecco, Soda)	6,80
Amaretto Spritz (Amaretto, Prosecco, Soda)			6,80
Limoncello Spritz (Limoncello, Prosecco, Soda)	7,90	Bärchen Spritzer (Weißwein, Soda, Himbeersirup)	6,80

Wein

Weiß

Grüner Veltliner - Brant'l Hauswein

1/8l 3,90

Grüner Veltliner aus der Wachau Federspiel

1/8l 4,90

Riesling aus der Wachau Federspiel

1/8l 4,90

Chardonnay 2023 - Markowitsch

1/8l 4,90

(Der Weißwein wird als besonders saftig und füllig im Geschmack eingestuft. Passt perfekt zu Pilz und Trüffel)

Rose

Thery- Weber Lucifer Austria

1/8l 4,90

(Frisch, fruchtig, leicht, passtö perfekt zur Sonne und heißen Tagen)

Rot

Zweigelt - Brant'l Hauswein

1/8l 3,90

Rubin Carnuntum Zweigelt 2022 - Markowitsch

1/8l 4,90

(Der perfekte Wein für die Brett'l Jause oder einfach für eine gemütliche Runde, leicht, fruchtig)