

FAMILIE MITTEREGGER



GUTE KÜCHE

klein.fein.mein

Wir möchten Sie herzlich begrüßen und freuen uns, dass Sie Gast in unserem Hause sind.

Gemeinsam mit unseren Mitarbeitern bemühen wir uns, all Ihren Wünschen gerecht zu werden.

Unsere Gerichte werden immer frisch, mit Liebe und mit Produkten aus unserer Region zubereitet.

Sollte es deshalb etwas länger dauern, so bitten wir Sie um Ihr Verständnis!

Sollten Sie irgendwelche Wünsche oder Anregungen haben, so wenden Sie sich bitte an uns.

Die Preise verstehen sich inklusive aller Abgaben in EURO.

Einen angenehmen Aufenthalt wünschen Ihnen
die Wirtsleute samt Mitarbeitern.

Hintermoos 1 – 5761 Maria Alm

Telefonnummer +43 6584 7577

info@bachschmied.at

www.bachschmied.at

Unsere Regionalen Partner

Fa. Metzgerei Schultes (Wild von der Wilden Natur, Wurstwaren)



Fa. Wedl (Fisch, Trockenwaren)



Fa. Seba Gastro (Eier Bodenhaltung, Geflügel)



Pinzgau Milch (Käse, Molkerei Produkte)



Fleisch beziehen wir auch von unseren Heimischen Bauern

Salzburg schmeckt

APERITIFS

Zum Einstimmen auf gutes Essen und gemütliches Beisammensein:

Gin Schiler (o)

(Gin, Soda, Schilerol, Eis und Minze)

Alm Hugo (o)

(Prosecco, Soda, Preiselbeersirup, Eis und Minze)

Hugo (o)

(Prosecco, Soda, Holundersirup, Eis und Minze)

Aperolspritzer (o)

(Prosecco, Soda mit Aperol)

Campari Orange

Campari Soda

1 Glas Prosecco Orange oder
mit Holundersirup (o)

1 Glas Prosecco (o)

VORSPEISEN

Gebackener Camembert (A C G O L)
mit Preiselbeeren und Toastbrot

Garnelen mit Knoblauch und Chilischote (A B F O L)
in heißem Olivenöl mit Knoblauchbrot

SUPPEN

Echte Rindsuppe mit Einlage: (A C G L)
Nudel, Frittaten, Backerbsen oder mit Ei

Kaspreißknödelsuppe (1 Stück) (A C L G)

VEGETARISCHE ECKE

Kasnock´n in der Pfanne serviert (A C G L O)
mit grünem Salat

Mit Frischkäse und Kräuter gefüllte Röstitaschen
auf Blattsalat (A C G L O)

Kaspreißknödel (2 Stück) (A C G L O)
in der Suppe

HAUPTGERICHTE

(frisch zubereitet)

Zwiebelrostbraten vom „(Pinzgauer Naturbeef)“

(kurz gebraten) mit Bratkartoffeln (L O)

durchzogen

mager (+EUR 3,00)

Grillteller (Rind-Schwein-Geflügel) (G)

mit Kräuterbutter, Pommes frites

und gegrilltem Gemüse

(Tomate, Zwiebel, Paprika und Zucchini)

Cordon Bleu (A C G L)

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Jägerschnitzel mit Spätzle (A C G L)

Wiener Schnitzel (vom Schwein) (A C G L)

mit Pommes frites und Preiselbeeren

Gemischter Salat (L O)

Knoblauchbrot (A C L O)

Alle Speisen auch zum Mitnehmen
“Take away”

A = Glutenhaltiges Getreide / B = Krebstiere / C = Ei / D = Fisch / E = Erdnuss / F = Soja / G = Milch oder Laktose

H = Schalenfrüchte / L = Sellerie / M = Senf / N = Sesam / O = Sulfite / P = Lupinen / R = Weichtiere

In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden

FISCHE

Zanderfilet vom Grill mit Kräuterschaum, (A D G L O)
Petersilienkartoffeln

Gebirgsforelle „Müllerin“ oder (A D H G L O)
mit Knoblauch oder
mit Mandeln
dazu: Salzkartoffeln

DESSERTS

Kaiserschmarrn mit Apfelmus (A C G L)

1 Stück Palatschinke (A C G L)
mit Preiselbeeren oder Marillenmarmelade

1 Stück Eispalatschinke (A C G L)

Affogato (kl. Espresso, Kugel Vanilleeis) (A.G O)

Werfen Sie auch einen Blick in unsere Eiskarte.

Spezialitäten und Steaks AUF VORBESTELLUNG

(mindestens einen Tag zuvor bekannt geben)

Kalbshaxe für 2 Personen
mit 2 Beilagen ihrer Wahl

knusprig gebratene Spare Ribs (GLM)
(marinierte Schweinsrippe)
dazu: Folienkartoffel mit Sauerrahm
Cocktail- und Knoblauchsauce (pro Person)
Bestellungen ab 2 Personen

STEAKS vom Pinzgauer Weide Ochsen

T-Bone Steak *ca. 400g*

Filet *250g*

Wir servieren alle unsere Steaks mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce

2 Beilagen nach Wahl:

Röstitaler
Steakpommes

Süßkartoffelpommes
Knoblauchbrot (ACDFGN)
Ofenkartoffel mit Sauerrahmsauce (G,L),
Grillgemüse (L)

gemischter Salat (ACGLO)
grüner Salat (ACGLO)

KINDERGERICHTE

(nur für Kinder!)

"Biene Maya"



Wiener Schnitzel mit Pommes frites
vom Schwein (A C L M)



"Calimero"

Hühnerminis mit Pommes frites
(A C L M)



„Marterpfahl“

Grillwürstl mit Pommes frites
(1 Würstl) (L M)



"Free Willy"

Fischstäbchen mit Kartoffeln
(A C D L M)

"Pumuckl"



Spaghetti Bolognese (A C G L)

BIERE

Bier vom Fass (A O)	0,5 l
Bier vom Fass (A O)	0,3 l
Weizenbier vom Fass (Hofbräu) (A O)	0,5 l
Weizenbier vom Fass (Hofbräu) (A O)	0,3 l
Radler vom Fass (A O)	0,5 l
Radler vom Fass (A O)	0,3 l
Pale Ale (A O)	0,3 l
Alkoholfreies Bier (A O)	0,5 l
Alkoholfreies Weizen (A O)	0,5 l
Desperados (A O)	0,33 l

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Flasche Mineral	0,75 l
Flasche Mineral	0,33 l
Sprite, Coca Cola, Eistee	0,25 l
Diverse Fruchtsäfte	kl.
Apfelsaft, Orangensaft	
Johannisbeer, Multi, Marille	
Fruchtsäfte gespritzt	kl.
Fruchtsäfte gespritzt	gr.
Flasche Almdudler , Fanta(O)	0,35 l
*Flasche Cola light	0,35 l
Schiwasser	0,5 l
Leitungswasser Servierbeitrag	0,5 l

**„Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“, Die mit * gekennzeichneten Getränke „enthalten eine Phenylalaninquelle“*

A = Glutenhaltiges Getreide / B = Krebstiere / C = Ei / D = Fisch / E = Erdnuss / F = Soja / G = Milch oder Laktose
H = Schalenfrüchte / L = Sellerie / M = Senf / N = Sesam / O = Sulfite / P = Lupinen / R = Weichtiere
In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten allergenen Stoffen
zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden



WEISSWEINE OFFEN 1/4 L

Grüner Veltliner (o)
Qualitätswein, trocken
kräftig und würzig

Riesling (o)
Qualitätswein, lieblich

Weißwein gespritzt (o)

ROTWEINE OFFEN 1/4 L

Blaifränkischer (o)
Qualitätswein, trocken,
ein milder, zarter Rotwein
fruchtiges Bukett

Blauer Zweigelt (o)
Qualitätswein, trocken,
voller, kräftiger und samtiger Rotwein

Rotwein gespritzt (o)

WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee (A G O)

Cappuccino (A G O)

Kleiner Espresso (A G O)

Großer Espresso (A G O)

Latte Macchiatto (A G O)

Häferlkaffee (A G O)

Heiße Schokolade (G O)

Spezial Tees (Diverse Sorten)

Glas Tee (Diverse Sorten)

SPIRITUOSEN 0,02 L

Marillenbrand, Bauernobstler, Birnenbrand

Haselnuss (H) Jägermeister

Vogelbeerbrand

Zirbe, Meisterwurz

Fernet Branca, Averna, Ramazotti