



# Herzlich Willkommen auf der Schliersberg Alm

**Warme Küche durchgehend von 12:00 Uhr bis 21:00 Uhr.  
Letzte Seilbahnfahrt um 22:00 Uhr!**

**Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal**

Griäß Eich  
Euer TEAM von der Schliersberg Alm

Ihr Gastgeber  
Victor Golke & TEAM



## Spritzig lecker

**Aperol Sprizz** / Aperol / Prosecco / Soda / Orange

8,90 €

**Hugo** / Prosecco / Hollunder / Limette / Minze

8,90 €

**Lillet Wild Berry** / Lillet / Wild Berry Tonic / Minze / Beeren

8,90 €

**Mountain Sprizz** / Ayinger Helles / Maracuja / Soda / Limette

8,90 €

**Gin Chilla Sprizz** / Prosecco / Gin Chilla / Soda / Gurke / Rosmarin

8,90 €

**Zirben Sprizz** / Zirbenlikör / Prosecco / Soda / Rosmarin / Blutorange

8,90 €

**Heidelbeer Sprizz** / Heidelbeerlikör / Prosecco / Soda / Minze / Heidelbeeren

8,90 €

**Fizz Sprizz** / Vodka / Hollundersirup / Soda / Zitronensaft / Limette

8,90 €



## Prosecco

GrünSecco / RoséSecco

0,1 l

5,90 €



## Unsere Spezialität

Frisch zubereiteter Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rum-Rosinen,  
dazu servieren wir Apfelmus und Zwetschgenröster  
(„dauert a bissl, da er frisch zubereitet wird“) 15,80 €

## Suppen

**Rinderkraftbrühe** mit Pfannkuchen-Streifen 7,20 €  
**Rinderkraftbrühe** mit Leberspätzle 7,40 €  
**Kürbissuppe** mit steirischem Kürbiskernöl 7,40 €



## Vorspeise

**Burrata** auf Rucola mit Kirschtomaten und Olivenöl 11,80 €

## Salate

**Beilagensalat** 5,80 €

### **Großer Salatteller**

nur Blattsalat, Rohkost und Balsamico Dressing (**vegan**) 12,50 €  
mit Backendl und Kürbiskernöl 15,90 €  
mit gratiniertem Ziegenkäse 16,90 €  
mit Riesengarnelen (5 Stück) 18,90 €



## Münchner Weißwürste

**2 Stück** Münchner **Weißwürste** mit Breze und süßem Senf 10,50 €

## Flammkuchen

- „Elsässer Art“ (Speck, Zwiebel) 14,90 €  
- „Quattro Formaggi“ (Gorgonzola, BIO-Hartkäse, Emmentaler, Frühlingslauch) 15,90 €  
- „Lachs“ (Frühlingslauch, rote Zwiebel, Kirschtomate, Rucola) 17,90 €




## Fleischgerichte

<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> vom Schwein mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren	17,90 €
<b>Gebratene Kalbsleber</b> mit Rotweinjus, Apfel und Zwiebel, dazu Kartoffelstampf	17,90 €
<b>Ofenfrischer Schweinebraten</b> mit Dunkelbiersoße, dazu zweierlei Knödel und Krautsalat (Täglich ofenfrischer Schweinebraten, solange der Vorrat reicht. Abends gerne auf Vorbestellung.)	18,90 €
<b>Tafelspitz</b> vom Rind mit Salzkartoffeln und Meerrettichsoße	19,90 €
<b>Bayerisches Bier-Gulasch</b> vom Rind mit hausgemachten Spätzle, dazu Crème Fraîche und Preiselbeeren	20,90 €
<b>Zwiebelrostbraten</b> von der Rinderlende mit Zwiebeljus, Kartoffelrösti und grünen Bohnen	23,50 €

## Fischgerichte

<b>Saibling „Matjes Art“</b> von der „Fischerei Schliersee“, dazu Hausfrauensoße, Kartoffeln und Salat	19,90 €
<b>Lachssteak</b> auf Kräuterrisotto, dazu gebratene Schwammerl	23,80 €

## Vegetarische Gerichte

<b>Flammkuchen</b> „Vegi“ (getr. Tomaten, Rucola, rote Zwiebel, Champignons, Oliven)	 13,90 €
<b>Spinatknödel</b> mit Tomatensoße und Parmesan	14,90 €
<b>Hausgemachte Kasspatz'n</b> im Pfanderl serviert mit Röstzwiebeln	15,90 €
<b>Pasta</b> mit Kirschtomaten, Knoblauch, Zwiebel und Rucola	15,90 €
<b>Risotto</b> mit Schwammerl der Saison / oder mit Garnelen	15,90 € / 18,90 €



## Brotzeiten

Alle Brotzeiten werden mit niederbayerischem Holzofenbrot der „Bäckerei Zanger“ aus Schliersee serviert. Dazu reichen wir frische Bio-Heumilch-Butter der „Käserei Plangger“ aus Walchsee in Tirol.

<b>Portion Obazda</b> mit Zwiebelringen und Sauergemüse	11,80 €
<b>Bayrischer Wurstsalat</b> mit Zwiebelringen und Gewürzgurke	12,80 €
<b>Schweizer Wurstsalat</b> mit Bio-Emmentaler, Zwiebelringen und Gewürzgurke	13,80 €
<b>Kasbrettl</b> mit Bio-Heumilch-Bergkäse & Bio-Heumilch Emmentaler der Käserei Plangger aus Walchsee in Tirol, dazu Sauergemüse	13,90 €
<b>Großes Tiroler Brotzeitbrettl</b> - Emmentaler und Bio-Heumilch-Bergkäse der Käserei Plangger - geräucherter Karreespeck und Kaminwurzn der Metzgerei „Hans Pfluger“ - hausgemachtes Apfel-Griebenschmalz - saure Garnitur und frisch geriebener Meerrettich	17,80 €

## Kindergерichte bis 14 Jahre

Portion Pommes	5,50 €
Knödel mit Soße	6,50 €
Spätzle mit Soße	6,50 €
Spaghetti mit Tomatensoße	8,50 €
1 Paar Wiener mit Kartoffelsalat	8,50 €
Kinderschnitzel vom Schwein mit Pommes & Ketchup	10,90 €



## Eis

<b>Unser Hofeis - diverse Sorten</b>		4,90 €
Bourbon Vanille	Schokolade	
Bavarian Cheesecake	Mascarpone mit Himbeeren	
Mango-Sorbet (vegan)	Erdbeer-Sorbet (vegan)	

## Dessert

<b>Hausgemachter Kaiserschmarrn</b> mit Mandeln und Rum-Rosinen, dazu Apfelmus und Zwetschgenröster	15,80 €
Kleine Portion	11,80 €
<b>Hausgemachter Blechkuchen</b> / mit Sahne (je nach Tagesangebot)	4,90 € / 5,50 €

## Kaffee & Kaffee-Spezialitäten

Espresso	3,30 €
Espresso Macchiato	3,70 €
Café Crème	3,90 €
Doppelter Espresso	4,20 €
Milchkaffee	4,50 €
Cappuccino	4,50 €
Latte Macchiato	4,70 €
Heiße Schokolade mit Sahne	5,40 €
Eiskaffee mit Sahne	5,60 €
Eisschokolade mit Sahne	5,60 €

## Wital Tee „Organic“



<b>Tasse Tee</b>		4,80 €
Mint (Minze)	Sencha (grüner Tee aus Japan)	
Kir Royale (Früchtetee)	English Breakfast	
Ingwer Zitronengras (Kräutertee)	Himbeer Verbena Lavender (Kräutertee)	
Camomille (Kamille)	Jasmin Dragon Phoenix (Jasmin Tee)	



## Alkoholfreie Getränke & Säfte

Adelholzener Mineralwasser classic oder naturell

0,25 l	3,80 €
0,75 l	8,50 €

Tafelwasser

0,5 l	4,80 €
-------	--------

Bluna, Afri Cola, Afri Cola light, Zitronenlimonade, Cola Mix

0,25 l	3,60 €
0,5 l	4,90 €

Apfel-, Orangen-, Cranberry-, Rhabarber-, schwarzer Johannisbeersaft

0,25 l	3,60 €
0,5 l	4,90 €

Saftschorle (Apfel-, Orangen-, Cranberry-, Rhabarber-, schwarzer Johannisbeersaft)

0,25 l	3,60 €
0,5 l	4,90 €

Skiwasser (Himbeere)

0,5 l	4,80 €
-------	--------

Original Almdudler - Kräuterlimonade aus Österreich

0,35 l	4,90 €
--------	--------

**Hausgemachter Früchte-Eistee**

<b>0,45 l</b>	<b>4,80 €</b>
---------------	---------------

**Hausgemachte Limonaden** (Granatapfel, Inger-Zitrone, Maracuja)

<b>0,65 l</b>	<b>6,90 €</b>
---------------	---------------



## Biere

Ayinger „Hell“ vom Fass

0,25 l

3,90 €

0,5 l

5,30 €

Maß

10,50 €

Ayinger „Kellerbier“ naturtrüb

0,5 l

5,30 €

Ayinger „Radler“ vom Fass

0,25 l

3,90 €

0,5 l

5,30 €

Maß

10,50 €

Ayinger „dunkles Export altbayrisch“

0,5 l

5,30 €

Ayinger „leichte Bräuweise“

0,5 l

5,30 €

Ayinger „dunkle Weiße“

0,5 l

5,30 €

Ayinger Bräuweise vom Fass

0,25 l

3,90 €

0,5 l

5,30 €

Maß

10,50 €

Russ'n / Cola Weiße vom Fass

0,25 l

3,90 €

0,5 l

5,30 €

Maß

10,50 €

## Alkoholfrei

Hopfentaler, alkoholfreies Helles

0,5 l

5,30 €

Schneider Weiße, alkoholfreies Weißbier

0,5 l

5,30 €





**BURGER**  
Weinbau natürlich bodenständig

Östlich von Krems a.d. Donau erstreckt sich das Weinbaugebiet Wagram. Die Weinbaufläche umfasst ca. 2.500 Hektar. Die nach Süden abfallenden Weinlagen sind vorwiegend tiefgründige Lössböden auf welchen speziell Grüner Veltliner und Zweigelt hervorragend gedeihen. Der Boden und das Mikroklima am Wagram verleihen den Weinen von „Weinbau Burger“ seine unverwechselbare Typizität, Fruchtigkeit und Eleganz. „Weinbau Burger“ ist einer der Ersten auf „Nachhaltigkeit“ zertifizierten Weinbaubetriebe Österreichs.

## Weinschorle

rot / weiß	0,25 l	4,90 €
	0,5 l	7,90 €

## Weißwein

<b>Grüner Veltliner „Ried Halterberg“</b>	0,25 l	6,60 €
---	--------	--------

Feinwürziger Duft nach grünen Äpfeln und Ananas, am Gaumen mittelkräftig, milde Säure

<b>Weißburgunder „Selektion“</b>	0,25 l / 0,7 l	7,90 € / 23,00 €
----------------------------------	----------------	------------------

Ausgeprägtes Bouquet von exotischen Fruchtaromen, nussiger und cremiger Schmelz, Burgunder Komplexität, langer Abgang, mild eingebundene Säure

<b>Riesling „Selektion“</b>	0,25 l / 0,7 l	7,90 € / 23,00 €
-----------------------------	----------------	------------------

Helles Strohgelb, facettenreiche Fruchtaromen von Marille und Weingartenpfirsich mit feiner Zitrusnote; am Gaumen volle Frucht und langer Nachhall, jugendliche Säurestruktur

<b>Chardonnay „Exklusiv“</b>	0,25 l / 0,7 l	7,90 € / 23,00 €
------------------------------	----------------	------------------

Grünschimmerndes Gelb, Duft nach exotischen Früchten, kompakter Schmelz am Gaumen, voller Finessen mit feiner Fruchtsüße, langer Abgang, gut balancierte Säure

## Rosé

<b>Zweigelt Rosé</b>	0,25 l / 0,7 l	6,90 € / 21,00 €
----------------------	----------------	------------------

Kurze Maischestandzeit, schonend gepresst, hellrot schillernde Farbe, duftet nach frischen Waldbeeren, roten Ribisel und Weichseln, fruchtbetont, harmonische Säure

## Rotwein

<b>Zweigelt „Ried Thal“</b>	0,25 l / 0,7 l	7,20 € / 22,00 €
-----------------------------	----------------	------------------

Typisch österreichische Herkunft, rotviolette Farbe, feine Kirsch-Weichsel-Frucht, kräftig dichter Rotwein, mild und samtig

<b>St. Laurent „Selektion“</b>	0,25 l / 0,7 l	7,20 € / 22,00 €
--------------------------------	----------------	------------------

Klassiker der österreichischen Rotweinkultur, kräftiges Rubingranat, elegante Weichselfrucht, zarte Dörrobst- und Röstaromen, dichter Rotwein, mild und samtig



## Longdrinks

Jack Daniels Cola	4 cl	9,90 €
Havanna Cola	4 cl	9,90 €
Absolut Vodka Lemon	4 cl	9,90 €

### **Gin Tonic (Schweppes Indian Tonic Water)**

Bombay Sapphire	4 cl	9,90 €
Tanqueray No.10	4 cl	10,90 €
Hendrick's	4 cl	12,90 €
Franz Josef (Lantenhammer)	4 cl	12,90 €
German Giant Gin	4 cl	12,90 €
Bud Spencer Gin BIO	4 cl	12,90 €
Monkey 47	4 cl	14,90 €

## Schlierseer Spezialitäten „Destillerie Hoermann“

Grüner Schlierseer	2 cl	4,90 €
Williams, Marille, Obstler	2 cl	4,90 €
Enzian	2 cl	4,90 €
Holzfass Obstler	2 cl	5,90 €
Waldhimbeergeist, Schlehengeist	2 cl	5,90 €
Haselnussbrand	2 cl	5,90 €
Likör (Waldfrucht, Holler, Marille)	2 cl	5,90 €
Alter Williamsbirnenbrand	2 cl	5,90 €
Alter Pflaumenbrand	2 cl	5,90 €
Alter Mirabellenbrand	2 cl	5,90 €

## Grappa

Grappa Merlot	2 cl	4,90 €
Grappa Chardonnay	2 cl	4,90 €

## Kräuter

Sir Alois Kräuterlikör (Hoermann)	2 cl	5,90 €
Bayrischer Bergkräutergeist (Hoermann)	2 cl	5,90 €
Jägermeister	4 cl	5,90 €
Ramazotti	4 cl	5,90 €
Appenzeller (Schweizer Bergkräuter)	4 cl	5,90 €



**LANTENHAMMER**

*Destillerie seit 1928*

### Liqueur

Heidelbeere Liqueur	2 cl		5,90 €
Schoko-Haselnuss Liqueur	2 cl		5,90 €
Wallnuss Liqueur	2 cl		5,90 €
Raritas Johannisbeer Liqueur	2 cl		5,90 €
Raritas Zirbenholz Liqueur	2 cl		5,90 €
Raritas Bergamotte-Orangenliqueur	2 cl		5,90 €
Raritas Eierlikör mit Orangengeist	2 cl		5,90 €

### Brände

Zwetschgenbrand	2 cl		5,90 €
Blutorangengeist	2 cl		5,90 €
Sauerkirschbrand unfiltriert	2 cl		5,90 €
Vogelbeerebrand unfiltriert	2 cl		5,90 €
Waldhimbeergeist unfiltriert	2 cl		5,90 €
Mirabellenbrand unfiltriert	2 cl		5,90 €

### Raritäten

Williamsbirnenbrand	2 cl		7,90 €
Marillenbrand	2 cl		7,90 €
Apfelbrand Cox Orange	2 cl		7,90 €

### Whiskey

Slyrs Whisky	4 cl		8,90 €
SILD Crannog	4 cl		8,90 €
SILD Heritage 28	4 cl		8,90 €
SILD Triple Cask	4 cl		8,90 €

### „Rumult“ Rum

Signature Cask Selektion	4 cl		8,90 €
Bavarian Liqueur Pineapple	4 cl		8,90 €



## Regionalität

### **Ei Ei Ei ... frische Eier von fröhlichen Hühnern**

Wir beziehen unsere Eier vom Hühnerhof um die Ecke.

Der „Geflügelhof Schaberl“ in Agatharied legt Wert auf liebevolle und artgerechte Tierhaltung. Ihre Legehennen können unabhängig von Wind und Wetter frei entscheiden, ob sie sich lieber im warmen Stall, dem mit Stroh eingestreutem Wintergarten oder auf Ihren großzügigen Wiesenflächen aufhalten möchten, um Gras zu fressen oder nach Würmern zu scharren. Gefüttert werden die Tiere mit Legehennenfutter einer regionalen Futtermühle, die ihre Produkte ohne die Zugabe von genveränderten Komponenten herstellt.



### **Käse**

Qualität und Umweltbewusstsein sind die Grundsätze, nach denen der Familienbetrieb „Käserei Plangger“ in Niederndorf, Tirol geführt wird.

Bei der Käseherstellung gilt das in erster Linie beim Grundstoff, das heißt bei der Kuhmilch. Die naturnahe, sanfte Bewirtschaftung des Bodens, schonende Trocknung des Heus und der Einsatz von effizienten Mikroorganismen im Stall, auf dem Feld und in der Käserei garantieren höchste Qualität bei der Milchproduktion und der Verarbeitung. Die Produktion der Bio-Heumilch und der Bio-Heumilch-Käsespezialitäten erfolgt ausschließlich mit dieser silofreien Heumilch nach überlieferten Rezepten, Verfeinerung und Endlagerung bis zu einem Jahr in Spezialkellern.



### **Brot**

„Zum Moosbäck“ ist die kleine traditionelle Bäckerei der Familie Zanger in Schliersee. Die Bäckerei „Zanger“ beliefert uns fünf Tage die Woche mit ofenfrischem Holzofenbrot sowie Brezn als auch mit weiteren und leckeren Spezialitäten

### **Fleisch**

Das Qualitätsverständnis der Metzgerei „Hilger“ in Rosenheim ist der Garant für gesunde und hochwertige Produkte und Ernährung. Bei der Metzgerei „Hilger“ ist die Herkunft garantiert!



### **Obst & Gemüse**

Der Dorfladen „Früchte Jähne“ in Schliersee ist ein traditionelles Familienunternehmen, dessen Name für Frische und Qualität steht. Frisch zubereitet kommt das täglich gelieferte Obst & Gemüse bei unseren Gästen auf den Teller.

