



Herzlich Willkommen auf der Schliersberg Alm

Ab 03.11.2024 warme Küche von 12:00 – 17:00 Uhr
Restaurant 11:00 bis 18:00 Uhr / letzte Seilbahn 18:00 Uhr
(bei Gruppenreservierung ab 10 Personen bis 21:00 Uhr und Seilbahn bis 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“)

16,90 €

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchen-Streifen 5,90 €
Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle 6,40 €
Maronensuppe mit Speckchip 6,40 €



Vorspeise

Burrata auf Rucola mit Kirschtomaten und Olivenöl 11,80 €

Salate

Beilagensalat 4,90 €

Großer Salatteller

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



Münchner Weißwürste

2 Stück Münchner **Weißwürste** mit Breze und süßem Senf 9,90 €

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

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren	18,90 €
Gebratene Kalbsleber mit Rotweinjus, Apfel und Zwiebel, dazu Kartoffelstampf	18,50 €
Ofenfrischer Schweinebraten mit Dunkelbiersoße, dazu zweierlei Knödel und Krautsalat (Täglich ofenfrischer Schweinebraten, solange der Vorrat reicht. Abends gerne auf Vorbestellung.)	18,90 €
Tafelspitz vom Rind mit Salzkartoffeln und Meerrettichsoße	19,90 €
Ochsenbacken geschmort, dazu Kartoffelstampf und Karottengemüse	21,50 €
Bayerisches Bier-Gulasch vom Rind mit hausgemachten Spätzlen, dazu Crème Fraîche und Preiselbeeren	21,50 €
Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit Zwiebeljus, Kartoffelrösti und grünen Bohnen	25,90 €

Fischgerichte

Saibling „Matjes Art“ von der „Fischerei Schliersee“, dazu Hausfrauensoße, Kartoffeln und Salat	21,50 €
Lachssteak auf Kräuterrisotto, dazu gebratene Schwammerl	24,80 €

Vegetarische Gerichte

Flammkuchen „Vegi“ (getr. Tomaten, Rucola, rote Zwiebel, Champignons, Oliven)	 14,90 €
Semmelknödel mit Waldpilzrahm	14,90 €
Spinatknödel mit Tomatensoße und Parmesan	14,90 €
Pasta mit Kirschtomaten, Knoblauch, Zwiebel und Rucola	14,90 €
Hausgemachte Kasspatz´n im Pfanderl serviert mit Röstzwiebeln	15,90 €
Risotto mit Schwammerl der Saison / dazu Garnelen	16,90 € / 19,90 €



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.

Portion Obazda mit Zwiebelringen und Sauergemüse 11,90 €

Bayrischer Wurstsalat mit Zwiebelringen und Gewürzgurke 12,90 €

Schweizer Wurstsalat mit Bio-Emmentaler, Zwiebelringen und Gewürzgurke 13,90 €

Kasbrettl mit Bio-Heumilch-Bergkäse & Bio-Heumilch Emmentaler der Käserei Plangger aus Walchsee in Tirol, dazu Sauergemüse 13,90 €

Großes Tiroler Brotzeitbrettl

- 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 18,90 €

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

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

Dessert

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rum-Rosinen, dazu Apfelmus und Zwetschgenröster	16,90 €
Kleine Portion	12,90 €
Hausgemachter Blechkuchen / mit Sahne (je nach Tagesangebot)	4,90 € / 5,50 €

Kaffee & Kaffee-Spezialitäten

Espresso	2,50 €
Espresso Macchiato	2,90 €
Café Crème	3,80 €
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“



Tasse Tee		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	3,60 €
0,75 l	7,90 €

Tafelwasser

0,5 l	4,80 €
-------	--------

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

0,25 l	3,90 €
0,5 l	5,10 €

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

0,25 l	3,90 €
0,5 l	5,10 €

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

0,25 l	3,90 €
0,5 l	5,10 €

Skiwasser (Himbeere)

0,5 l	4,80 €
-------	--------

Original Almdudler - Kräuterlimonade aus Österreich

0,35 l	4,90 €
--------	--------

Hausgemachter Früchte-Eistee

0,45 l	4,80 €
---------------	---------------

Hausgemachte Limonaden (Granatapfel, Inger-Zitrone, Maracuja)

0,65 l	6,90 €
---------------	---------------



Biere

Ayinger „Hell“ vom Fass

0,3 l

3,90 €

0,5 l

5,50 €

Maß

10,90 €

Ayinger „Kellerbier“ naturtrüb

0,5 l

5,60 €

Ayinger „Radler“ vom Fass

0,3 l

3,90 €

0,5 l

5,50 €

Maß

10,90 €

Ayinger „dunkles Export altbayrisch“

0,5 l

5,60 €

Ayinger „leichte Bräuweise“

0,5 l

5,60 €

Ayinger „dunkle Weiße“

0,5 l

5,60 €

Ayinger Bräuweise vom Fass

0,3 l

3,90 €

0,5 l

5,60 €

Maß

10,90 €

Russ'n / Cola Weiße vom Fass

0,3 l

3,90 €

0,5 l

5,60 €

Maß

10,90 €

Alkoholfrei

Hopfentaler, alkoholfreies Helles

0,5 l

5,50 €

Schneider Weiße, alkoholfreies Weißbier

0,5 l

5,50 €



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

Grüner Veltliner „Ried Halterberg“	0,25 l	6,60 €
---	--------	--------

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

Weißburgunder „Selektion“	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

Riesling „Selektion“	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

Chardonnay „Exklusiv“	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

Zweigelt Rosé	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

Zweigelt „Ried Thal“	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

St. Laurent „Selektion“	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.

