

AreitAlm

RESTAURANT BAR · VINOtheK



via culinaria

GENUSSWEGE IM **SALZBURGERLAND**

Die Via Culinaria lädt zu einer genussvollen Reise kreuz und quer durch das Salzburger Land ein und führt auf 7 Genusswegen zu den köstlichsten regionalen Produkten. Die AreitAlm liegt am "Genussweg für Hüttenhocker"

***Lassen Sie einfach die alpine Berglandschaft auf sich wirken, tief durch atmen und Energie tanken, denn nirgends ist die Luft klarer und würziger ...
Einen schönen Aufenthalt auf der AreitAlm***



Genuss aus der Küche

Der Pinzgau ist nicht nur eine Tourismusregion mit intakten und vielfältigen Naturlandschaften. Kristallklare, rauschende fischreiche Gebirgsbäche, blühende Alm- und Bergwiesen mit vielen schmackhaften Kräutern und Wälder bieten die ideale Grundlage für eine Landwirtschaft mit einer breiten Palette von Spezial- und Genussprodukten. Besonders in den letzten Jahren wurde Bewährtes und Gutes neu entdeckt und in Einklang von Tradition und Innovation weiterentwickelt.

In der AreitKüche werden wertvolle Produkte in Topqualität, mit dem Wissen über ihre Herkunft von kreativen Köchen liebevoll veredelt. Küchenchef Raimund Knautz und sein Team lieben es regional und unverfälscht! Mit den Pinzgauer Produkten kreieren sie überlieferte aber auch innovative Gerichte, auf phantasievolle und doch einfache Art und Weise.

Die Milchprodukte werden von der Pinzgauer Molkerei bezogen, das „tägliche Brot“ wird direkt im Haus gebacken, die für die AreitAlm angefertigten „Burgerbrötchen“ kommen backfrisch von der Uttendorfer Bäckerei Haberl, Eier vom Biobauernhof „Haferlgut“, Saibling und Forelle (Süßwasser) kommen von unserem Fischlieferanten Mario Schwaiger aus Saalfelden, Bier und Edelbrände von der Brauerei Stiegl, Bartl Enn und Fa. Scheyerer, Gemüse wird von der Fa. Maier geliefert, die Fleischlieferanten sind das Porsche-Schüttgut, Landwirt Auernigg aus Piesendorf und die Metzgerei Schultes aus Schüttdorf.

GENUSSWEGE DER ALPINEN KÜCHE

ALPINER GENUSS & ALPINE DELIGHT



AUSZUG UNSERER SPEISEN:

DUETT VOM TATAR
RAURISER FRISCHKÄSE
ALM-JAUSN-BRETTL
PINZGAUER KASNOCKN
FILET VOM SAIBLING
FILETSTEAK VOM RIND
HIRSCH AM BERG
KÄSEVARIATION VON DER PINZGAUER MOLKEREI
UND RAURIS
POLSTERZIPF
DER HOLZFÄLLER

All diese Gerichte sind in unserer Speisekarte mit dem "Alpine Delight"-Logo gekennzeichnet

All of these dishes are marked on our menu with the "Alpine Delight"-logo



AreitAlm
RESTAURANT BAR · VINOHEK

WWW.AREITALM.AT



*Jedes Gericht wird frisch, mit viel Sorgfalt und Liebe zubereitet
Nur so können wir Ihnen einen kulinarischen Hochgenuss garantieren.
Sollte die Zubereitungszeit daher etwas länger dauern,
bitten wir Sie diese mit Geduld, vielleicht mit einem Aperitif
oder einem Glas Wein zu überbrücken...
oder: bei dieser herrlichen Aussicht zu genießen...*

*Every one of our dishes are prepared with fresh
ingredients, care and love!
Only this way we can guarantee pure culinary enjoyment.
Should preparation take a little longer, we kindly ask you to be
patience and maybe bide the time with an aperitif
or glass of wine...*



Frühstücken auf der AreitAlm (bis 11,01 Uhr)

Breakfast at the AreitAlm (until 11,01 hours)

GENIESSERFRÜHSTÜCK nur auf Vorbestellung

(ab 2 Personen)

1 Heißgetränk, Brotkorb, selbstgemachte Marmelade, Honig, Nutella, Natur-Joghurt mit Müsli, frisches Obst, Allerlei von Wurst und Käse, Fruchtsaft, Rührei oder Spiegelei, 1 Glas Sekt und „Almschmankerl“ - pro Person

GOURMETBREAKFAST only on reservation

(from 2 persons)

Cup of hot drink, breadbasket, butter, homemade marmalade, honey, nutella, natural yoghurt, fruits, ham & cheese platter, fruit juice, egg dish,

glass of sparkling wine and "Alpine delicacies" - per person € 26,00

SKY-FRÜHSTÜCK

(3 Spiegeleier mit Speck im Pfandl serviert) Butter und Gebäck

SKY-BREAKFAST

(bacon and 3 fried eggs served in a pan) with butter and bread € 9,20

Bei den Frühstücksgerichten werden HÜHNER-Eier vom Biobauernhof Haferlgut serviert



Vorspeisen / Starters

DUETT VON TATAR 
FRUCHTIGES HIRSCHTATAR UND GEHACKTES RINDERFILET
mit Wildkräuter, Waldbeer-Gel und hausgemachtem Gebäck
A MEDLEY FROM TATAR
from local "BEEF and DEER"
with wild herbs, olive, berry gel and homemade bread € 20,80

DREIERLEI VOM RÄUCHERLACHS
mit Kren und Preiselbeere
THREE KINDS OF SALMON
with horse-radish and cranberries € 17,20

RAURISER FRISCHKÄSE 
Variation vom Frischkäse
LOCAL CHEESE
Variation from cream-cheese € 13,50

Frisch aus dem Körberl

Gebackenes Spezialgebäck/*special bread* € 2,20
Semmel/*roll* € 0,90
Hausbrot/*homemade bread* € 0,90
Laugenbrezel/*pretzel* € 3,20
Knoblauchbrot/*garlic bread* € 4,50
Glutenfreies Brot/*glutenfree bread* (10 min Wartezeit) € 2,90



Salate /salads



ALM-JAUSN-BRETTL

mit Speck, Käse, Hauswürstl, Aufstrich, Essiggemüse und mit hausgemachten Bauernbrot

*„ALM-JAUSN-BRETTL“ (HEARTY MOUNTAIN SNACK)
with Farmer's bacon, cheese, house sausages, bread spread,
pickled vegetables and homemade bread*

€ 13,20

BAUERNSALAT

Blattsalat, Tomate, Gurke, Kraut, Karotte und Mais mit knusprigem Speck, Erdäpfeln und Spiegelei und Wildkräuter

FARMERS SALAD

*Lettuce, tomato, cucumber, cabbage, carrot and corn
with crispy bacon, potatoes and fried egg and wild herbs*

€ 12,80

BUNTER BLATTSALAT MIT CAESARDRESSING UND GEGRILLTEN KNOBLAUCH-CHILIGARNELEN

*COLORFUL SALAD WITH GRILLED GARLIC CHILI PRAWNS
and crispy cheese with caesardressing*

€ 18,90

BUNTER SALAT KLEIN

SMALL COLORFUL SALAD

€ 5,20

BUNTER SALAT GROSS

LARGE COLORFUL SALAD

€ 8,20



Aus dem Suppentopf / from the soup pot

TAGESSUPPE

DAILY SOUP CREATION OF OUR CHEF

€ 8,20

KRÄFTIGE RINDSUPPE MIT GRIESNOCKERL ODER KRÄUTERFRITTATEN (Wunschsuppe)

BEEF CONSOMMÉ WITH SEMOLINA GNOCCHI

OR FINE SLICED PANCAKES WITH HERBS

€ 6,20

PIKANT HAUSGEMACHTER GULASCHSUPPENTOPF

mit Bauernbrot

SPICY „GULASH SOUP“

with homemade bread

€ 8,50

AREIT-KNÖDELTOPF

Kaspressknödel (2 Stück)

DUMPLING SOUP POT

cheesedumpling (2 pieces)

€ 8,50

MARONI-BRATAPFELSUPPE

PUMPKIN-CHESTNUT AND APPLE SOUP

€ 8,90

ESSENZ VON DER BAUERNENTE

mit Pistazie und Leber

CONSOMMÉ FROM THE FARM DUCK

with pistachio and liver

€ 8,90



Almschmankerl / Alpine Delicacies

AREIT - STEAK CA. 140G

Filet vom Rind mit Speck, Zwiebel, Champignons, und Camembert gratiniert, Knoblauchbrot

AREIT- STEAK ca. 140g

Fillet of beef gratinated with camembert, bacon, onion, mushrooms and garlic-bread

€ 24,90

KLASSISCHES WIENER SCHNITZEL

mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren

WIENER SCHNITZEL (CALF)

parsley potatoes and cranberries

€ 22,90

„AREIT“ CHEESE-BACON ALMBURGER MIT LAUGENGEBÄCK

mit Speck, Cheddar, Tomate, Gurke, geschmorte Zwiebel, Salat und knusprige Erdäpfel-Wedges, Barbecuesauce

“AREIT” CHEESE & BACON ALMBURGER WITH PRETZEL BREAD

with bacon, cheddar, tomatoes, cucumber, onion, salad, potato wedges and barbecue sauce

€ 18,50

Wild vom Berg

HIRSCHRÜCKEN



Rotkraut-Variation, hausgemachte Topfen-Kräutertaschen und Waldbeeren

DEER BACK

medley from cabbage, homemade noodle pockets and wild berries € 29,80



Pasta & Co

SPAGHETTI FLEISCHSAUCE

SPAGHETTI BOLOGNESE

€ 12,80

PENNE ALL`ARRABBIATA

PASTA ALL`ARRABBIATA

€ 12,50

frischer Parmesan wird auf Wunsch mitgereicht
(fresh parmesan is served on request)

HAUSGEMACHTE GNOCCHI

mit Gemüse gebraten und Parmesan-Espuma

HOMEMADE GNOCCHI

with grilled vegetables and parmesan-espuma

€ 16,50

„PINZGAUER KASNOCKN“

im Pfandl serviert mit Röst-Zwiebel und Schnittlauch

„PINZGAUER KASNOCKN“

served in a pan with crispy onions



€ 13,90



Fischgerichte / Fish

"SEE TRIFFT MEER"

verschiedene See und Meeresfische, kurz gebratenes Gemüse, Safranrisotto

"LAKE AND SEA "

various lake and sea fish, pan-fried vegetables, saffron-risotto € 26,80

FILET VOM SAIBLING VON SCHWAIGER MARIO AUS SAALFELDEN
buntes Gemüse und Beilagen-Variation, Mandelbutter und
Weißweinschaum



FILET FROM CHAR

vegetables, side-dishes-variation, almond, white-wine-espuma € 24,90

Hauptgerichte / main dish

FILETSTEAK VOM PINZGAUER RIND CA. 200G

Pfeffersauce, Bohnen, Speck und gebackene Erdäpfel

PINZGAU BEEF FILLET

peppersauce, green beans, bacon and potatoes



€ 34,50

KALBSKOTELETTE

Cognac-Glace, Zwiebelgemüse und Kräuter-Erdäpfel

VEAL CHOP with onion-vegetables and herb potatoes

€ 29,50

GLACIERTE ENTENBRUST

mit Maisgries, Petersilie und Nuss

GLAZED DUCK - BREAST

corn-semolina, parsley and nut

€ 21,50



Österreichische Desserts

Austrian desserts

APFEL,- ODER TOPFENSTRUDEL FEIN GARNIERT

*APPLESTRUDEL OR STRUDEL WITH CURD CHEESE FILLING,
FINELY GARNISHED*

€ 4,90

HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARRN (mit WARTEZEIT)

klassisch mit Zwetschkenröster

*HOME MADE CUT-UP AND SUGARED PANCAKE (waiting period)
with stewed plums*

€ 13,50

GERMIKNÖDEL

mit Mohnzucker und Butter

YEAST DUMPLING

with hot butter, covered in crushed poppy seeds

€ 7,80

GERMIKNÖDEL

mit Mohnzucker und Vanillesauce

YEAST DUMPLING

covered in crushed poppy seeds and vanilla sauce

€ 9,20

Zum Abschluss

KÄSEVARIATION VON DER PINZGAUER MOLKEREI UND AUS RAURIS  
mit Chutney und hausgemachtem Gebäck

*CHEESE SPECIALTIES from the Pinzgauer Molkerei and from Rauris
with chutney and homemade bread*

€ 14,80



Süßes aus der AreitAlm-Mehlspeiskuchl Sweet from the AreitAlm-Pastry kitchen

DAS BESTE VOM KÜRBIS

Parfait, Eis, Crème Brûlée, Sponge, Schokolade

THE BEST OF THE PUMPKIN

parfait, ice-cream, crème brûlée, sponge, chocolate

€ 12,50

POLSTERZIPF

mit Preiselbeeren

DOUGH DONUT

with cranberries

€ 10,50

DER HOLZFÄLLER

Zirbenholz-Panna Cotta, Waldbeere, Latschenkiefer-Sorbet

Pine wood panna cotta, wild berries, mountain pine sorbet

€ 12,50

TAGESANGEBOT / OFFER OF THE DAY

Hausgemachte Torten und Kuchen, fein garniert

Home made cakes, finely garnished

€ 4,90



Crepes

täglich ab 14:00 Uhr
daily from 14:00

CREPES

Zur Wahl mit Karamel, Nutella oder hausgemachter Marmelade,
Preiselbeeren oder mit Beerenragout

CREPES

*To choose with caramel, nutella or home made jam,
cranberries or with berry ragout*

€ 6,20

CREPES

mit Vanille-Eis, Früchte und Nutella

CREPES

With vanilla ice cream, fruits and nutella

€ 9,50

Couvert € 3,00

„Wir brauchen was Besseres als den Seniorenteller.“

Sie haben die Möglichkeit aus unserer speziellen Kinderkarte zu wählen,
und für Junggebliebene können Sie einige Gerichte als „Seniorenteller“
bestellen.

Preisnachlass von € 2,00

Couvert € 3,00

„We need something better than the seniors plate.“

You can choose from our special children's menu and for the young at heart
you can order some dishes as "seniors' dishes".

Price reduction of € 2,00



Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren MitarbeiterInnen!

Kennzeichnungspflichtige Hauptallergene,
entsprechend gesetzlicher Vorschriften
(EU – Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011)

1. A  **Glutenhaltiges Getreide**, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse;
2. B  **Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
3. C  **Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
4. D  **Fische** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
5. E  **Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
6. F  **Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
7. G  **Milch** und daraus gewonnene Erzeugnisse; (einschließlich Lactose)
8. H  **Schalenfrüchte**, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglas regia*), Kaschunüsse (*Anacardium-occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoiesis* (Wangenh.) K.Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse;
9. L  **Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
10. M  **Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
11. N  **Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
12. O  **Schwefeldioxid und Sulfite** in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l;
13. P  **Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
14. R  **Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse;