

GLETSCHERMÜHLE

Alpine Küche mit Weitblick

Willkommen am Kitzsteinhorn.

Hier, auf 2.450 Metern Höhe, wo der Blick vom Gipfelmeer der Hohen Tauern bis weit hinunter ins Tal reicht, schöpft unsere Küche aus dem reichen Schatz alpiner Genusskulturen – von den würzigen Aromen Südtirols über die herzhaften Klassiker Österreichs bis hin zu den feinen Einflüssen der französischen und schweizerischen Alpenregionen. Dabei stehen Herkunft und Frische im Mittelpunkt: Unsere Produkte beziehen wir von regionalen Partnern, die unsere Werte teilen.

So entstehen alpine Gerichte, die Wärme spenden, Kraft geben und Genuss bereiten.

Willkommen in der Gletschermühle.

Wo alpine Vielfalt auf weitreichende Ausblicke trifft.



Welcome to the Kitzsteinhorn.

Here, at 2,450 meters above sea level, where the view stretches from the Hohe Tauern's sea of summits all the way down into the valley, our kitchen draws on the rich heritage of alpine culinary traditions – from the spicy flavors of South Tyrol and the hearty classics of Austria to the delicate influences of the French and Swiss Alpine regions. We focus on sourcing fresh, carefully selected products from local partners who share our values, crafting alpine dishes that warm the soul, strengthen the body, and delight the palate.

Welcome to the Gletschermühle – where alpine diversity meets breathtaking views.

Kennzeichnungspflichtige Allergene *Allergen information*

¹ Milch und Laktose *Milk and lactose* ² Schalenfrüchte *Nuts* ³ Sellerie *Celery* ⁴ Senf *Mustard* ⁵ Sesamsamen *Sesame* ⁶ Lupine *Lupin* ⁷ Weichtiere *Mollusks*

⁸ Schwefeldioxid und Sulfite *Sulfur dioxide and sulfite* ⁹ Gluten *Gluten* ¹⁰ Krebstiere *Crustaceans* ¹¹ Ei *Egg* ¹² Fisch *Fish* ¹³ Erdnüsse *Peanuts* ¹⁴ Soja *Soy*

Alle Preise verstehen sich in Euro (€), inkl. aller Steuern und Abgaben. *All prices are in euros (€) and include all taxes and fees.*

Der perfekte Start in den Gletschertag

Frühstück von 09:00–10:45 Uhr

The Perfect Start to the Glacier Day

Breakfast from 9 to 10:45 AM

Aromatischer Kaffee, alpine Köstlichkeiten, aufgeregte Vorfreude – besser kann ein Tag am Berg nicht beginnen. Das Frühstück in der Gletschermühle zeigt sich so vielseitig wie die Flora und Fauna am Kitzsteinhorn: von herzhaften Schmankerln über proteinreiche Energiequellen bis hin zu süßen Genüssen, die Körper und Seele stärken. Eine Zeit zum Krafttanken, Genießen und Innehalten, ehe der Gletschertag seine ganze Faszination entfaltet.

Fragrant coffee, alpine delicacies, and a spark of anticipation – there's no better way to begin a day in the mountains. Breakfast at the Gletschermühle is as varied as the Kitzsteinhorn's flora and fauna: from hearty local specialties and protein-rich power foods to sweet treats that nourish both body and soul. A time to refuel, savor, and pause before the glacier day unfolds in all its splendor.

Gletschermühlen Frühstück ab zwei Personen ^{1,5,9,11,12}

p.P. 22,50

Gletschermühle Breakfast for two or more people

Heißgetränk nach Wahl – Kaffee, Tee oder Kakao

Zwei Stück knuspriges Gebäck

Pinzgauer Speck, regionaler Käse, geräucherter Lachs, cremiges Bio-Rührei, frisches Birchermüsli, frische

Butter und Aufstrich nach Wahl – Frischkäse, Marmelade oder Leberstreichwurst

Hot drink of your choice – coffee, tea, or hot chocolate

Two crispy rolls

Pinzgau bacon, local cheese, smoked salmon, creamy organic scrambled egg, fresh Bircher muesli, fresh

butter, and spread of your choice – cream cheese, jam, or liver pâté

dazu 1 Glas Sekt

6,00

with a glass of sparkling wine

Skifahrer Frühstück ^{9,11} 14,50
Skier's Breakfast

Wahlweise eine Tasse Kaffee, Tee oder Kakao

Zwei Bio-Spiegeleier mit knusprigem Speck – im Pfandl serviert, mit ofenfrischer Semmel

One drink of your choice – coffee, tea, or hot chocolate

Two organic sunny-side-up eggs with crispy bacon – served in a skillet, with oven-fresh Kaiser roll

Eggs Benedict Mühlen-Style ^{3,5,6,14} 16,50
Signature Eggs Benedict

Zwei pochierte Eier auf Brioche-Toastbrot, belegt mit knusprig gebratenem Speck und verfeinert mit cremiger Sauce Hollandaise und frischen Kräutern

Two poached eggs on brioche toast, topped with crispy bacon, finished with creamy hollandaise sauce and fresh herbs

Pancakes ^{1,9,11} 9,50

Fluffig-frisch gebacken, mit feiner Topfen-Vanille-Creme, fruchtigem Beerenragout und knusprigem Krokant

Freshly baked and fluffy, with velvety vanilla-quark cream, fruity berry compote, and crunchy praline

Frankfurter ⁹ 9,00

Ein Paar, dazu Gebäck

One pair, served with a roll

Aus dem Suppentopf

From the Soup Pot

Kräftige Rindssuppe

Hearty Beef Broth

Schonend über Nacht geköchelt – aus Rindfleisch am Knochen, Wurzelgemüse, ausgewählten Gewürzen, frischen Kräutern, Lorbeerblatt und Wacholder

Slow-simmered overnight – a rich broth made from bone-in beef, root vegetables, select spices, fresh herbs, bay leaf, and juniper berries

mit Kräuterfrittaten ^{1,3,9,11}

with herbal pancake strips

7,00

mit Pinzgauer Kaspressknödel ^{1,3,5,9,11}

with traditional cheese dumpling

8,50

Hausgemachte Gulaschsuppe ^{3,9}

Homemade Goulash Soup

Kräftig und herzhaft, nach traditionellem Rezept – mit zartem Fleisch, Paprika, Kartoffeln und Zwiebeln

Rich and hearty, made from a traditional recipe – with tender meat, bell peppers, potatoes, and onions

9,40

Tomatencremesuppe ³

Creamy Tomato Soup

mit knusprigen Croûtons

with crunchy croutons



8,50

Brot & Gebäck *Bread and Rolls*

Kaisersemmel <i>Kaiser roll</i> ^{1,9}	1,70
Scheibe Bauernbrot <i>Slice of farmer's bread</i> ^{1,9,14}	2,40
Laugenbrezel <i>Pretzel</i> ^{1,9}	3,80

Vorspeisen & Salate

Starters and Salads

Beilagensalat – der perfekte Begleiter zu jedem Gericht ^{3,4} <i>Side Salad – the Perfect Companion To Any Dish</i>	7,20
Frische saisonale Blattsalate, bunt garniert mit knackigem Gemüse aus der Region, feinen Kräutern und hausgemachtem Essig-Öl-Dressing <i>Seasonal mixed greens – vibrantly garnished with crisp regional vegetables, fresh herbs, and a house-made vinaigrette</i>	
Grilled Cheese Caesar Salat ^{1,3,4,9}	21,50
Regionaler Käse vom Grill, auf einem Bett aus knackigen Blattsalaten und frischen Kräutern, verfeinert mit würzigem heimischem Hartkäse und knusprigen Croûtons, dazu unser Caesar-Dressing <i>Grilled regional cheese on a bed of crisp mixed greens and fresh herbs, topped with flavorful local cheese and crunchy croutons, served with our creamy Caesar dressing</i>	
Crispy Chicken Salat ^{1,3,4,9,11}	21,50
Knusprige Backhendlstreifen auf einem Bett aus knackigen Blattsalaten und frischen Kräutern, verfeinert mit Essig-Öl-Dressing <i>Golden-fried chicken strips on a bed of mixed greens and fresh herbs, tossed with a classic vinaigrette</i>	

Rindertatar – alpin inspiriert	1,4,5,6,9,11,14	19,00
<i>Beef Tartare</i>		
<p>Von feinem Rindfleisch aus heimischer Landwirtschaft, traditionell abgeschmeckt mit Schalotten, Kapern, Eigelb und feinem Senf, serviert mit Brioche</p> <p><i>Made from tender, locally-sourced beef, traditionally seasoned with shallots, capers, egg yolk, and delicate mustard, served with brioche</i></p>		
Schweinebratenbrot	1,4,8,9	15,50
<i>Roast Pork on Rustic Bread</i>		
<p>Saftiger Schweinebraten auf knusprigem Bauernbrot, fein garniert mit würzigem Kren, hausgemachtem Senf und knackigen Mixed Pickles</p> <p><i>Juicy roast pork on crusty farmer's bread, topped with spicy horseradish, house-made mustard, and crunchy mixed pickles</i></p>		
Tafelspitzsulze	3,4,8	14,50
<i>Tafelspitz Aspic</i>		
<p>Traditionell hergestellt, fein garniert mit frischem Salat und steirischem Kürbiskernöl</p> <p><i>Traditionally prepared, served with fresh salad greens and Styrian pumpkin seed oil</i></p>		
Rote Beete Carpaccio	2,13,14	14,50
<i>Beetroot Carpaccio</i>		
<p>Fein geschnitten, nach Hausrezept mariniert, mit karamellisierten Walnüssen, Salat und Meerrettich-Sojanaise</p> <p><i>Thinly sliced, with house-style vinaigrette, finished with caramelized walnuts, salad greens, and horseradish soy mayonnaise</i></p>		
mit mildem Ziegenkäse	1,13	18,50
<i>with mild goat cheese and truffle honey</i>		



Unsere Klassiker

Our Classics

Pinzgauer Kasnockn ^{1,3,4,9,11} 18,90

Mit würzigem Pinzgauer Bergkäse und goldbraun gerösteten Zwiebeln – im Pfandl serviert, dazu knackiger grüner Salat

Traditional spaetzle with savory Pinzgau mountain cheese and golden-brown caramelized onions, served in a cast-iron skillet with a side of crisp green salad

Kartoffelgrörtl à la Gletschermühle ^{1,3,4,9,11} 18,90

Signature Potato Hash

Knusprig gebratene Kartoffeln mit Speck, Braunschweiger und gekochtem Rindfleisch, verfeinert mit Zwiebeln, getoppt mit einem goldgelb gebratenen Bio-Spiegelei, dazu ein knackiger Krautsalat

Crispy pan-fried potatoes with bacon, Braunschweiger sausage, and boiled beef, sautéed with onions, topped with an organic, golden-fried sunny-side-up egg, and served with a crisp cabbage salad

Wiener Schnitzel vom Schwein ^{9,11} 23,50

from pork

In knusprig gebackener goldbrauner Panade, dazu Petersilienkartoffeln und fruchtige Preiselbeeren

Breaded and fried to a golden crisp, served with parsley potatoes and tangy lingonberries

Beef Burger ^{1,4,9,11} 25,50

Alpine Soul. Urban Taste.

Im Laugen-Bun – saftig gegrilltes 180 g Patty vom österr. Rind, belegt geschmolzenem Sennkäse, rauchiger Frischkäsecreme, Zwiebelkonfit, Salat und Coleslaw, dazu knusprige Pommes

Served in a pretzel bun – juicy 180 g grilled Austrian beef patty topped with melted Senn cheese, smoky cream cheese spread, onion confit, crisp lettuce, and coleslaw, served with crispy fries

Wild Mountain ^{1,3,8,9,11} 23,50

Zart geschmortes Wildragout in kräftiger Jus, serviert mit flaumigem Serviettenknödel und aromatischem Rotkraut

Tender, slow-braised venison ragout in a rich jus, served with a fluffy bread dumpling and savory red cabbage

Rib-Eye Steak 300 Gramm ¹ 38,00

Rindfleisch vom regionalen Metzger, saftig gegrillt und verfeinert mit aromatischer Kräuteremulsion

Locally sourced beef, grilled to juicy perfection and finished with aromatic herb emulsion

dazu Pommes 8,40
with fries

dazu Petersilienkartoffeln 7,00
with parsley potatoes

dazu Salat ^{3,4} 7,20
with salad

Wild-Käsekrainer ^{1,3} 19,50

Kräftig-würzige, mit zart schmelzenden Käsestücken gefüllte, saftig gegrillte Wurst vom heimischen Wild, dazu herzhaftes Sauerkraut und knuspriges Kartoffelgröstl

Flavorful sausage from locally sourced game, filled with bits of melting cheese, grilled to juicy perfection, served with savory sauerkraut and crispy potato hash

Fisch

Seesaibling mediterran-alpin ^{9,12,13} 25,50

Arctic Char

Mit krosser Haut, sanft in der Pfanne gebraten, gebettet auf al dente gekochten Linguine, begleitet von einer aromatischen Sauce Caponata aus sonnengereiftem Gemüse, verfeinert mit Kräuteröl

Crispy-skinned and gently pan-seared, served on a bed of al dente linguine, accompanied by a fragrant caponata sauce made from sun-ripened vegetables and finished with herb oil

Sonntag ist Bratl-Tag

Sunday is Roast Day

Ofenfrischer Schweinebraten 1,3,4,8,9,11

23,50

Oven-Fresh Roast Pork

Saftig gegart, mit rescher Kruste serviert, dazu flaumige Serviettenknödel und würziges Sauerkraut nach Hausrezept

Juicy and tender with a crisp crackling, served with fluffy bread dumplings and our signature savory sauerkraut

Pasta

Linguine Caponata 9,13

18,50

Al dente gekocht, an herzhafter Caponata aus Auberginen, Zucchini, Paprika und Tomaten, verfeinert mit Oliven, Kapern und feinen Bergkräutern

Cooked al dente, with a hearty caponata of eggplant, zucchini, bell peppers, and tomatoes, refined with olives, capers, and delicate alpine herbs

Linguine Cacio e Pepe 1,9

18,50

Al dente gekocht, geschwenkt in einer cremigen Pecorino-Sauce, verfeinert mit gemahlenem schwarzem Pfeffer

Cooked al dente and tossed in a creamy pecorino sauce, enhanced with freshly ground black pepper

Linguine Vegan Bolognese Style 3,4,8,9

18,50

Al dente gekocht, in cremiger Sauce aus Sonnenblumengranulat, mildem Knoblauch, getrockneten Tomaten und Tomatenwürfeln, verfeinert mit frischen Kräutern

Cooked al dente in a creamy sauce of sunflower granules, mild garlic, diced tomatoes, and sun-dried tomatoes, enhanced with fresh herbs



Kids Corner

Grillwürstel mit Pommes <i>Grilled sausages with fries</i> ⁴	10,50
Wiener Schnitzel vom Huhn mit Pommes <i>Chicken wiener schnitzel with fries</i> ^{9,11}	12,50
Butterlinguine oder -spätzle <i>Buttered linguine or spaetzle</i> ^{1,9,11}	7,50
Kaiserschmarrn mit Apfelmus <i>Fluffy shredded pancake with applesauce</i> ^{1,9,11}	10,50

Süßes aus unserer Gletscher-Konditorei

Sweet Treats from our Glacier Bakery

Ofenwarmer Apfelstrudel mit cremiger Vanillesauce ^{1,9} <i>Oven-Warm Apple Strudel with Creamy Vanilla Sauce</i> Nach Hausrezept, gefüllt mit saftigen Äpfeln, feinen Rosinen und einem Hauch Zimt <i>Made from our house recipe, filled with juicy apples, fine raisins, and a hint of cinnamon</i>	9,50
Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Apfelmus ^{1,9,11} <i>Fluffy Shredded Pancake with Homemade Applesauce</i> Flaumig-locker, goldgelb in Butter gebacken und mit Staubzucker bestreut <i>Light and tender, golden-baked in butter and dusted with powdered sugar</i>	16,90
Riesengerknödel mit cremiger Vanillesauce & Mohn ^{1,9} <i>Giant Yeast Dumpling with Creamy Vanilla Sauce and Poppy Seeds</i> Herrlich flaumig, gefüllt mit fruchtigem Powidl, umhüllt von einer zarten Schicht duftendem Mohn <i>Delightfully fluffy, filled with fruity plum butter, coated in a delicate layer of fragrant poppy seeds</i>	11,00

Alkoholfreie Getränke

Soft Drinks

Vöslauer Mineralwasser prickelnd oder still <i>Mineral water sparkling or still</i>	0,33 l	4,70	0,75 l	8,90
Sodawasser <i>Soda water</i>	0,3 l	3,60	0,5 l	4,60
mit frischem Zitronensaft <i>with fresh lemon juice</i>	0,3 l	4,30	0,5 l	5,30
Skiwasser <i>Raspberry syrup with soda water</i>	0,3 l	4,50	0,5 l	5,90
Holundersoda <i>Elderflower soda</i>	0,3 l	4,50	0,5 l	5,90
Quellwasser <i>Spring water</i>	0,3 l	2,00	0,5 l	2,60
Apfel- oder Johannisbeersaft <i>Apple or black current juice</i>				
pur <i>plain</i>	0,3 l	5,20	0,5 l	6,60
gespritzt mit Wasser oder Soda <i>with water or soda water</i>	0,3 l	5,00	0,5 l	6,30
Pepsi Cola	0,3 l	5,20	0,5 l	6,60
Pepsi Max <small>sugar-free</small>	0,33 l	5,40		
Orangen- oder Zitronenlimonade <i>Orange or Lemon Soda</i>	0,3 l	5,20	0,5 l	6,60
Spezi <i>Cola mixed with lemonade</i>	0,3 l	5,20	0,5 l	6,60
Eistee Pfirsich <i>Peach iced tea</i>	0,3 l	5,20	0,5 l	6,60
Almdudler <i>Alpine herbal lemonade</i>	0,35 l	5,40		
Red Bull Energy Drink	0,25 l	6,20		

Warme Getränke, Tee & Kaffee

Hot Drinks, Tea, and Coffee

Heiße Schokolade <i>Hot chocolate</i>	5,00
mit Sahne <i>with whipped cream</i> ¹	5,50
mit 2 cl Rum und Sahne <i>with 2cl rum and whipped cream</i> ^{1,8}	7,90
Heiße Zitrone mit frischem Zitronensaft <i>Hot lemon with fresh lemon juice</i>	4,30
Glühwein <i>Mulled wine</i> ⁸	7,40
Jagatee <i>Spiced black tea with schnapps</i> ⁸	7,70
Teekanne Bio-Tee · Früchte, Pfefferminz, English Breakfast, Grüntee, Alpenkräuter <i>Organic Tea · fruit, peppermint, English Breakfast, green tea, alpine herbs</i>	4,80
mit 2cl Rum <i>with 2cl rum</i> ⁸	7,20
Kleiner Brauner <i>Espresso</i>	4,40
Großer Brauner <i>Double espresso</i>	6,00
Verlängerter <i>Cup of coffee</i>	5,20
Haferlkaffee <i>Large cup of coffee</i>	6,00
Cappuccino ¹	5,60
Latte Macchiato ¹	6,30
Milchkaffee <i>Café au lait</i> ¹	6,00
Extra: Karamell- oder Vanillesirup <i>caramel or vanilla syrup</i>	1,70

Alle Kaffees sind von Lavazza und auf Wunsch auch koffeinfrei erhältlich. *All coffees are Lavazza and available decaffeinated upon request.*

Bier vom Fass ⁹
Draught Beer

Stiegl Goldbräu	0,3 l	4,90	0,5 l	6,50
Stiegl Zitronenradler naturtrüb <i>Unfiltered lemon shandy</i>	0,3 l	4,90	0,5 l	6,50
Erdinger Weißbier hell <i>Pale wheat beer</i>	0,3 l	5,40	0,5 l	6,90

Alkoholfreie Flaschenbiere ⁹
Non-Alcoholic Bottled Beers

Erdinger Weißbier alkoholfrei <i>Non-alcoholic wheat beer</i>			0,5 l	6,70
Stiegl Freibier alkoholfrei <i>Non-alcoholic beer</i>			0,5 l	6,40

Spirituosen & Edelbrände
Spirits and Premium Fruit Brandies



Rum 38 %	2 cl	2,40	Apfel oder Birne <i>Apple or Pear</i>	2 cl	5,20
Williams <i>Pear schnapps</i> mit Birne <i>with a pear</i>	2 cl	4,40 4,80	Vogelbeere <i>Rowanberry</i>	2 cl	7,50
Wodka Feige <i>Vodka with a fig</i>	2 cl	4,80	Schwarze Walnuss <i>Black walnut</i>	2 cl	5,80
Jägermeister Miniflasche <i>mini bottle</i>	2 cl	5,00	Zwetschke <i>Plum</i>	2 cl	5,80
			Zirbe <i>Pine</i>	2 cl	6,20

Aperitif & Offene Weine ⁸

Aperitifs and Whines by the Glass

Weiß- oder Rotwein gespritzt <i>White or red wine with soda</i>		5,00
Aperol Spritz <i>White wine, Soda, Aperol</i>		8,70
Hugo <i>White wine, Soda, Elderflower syrup</i>		8,70
Limoncello Spritz <i>White wine, Soda, 2 cl Limoncello</i>		8,70
<ul style="list-style-type: none"> ● Sauvignon Blanc 12,5–13 Vol. % 	1/8 l	5,80
Weingut Glatzer, Niederösterreich		
<ul style="list-style-type: none"> ● Grüner Veltliner "Kremser Kogl" 12,5 Vol. %, trocken 	1/8 l	6,00
Weingut Müller, Niederösterreich		
<ul style="list-style-type: none"> ● Rosé 	1/8 l	6,50
auf Empfehlung		
<ul style="list-style-type: none"> ● Zweigelt Carnuntum Cuvée 13,5 Vol. % 	1/8 l	7,00
Weingut Glatzer, Niederösterreich		

Weitere Spitzenweine finden Sie in unserer separaten Weinkarte.
Gerne empfehlen wir Ihnen den passenden Wein zu Ihrer Speisenauswahl.

*Discover more outstanding wines in our separate wine list.
Our team will gladly recommend the perfect pairing for your meal.*