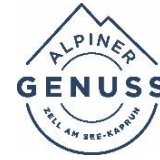


RESTAURANT

# MAISI ALM

Das Beste aus unserer Heimat  
*The Best of Our Region*



Milch und Käse von Pinzgauer Bauern, Fleisch aus den Hohen Tauern, resche Semmeln von unserem örtlichen Lieblingsbäcker und Bier von einer Salzburger Traditionsbrauerei. Bei den Zutaten und Getränken vertrauen wir auf ausgewählte heimische Lieferanten. Davon zeugen der Geschmack und das AMA GENUSS REGION Gütesiegel. Es garantiert die regionale Herkunft unserer verwendeten Lebensmittel sowie deren hohe Qualität, außerdem kurze Transportwege und frische Zubereitung.

*Milk and cheese from Pinzgau farms, meat from the Hohe Tauern region, freshly baked rolls from our favorite local bakery, and beer from a traditional Salzburg brewery. We proudly source our ingredients and beverages from carefully selected local suppliers. You can taste the difference – and it's certified by the AMA GENUSS REGION Quality Seal, which guarantees the regional origin and high quality of our ingredients, along with short transport routes and freshly prepared dishes.*



## PINZGAU MILCH

Milch, Topfen und Almhüttenkäse frisch aus der Region  
*Fresh local milk, curd cheese, and Alpine cheese*



## METZGEREI SCHULTES

Unser Fleisch-, Wurst- und Specklieferant aus Schüttdorf  
*Our meat, sausage, and bacon supplier from Schüttdorf*



## BÄCKEREI KATSCHNER

Brot und Semmeln direkt aus der Kapruner Backstube  
*Bread and rolls straight from the Kaprun bakery*



## STIEGL BIER

Das Beste aus der Salzburger Traditionsbrauerei  
*The best from the traditional Salzburg brewery*

Ihr Maisi Alm Team wünscht Ihnen eine genussvolle Zeit in Kaprun.

*Your Maisi Alm Team wishes you an enjoyable time in Kaprun.*

Kennzeichnungspflichtige Allergene Allergen information

<sup>1</sup> Milch und Laktose Milk and lactose <sup>2</sup> Schalenfrüchte Nuts <sup>3</sup> Sellerie Celery <sup>4</sup> Senf Mustard <sup>5</sup> Sesamsamen Sesame <sup>6</sup> Lupine Lupin <sup>7</sup> Weichtiere Mollusks  
<sup>8</sup> Schwefeldioxid und Sulfite Sulfur dioxide and sulfite <sup>9</sup> Gluten Gluten <sup>10</sup> Krebstiere Crustaceans <sup>11</sup> Ei Egg <sup>12</sup> Fisch Fish <sup>13</sup> Erdnüsse Peanuts <sup>14</sup> Soja Soy  
Alle Preise verstehen sich in Euro (€), inkl. aller Steuern und Abgaben. All prices are in euros (€) and include all taxes and fees.

## SALADS

# SALATE

K n a c k i g f r i s c h

---

BUNT GEMISCHTE SALATSCHÜSSEL <sup>1,4,14</sup>  
mit hausgemachtem Essig-Öl-Dressing

*Colorful mixed salad bowl with homemade vinaigrette dressing*



15,00

GREEK STYLE <sup>1,3,8</sup>

mit Feta, Tomaten, Gurken und Oliven

*with feta cheese, tomatoes, cucumber, and olives*



17,50

CHICKEN DELIGHT <sup>1,3,4,9,11</sup>

mit gebackenen Hühnerfiletstreifen

*with breaded chicken filet strips*

19,50

BEILAGENSALAT <sup>1,4,11,14</sup>

*Mixed side salad*



7,50

## SOUPS

# SUPPEN

J e d e r L ö f f e l e i n G e n u s s

---

RINDSSUPPE <sup>1,3,9,11</sup>

mit hausgemachten Frittaten

*Clear beef broth with homemade crepe strips*

6,30

TOMATENCREMESUPPE <sup>1,9</sup>

*Creamy tomato soup*



7,50

LINSEN-KOKOS-CREMESUPPE <sup>3,14</sup>

*Creamy lentil-coconut soup*



7,50

HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE <sup>3,9</sup>

mit Semmel

*Homemade goulash soup with a Kaiser roll*

small  
9,50

large  
13,50

OUR CLASSICS

# UNSERE KLASSIKER

Für jeden Gaumen die richtige Freude

---

GRILLWÜRSTEL <sup>3,4,9</sup>  
mit Pommes 14,20  
*Grilled sausages with French fries*

WIENER SCHNITZEL VOM SALZBURGER LAND SCHWEIN <sup>1,9,11</sup>  
mit Pommes 19,20  
*Wiener schnitzel made from Salzburger Land pork, served with French fries*



GEBACKENE HÜHNERFILETSTREIFEN <sup>9,11,14</sup>  
mit Pommes small large  
14,50 19,50  
*Breaded chicken filet strips with French fries*

PUTENSCHNITZEL VOM GRILL <sup>1,3,4</sup>  
mit Champignonsauce und Reis 19,20  
*Grilled turkey cutlet with mushroom sauce and rice*

CHICKEN WRAP <sup>1,9,11</sup>  
mit knusprigem Huhn, Salat, Sauerrahmsauce und Pommes 17,30  
*with crispy chicken, lettuce, sour cream sauce, and French fries*

VEGAN WRAP <sup>9,14</sup>  
mit Kürbis-Falafel, Salat, Soyanaise und Pommes 17,30  
*with pumpkin falafel, salad, soy mayo, and French fries*



OFENKARTOFFEL <sup>1,3</sup>  
*Baked potato*  
mit Speck, Sauerrahmsauce und Salatgarnitur 14,70  
*with bacon, sour cream sauce, and a small side salad*

mit Sauerrahmsauce 11,90  
*with sour cream sauce*



TARTE FLAMBÉE

# FLAMMKUCHEN

Dü n n e r T e i g , g r o ß e r G e s c h m a c k

---

DER RUSTIKALE <sup>1,3,9</sup>

mit Speck, Schmand, Zwiebel und Schnittlauch

*with bacon, sour cream, onions, and chives*

16,30

DER KÄSIGE <sup>1,3,9</sup>

mit heimischem Blauschimmel- und Bergkäse, Schmand und Rucola

*with local blue cheese, Alpine cheese, sour cream, and arugula*



16,30

PASTA

# SPAGHETTI

J e d e r D r e h e i n G e n u s s

---

BOLOGNESE <sup>3,9,11,14</sup>

*with Bolognese sauce*

13,90

TOMATENSAUCE <sup>3,9,11,14</sup>

*with tomato sauce*



13,90

CHAMPIGNONSAUCE <sup>3,9,11,14</sup>

*with mushroom sauce*







13,90

## SNACKS

# JAUSE

Für den kleinen Hunger zwischendurch

---

<b>1 PAAR FRANKFURTER</b> <sup>3,4,9</sup> mit Senf, Kren und Semmel <i>Pair of Frankfurter sausages with mustard, horseradish, and a Kaiser roll</i>		8,00
<b>SCHINKEN-KÄSE-TOAST</b> <sup>1,3,4,9</sup> mit Salat <i>Toasted ham-and-cheese sandwich, served with salad</i>		10,50
<b>KÄSE-TOAST</b> <sup>1,3,4,9</sup> mit Salat <i>Toasted cheese sandwich, served with salad</i>		10,50
<b>KÜRBIS-FALAFEL</b> <sup>9,14</sup> mit Soyanaise <i>Pumpkin falafel with soy mayo</i>		12,00
<b>5 MOZZARELLA STICKS</b> <sup>1,2,5,9,11,14</sup> mit Sauerrahmsauce <i>with sour cream sauce</i>		12,00
<b>POMMES</b> <sup>1,3,4,11,14</sup> mit Ketchup und Mayo <i>French fries with ketchup and mayo</i>		7,50
<b>BIERBREZEL</b> <sup>1,5,9</sup> <i>Beer pretzel</i>		3,50
<b>SEMMELE</b> <sup>9</sup> <i>Kaiser roll</i>		1,50
<b>KETCHUP</b> <sup>3,4,14</sup>		0,60
<b>MAYO</b> <sup>3,4,11,14</sup>		0,60
<b>SENF</b> <sup>4</sup> <i>Mustard</i>		0,60

SWEETS

# SÜSSES

Das Beste zum Schluss

---

APFEL- ODER TOPFENSTRUDEL <sup>1,2,9,11</sup>	5,70
<i>Apple or sweet cheese strudel</i>	
BLECHKUCHEN <sup>1,2,9,11</sup>	4,70
<i>Sheet cake</i>	
HAUSTORTE <sup>1,2,9,11</sup>	5,30
<i>Signature cake</i>	
PORTION SAHNE <sup>1</sup>	1,30
<i>Serving of whipped cream</i>	

HAUSGEMACHTE KUCHEN, STRUDEL UND TORTEN  
Täglich frisch aus unserer Gletscher Konditorei – fragen Sie unser Team.

*HOMEMADE CAKES, STRUDELS, AND TORTES*  
*Freshly baked daily in our Glacier Bakery – ask our staff.*

BEER AND WINE

# BIER<sup>9</sup> & WEIN<sup>8</sup>

---

	0,3 l	0,5 l
STIEGL BIER <i>Draft beer</i>	4,70	5,90
STIEGL RADLER NATURTRÜB <i>Unfiltered shandy</i>	4,70	5,90
STIEGL RADLER SAUER <i>Beer with sparkling water</i>	4,70	5,90
ERDINGER WEISSBIER <i>Wheat beer</i>	5,30	6,40
ERDINGER WEISSBIER MIT COLA <i>Wheat beer with cola</i>		6,40
	1/8 l	1/4 l
GRÜNER VELTLINER <i>White wine</i>	3,40	6,80
ROTER ZWEIGELT <i>Red wine</i>	3,40	6,80
G'SPRITZTER WEISS ODER ROT sauer <i>White or red wine mixed with sparkling water</i>		4,30
G'SPRITZTER WEISS ODER ROT süß <i>White or red wine mixed with lemonade</i>		4,70
APEROL SPRITZ <i>White wine mixed with sparkling water and Aperol</i>		8,00
PICCOLO WINZERSEKT Weingut Müller, Krustetten <i>Mini bottle of sparkling wine</i>	0,2 l	11,50

SOFT DRINKS

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

---

MINERALWASSER prickelnd oder still <i>Sparkling or still mineral water</i>	0,33 l	4,10
SKIWASSER <i>Raspberry-lemon-orange syrup with water</i>	0,2 l 0,4 l	2,70 5,00
PEPSI, SPEZI, 7UP Zitrone oder Orange <i>lemon or orange</i>	0,2 l 0,4 l	3,40 6,00
PEPSI COLA MAX <i>sugar-free</i>	0,33 l	5,00
ALMDUDLER <i>Austrian sparkling herbal lemonade</i>	0,35 l	5,00
EISTEE PFIRSICH <i>Peach iced tea</i>	0,2 l 0,4 l	3,40 6,00
APFELSAFT pur <i>Plain apple juice</i> gespritzt <i>with sparkling water</i>	0,2 l 0,2 l 0,4 l	3,40 3,00 5,70
ORANGEN-, JOHANNISBEER- oder MANGOSAFT pur <i>Plain orange, black currant, or mango juice</i> gespritzt <i>with sparkling water</i>	0,2 l 0,2 l 0,4 l	4,80 3,50 5,70
SODA <i>Sparkling water</i>	0,2 l 0,4 l	2,50 3,90
RED BULL inkl. Pfand <i>incl. deposit</i>	0,25 l	6,00
ERDINGER WEISSBIER ALKOHOLFREI <i>Non-alcoholic wheat beer</i>	0,5 l	6,30

COFFEE

# LAVAZZA-KAFFEE

---

ESPRESSO	4,00
CAPPUCCINO <sup>1</sup>	5,00
LATTE MACCHIATO <sup>1</sup>	5,80
VERLÄNGERTER (Tasse Kaffee) <i>Cup of coffee</i>	4,40

Alle Kaffees sind auch koffeinfrei erhältlich.  
*All coffees are also available decaffeinated.*

HOT BEVERAGES

# HEISSGETRÄNKE

---

HEISSE SCHOKOLADE <i>Hot chocolate</i>	4,80
mit Schlagobers <i>with whipped cream</i>	5,00
BIO-TEE <i>Organic tea</i>	4,10
Schwarztee, Grüntee, Früchtetee, Kräutertee, Kamillentee oder Pfefferminztee <i>Black tea, green tea, fruit tea, herbal tea, chamomile tea, or peppermint tea</i>	
HEISSE ZITRONE	4,00
<i>Hot lemon</i>	
HEISSES WASSER	2,60
<i>Hot water</i>	

WINES BY THE BOTTLE

# FLASCHENWEINE

---

WEISS *White*

**SAUVIGNON BLANC KITZSTEINHORN EDITION** 29,50  
Weingut Walter Glatzer *winery*, Göttlesbrunn, Carnuntum

ROT *Red*

**ZWEIFELT CARNUNTUM CUVÉE KITZSTEINHORN EDITION** 29,50  
Weingut Walter Glatzer *winery*, Göttlesbrunn, Carnuntum

SPIRITS

# SPIRITUOSEN

---

	2 cl
JÄGERMEISTER	4,80
RUM	2,30
COGNAC	6,00
WILLIAMS BIRNE <i>Pear</i>	4,70
HASELNUSS <i>Hazelnut</i>	4,00
ZIRBENLIKÖR <i>Pine liqueur</i>	4,00
VOGELBEERE Hauserbauer, Kaprun <i>Rowanberry</i>	6,50
ENZIAN Unteraigen, Kaprun <i>Gentian</i>	4,90
BACARDI MIT COLA <i>with cola</i>	6,50
FLYING HIRSCH 2cl Jägermeister mit Red Bull <i>2 cl Jägermeister with Red Bull</i>	6,20