

RESTAURANT

MAISI ALM

Das Beste aus unserer Heimat
The best from 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 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.

Dairy 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, quark, and mountain hut 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.



SALADS

SALATE

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

BUNT GEMISCHTE SALATSCHÜSSEL ^{1,4,14}
mit hausgemachtem Essig-Öl-Dressing

Colorful mixed salad bowl with home-made vinaigrette dressing

€ 14,00



GREEK STYLE ^{1,3,8}

mit Feta, Tomaten, Gurken und Oliven

with feta cheese, tomatoes, cucumber, and olives

€ 16,90



CHICKEN DELIGHT ^{1,3,4,9,11}

mit gebackenen Hühnerfiletstreifen

with breaded chicken filet strips

€ 18,50

BEILAGENSALAT ^{1,4,11,14}

Mixed side salad

€ 7,20



SOUPS

SUPPEN

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

RINDSSUPPE ^{1,3,9,11}

mit hausgemachten Frittaten

Clear beef soup with home-made pancake strips

€ 6,00

TOMATENCREMESUPPE ¹

Creamy tomato soup

€ 6,90



LINSEN-KOKOS-CREMESUPPE ³

Creamy lentil coconut soup

€ 7,20



HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE ^{3,9}

mit Semmel

Home-made goulash soup with a Kaiser roll

small large
€ 8,50 € 12,40

OUR CLASSICS

UNSERE KLASSIKER

Für jeden Gaumen die richtige Freude

GRILLWÜRSTEL ^{3,4,9}

mit Pommes

Grilled sausages with French fries

€ 13,50

WIENER SCHNITZEL VOM SALZBURGER LAND SCHWEIN ^{1,9,11}

mit Pommes

Wiener schnitzel made from Salzburger Land pork, served with French fries

€ 18,20



GEBACKENE HÜHNERFILETSTREIFEN ^{9,11,14}

mit Pommes

Breaded chicken filet strips with French fries

small € 13,50 large € 18,50

PUTENSCHNITZEL VOM GRILL ^{1,3,4}

mit Champignonsauce und Reis

Grilled turkey escalope with mushroom sauce and rice

€ 18,20

CHICKEN WRAP ^{1,9,11}

mit knusprigem Huhn, Salat, Sauerrahmsauce und Pommes

with crispy chicken, salad, sour cream sauce, and French fries

€ 16,50

VEGAN WRAP ^{9,14}

mit Kürbis-Falafel, Salat, Soyanaise und Pommes

with pumpkin falafel, salad, soy mayo, and French fries

€ 16,50



OFENKARTOFFEL ^{1,3,8}

Baked potato

mit Speck, Sauerrahmsauce und Salatgarnitur

with bacon, sour cream sauce, and salad garnish

€ 14,00

mit Sauerrahmsauce

with sour cream sauce

€ 11,30



TARTE FLAMBÉE

FLAMMKUCHEN

D ü 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 ^{1,3,9}

mit Speck, Schmand, Zwiebel und Schnittlauch

with bacon, sour cream, onions, and chives

€ 15,50

DER KÄSIGE ^{1,3,9}

mit heimischem Blauschimmel- und Bergkäse, Schmand und Rucola

with local blue and mountain cheeses, sour cream, and arugula

€ 15,50



PASTA

SPAGHETTI

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

BOLOGNESE ^{3,9,11,14}

with bolognese sauce

€ 13,20

TOMATENSAUCE ^{3,9,11,14}

with tomato sauce

€ 13,20



CHAMPIGNONSAUCE ^{3,9,11,14}

with mushroom sauce

€ 13,20



SNACKS

JAUSE

Für den kleinen Hunger zwischendurch

1 PAAR FRANKFURTER ^{3,4,9}

mit Senf, Kren und Semmel

Pair of Frankfurter sausages with mustard, horseradish, and a Kaiser roll

€ 7,50

SCHINKEN-KÄSE-TOAST ^{1,3,4,9}

mit Salat

Ham and cheese toast, served with a salad

€ 9,90

KÄSE-TOAST ^{1,3,4,9}

mit Salat

Cheese toast, served with a salad

€ 9,90



KÜRBIS-FALAFEL ⁹

mit Soyanaise

Pumpkin falafel with soy mayo

€ 11,50



5 MOZZARELLA STICKS ^{1,2,5,9,11,14}

mit Sauerrahmsauce

with sour cream

€ 11,50



POMMES ^{1,3,4,11,14}

mit Ketchup und Mayo

French fries with ketchup and mayo

€ 7,00



BIERBREZEL ^{1,5,9}

Beer pretzel

€ 3,20

SEMMELE ⁹

Kaiser roll

€ 1,30

KETCHUP

€ 0,60

MAYO

€ 0,60

SENF

€ 0,60

Mustard

SWEETS

SÜSSES

Das Beste zum Schluss

APFEL- ODER TOPFENSTRUDEL ^{2,9,11}

€ 5,40

Apple or quark strudel

BLECHKUCHEN ^{1,2,9,11}

€ 4,70

Sheet cake

HAUSTORTE ^{1,2,9,11}

€ 5,00

Signature cake

PORTION SAHNE ¹

€ 1,30

Serving of whipped cream

HAUSGEMACHTE KUCHEN, STRUDEL UND TORTEN

Täglich frisch aus unserer Gletscher Konditorei – fragen Sie unser Team.

HOME-MADE CAKES, STRUDELS, AND TARTS

Freshly-baked every day in our Glacier Bakery – ask our staff.

KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ALLERGENE

1) Milch & Laktose 2) Schalenfrüchte 3) Sellerie 4) Senf 5) Sesamsamen 6) Lupine 7) Weichtiere 8) Schwefeldioxid & Sulfit 9) Gluten 10) Krebstiere 11) Ei 12) Fisch 13) Erdnüsse 14) Soja

Allergene Information

1) Milk & lactose 2) Nuts 3) Celery 4) Mustard 5) Sesame 6) Lupin 7) Mollusks 8) Sulfur dioxide & sulfite 9) Gluten 10) Crustaceans 11) Egg 12) Fish 13) Peanuts 14) Soy

BEER AND WINE

BIER⁹ & WEIN⁸

	0,3 l	0,5 l
STIEGL BIER <i>Draft beer</i>	€ 4,50	€ 5,50
STIEGL RADLER NATURTRÜB <i>Unfiltered shandy</i>	€ 4,50	€ 5,50
STIEGL RADLER SAUER <i>Beer with sparkling water</i>	€ 4,50	€ 5,50
FRANZISKANER WEISSBIER <i>Wheat beer</i>	€ 5,00	€ 6,00
FRANZISKANER WEISSBIER MIT COLA <i>Wheat beer with cola</i>		€ 6,00
	1/8 l	1/4 l
GRÜNER VELTLINER <i>White wine</i>	€ 3,20	
ROTER ZWEIFELT <i>Red wine</i>	€ 3,20	
G'SPRITZTER WEISS ODER ROT sauer <i>White or red wine mixed with sparkling water</i>		€ 4,00
G'SPRITZTER WEISS ODER ROT süß <i>White or red wine mixed with lemonade</i>		€ 4,50
APEROL SPRITZER <i>White wine mixed with sparkling water and Aperol</i>		€ 7,50
PICCOLO WINZERSEKT Weingut Müller, Krustetten <i>Mini bottle of sparkling wine</i>	0,2 l	€ 11,00

SOFT DRINKS

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

MINERALWASSER prickelnd <i>Sparkling mineral water</i>	0,33 l	€ 3,90
MINERALWASSER still <i>Sparkling mineral water</i>	0,33 l	€ 3,90
SKIWASSER <i>Raspberry-lemon-orange syrup with water</i>	0,2 l 0,4 l	€ 2,60 € 5,00
PEPSI, SPEZI, 7UP Zitrone oder Orange <i>lemon or orange</i>	0,2 l 0,4 l	€ 3,20 € 5,90
PEPSI COLA MAX	0,33 l	€ 4,80
ALMDUDLER <i>Austrian sparkling herbal lemonade</i>	0,35 l	€ 4,80
EISTEE ZITRONE <i>Lemon iced tea</i>	0,2 l 0,4 l	€ 3,20 € 5,90
APFELSAFT <i>Apple juice</i> gespritzt <i>with sparkling water</i>	0,2 l 0,2 l 0,4 l	€ 3,20 € 2,70 € 5,40
ORANGEN-, JOHANNISBEER- oder MANGOSAFT <i>Orange, blackcurrant or mango juice</i> gespritzt <i>with sparkling water</i>	0,2 l 0,2 l 0,4 l	€ 4,80 € 3,50 € 5,50
SODA <i>Sparkling water</i>	0,2 l 0,4 l	€ 2,40 € 3,70
RED BULL	0,25 l	€ 5,50
FRANZISKANER WEISSBIER ALKOHOLFREI <i>Non-alcoholic wheat beer</i>	0,5 l	€ 6,10

COFFEE

LAVAZZA-KAFFEE

ESPRESSO	€ 3,80
CAPPUCCINO ¹	€ 4,80
LATTE MACCHIATO ¹	€ 5,50
VERLÄNGERTER (Tasse Kaffee) <i>Cup of coffee</i>	€ 4,20

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

HOT BEVERAGES

HEISSGETRÄNKE

HEISSE SCHOKOLADE	€ 4,50
<i>Hot chocolate</i>	
mit Schlagobers <i>with whipped cream</i>	€ 4,80

ORGANIC TEA

BIO-TEE

SCHWARZTEE, GRÜNTEE, FRÜCHTETEE, KRÄUTERTEE, KAMILLENTÉE oder PFEFFERMINZTEE <i>Black tea, green tea, fruit tea, herbal tea, chamomile tea or peppermint tea</i>	€ 3,90
HEISSE ZITRONE <i>Hot lemon</i>	€ 3,70
HEISSES WASSER <i>Hot water</i>	€ 2,60

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

€ 4,60

RUM

€ 2,30

COGNAC

€ 5,50

WILLIAMS BIRNE *Pear*

€ 4,50

HASELNUSS *Hazelnut*

€ 3,70

ZIRBENLIKÖR *Pine liqueur*

€ 3,90

VOGELBEERE Hauserbauer, Kaprun *Rowanberry*

€ 6,50

ENZIAN Unteraigen, Kaprun *Gentian*

€ 4,90

BACARDI MIT COLA *with cola*

€ 6,20

FLYING HIRSCH 2cl Jägermeister mit Red Bull

€ 5,80

2 cl Jägermeister with Red Bull