

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.

Milk and cheese from Pinzgau farmers, meat from the Hohe Tauern, crusty bread rolls from our favorite local bakery, and beer from a traditional Salzburg brewery. When it comes to ingredients and beverages, we rely on carefully selected regional suppliers. The quality is reflected in the taste and confirmed by the AMA GENUSS REGION Quality Seal, which guarantees the regional origin of the foods we use, their high quality, short transport routes, and fresh preparation.



PINZGAU MILCH

Milch, Topfen und Almhüttenkäse frisch aus der Region
Milk, quark, and alpine hut cheese, fresh from the region



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

Kennzeichnungspflichtige Allergene *Allergene 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 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.*

SALADS

SALATE

BUNT GEMISCHTE SALATSCHÜSSEL ^{1,4,14}

mit hausgemachtem Essig-Öl-Dressing

Colorful mixed salad bowl with homemade vinaigrette dressing



15,00

mit gebackenen Hühnerfiletspitzen ^{1,3,4,9,11}

with breaded chicken filet strips

19,50

mit zwei Kaspresseknödel ^{1,2,4,14}

with two cheese dumplings



18,50

BEILAGENSALAT ^{1,4,11,14}

Side salad



7,50

SOUPS

SUPPEN

RINDSSUPPE ^{1,3,9,11}

mit hausgemachtem Frittaten

Clear beef soup with homemade pancake strips

6,30

KASPRESSKNÖDEL ^{1,3,9,11}

in Rindssuppe

Cheese dumpling in clear beef soup

1 Knödel

7,60

2 Knödel

12,50

ZWIEBELSUPPENTOPF überbacken ^{3,4,8,9}

Baked onion soup pot

10,20

TOMATENCREMESUPPE ¹

Creamy tomato soup



7,50

auf Wunsch mit Sahnehaube *with optional cream topping* ¹

HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE mit Semmel ^{3,9}

Homemade goulash soup with a Kaiser roll

groß

13,50

klein

9,50

HEARTY CLASSICS

HERZHAFTE KLASSIKER

GRILLWÜRSTEL mit Pommes 3,4,9

Grilled sausages with fries

14,20

PINZGAUER KASNOCKN mit Salat 1,5,9,11

Traditional cheese spaetzle with a salad



15,50

WIENER SCHNITZEL vom Salzburger Land Schwein 1,9,11
mit Pommes

from Salzburg pork, with fries



19,20

CHICKEN NUGGETS mit Pommes 9,11,14

with fries

19,50

CURRYWURST mit Pommes 3,4,9

Bratwurst vom Metzgermeister Schultes, Zell am See

Locally-sourced grilled bratwurst sausage with curry, served with fries

15,70

CHAMPIGNON-GESCHNETZELTES vom Schwein 3,9
mit Spätzle

Mushroom pork strips with spaetzle

17,90

SWEET CLASSICS

SÜSSE KLASSIKER

HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARRN 1,3,4,9

mit Apfelmus

Homemade fluffy shredded pancake with apple sauce



14,20

GERMKNÖDEL mit Vanillesauce 1,9,11

Yeast dumpling with vanilla sauce



8,90

FLAMMKUCHEN

KLASSIK ^{1,3,9}		16,30
mit Speck, Schmand, Zwiebel und Schnittlauch		
<i>Homemade fluffy shredded pancake with apple sauce</i>		
ALPENKÄSE ^{1,3,9}		16,30
mit heimischem Bergkäse, Blauschimmelkäse, Schmand und Rucola		
<i>Yeast dumpling with vanilla sauce</i>		

SPAGHETTI

Bolognese ^{3,9,11,14}		13,90
<i>with bolognese sauce</i>		
Tomatensauce ^{3,9,11,14}		13,90
<i>with tomato sauce</i>		

SNACKS

1 PAAR FRANKFURTER mit Semmel ^{3,4,9}		8,00
<i>Pair of Frankfurter sausages with a Kaiser roll</i>		
SCHINKEN-KÄSE-TOAST mit Salat ^{1,3,4,9}		10,50
<i>Ham and cheese toast with a salad</i>		
OFENKARTOFFEL <i>Baked potato</i>		
mit Sauerrahmsauce und Salat ^{1,3,4,9}		11,90
<i>with sour cream sauce and salad</i>		
mit Speck, Sauerrahmsauce und Salat ^{1,3,4,9}		14,70
<i>with baconsour cream sauce and salad</i>		
POMMES mit Ketchup und Mayonnaise ^{1,3,4,11,14}		7,50
<i>Fries with ketchup and mayonnaise</i>		
LAUGENBREZEL <i>Pretzel</i> ^{1,5,9}		3,50
SEMMELE <i>Kaiser roll</i> ⁹		1,50
Ketchup ^{3,4,14}		0,60
Mayonnaise ^{3,4,11,14}		0,60
Senf <i>Mustard</i> ⁴		0,60

SWEETS

SÜSSES



APFELSTRUDEL	<i>Apple strudel</i>	^{2,9,11}	5,70
TOPFENSTRUDEL	<i>Quark strudel</i>	^{2,9,11}	5,70
BLECHKUCHEN	<i>Sheet cake</i>	^{1,2,9,11}	4,70
HAUSTORTE	<i>Signature cake</i>	^{1,2,9,11}	5,30
Portion Sahne	<i>Serving of whipped cream</i>	¹	1,30
Portion Vanillesauce	<i>Serving of vanilla sauce</i>	¹	2,80

HAUSGEMACHTE KUCHEN, STRUDEL UND TORTEN

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

HOMEMADE CAKES, STRUDELS, AND PASTRIES

Freshly made every day in our Glacier Bakery – ask our team for today's selection.

BEER AND WINE

BIER⁹ & WEIN⁸

STIEGL BIER

Draft beer

0,3 l 4,70

0,5 l 5,90

STIEGL RADLER naturtrüb

Unfiltered shandy

0,3 l 4,70

0,5 l 5,90

STIEGL RADLER sauer

Beer with soda water

0,3 l 4,70

0,5 l 5,90

ERDINGER WEISSBIER

Wheat beer

0,3 l 5,30

0,5 l 6,40

ERDINGER WEISSBIER mit Cola

Wheat beer with cola

0,5 l 6,40

GRÜNER VELTLINER

White wine

1/8 l 3,40

ZWEIGELT

Red wine

1/8 l 3,40

SPRITZER SAUER weiß oder rot

White or red wine mixed with soda

1/4 l 4,30

SPRITZER SÜSS weiß oder rot

White or red wine mixed with lemonade

1/4 l 4,70

APEROL SPRITZ

1/4 l 8,00

WINZERSEKT – Weingut Müller, Kruststetten

Sparkling wine

0,2 l 11,50

SOFT DRINKS

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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

COFFEE

KAFFEE

ESPRESSO	4,00
VERLÄNGERTER <i>Cup of coffee</i>	4,40
CAPPUCCINO ¹	5,00
LATTE MACCHIATO ¹	5,80

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

HOT BEVERAGES

HEISSGETRÄNKE

HEISSE SCHOKOLADE <i>Hot chocolate</i> ¹	4,80
mit Schlagobers <i>with whipped cream</i> ¹	5,00
GLÜHWEIN <i>Mulled wine</i> ⁸	6,80
JAGATEE <i>Spiced black tea with schnapps</i> ⁸	7,00

ORGANIC TEA

BIO-TEE

SCHWARZTEE, GRÜNTÉE, FRÜCHTETEE, KRÄUTERTEE, KAMILLENTÉE oder PFEFFERMINZTEE	4,10
<i>Black tea, green tea, fruit tea, herbal tea, chamomile tea, or peppermint tea</i>	
HEISSE ZITRONE <i>Hot lemon</i>	4,00
HEISSES WASSER <i>Hot water</i>	2,60

WINES BY THE BOTTLE

FLASCHENWEINE

SAUVIGNON BLANC Kitzsteinhorn Edition <i>White wine</i> ⁸ Weingut Glatzer, Niederösterreich	0,75 l	29,50
ZWEIGELT Carnuntum Cuvée <i>Red wine</i> ⁸ Weingut Glatzer, Niederösterreich	0,75 l	29,50

SPIRITS & PREMIUM FRUIT BRANDIES

SPIRITUOSEN & EDELBRÄNDE

à 2 cl

JÄGERMEISTER	4,80
mit <i>with</i> Energy Drink	6,20
RUM ^{38 %}	2,30
COGNAC	6,00
WILLIAMS BIRNE <i>Pear schnapps with a pear</i>	4,70
HASELNUSS <i>Hazelnut</i>	4,00
VOGELBEERE <i>Rowanberry</i> by Hauserbauer, Kaprun	6,50
ENZIAN <i>Gentian</i> by Unteraigen, Kaprun	4,90
ZIRBENLIKÖR <i>Stone pine liqueur</i>	4,00
BACARDI COLA	6,50