

RESTAURANT

# ALPINCENTER

Das Beste aus unserer Heimat

*The best from our region*

Resche Semmeln von unserem örtlichen Lieblingsbäcker, Milch und Käse von Pinzgauer Bauern, Fleisch aus den Hohen Tauern 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.



*Crusty bread from our favorite bakery in town, milk and cheese from Pinzgau farmers, meat from the Hohe Tauern and beer from a traditional Salzburg brewery. When it comes to food and drinks, we trust in select local suppliers. Both taste and the AMA GOURMET REGION Quality Seal, which guarantees food is provided by local suppliers as well as high quality, short transport routes and fresh preparation, prove this.*



## PINZGAU MILCH

Milch, Topfen und Almhüttenkäse frisch aus der Region

*Fresh local milk, quark, and mountain hut cheese*



## HOFLADEN AUGUT

Der Spezialist für Pinzgauer Käse aus Zell am See

*The specialist on Pinzgau cheese from Zell am See*



## METZGEREI SCHULTES

Unser Fleisch-, Wurst- und Specklieferant aus Schüttdorf

*Our meat, sausage, and bacon supplier from Schüttdorf*



## EGARTECKHOF

Freilandeiern und Frischkäse aus Mittersill

*Free-range eggs and cream cheese from Mittersill*



## BÄCKEREI KATSCHNER

Brot und Semmeln direkt aus der Kapruner Backstube

*Bread and rolls straight from the Kaprun bakery*



## BIO-HOF HAUSERBAUER

Im 400 Jahre alten Erbhof werden edle Tropfen für uns gebrannt

*Fine spirits are distilled for us at a 400-year-old farm*



## STIEGL BIER

Das Beste aus der Salzburger Traditionsbrauerei

*The best from the traditional Salzburg brewery*

Ihr Kitzsteinhorn Team wünscht Ihnen eine genussvolle Zeit am Gletscher.

*Your Kitzsteinhorn team wishes you an enjoyable time on the glacier.*


## SNACKS

# A GUADE JAUS'N

mit SalzburgerLand Produkten

---



**ALMKÄSEBROT** <sup>1, 5, 9</sup> € 13,50   
Feine Pinzgauer Sennkäse Scheiben auf Schwarzbrot mit Butter und saurem Eingelegtem  
*Pasture cheese bread: thin slices of Sennkäse cheese on rye bread with butter and pickled vegetables*

**SCHWEINSBRATENBROT** <sup>3, 4, 5, 9</sup> € 13,50  
Feine Scheiben vom kalten Schweinsbraten auf Schwarzbrot mit Kren  
*Pork roast bread: thin slices of cold pork roast on rye bread with horseradish*

**PINZGAUER KARREESPECKBROT** <sup>1, 3, 4, 5, 9</sup> € 13,50  
Feine Scheiben von über Buchenholz geräuchertem Karreespeck auf Schwarzbrot  
*Pinzgau Karreespeck bread: thin slices of Karreespeck bacon smoked over beech wood on rye bread*

## SOUPS

# UNSERE SUPP'N

jeder Löffel ein Genuss

---

**KRÄFTIGE RINDSUPPE** <sup>1, 3, 9, 11, 14</sup> € 6,40  
mit Kräuterfrittaten  
*Beef soup with herb pancake strips*

**KASPRESSKNÖDELSUPPE – TYPISCH PINZGAUERISCH** <sup>1, 3, 9, 11</sup>  
*Cheese dumpling soup – characteristic of the region*  
1 Kaspressknödel in kräftiger Rindsuppe | 1 cheese dumpling in beef soup € 7,80  
2 Kaspressknödel in kräftiger Rindsuppe | 2 cheese dumplings in beef soup € 12,00

**TOMATENSUPPE MIT CROÛTONS** <sup>3, 9</sup> € 7,70   
*Tomato soup with croutons*

**GROSSER GULASCHSUPPENTOPF** <sup>3, 9</sup> € 14,00  
hausgemacht mit Gebäck  
*Large home-made goulash soup with a roll*

HEALTHY & REVITALIZING

# G'SUND & VITAL

Knackig frisch

---

## GEMISCHTER SOMMERLICHER GARTENSALAT <sup>3, 4, 8</sup>

*Mixed summery garden salad*

als Vorspeise, mit feiner Essig-Öl-Marinade

€ 8,40

*as a starter, with a vinegar-oil dressing*

als Beilage; mit feiner Essig-Öl-Marinade

€ 6,60

*as a side dish, with a vinegar-oil dressing*



## CAESAR SALAT NACH ART DES HAUSES

*SIGNATURE CAESAR SALAD*

mit gegrillter, österreichischer Maishendlbrust, Almkräutern und Kürbiskernen <sup>1, 3, 4, 8, 9, 11</sup>

€ 19,90

*with grilled Austrian chicken breast, alpine herbs and pumpkin seeds*

gemischter sommerlicher Gartensalat mit Caesar Dressing, Croûtons und Parmesan <sup>1, 3, 4, 8, 9, 11</sup>

€ 15,70

*mixed summery garden salad with Caesar dressing, croutons and parmesan*

mit Burrata, Basilikumpesto und Tomatenpesto <sup>1, 3, 4, 8</sup>

€ 19,90

*with burrata, basil pesto and tomato pesto*



HOME-MADE PIZZA

# PIZZA TIME

Hausgemacht

---

PIZZA MARGHERITA <sup>1, 9</sup>

€ 13,50

PIZZA SALAMI <sup>1, 3, 9</sup>

€ 14,90



BREAD & ROLLS

# BROT & GEBÄCK

Frisch und kross

---

SCHWARZBROTSCHENBE <sup>1, 9</sup>

€ 2,20

*Slice of rye bread*

WURZELBROT <sup>9</sup>

€ 3,50

*Root bread*

LAUGENBREZE <sup>9</sup>

€ 3,50

*Pretzel*



MAIN DISHES & LOCAL SPECIALTIES

# HAUPTGERICHTE & REGIONALE SPEZIALITÄTEN

Für jeden Gaumen die richtige Freude

---

**PINZGAUER KASNOCK'N** <sup>1, 3, 4, 8, 9, 11</sup> € 17,20 

mit original Pinzgauer Bierkäse vom Hofladen Augut aus Zell am See  
dazu sommerliche Blattsalate

*Traditional cheese spaetzle with original Pinzgau beer cheese from the  
Augut farm in Zell am See, served with a summery green salad*

**GLETSCHERMÜHLEN GRÖSTL** <sup>3, 8, 11</sup> € 17,20

Goldbraunes Kartoffelgröstl mit heimischem Rindfleisch, herzhafter Braunschwaiger  
und Speck, dazu sommerliche Blattsalate und Spiegelei vom Egarteckhof in Mittersill

*Golden-brown hash browns with local beef, savory Braunschwaiger sausage and bacon,  
served with a summery green salad and a fried egg from the Egarteckhof farm in Mittersill*

**WIENER SCHNITZEL VOM ÖSTERR. KALB „DAS ORIGINAL“** <sup>1, 5, 9, 11</sup> € 27,90

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeer

*"The Original" Wiener Schnitzel with parsley potatoes and cranberries*

**GEBRATENES ÖSTERR. LACHSFORELLENFILET** <sup>3, 8, 12</sup> € 22,90

mit sommerlichem Gemüse und Ofenkartoffel mit Sauerrahmsauce

*Fried Austrian trout fillet with vegetables and baked potato with sour cream*

**BBQ SCHWEINERIPPERL, 16 STUNDEN SCHONEND GEGART** <sup>1, 3, 4, 8</sup> € 21,90

mit Ofenkartoffel und Sauerrahmsauce

*BBQ spare ribs, gently cooked for 16 hours, with baked potato and sour cream*

**OFENKARTOFFEL AUS ÖSTERREICH** <sup>1, 3</sup> € 16,90 

mit Sauerrahmsauce und sommerlichem Gemüse

*Baked Austrian potato with sour cream and summery vegetables*

**GLETSCHERBRATWURST MIT HAUSGEMACHTER CURRYSAUCE** <sup>1, 3, 8, 11</sup> € 17,20

und Pommes von österreichischen Kartoffeln

*Grilled glacier sausage with home-made curry sauce, served with  
French fries made from Austrian potatoes*

**SPAGHETTI** <sup>3, 9, 11</sup> € 16,50 

mit feiner Tomatensauce | *with tomato sauce*

mit Bolognese vom österreichischen Rind | *with Austrian beef bolognese*

mit Champignonrahmsauce | *with creamy mushroom sauce* 

SWEETS FROM OUR PASTRY KITCHEN

# SÜSSES AUS UNSERER MEHLSPEISEN-KÜCHE

Das Beste kommt zum Schluss

---



## HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL ODER TOPFENSTRUDEL <sup>1, 9, 11</sup>

*Home-made apple strudel or quark strudel*

mit Schlagobers | *with whipped cream*

€ 6,90

mit Vanillesauce | *with vanilla sauce*

€ 8,70

## KAISERSCHMARRN NACH ART DES HAUSES <sup>1, 2, 9, 11</sup>

mit Apfelmus

€ 15,30

*Signature shredded fluffy pancake with apple purée*

## RIESEN-GERMKNÖDEL <sup>1, 9, 11</sup>

mit Vanillesauce oder Butter

€ 10,30

*Extra large yeast dumpling with vanilla sauce or butter*

## HAUSGEMACHTE KUCHEN & TORTEN

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

*HOME-MADE CAKES & PIES*

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



## SOFT DRINKS

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

---

VÖSLAUER MINERALWASSER prickelnd oder still	0,33 l	€ 4,00
<i>Mineral water, sparkling or still</i>	0,75 l	€ 7,50
Sodawasser	0,3 l	€ 3,20
<i>Sparkling water</i>	0,5 l	€ 4,20
mit frischem Zitronensaft <i>with fresh lemon juice</i>		€ 0,70
SKIWASSER	0,3 l	€ 3,90
<i>Water with raspberry-lemon-orange syrup</i>	0,5 l	€ 5,00
HOLLERSAFT mit Soda	0,3 l	€ 3,90
<i>Elderflower cordial with soda</i>	0,5 l	€ 5,00
APFEL- ODER JOHANNISBEERSAFT mit Wasser oder Soda	0,3 l	€ 4,50
<i>Apple or black currant juice with water or soda</i>	0,5 l	€ 5,20
APFEL- ODER JOHANNISBEERSAFT pur	0,3 l	€ 4,60
<i>Plain apple or black currant juice</i>	0,5 l	€ 6,00
PEPSI COLA ODER SEVEN UP Zitrone oder Orange	0,3 l	€ 4,60
<i>Pepsi Cola or Seven Up lemon or orange</i>	0,5 l	€ 6,00
PEPSI MAX	0,33 l	€ 4,80
EISTEE ZIRONE	0,3 l	€ 4,60
<i>Ice tea lemon</i>	0,5 l	€ 6,00
ALMDUDLER normal oder zuckerfrei	0,35 l	€ 4,80
<i>Alpine herbal lemonade original or sugar-free</i>		
FRUCHTSAFT diverse Sorten	0,2 l	€ 4,80
<i>Fruit juice, different flavors</i>		
ORANGENSAFT frisch gepresst	0,3 l	€ 6,00
<i>Freshly-squeezed orange juice</i>		
RED BULL	0,25 l	€ 5,30
STIEGL FREIBIER alkoholfrei	0,5 l	€ 5,70
<i>Non-alcoholic Stiegl beer</i>		
FRANZISKANER WEISSBIER alkoholfrei	0,5 l	€ 6,10
<i>Non-alcoholic Franziskaner wheat beer</i>		

COFFEE

# KAFFEE

Italienische Qualitätsmarke Lavazza

KLEINER BRAUNER <i>Single espresso</i>	€ 3,90
ESPRESSO MACCHIATO <sup>1</sup>	€ 4,20
VERLÄNGERTER (Tasse Kaffee) <i>Cup of coffee</i>	€ 4,50
CAPPUCCINO <sup>1</sup>	€ 4,80
GROSSER BRAUNER <i>Double espresso</i>	€ 5,20
HÄFERLKAFFEE <i>Large cup of coffee</i>	€ 5,20
LATTE MACCHIATO <sup>1</sup>	€ 5,50
MILCHKAFFEE <sup>1</sup> <i>Milky coffee</i>	€ 5,20

Alle Kaffees sind auch koffeinfrei erhältlich.  
*All coffees can be ordered decaffeinated.*



## TEA

# TEE

Teekanne Bio Luxury Cup

---

ENGLISH BREAKFAST Schwarztee <i>Black tea</i>	€ 4,20
HOCHLAND GRÜNTEE <i>Green tea</i>	€ 4,20
FRÜCHTETEE <i>Fruit tea</i>	€ 4,20
ALPENKRÄUTER TEE <i>Alpine herbs tea</i>	€ 4,20
PFEFFERMINZTEE <i>Peppermint tea</i>	€ 4,20
TEE MIT 2 CL RUM <i>Tea with 2cl rum</i>	€ 6,40

## HOT DRINKS

# HEISSGETRÄNKE

---

HEISSE SCHOKOLADE <i>Hot chocolate</i>	
mit Schlagobers   <i>with whipped cream</i>	€ 4,90
mit Rum und Schlagobers   <i>with rum and whipped cream</i>	€ 7,10
HEISSE ZITRONE <i>Hot lemon</i>	€ 3,90
GLÜHWEIN <sup>8</sup> <i>Mulled wine</i>	€ 6,60
JAGATEE <sup>8</sup> <i>Tea with schnapps</i>	€ 6,90



DRAFT BEER

# BIER VOM FASS

---

STIEGL GOLDBRÄU <sup>9</sup>	0,3 l	€ 4,40
	0,5 l	€ 5,90
STIEGL RADLER ZITRONE NATURTRÜB <sup>9</sup>	0,3 l	€ 4,40
<i>Unfiltered lemon shandy</i>	0,5 l	€ 5,90
FRANZISKANER WEISSBIER HELL <sup>9</sup>	0,3 l	€ 4,80
<i>Wheat beer</i>	0,5 l	€ 6,30

WINES BY THE GLASS

# OFFENE WEINE

Kitzsteinhorn Edition

---

WEISS | *WHITE*

SAUVIGNON BLANC <sup>8</sup>	1/8 l	€ 5,00
Walter Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum		

ROT | *RED*

ZWEIGELT „CARNUNTUM CUVÉE“ <sup>8</sup>	1/8 l	€ 5,00
Walter Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum		

WEISSWEIN GESPRITZT mit Soda <sup>8</sup>	0,25 l	€ 4,50
<i>White wine mixed with soda</i>		

ROTWEIN GESPRITZT mit Soda <sup>8</sup>	0,25 l	€ 4,50
<i>Red wine mixed with soda</i>		

MÜLLER SEKT PICCOLO <sup>8</sup>	0,2 l	€ 10,90
<i>Mini sparkling wine bottle</i>		

APEROL SPRITZ <sup>8</sup>		€ 7,50
----------------------------	--	--------

HUGO <sup>8</sup>		€ 7,50
-------------------	--	--------

## SPIRITS

# SPIRITUOSEN

---

INLÄNDER RUM 38% Vol.	2 cl	€ 2,20
WILLIAMS <i>Pear schnapps</i>	2 cl	€ 4,00
WILLI BIRNE <i>Pear schnapps with a pear</i>	2 cl	€ 4,30
JÄGERMEISTER Miniflasche <i>mini bottle</i>	2 cl	€ 4,30

## FRUIT BRANDIES

# EDELBRÄNDE

Vom Bio-Hof Hauserbauer, Kaprun

---

APFEL <i>Apple</i>	2 cl	€ 5,20
BIRNE <i>Pear</i>	2 cl	€ 5,20
SCHWARZE WALNUSS <i>Black walnut</i>	2 cl	€ 5,80
VOGELBEER <i>Rowan berry</i>	2 cl	€ 7,30
ZWETSCHKE <i>Plum</i>	2 cl	€ 5,80
ZIRBE <i>Pine</i>	2 cl	€ 6,20

### KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ALLERGENE *ALLERGENE INFORMATION*

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

*1) Milk and lactose, 2) Nuts, 3) Celery 4) Mustard, 5) Sesame, 6) Lupin, 7) Mollusca,*

*8) Sulfur dioxide, sulfite, 9) Gluten, 10) Crustacean, 11) Egg, 12) Fish, 13) Peanut 14) Soy*