

# FRISCH AUS DER REGION

## Lokaler Genuss mit Verantwortung

Erntefrische, saisonale Lebensmittel direkt von unseren Partnern aus der Region: So kommt höchste Qualität auf kürzestem Weg von Feld und Wald auf den Teller. Und zwar zu 100 % aus Österreich – dazu verpflichten wir uns als geprüfter und zertifizierter **AMA GENUSS REGION** Gastronomiebetrieb. Ein gutes Gefühl zu wissen, wo's herkommt:

### Käse vom Augut

Für unsere traditionellen Kasnockn oder knusprigen Kaspressknödel verwenden wir den aromatischen Pinzgauer Käse vom Hofladen Augut in Zell am See. Aus der frischen Milch der Pinzgauer Rinder produziert Familie Pichler nach altem Handwerk den Pinzgauer Käse. Der intensiv duftende Magerkäse reift in großen Laiben sorgfältig gepflegt in der Käsekammer heran.



### Brot & Gebäck von der Bäckerei Katschner

Resch und knusprig sind die Semmeln, Weckerl und Brezen unseres Lieblingsbäckers direkt aus dem Ortszentrum von Kaprun. Das Geheimnis der hohen Qualität liegt laut Bäckermeister Günther Katschner in der Einfachheit: „Wir achten auf eine sehr lange Teigführung, reine Handarbeit, kombiniert mit hochwertigem Mehl von regionalen Betrieben und viel Liebe zum Handwerk – daraus entstehen authentische Originale.“

### Rindfleisch & Wild von der Gutsverwaltung Fischhorn

Aus der biologischen Landwirtschaft der Gutsverwaltung Fischhorn in Bruck stammt unser zartes Rindfleisch. Im Sommer grasst die Mutterkuhherde von Pinzgauer Rindern und Fleckvieh auf den Kapruner Almen. Auch feinstes Wildbret aus dem eigenen Revier – von Rotwild, Rehwild und Gams – und von Damwild und Sikawild aus dem großen Gehege beim Schloss Fischhorn wird vom eigenen Metzgermeister sorgfältig verarbeitet und mit dem Zertifikat „Wilde Natur“ direkt aufs Kitzsteinhorn geliefert.

### Bio-Eier vom Egarteckhof

Huhn am Egarteckhof in Rettenbach bei Mittersill müsste man sein! Denn hier leben die Hühner nicht nur artgerecht, sondern streng biologisch und wachsen mit viel Liebe, Achtung und Wertschätzung heran. Günter Berger ist Herr über die glücklichen Hühner. Hochwertiges Biofutter aus Österreich und stressfreie, artgerechte Haltung sorgen für einen sattgelben Dotter.



Alle Preise in Euro inkl. MwSt.  
All prices given in euros incl. VAT

Wir akzeptieren  
folgende Zahlungsmittel

We accept the following  
means of payment



# FRESH & LOCAL

## Local pleasures with responsibility

Freshly harvested, seasonal food from our local partners - that's how top quality from the field and forest reaches the plate by the shortest route. 100% from Austria - that's what we commit ourselves to as a certified **AMA GOURMET REGION** Restaurant. It's a good feeling to know, where your food comes from:

### Cheese from the Augut estate

For our traditional "Kasespaetzle" or crunchy "Kaspressknoedel" we use the strong Pinzgauer cheese from the Augut estate's farm shop in Zell am See. The Pichler family makes it by following traditional craft processes and using fresh milk from Pinzgauer cattle. The intensely smelling, low-fat cheese matures in the form of large wheels in the cheese chamber.

### Bread from the Katschner bakery

The rolls, buns and pretzels from our favorite bakery in the Kaprun town center are crusty and crisp. According to master baker Günther Katschner, the key to high quality is simplicity: "We focus on extra-long bulk fermentation and handcraft combined with high-quality flour from local businesses - that's how authentic originals are made."

### Beef & game from the Fischhorn estate management

Our tender beef comes from the Fischhorn estate management's organic farm in Bruck. In summer, the suckler cow herd of Pinzgauer cattle and Fleckvieh grazes on the pastures of Kaprun. The master butcher also prepares prime game from local hunting grounds - such as red deer, roe deer, fallow deer, Sika deer and chamois - which is "Wild Nature" certified and eventually delivered to the Kitzsteinhorn.

### Organic eggs from the Egarteck farm

Chicken on the Egarteck farm in Rettenbach near Mittersill live species-appropriate and strictly organic. They are raised with much love and respect. Günter Berger is the 'lord of the happy chickens'. High-quality organic food as well as stress-free husbandry ensure deep-yellow yolks.



**HOFLADEN AUGUT**  
Unser lokaler Pinzgauer Käse-Spezialist für unsere Kaspressknödel und Kasnocken  
Our local Pinzgau cheese specialist for our Kaspressknödel and Kasnocken



**BÄCKEREI KATSCHNER**  
Unser lokaler Partner für Brotspezialitäten direkt aus der Kapruner Backstube  
Our local partner for bread specialties straight from the Kaprun bakery



**EGARTECKHOF**  
Unser lokaler Partner für Freiland-Eier und Produkte aus dem Nationalpark Hohe Tauern  
Our local partner for free-range eggs and other products from the Hohe Tauern National Park



**GUTSVERWALTUNG FISCHHORN**  
Unser lokaler Partner für feinstes Wildbret aus der Region Nationalpark Hohe Tauern  
Our local partner for finest game from the Hohe Tauern National Park region



**PINZGAU MILCH**  
Unser lokaler Partner für Milch, Topfen und Almhüttenkäse  
Our local partner for milk, quark and mountain hut cheese



**METZGEREI SCHULTES**  
Unser lokaler Fleisch-, Wurst- und Specklieferant  
Our local butcher who delivers meat, sausages and bacon



**BIO-HOF HAUSERBAUER**  
Unser lokaler Partner für Joghurt und Schnäpse  
Our local partner for yoghurt and schnapps



**VIA CULINARIA**  
Wir sind eine Station der renommierten Salzburger Genusswege  
We are worth a stop off on the renowned Salzburg Genusswege (pleasure paths)



**STIEGL BIER**  
Unser regionaler Partner aus der Salzburger Traditionsbrauerei  
Our regional partner from a traditional Salzburg brewery

## UNSERE SAISON-EMPFEHLUNGEN aus der Region

### OUR SEASONAL RECOMMENDATIONS *from the region*

<b>SUPPE</b>	<b>SOUP</b> 	<b>7,90</b>
KARTOFFEL-LAUCH-CREMESUPPE <sup>2</sup> mit Croûtons	CREAMY POTATO LEEK SOUP <sup>2</sup> with croutons	
<b>FISCH</b>	<b>FISH</b>	<b>23,50</b>
LACHSFORELLENFILET <sup>1, 3, 9, 12</sup> aus Österreich, gebraten, auf Pesto-Rahm-Tagliatelle und Gemüse à la Caponata	SALMON TROUT FILET <sup>1, 3, 9, 12</sup> from Austria, grilled, on pesto cream tagliatelle and vegetables à la Caponata	

## UNSERE LIEBLINGSWEINE <sup>8</sup>

### OUR FAVORITE WINES

	WEISS WHITE	ROT RED	
Sauvignon Blanc, Glatzer	1/8 l <b>5,50</b> 0,75 l <b>30,00</b>	Zweigelt, Glatzer	1/8 l <b>5,50</b> 0,75 l <b>30,00</b>
Grüner Veltliner, Hirschvergnügen	0,75 l <b>35,00</b>	That's Amore, Strehn	0,75 l <b>37,50</b>
Riesling Smaragd Terrassen, Domäne Wachau	0,75 l <b>39,50</b>	Das Phantom, Kirnbauer	0,75 l <b>65,00</b>



## WILD AUS ZELL AM SEE-KAPRUN

<b>WILDRAGOUT</b> <sup>1, 4, 14</sup> orientalisch gewürzt, mit Curryreis	<b>GAME RAGOUT</b> <sup>1, 4, 14</sup> orientally seasoned, with curried rice	<b>22,50</b>
--	--	--------------

#### KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ALLERGENE | ALLERGENE INFORMATION

1) Milch und Laktose	8) Schwefeldioxid, Sulfite	1) Milk and lactose	8) Sulfur dioxide, sulfites
2) Nüsse	9) Gluten	2) Nuts	9) Gluten
3) Sellerie	10) Krustentiere	3) Celery	10) Crustaceans
4) Senf	11) Ei	4) Mustard	11) Egg
5) Sesam	12) Fisch	5) Sesame	12) Fish
6) Lupine	13) Erdnüsse	6) Lupin	13) Peanuts
7) Weichtiere	14) Soja	7) Mollusks	14) Soy

## UNSERE SUPP'N jeder Löffel ein Genuss

*OUR SOUPS every spoon a pleasure*

<b>KRÄFTIGE RINDSSUPPE</b> <sup>1,3,9,11</sup> <i>BEEF SOUP</i> mit Kräuterfrittaten <i>with pancake strips</i>	<b>6,70</b>
<b>KASPRESSKNÖDEL – TYPISCH PINZGAUERISCH, HANDGEMACHT</b> <sup>1,3,9,11</sup> <i>CHEESE DUMPLING – CHARACTERISTIC OF THE REGION, HANDMADE</i>	<b>8,10</b>
1 Kaspessknödel in kräftiger Rindssuppe <i>1 cheese dumpling in beef soup</i>	<b>12,50</b>
2 Kaspessknödel in kräftiger Rindssuppe <i>2 cheese dumplings in beef soup</i>	
<b>GROSSER GULASCHSUPPENTOPF – DEFTIG UND WÄRMEND</b> <sup>3,9</sup> <i>LARGE GOULASH SOUP – HEARTY AND WARMING</i> hausgemacht, mit Kaisersemmel <i>homemade, with a roll</i>	<b>14,00</b>

## A GUADE JAUS'N mit SalzburgerLand Produkten

*LOCAL SLOW FOOD*  
*with SalzburgerLand products*



<b>HAUSWURST, SPECK UND GRAMMELSCHMALZ</b> von der Metzgerei Schultes <b>ALMSENNERKÄSE UND BUTTER</b> von der Pinzgau Milch <b>BROT</b> von der Bäckerei Katschner <sup>1,3,8,9</sup> <i>HOUSE SAUSAGE, BACON AND LARD</i> from the Schultes butcher's <i>ALMSENNER CHEESE AND BUTTER</i> from the Pinzgau Milch <i>BREAD</i> from the Katschner Bakery	<b>18,50</b>
--	--------------

## BROT SPEZIALITÄTEN von der Bäckerei Katschner in Kaprun

*BREAD SPECIALTIES from the Katschner Bakery in Kaprun*

<b>KAISERSEMMELE</b> <sup>9</sup> <i>KAISER ROLL</i>	<b>1,50</b>
<b>BROTSCHEIBEN</b> <sup>9</sup> <i>SLICES OF BREAD</i>	<b>2,30</b>
<b>GLETSCHER LAUGENBREZEL</b> <sup>9</sup> <i>GLACIER PRETZEL</i>	<b>3,60</b>



## G'SUND UND VITAL

### HEALTHY AND NUTRITIOUS

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



##### MIXED WINTRY SALAD

als Vorspeise, mit feiner Essig-Öl-Marinade  
as a starter, with a fine vinegar-oil dressing

8,80

als Beilage, mit feiner Essig-Öl-Marinade  
as a side dish, with a fine vinegar-oil dressing

6,90

#### CAESAR SALAT NACH ART DES HAUSES

##### SIGNATURE CAESAR SALAD

mit Parmesan und Croûtons <sup>1, 3, 4, 8, 9, 11</sup>



with parmesan and croutons

16,20

mit österreichischem Maishendfilet <sup>1, 3, 4, 8, 9, 11</sup>

with Austrian chicken breast filet

20,50

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

with burrata and basil pesto

20,50

#### VEGAN POWER



##### „GOLDEN BBQ STYLE“

Geschmorter Karfiol auf Selleriecreme mit Gemüsejus und Zwiebelconfit <sup>3, 4, 8, 9, 14</sup>  
Braised cauliflower on celery cream with vegetable jus and onion confit

17,90

## AUS DER NUDELPFANNE

### FROM THE PASTA POT

#### FEINE BANDNUDELN PASTA



mit Tomaten-Gemüseragout und Kräuterpesto <sup>3, 9</sup>  
with tomato-vegetable ragout and herbs pesto

17,20

JEDEN TAG  
EVERY DAY  
Frühstück  
bis 11:00 Uhr  
breakfast  
until 11 a.m.



# UNSERE KLASSIKER

## OUR CLASSICS

**PINZGAUER KASNOCK'N IM PFANDL SERVIERT** 1, 3, 4, 8, 9, 11



17,90

**TRADITIONAL PAN-SERVED PINZGAU CHEESE SPAETZLE**

mit original Pinzgauer Bierkäse vom Hofladen Augut Zell am See,  
dazu gemischten winterlichen Salat

*with original Pinzgau beer cheese from the Augut Farm Shop Zell am See,  
served with a mixed wintry salad*

Milch aus dem Pinzgau, sechs Wochen Reifung in der  
Naturrinde und die traditionelle handwerkliche Zubereitung  
machen den Pinzgauer Bierkäse so besonders - er verleiht  
den Pinzgauer Kasnock'n ihren unverwechselbaren Geschmack.  
*Milk from the Pinzgau, ripened for six weeks in the natural  
rind, and traditional cheese-making methods make  
Pinzgau beer cheese truly special - giving Pinzgau  
cheese spaetzle their unique flavour.*



**GLETSCHERMÜHLEN-GRÖSTL** 8, 10

17,90

**SIGNATURE HASH**

Goldbraunes Kartoffel-Gröstl mit heimischem Rindfleisch, herzhafter  
Braunschweiger und Speck, dazu frischer Krautsalat und Bio-Spiegelei

*Golden-brown potato hash with local beef, tasty sausage and bacon,  
served with fresh cabbage salad and organic fried egg*

**WIENER SCHNITZEL VOM SALZBURGERLAND SCHWEIN** 1, 5, 9, 11

22,50

**WIENER SCHNITZEL FROM SALZBURGERLAND PORK**

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

*with parsley potatoes and cranberries*



**BRATL SONNTAG**  
**ROAST SUNDAY**

€ 19,20

Ofenfrischer Braten vom  
SalzburgerLand Schwein mit  
Serviettenknödel und Sauerkraut 1, 4, 5, 9, 11, 14  
*Fresh from the oven roast from Salzburger-  
Land pork with bread dumplings and  
sauerkraut*

## DAS BESTE AUS DEM OFEN UND VOM GRILL

### THE BEST FROM OUR OVEN AND GRILL

- BBQ SCHWEINERIPPERL, 16 STUNDEN SCHONEND GEGART** <sup>1, 3, 4, 8</sup> **22,50**  
*BBQ SPARE RIBS, COOKED GENTLY FOR 16 HOURS*  
mit Ofenkartoffel und Sauerrahmsauce  
*with baked potato and sour cream*
- WILD-KÄSEKRAINER VON DER METZGEREI SCHULTES** <sup>3, 4, 8</sup> **17,90**  
*GAME MEAT „KÄSEKRAINER“ SAUSAGE*  
mit Sauerkraut und Kartoffelgröstl  
*with sauerkraut and potato hash*

## SÜSSES AUS UNSERER MEHLSPEISENKÜCHE

### SWEETS FROM OUR OWN PASTRY KITCHEN

- WARMER APFEL- ODER TOPFENSTRUDEL** <sup>1, 9, 11</sup>  **9,00**  
*WARM APPLE OR QUARK STRUDEL*  
mit Vanillesauce  
*with vanilla sauce*
- KAISERSCHMARRN** <sup>1, 9, 11</sup>  **15,90**  
*FLUFFY TORN PANCAKE*  
nach Art des Hauses, mit Apfelmus  
*home-made with apple purée*
- RIESENGERMKNÖDEL** <sup>1, 9, 11</sup>  **10,70**  
*XXL YEAST DUMPLING*  
mit Vanillesauce und Mohnzucker  
*with vanilla sauce and sugared poppy seeds*

#### GLETSCHER-KONDITOREI

Wir lassen nicht backen. Wir backen selber. Unsere Konditorinnen legen großen Wert darauf, dass Kuchen, Kaiserschmarrn und Strudel stets frisch und mit besten Zutaten zubereitet werden. Mit Leidenschaft für Sie gemacht. Zum Abschluss des Menüs oder zum Kaffee ein süßer Genuss.

#### GLACIER BAKERY

We don't buy them, we make them ourselves. Our confectioners place a lot of value on cakes and desserts (such as Kaiserschmarrn and strudel) being prepared with the best and freshest ingredients. They are made for you with passion and are a sweet enjoyment at the end of a meal or with coffee.



# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

## SOFT DRINKS

<b>VÖSLAUER MINERALWASSER</b> prickelnd oder still	0,33l	4,50
<b>MINERAL WATER</b> prickelnd oder still	0,75l	8,50
<b>SODAWASSER</b>	0,3l	3,40
<b>SODA</b>	0,5l	4,40
<b>SODA</b> mit frischem Zitronensaft	0,3l	4,10
<b>SODA</b> with fresh lemon juice	0,5l	5,10
<b>SKI SODAWASSER</b>	0,3l	4,40
<b>SPARKLING WATER</b> with raspberry syrup	0,5l	5,90
<b>QUELLWASSER</b>	0,3l	2,00
<b>SPRING WATER</b>	0,5l	2,50
<b>APFELSAFT</b> mit Wasser oder Soda gespritzt	0,3l	4,80
<b>APPLE JUICE</b> with water or soda	0,5l	6,00
<b>JOHANNISBEERSAFT</b> mit Wasser oder Soda gespritzt	0,3l	4,80
<b>BLACK CURRANT JUICE</b> with water or soda	0,5l	6,00
<b>APFELSAFT, JOHANNISBEERSAFT</b>	0,3l	5,00
<b>APPLE JUICE, BLACK CURRANT JUICE</b>	0,5l	6,40
<b>PEPSI COLA</b>	0,3l	5,00
	0,5l	6,40
<b>SPEZI</b>	0,33l	5,10
<i>Cola mixed with lemonade</i>		
<b>PEPSI COLA MAX</b>	0,33l	5,10
<b>ORANGENLIMONADE</b> ORANGE LEMONADE	0,33l	5,10
<b>RAUCH EISTEE</b> Zitrone ICE TEA lemon	0,33l	5,10
<b>ALMDUDLER</b> AUSTRIAN HERBAL LEMONADE	0,35l	5,10
<b>RED BULL</b>	0,25l	5,50

# HEISSGETRÄNKE

## HOT DRINKS

<b>HEISSE SCHOKOLADE</b> <sup>1</sup> HOT CHOCOLATE		4,90
mit Schlagobers with whipped cream		5,20
mit 2 cl Rum und Schlagobers with rum and whipped cream		7,60
<b>HEISSE ZITRONE</b> mit frischem Zitronensaft		4,10
<b>HOT WATER</b> with fresh lemon juice		
<b>GLÜHWEIN</b> <sup>8</sup> MULLED WINE		6,90
<b>JAGATEE</b> BLACK TEA WITH RUM AND SPICES		7,30

## **KAFFEE** von der italienischen Qualitätsmarke Lavazza

*COFFEE from the italian top brand Lavazza*

KLEINER BRAUNER <i>ESPRESSO</i>	4,10
VERLÄNGERTER <i>CUP OF COFFEE</i>	4,80
CAPPUCCINO <sup>1</sup>	5,20
GROSSER BRAUNER <i>DOUBLE ESPRESSO</i>	5,60
HAFERLKAFFEE <i>LARGE CUP OF COFFEE</i>	5,70
LATTE MACCHIATO <sup>1</sup>	6,00
MILCHKAFFEE <sup>1</sup> <i>MILK COFFEE</i>	5,70

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

## **TEE** von Teekanne Luxury Cup

*TEA by Teekanne Luxury Cup*



FRÜCHTE, PFEFFERMINZ, ENGLISH BREAKFAST, GRÜNTEE, ALPENKRÄUTER	4,50
FRUIT, PEPPERMINT, ENGLISH BREAKFAST, GREEN, ALPINE HERBS	mit 2 cl Rum   with 2 cl rum 6,90

## **BIER VOM FASS**

*DRAUGHT BEER*

STIEGL GOLDBRÄU <sup>9</sup>	0,3l 4,70
	0,5l 6,30
STIEGL ZITRONEN RADLER NATURTRÜB <sup>9</sup>	0,3l 4,70
LEMON SHANDY UNFILTERED	0,5l 6,30
FRANZISKANER WEISSBIER HELL <sup>9</sup>	0,3l 5,10
PALE WHEAT BEER	0,5l 6,70

## **ALKOHOLFREIE FLASCHENBIERE**

*NON-ALCOHOLIC BOTTLED BEER*

FRANZISKANER WEISSBIER ALKOHOLFREI	0,5l 6,50
NON-ALCOHOLIC WHEAT BEER	
STIEGL „FREIBIER“ ALKOHOLFREI	0,5l 6,10
NON-ALCOHOLIC BEER	

## SPRITZER

### MIXED WINE

WEISS- ODER ROTWEIN SAUER GESPRITZT <sup>8</sup>

WHITE OR RED WINE WITH SODA

Weingut Müller Kruststetten Weinviertel

APEROL SPRITZ <sup>8</sup>



0,25 l 4,90

0,3 l 8,30

## ÖSTERREICHISCHER SEKT

### AUSTRIAN SPARKLING WINE

MUSKATELLER SEKT <sup>8</sup>

Weingut Müller Kruststetten Weinviertel

0,75 l 37,50

PICCOLO SEKT <sup>8</sup>

Weingut Müller Kruststetten Weinviertel

0,2 l 11,50

KATTUS CUVÉE NO. 1 <sup>8</sup>

MAGNUM

1,5 l 65,00

DOPPELMAGNUM

3 l 125,00

## SPIRITUOSEN

### SPIRITS

RUM 38% VOL.

2 cl 2,40

WILLIAMS PEAR SCHNAPPS

2 cl 4,20

WODKA FEIGE VODKA WITH A FIG

2 cl 4,60

WILLI BIRNE PEAR SCHNAPPS with a pear

2 cl 4,60

JÄGERMEISTER MINIFLASCHE

2 cl 4,80

## EDELBRÄNDE

### BRANDIES

Bio-Hof Hauserbauer, Kaprun

APFEL APPLE

2 cl 5,20

BIRNE PEAR

2 cl 5,20

VOGELBEERE ROWAN BERRY

2 cl 7,30

SCHWARZE WALNUSS BLACK WALNUT

2 cl 5,80

ZWETSCHKE PLUM

2 cl 5,80

ZIRBE PINE

2 cl 6,20