

RESTAURANT

GLETSCHERMÜHLE

DAS BESTE AUS UNSERER HEIMAT | *THE BEST FROM OUR HOMELAND*

Resche Semmeln von unserem Lieblingsbäcker, Milch und Käse von den Pinzgauer Bauern, Fleisch aus den Hohen Tauern und das Bier von einer Salzburger Traditionsbrauerei.

Bei den Zutaten und Getränken vertrauen wir auf ausgewählte, heimische Lieferanten.

Das schmeckt man und wurde mit dem AMA GENUSS REGION-Zertifikat ausgezeichnet.

Damit bekennen wir uns zur Heimat Salzburg und machen Nachhaltigkeit und Regionalität sichtbar.

Fresh bread rolls from our favourite baker, milk and cheese from the Pinzgau farmers, meat from the Hohen Tauern and beer from a traditional Salzburg brewery. We choose excellent local suppliers for our ingredients and beverages and have been certified with the "AMA GENUSS REGION-Zertifikat".



PINZGAU MILCH

Milch, Topfen und Almhüttenkäse frisch aus der Region

Fresh local milk, quark and alm hut cheese



AUGUT HOFLADEN

Der Spezialist für Pinzgauer Käse

The specialist for the Pinzgau cheese



SCHULTES FLEISCHHAUEREI

Unser Metzger, der Fleisch, Wurst und Speck liefert

Our butcher who delivers meat, sausages and bacon



EGARTECKHOF AUS MITTERSILL

Freiland Eier und Frischkäse aus dem Nationalpark Hohe Tauern

Free-range eggs and cream cheese from the Hohe Tauern National Park



GUGGLBERGER BÄCKEREI

Brot und Semmeln direkt aus der Kapruner Backstube

Bread and rolls straight from the Kaprun bakery



HERZOG DESTILLATE

In einem 400 Jahre alten Erbhof werden edle Tropfen für uns gebrannt

Noble schnaps distilled at a 400 year old farm – passed down through generations



STIEGL BIER

Das Beste aus der Salzburger Traditionsbrauerei

The best beer, from a traditional Salzburg brewery

Genussvolle Zeit am GLETSCHER, das wünscht Ihnen,

Wishing you a pleasant time on the glacier,

Ihr *your* Kitzsteinhorn-Team

IN BETWEEN MEAL

Gletschermühle

Das typisch österreichische Restaurant

A GUADE GLETSCHER JAUS'N

mit SalzburgerLand Produkten

SALZBURGERLAND JAUSE 1, 3, 4, 9
mit SalzburgerLand Bauchspeck vom Metzgermeister Schultes,
Sennkäse, Jausenwürstl, Butter und Almweckerl
*SalzburgerLand bacon from the master butcher Schultes,
cold, smoked sausage, cheese, butter and special bread*



€ 13,90

SOUPS

UNSERE SUPP'N

jeder Löffel ein Genuss

KRÄFTIGE RINDSUPPE 1, 3, 9, 11, 14
mit Kräuterfrittaten
Clear beef soup with pancake stripes

€ 4,90

KASPRESSKNÖDELSUPPE-TYPISCH PINZGAUERISCH 1, 3, 9, 11
Cheese dumpling soup – characteristic of the region

1 Stück Kaspressknödel in kräftiger Rindsuppe | 1 cheese dumpling in clear beef soup

€ 6,00

2 Stück Kaspressknödel in kräftiger Rindsuppe | 2 cheese dumpling in clear beef soup

€ 9,60

GROSSER GULASCHSUPPENTOPF 3, 9
hausgemacht mit Gebäck
Large goulash soup (beef) with pastries

€ 10,50

Gletschermühle

Das typisch österreichische Restaurant

HEALTHY AND NUTRITIOUS

G'SUND UND VITAL

GEMISCHTER SOMMERLICHER GARTENSALAT ^{3, 4, 8}

mit feiner Essig Öl Marinade

Small mixed salad with a fine vinegar oil marinade



€ 6,00

CAESAR SALAT NACH ART DES HAUSES ^{1, 3, 4, 8, 9, 11}

Gemischter Gartensalat mit Caesar Dressing, Croutons, und Parmesan

Mixed garden salad with Caesar dressing, bread croutons and parmesan

mit Frischkäsewürfel vom Egarteckhof aus Mittersill

with cream cheese from Egarteckhof in Mittersill

mit gegrillter österreichischer Maishendlbrust

with grilled breast of Austrian corn-fed chicken



€ 10,90



€ 14,90

€ 16,00

BREAD & ROLLS

BROT & GEBÄCK

ALMBROTWECKERL ^{1, 9}

bread

€ 3,00

KAISERSEMMEL (HANDSEMMEL) ⁹

roll

€ 1,40

LAUGENBREZE ⁹

brezl

€ 3,00

Gletschermühle

Das typisch österreichische Restaurant

MAIN DISHES & LOCAL SPECIALITIES

HAUPTGERICHTE & REGIONALE SPEZIALITÄTEN

PINZGAUER KASNOCK'N ^{1, 3, 4, 8, 9, 11} € 13,90

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

*Traditional "Pinzgauer" cheese spätzle
with original Pinzgau beer cheese from "Augut" Farm Shop in Zell am See,
served with a colourful summer salad*

GLETSCHERMÜHLEN GRÖSTL ^{3, 8, 11} € 13,90

Goldbraunes Kartoffelgröstl mit heimischen Rindfleisch, herzhafter Braunschwaiger
und Speck, dazu Krautsalat und Spiegelei vom Egarteckhof

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

WIENER SCHNITZEL VOM KALB „DER ÖSTERREICHISCHE KLASSIKER“ ^{1, 5, 9, 11} € 21,90

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Wiener Schnitzel (veal) "The Austrian classic" with parsley potatoes and cranberries

SALSICCIA VOM "HEIDEWUGGERL" SCHWEIN ^{3, 4, 8} € 14,90

mit Sauerkraut und Gröstl

Salsiccia (Italian sausage) with pickled cabbage and potato hash

BBQ SCHWEINERIPPERL 16 STUNDEN SCHONEND GEGART ^{1, 3, 4, 8} € 17,50

mit Ofenkartoffel und Sauerrahmsauce

BBQ Spareribs (16 hours gently cooked) with baked potato and sour cream sauce

OFENKARTOFFEL ^{1, 3} € 12,50

mit Sauerrahmsauce und sommerlichen Salat

Baked potato with sour cream sauce and salad



GRILLWÜRSTL ^{1, 3, 6, 8, 11} € 12,50

mit Pommes

Grilled sausages with French fries

SPAGHETTI ^{3, 9, 11} € 12,90

mit feinem Tomaten-Gemüseragout und Ruccolapesto

Pasta with a ragout of tomatoes and vegetables served with rucola-pesto



Gletschermühle

Das typisch österreichische Restaurant

SWEETS FROM OUR OWN CONFECTIONARY

SÜSSES AUS UNSERER MEHLSPEISENKÜCHE

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL ODER TOPFENSTRUDEL ^{1, 9, 11}

Homemade apple strudel or curd strudel

mit Schlagobers | *with whipped cream*

mit Vanillesauce | *with vanilla sauce*



€ 5,00

€ 6,30

KAISERSCHMARRN NACH ART DES HAUSES ^{1, 2, 9, 11}

im Pfandl serviert mit Apfelmus

Cut up and sugared pancake served in a pan with apple sauce



€ 10,90

RIESEN GERMKNÖDEL ^{1, 9, 11}

mit Vanillesauce oder Butter

XXL Yeast dumpling with vanilla sauce or butter



€ 8,10

HAUSGEMACHTE KUCHEN UND TORTEN

Täglich frisch aus der Gletscher Konditorei – fragen Sie unsere Mitarbeiter

HOMEMADE CAKES AND PASTRIES

Daily fresh from the Glacier confectionery – ask our team



Gletschermühle

Das typisch österreichische Restaurant

ICE CREAM

EIS

JOLLY	€ 1,50
TWINNI, CALIPPO	€ 1,80
CORNETTO Classico, Erdbeere <i>Classico, strawberry</i>	€ 2,40
MAGNUM Classic, Mandel, Ruby, White Chocolate & Cookies <i>Classic, almond, ruby, white chocolate & cookies</i>	€ 2,60
BEN & JERRY'S Vanille-Eiscreme mit Cookie-Teigstücken zwischen zwei Chocolate-Chip-Cookies <i>Vanilla ice with cookie dough between two chocolate-chip-cookies</i>	€ 3,80

SWEETS

SÜSSES

MARS, TWIX, SNICKERS	€ 1,70
MANNERSCHNITTEN	€ 2,10
MILKA SCHOKOLADE	€ 2,60

KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ALLERGENE *ALLERGENE INFORMATION*

- 1) Milch und Laktose, 2) Schalenfrüchte, 3) Sellerie, 4) Senf, 5) Sesamsamen, 6) Lupine, 7) Weichtiere,
8) Schwefeldioxid und Sulfit, 9) Gluten, 10) Krebstiere, 11) Ei, 12) Fisch, 13) Erdnüsse, 14) Soja
*1) Milk and lactose, 2) Nuts, 3) Cellery 4) Mustard, 5) Sesame, 6) Lupin, 7) Mollusca,
8) Sulfur dioxide, sulfite, 9) Gluten, 10) Crustacean, 11) Egg, 12) Fish, 13) Peanut 14) Soy*

Gletschermühle

Das typisch österreichische Restaurant

NON ALCOHOLIC DRINKS

GETRÄNKE ALKOHOLFREI

VÖSLAUER MINERALWASSER prickelnd oder still	0,33 l	€ 3,30
<i>Vöslauer mineral water sparkling or still</i>	0,75 l	€ 6,30
SKIWASSER & HOLLER mit Soda	0,3 l	€ 3,30
<i>Skiwater & Elderflower sparkling</i>	0,5 l	€ 4,50
APFELSAFT ODER JOHANNISBEER gespritzt mit Wasser	0,3 l	€ 3,20
<i>Apple juice or black currant juice and water</i>	0,5 l	€ 4,10
APFELSAFT ODER JOHANNISBEER gespritzt mit Soda	0,3 l	€ 3,40
<i>Apple juice or black currant juice and soda</i>	0,5 l	€ 4,50
PEPSI COLA, APFELSAFT, JOHANNISBEER PUR	0,3 l	€ 3,50
<i>Pepsi Cola, apple juice, black currant juice</i>	0,5 l	€ 4,70
PEPSI COLA MAX	0,33 l	€ 3,90
ALMDUDLER	0,35 l	€ 3,90
RAUCH EISTEE ZITRONE	0,33 l	€ 3,90
<i>Ice tea lemon</i>		
SPEZI	0,33 l	€ 3,90
RAUCH FRUCHTSÄFTE Orange, Marille, Mango	0,2 l	€ 3,70
<i>Rauch fruit juices orange, apricot, mango</i>		
RAUCH FRUCHTSÄFTE gespritzt mit Wasser	0,3 l	€ 3,80
<i>Rauch fruit juices and water</i>	0,5 l	€ 4,10
RAUCH FRUCHTSÄFTE gespritzt mit Soda	0,3 l	€ 4,20
<i>Rauch fruit juices and soda</i>	0,5 l	€ 4,70
RED BULL	0,25 l	€ 4,20
STIEGL FREIBIER alkoholfrei	0,5 l	€ 4,60
<i>Stiegl non alcoholic beer „Freibier“</i>		
FRANZISKANER WEISSBIER alkoholfrei	0,5 l	€ 5,30
<i>Franziskaner non alcoholic wheat beer</i>		

Gletschermühle

Das typisch österreichische Restaurant

COFFEE (from the Italian coffee roaster Lavazza)

KAFFEE von der italienischen Rösterei Lavazza

KLEINER BRAUNER	€ 3,00
<i>Small Espresso</i>	
ESPRESSO MACCHIATO 1	€ 3,20
VERLÄNGERTER (Tasse Kaffee)	€ 3,60
<i>Cup of coffee</i>	
CAPPUCCINO 1	€ 3,90
KAFFEE MIT SCHLAGOBERS 1	€ 3,90
<i>Coffee with whipped cream</i>	
GROSSER BRAUNER	€ 4,20
<i>Double Espresso</i>	
HÄFERLKAFFEE	€ 4,20
<i>Large cup of coffee</i>	
LATTE MACCHIATO 1	€ 4,30
<i>Coffee Latè</i>	
MILCHKAFFEE 1	€ 4,20
<i>Milk coffee</i>	

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



Gletschermühle

Das typisch österreichische Restaurant

TEA by Teekanne Luxery cup

TEE von Teekanne Luxery cup

ENGLISH BREAKFAST (Schwarztee)	€ 3,30
<i>English breakfast (black tea)</i>	
GRÜNER TEE	€ 3,30
<i>Green tea</i>	
FRÜCHTE TEE	€ 3,30
<i>Fruit tea</i>	
ALPENKRÄUTER TEE	€ 3,30
<i>Mountain herbal tea</i>	
PFEFFERMINZ TEE	€ 3,30
<i>Peppermint tea</i>	
TEE MIT 2CL RUM	€ 5,00
<i>Tea with 2cl rum</i>	

HOT DRINKS

HEISSGETRÄNKE

HEISSE SCHOKOLADE	€ 3,60
<i>Hot chocolate</i>	
HEISSE SCHOKOLADE MIT SCHLAGOBERS	€ 3,90
<i>Hot chocolate with whipped cream</i>	
HEISSE SCHOKOLADE MIT RUM UND SCHLAGOBERS	€ 5,60
<i>Hot chocolate with rum and whipped cream</i>	
HEISSE ZITRONE	€ 3,00
<i>Hot water with lemon</i>	
GLÜHWEIN <i>MULLED WINE 8</i>	€ 5,20
JAGATEE ⁸	€ 5,40

Gletschermühle

Das typisch österreichische Restaurant

DRAUGHT BEER

BIER VOM FASS

STIEGL GOLDBRÄU ⁹	0,2 l	€ 2,90
<i>Stiegl goldbräu</i>	0,3 l	€ 3,70
	0,5 l	€ 5,10
STIEGL ZITRONEN RADLER NATURTRÜB ⁹	0,3 l	€ 3,70
<i>Stiegl lemon shandy</i>	0,5 l	€ 5,10
FRANZISKANER WEISSBIER ⁹	0,3 l	€ 4,00
<i>Franziskaner wheat beer</i>	0,5 l	€ 5,30

WINES BY THE GLASS

WEINE

IM OFFENAUSSCHANK KITZSTEINHORN EDITION

WEISS <i>WHITE</i>		
SAUVIGNON BLANC ⁸	1/8 l	€ 4,50
<i>Kitzsteinhorn Edition, Walter Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum</i>		
<i>Kitzsteinhorn Edition, winery Walter Glatzer, Lower Austria</i>		
ROT <i>RED</i>		
ZWEIGELT „REBENCUVÉE“ ⁸	1/8 l	€ 4,50
<i>Kitzsteinhorn Edition, Walter Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum</i>		
<i>Kitzsteinhorn Edition, winery Walter Glatzer, Lower Austria</i>		
WEISSWEIN SAUER GESPRITZT ⁸	0,25 l	€ 3,70
<i>White wine and soda</i>		
ROTWEIN SAUER GESPRITZT ⁸	0,25 l	€ 3,70
<i>Red wine and soda</i>		
APEROL SPRITZ ⁸		€ 5,60
HUGO ⁸		€ 5,60

Gletschermühle

Das typisch österreichische Restaurant

SPIRITS

SCHNÄPSE

INLÄNDER RUM 38 % VOL.	2 cl	€ 1,70
TRESTERBRAND "VOM ARZT EMPFOHLEN"	2 cl	€ 5,00
WILLIAMS <i>Williams pear schnapps</i>	2 cl	€ 3,30
WILLI BIRNE <i>Pear schnapps with a pear</i>	2 cl	€ 3,60
JÄGERMEISTER MINIFLASCHE	2 cl	€ 3,70

NOBLE DESTILLERIES

EDELBRÄNDE

Siegfried Herzog Destillate, Saalfelden

HIMBEERLIKÖR 16% VOL. <i>Raspberry liqueur</i>	2 cl	€ 4,00
ZIRBENSCHNAPS 30% VOL. <i>Pine</i>	2 cl	€ 5,00
MARILLEN SCHNAPS 40% VOL. <i>Apricot</i>	2 cl	€ 5,90
NUSSERL 41% VOL. <i>Hazelnut</i>	2 cl	€ 6,00
VOGELBEER 41% VOL. <i>Rowan Berry</i>	2 cl	€ 7,70
WILLIAMS BIRNE 41% VOL. <i>Pear</i>	2 cl	€ 5,80
PURE GLACIER PREMIUM VODKA, SIEGFRIED HERZOG	2 cl	€ 3,60

PROSECCO & CHAMPAGNER

PROSECCO VILLA SANDI IL FRESCO	0,2 l	€ 8,70
	0,75 l	€ 26,50
GOSSET BRUT EXCELLENCE 8	0,75 l	€ 78,00
GOSSET GRANDE RESERVE 8	0,75 l	€ 110,00
GOSSE BRUT EXCELLENCE MAGNUM 8	1,5 l	€ 156,00

Gletschermühle

Das typisch österreichische Restaurant