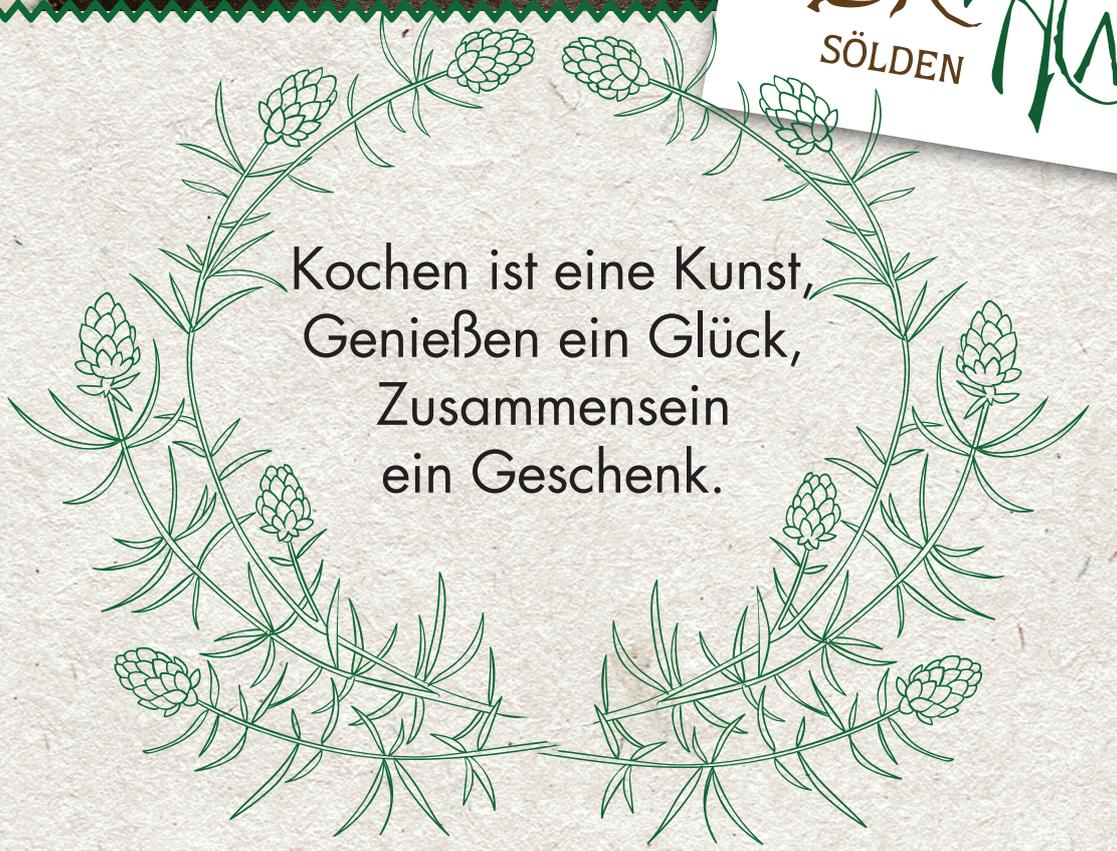




Schau' eini in
DIE Alm[®]
SÖLDEN



Kochen ist eine Kunst,
Genießen ein Glück,
Zusammensein
ein Geschenk.

SERVVUS!

in unserem Tiroler Wirtshaus

**Kreditkarten werden ab einer Konsumation
von € 20,-- akzeptiert.**

Ein Geldautomat steht ihnen hinter der Alm und
gegenüber bei der Raiffeisenbank zur Verfügung
Wir bitten um ihr Verständnis

* * * * *

**We accept credit cards
from € 20,--**

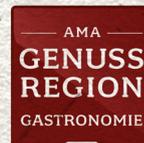
There is an ATM behind the Alm and
opposite at the Raiffeisenbank.
We ask for your understanding.

Genuss als Ziel



Ein Genussziel liegt in der GenussRegion, macht eben jene Leitprodukte und die schönsten Flecken der Region erlebbar und zeigt Österreich von seiner schönsten Seite. Die Gegend erkunden, von Insidern Geheimtipps und Geschichten rund um Produkt und Region erfahren, kulinarisch verwöhnt werden und unvergessliche Momente erleben - all das erwartet Sie in den GenussRegionen. **Herzlich willkommen im Tiroler Wirtshaus in Sölden.**

Für die Verwendung von Produkten aus umliegenden Regionen bzw. aus Österreich wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.



AN GUAT'N APPETIT

wünschen Ihnen die Wirtsleut' Yvonne und Armin & das Alm-Team



Kalb

Fleischhof Oberland, Imst

Schwein

Fleisch aus Österreich über Fleischhof Oberland, Imst und über Fa. á la carte Fleischspezialitäten, Haiming

Lamm

Fa. á la carte Fleischspezialitäten, Haiming

Milch und Milchprodukte

aus Österreich mit AMA-Gütesiegel Tollinger (Tirol Milch), Gstreins Käsefeinkost, Roppen,

Eier (Bodenhaltung)

Grüner Gebhard, Längenfeld aus heimischer Landwirtschaft
Fa. Tollinger, Innsbruck

Erdäpfel

Neurauter frisch, Ötztal-Bahnhof

Brot u. Gebäck

Resch & Frisch Gastrovertriebs-GmbH, Ibk.
Bäckerei Jonak, Imst, Bäckerei Fiegl, Huben

Wild

Fleisch aus Österreich über Fa. á la carte,
Fleischspezialitäten, Haiming

Forellen

Neurauter frisch, Ötztal-Bahnhof

Saisonales Gemüse und Obst

Neurauter frisch, Ötztal-Bahnhof

Kaiserschnecke

Simone Embacher (Weinbergschneckenzucht), Ellmau/Tirol

Schlutzkrapfen

Dengg Manufaktur



Die genaue Auflistung der allergenen Stoffe finden Sie am Ende der Karte!
The detailed list of allergens substances you will find at the end of the map!

In unserem Wirtshaus werden Gerichte mit allen im Anhang der LMV angeführten Allergenen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden. Falls sie an einer Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit leiden, melden Sie sich bitte bei unserem Servicepersonal.

Schau' eini in
DIE ALM[®]
SÖLDEN

zur Vorspeise appetizers

Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne und Salatbouquet dazu **Toastbrot** € 12,90
Baked camembert with cranberry/whipped-cream, salad bouquet and toast
(AGD)

Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikumpesto und Toastbrot € 14,90
Tomato-mozzarella with cold-pressed olive oil and basil pesto, toastbread
(AGF)

Schmankerl-Pyramide für 2 Personen pro Person € 18,90
Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikumpesto und Toastbrot
Serrano Schinken mit getrockneten Tomaten und Parmesan
Marinierte Garnelen auf Algensalat

Sharing plate for 2 people
Tomato-mozzarella with cold-pressed olive oil and basil pesto, toastbread
Serrano ham, sundried tomatoes and Parmesan
Marinated prawns served on a bed of seaweed salad
(ABCDGNO)



Hausgemachtes Brot ist dabei
Served with bread
(AC)

Schau' eini in
DIE ALM[®]
SÖLDEN

Aus dem Suppentopf from the stockpot / Zuppe

Klare Rindssuppe mit...

- mit hausgemachten Frittaten € 6,80
Beef consommé with pancake strips
(ACGL)

- mit Backerbsen € 6,80
Beef consommé with fried batter pearls
(ACGL)

- mit Fadennudeln € 6,80
Beef consommé with noodles
(ACL)

- mit hausgemachten Kaspressknödel- € 8,50
Beef consommé with cheese dumplings
(ACGL)

- mit hausgemachten Speckknödel € 8,50
Beef consommé with Tyrolean bacon dumpling
(ACGL)

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube € 8,60
Cream of tomato soup
(GLO)



“
MAN SOLLTE DEM LEIB
ETWAS GUTES BIETEN, DAMIT
DIE SEELE LUST HAT, DARIN
ZU WOHNEN.

Schau' eini in
DIE ALM[®]
SÖLDEN

Salate

Salads / Insalate

Blattsalat € 7,90
Green salad
(OM)

Gemischter Salat € 8,60
Mixed salad, small
(OM)

Krautsalat € 7,50
cabbage salad
(O)

Hühnerbrust mit Cornflakespanade auf Blattsalaten mit Hausdressing € 20,80
Chicken breast with cornflake breading on lettuce with house dressing

Rinderfiletstreifen auf Blattsalaten mit Hausdressing dazu Knoblauchbrot € 24,90
Beef fillet strips on leaf salad with house dressing and garlic bread

1 Scheibe Brot extra € 1,20
1 slice of bread
(AC)

Portion Knoblauchbrot € 5,90
Garlic bread (ACG)



Schau' eini in
DIE ALM[®]
SÖLDEN

Nudeln / Pasta & Co

Spaghetti Bolognese (Fleischsauce und Parmesan) € 16,50

Spaghetti with meat sauce
(ACGL)

Südtiroler Hirtenmakkaroni € 17,90

mit **Champignons, Salami, Paprika, Speckwürfel, Tomaten** und **Parmesan**

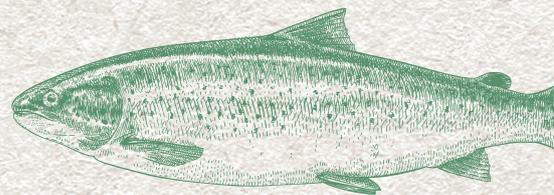
South Tyrolean shepherd's macaroni with mushrooms, salami, pepper, bacon, tomatoes and parmesan
(ACGOL)

Dazu empfehlen wir Blattsalate oder einen gemischten Salat
We recommend a green or mixed salad on the side

Fangfrisches aus den Gewässern Fish

Saiblingsfilet gegrillt auf Weißwein-Zitronen Fettuccine € 24,80

Char fillet grilled on white wine lemon fettuccine



VEGAN

Gemüsechilli im Reisring € 20,80

Tomatenmark, rote Bohnen, Mais, rotes Chilli
vegetable-chilli with rice (tomatoes, red beans, corn, red chilli)

Schau' eini in
DIE ALM[®]
SÖLDEN

Burger

Alm Burger € 20,80

Pulled Pork auf **Coleslaw** (Amerk. Krautsalat)
mit **Barbecue-Sauce** und **Potatoe Wedges**

Pulled pork served with coleslaw (American style salad), barbecue sauce and potato wedges
Pulled Pork su Coleslaw (insalata di crauti) con salsa barbecue e Potatoe Wedges
(ACGLOM)

Tiroler Burger € 21,50

Saftiger Rindfleischburger auf **Eisbergsalat** mit **Speck, Zwiebeln, Bergkäse, Cocktailsauce** und **Pommes**

Juicy beef burger on iceberg lettuce with bacon, onions, Alpine cheese, cocktail sauce and French fries
(ACG)

Fitness Burger € 20,50

Oliven-Focaccia mit **Röstinchen** und **Juliennegemüse** überbacken
mit **Tomaten-Mozzarella** auf **Rucola, Sauerrahmdip** und **Pommes**

Olive-focaccia with Swiss hash browns and julienne vegetable gratinated with tomato-mozzarella on rocket salad, sour cream dip and fries
(ACG)

Veggi

Unser Rindfleisch beziehen wir ausschließlich von unseren heimischen Bauern, umliegenden Regionen bzw. aus Österreich, die mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet wurden!

The beef we use has been awarded the AMA seal of approval and comes solely from farms in the local area, from the surrounding regions and from Austria.



Schau' eini in
DIE Alm[®]
SÖLDEN

... s'Gebackene ... Baked

Cordon Bleu vom Schwein € 23,50
gefüllt mit **Schinken** und **Käse**
dazu **Pommes**
Pork Cordon Bleu - filled with ham and cheese,
served with French fries
(ACG)

Schnitzel Wiener Art (vom Schwein) € 20,90
mit **Pommes**
Schnitzel "Viennese Style" (pork meat)
with fries
(ABCO)

Wiener Schnitzel vom **Tiroler Bergkalb** € 31,50
mit **Petersilienkartoffel**
"Wiener Schnitzel" of the Tyrolean mountain calf with
parsley potatoes
(ACG)

auf Wunsch servieren wir ihnen gerne **Preiselbeeren**
If you wish, we will serve you cranberries



so guat!

Schau' eini in
DIE ALM[®]
SÖLDEN

Spezialitäten vom Grill

Grilled specialties

Rindsfilet (ca. 200g) € 44,90

Röstinchen, Pfeffersauce und Gemüse

Beef fillet steak (ca. 200g) with hash browns, pepper-sauce and vegetable
(AG)

Surf & Turf € 41,50

Rinderfilet (ca. 180g) & **2 Garnelen** mit **Kräuterbutter** dazu **Grillgemüse**
und **Knoblauchbrot**

Surf & Turf – Beef fillet steak & 2 prawns, herb butter, grilled vegetable and garlic bread
(ADG)

Rumpsteak ca. 200 g, mit **Kartoffelspalten, Gemüse** und **Kräuterbutter** € 38,50

Entrecote served with potato wedges, vegetables and herb butter
(G)

Fuhre Mist € 29,90

Rind-, Schwein- und Hühnerbrust vom Grill mit **Kräuterbutter** und **Pommes**
in der **Holzschubkarre** serviert

A load of crap. Beef brisket, breast of pork and chicken from the grill with fries and herb butter
(G)

Die Alm-Pfanne ab 2 Personen pro Person € 34,90

3 versch. Fleischsorten mit **Pommes, Reis, Kroketten, Röstinchen, Grilltomate** und
Gemüse fein garniert serviert in der **großen Pfanne**

(Platter for two) 3 different kinds of meat finely garnished with French fries, rice croquettes, fried grated
potato paddies, grilled tomato and vegetables

(ACGM)



Schau' eini in
DIE Alm[®]
SÖLDEN

Spare Ribs ab 18:00 Uhr | spare ribs from 6:00 p.m.

Ofenfrische SPARE RIBS

dazu Knoblauch-

& Sweet-Chili-Dip € 17,90

spare ribs with with garlic and sweet-chili dip

DAZU EMPFEHLEN WIR / SIDE DISHES:

Süßkartoffelpommes sweet potato fries € 5,00

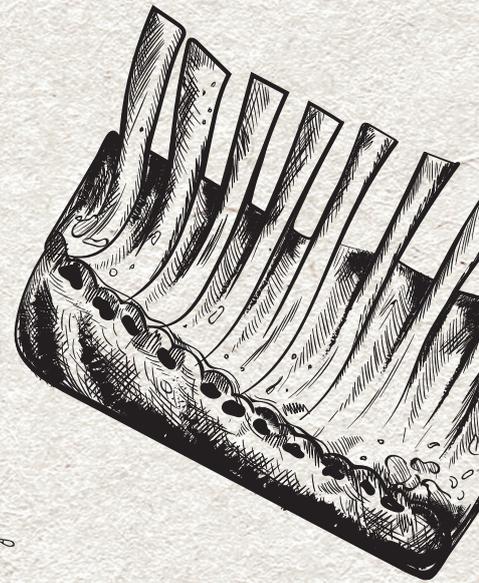
Maiskolben corncob € 5,20

Grillgemüse grilled vegetables € 5,00

Knoblauchbrot garlic bread € 5,90

Kartoffelspalten potato wedges € 5,00

Zwiebelringe onion rings € 5,00



Schau' eini in
DIE ARM[®]
SÖLDEN

Klassiker aus der Tiroler Kuchl

Classics from Tyrolean cuisine

Frischer Schweinsbraten im Natursaft'1 mit Semmelknödel und Speck-Krautsalat € 22,60
Freshly roasted pork in natural jus with bread dumplings and bacon-cabbage salad
(ACGO)

Fiakergulasch € 24,60

Rindsgulasch mit Semmelknödel, Essigurke, Grillwürstel und Spiegelei

Fiaker goulash - Beef stew served with bread dumplings, gherkins, grilled sausage and fried egg
(ACG)

Öztaler Gröstl mit Spiegelei € 16,90

Tyrolean "Gröstl" (potatoes, meat, onions, mixed and fried in a pan) with a fried egg
(C)

Dazu empfehlen wir Krautsalat € 7,50

We recommend a white cabbage salad
(O)

Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln € 16,80

Cheese spaetzle served with fried onions
(ACG)

Veggi

Dazu empfehlen wir Blattsalat € 7,90

We recommend a white leaf salad
(O)

Für Beilagenänderungen bei den Hauptgerichten verrechnen wir € 1,80 da es ein Mehraufwand für die Küche ist
Wir bitten um Verständnis / We ask for your understandings.

For side dish changes in the main courses we charge € 1.80 because it is an additional expense for the kitchen.

Schau' eini in
DIE Alm[®]
SÖLDEN

Marende / kalte Jause snack

Tiroler Speckbrettl fein garniert € 18,40

Tyrolean-style smoked bacon and ham platter with garnish
Tagliere di speck tirolese guarnito
(CGM)

Öztaler Brettljause (gem. Tiroler Spezialitäten) € 19,80

Snack served on a wooden platter (assorted Tyrolean specialties)
(CGM)

Kaminwurz'n mit **Senf, Kren** und **mixed Pickles** € 12,50

Smoked sausage served with mustard, horseradish and mixed pickles
(CGM)



Schmankerl-Teller

für 2 Personen pro Person € 18,90

Tomaten-Mozzarella mit **frischem Basilikumpesto** und **Toastbrot**
Serrano Schinken mit **getrockneten Tomaten** und **Parmesan**
Marinierte Garnelen auf **Algensalat**

Sharing plate for 2 people
Tomato-mozzarella with cold-pressed olive oil and basil
pesto, toastbread
Serrano ham, sundried tomatoes and Parmesan
Marinated prawns served on a bed of seaweed salad

Brot ist dabei
Served with bread
(AC)

Portion Knoblauchbrot € 5,90
Garlic bread
(ACG)

Schau' eini in
DIE Alm[®]
SÖLDEN

Süße Momente dessert

Germknödel mit Mohn und Butter € 8,50

Yeast dumpling served with poppy seeds and butter
(ACG)

Germknödel mit Vanillesauce und Mohn € 9,90

Yeast dumpling served with vanilla sauce and poppy seeds
(ACG)

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster und Apfelmus (Bitte haben Sie Geduld!) € 15,40

Kaiserschmarrn (sugared pancake with raisins) with stewed plums and apple sauce (Please have some patience!)
(ACG)

2 Stk Eis-Palatschinken gefüllt mit Vanilleeis lauwarmer Schokosauce und Schlagobers € 10,80

2 Pancake filled with vanilla ice cream, lukewarm chocolate sauce and whipped cream
(ACG)

2 Stk Palatschinken mit Marillenmarmelade und Staubzucker € 8,80

2 Pancakes with apricot jam and powdered sugar
(ACG)

Topfen- oder Apfelstrudel € 5,90

Strudel with soft quark cheese or apple strudel
(ACGH)

mit Sahne / with whipped cream (G) € 6,60
mit Vanillesauce / with vanilla sauce (G) € 7,20
mit Vanilleeis / with icecream (G) € 7,90

Hausgemachter Blechkuchen € 5,50

Homemade tray-baked cake
(ACG)

mit Sahne / with whipped cream (G) € 6,20

Schau' eini in
DIE ALM[®]
SÖLDEN

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

Allergen information in accordance Codex recommendation

glutenhaltiges Getreide **A**
gluten-containing cereals

Krebstiere **B**
crustaceans

Ei **C**
egg

Fisch **D**
fish

Erdnuss **E**
peanut

Soja **F**
soy

Milch oder Laktose **G**
milk or lactose

Schalenfrüchte **H**
edible nuts Sellerie **L**

Senf **M**

Sesam **N**

Sulfite **O**

Lupinen **P**

Weichtiere **R**