



Salate und Vorspeisen

Mozzarella mit Tomaten, Rucola, Basilikumpesto und Gebäck C,G,H,I € 8,90

Mozzarella with tomatoes, rocket salad, basil pesto and pastries

Variation von bunten Blattsalaten mit gebratenen Hühnerbruststreifen, French Dressing, Croutons und Gebäck A,C, G,H,J,N € 10,90

Variation of salad with chicken strips, French dressing, croutons and pastries

Bunte Blattsalate mit Schafskäse, Croutons, Kernölspeckdressing und Gebäck A,B,C,G,H,J,N € 10,50

Salad with feta, pumpkin-seed-oil-bacon-dressing, croutons and pasties

Ramsauer Bauernsalat (gebratene Kartoffeln, Zwiebel und Speck an bunten Blattsalaten in Kernöl und Gebäck) C,H, J,N € 10,90

Ramsauer farmer salad (roasted potatoes, onion, bacon, pasties and salad with pumpkin seed oil

Gemischter Salat C,D,G,H,J,N € 5,50

Mixed salad



Aus unserem Supp`n- Topf

Rindsbouillon oder Gemüsebouillon mit Frittaten € 5,00

A,C,E,G,H,I

Beef bouillion with strips of pancakes



Gulaschsuppe mit Gebäck A,C,G,H,I € 6,00

Goulash soup with pasties

Ramsauer Specknockersuppe A,C,G,H,I € 5,50

Ramsau bacon dumpling soup



Leichte Kost

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebelringen € 11,90

A,C,E,G,H,I

Cheese noodles with fried onions

Gemüseschnitzel an Schnittlauchsauce A,B,C,D,E,G,H,I € 10,90

Vegetable schnitzel with chive sauce

Aus Fluss und Meer

Heimische Gebirgs- Bachforelle „Müllerin Art“ mit € 16,90

Petersilienkartoffeln A,C,D,G,H,I,L

Mountain stream trout „ Müllerin Art“ with parsley potatoes

Gebratenes Zanderfilet mit Buttermandeln und € 16,00

Petersilienkartoffeln A,C,D,G,H,I,L

Piker perch fillet with almonds roasted in butter and parsley potatoes



Frittierte Calamari mit Pommes Frites und Sauce Tartare € 16,00

A,C,D,E,F,H,I,L

Fried calamari with French fries and sauce tartare

Gegrillte Calamari mit Olivenöl, Knoblauch und € 16,00

Petersilienkartoffeln C,D,F,I,L

Grilled calamari with olive oil, garlic and parsley potatoes



Herzhaft

Wienerschnitzel vom Jungschwein mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren C,D,E,G,H,I,N
Viennese schnitzel from young pig with parsley potatoes and cranberries

€ 13,00



Cordon Bleu vom Jungschwein mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren B,C,D,E,G,H,I,N
Cordon Bleu from young pig with parsley potatoes and cranberries

€ 13,50

Schweinsrückensteak mit gebratenem Speck, Knoblauch, Kräuterbutter und Bratkartoffeln C,D,G,I
Saddle steak with bacon, garlic, herb butter and roast potatoes

€ 16,00

Gegrillter Spieß (von der Pute oder Schwein) mit Reis und Kräuterbutter A,C,D,G,I
Grilled spit (pig or turkey) with rice and herb butter

€ 14,00



Rumpsteak vom Grill "Cafe de Paris" mit Potato Wedges und grünen Speckbohnen C,D,G,I
Rump steak „Café de Paris“ with potato wedges and green beans wrapped in bacon

€ 20,50



Steirisches Wurzelfleisch mit frischem Krenn, Gemüsejulienne und Kümmelkartoffeln A,D
Styrian stewed pork cutlet with fresh horseradish, vegetables julienne and caraway potatoes

€ 14,00



Almfriedenplatte (für 2 Personen)
Gebackenes Schweinsschnitzel, überbackenes Putenfleisch, gegrilltes Rindsfleisch, Würstl, Speck mit Pommes, Reis, Gemüse und Kräuterbutter A,C,D,E,G,H,I,N
Almfriedenplate (for two persons)
pork escalope, griddled turkey, grilled beef, sausages, bacon with french fries, rice, vegetables and herb butter

€ 30,00

Gerne servieren wir Ihnen auch kleine Portionen. € 1,80 wird vom Preis abgezogen



Auf Vorbestellung

ab 2 Personen

Fondue (Öl oder Suppe) A,C,G,I,J,N <i>Fondue (oil or soup)</i>	€ 30,00 pro Person
Käsefondue A,B,C,G,H,I,N <i>Cheese fondue</i>	€ 15,00 pro Person
Rehrücken gebraten an Preiselbeersauce, Kartoffelgebäck, gebratenes Obst und frisches Gemüse C,D,G,I,N <i>Roast saddle of venison, cranberry sauce, potato pasties fried fruits and vegetables</i>	€ 35,00 pro Person
Spareribs mit Potato Wedges und Cocktailsauce (für zwei Personen) C,G,I,K <i>Spareribs with potato wedges and cocktail sauce (two persons)</i>	€ 25,00
Steirisches Backhendl mit Pommes frites (für zwei Personen) A,C,E,G,H,I <i>Styrian fried chicken with fries (two persons)</i>	€ 24,00



Zum Verwöhnen

Salzburger Nockerln (für 2 Personen) A,E,H,N <i>Salzburger Nockerln (for two persons)</i>	€ 16,00
Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster A,C,E,G,H,I,N <i>Cut-up and sugared pancake with stewed plums</i>	€ 11,00
Palatschinken mit Marillenmarmelade A,C,E,H,I,N <i>Pancake with apricot jam</i>	€ 3,50 pro Stk.
Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel mit Schlag A,B,C,E,G,H,I,N <i>Homemade apple strudel or quark strudel with whipped cream</i>	€ 5,00

Fragen Sie nach unserer Eiskarte und lassen Sie es sich gut gehen!

Sie werden gerne aus unsere Speisekarte zum Mittagessen ab 11:30 bis 13:30 Uhr, und zum Abendessen ab 18:00 bis 20:30 Uhr bedient.

