

**Herzlich Willkommen,
im Romantik Hotel & Restaurant
DIE GERSBERG ALM******

Wir freuen uns, Sie bei uns kulinarisch zu verwöhnen und geben unser Bestes –
bitte nehmen Sie sich die Zeit zu genießen.



IHR TEAM AM HERD:
Florian², Ralf, Rico, Luca & Lucia

Alle in der Karte angeführten Gerichte werden
VON 12.00 BIS 21.00 UHR frisch für Sie zubereitet.

Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe sind wir
mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet:
Unsere Partnerbetriebe:

RIND, SCHWEIN, WILD UND HUHN:
Fleischhauerei Burgstaller, Zipf

MILCH UND MILCHPRODUKTE:
aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel

HEIMISCHER KÄSE:
aus österreichischer Herstellung

EIER (FREILANDHALTUNG):
Familie Reischenböck, Weng im Innkreis

ERDÄPFEL, OBST UND GEMÜSE DER SAISON:
aus heimischer Landwirtschaft

FRISCHE FISCHE:
Fischzucht Alois Köttl, Neukirchen an der Vöckla,
„die 1. Fischzucht der Monarchie“

Aperitif

GERSBERG SPRITZER

Heidelbeere | Prosecco | Soda | Minze
7,60

Alkoholfrei 6,30

AMERICANO

Mancino Vermouth | Campari | Soda
9,40

CRODINO SPRIZZ (ALKOHOLFREI)

Crodino blonde | Soda 6,50

CAMPARI BLACK ORANGE

Campari | ORGANICS Black Orange
6,90

RUBY PORT TONIC

roter Portwein & Fever Tree Tonic
8,90

Glasweise Empfehlungen

Sprudel

2016 BLANK ZERO DOSAGE | BURGENLAND G.U.
Markus Altenburger, Jois, Neusiedlersee
0,1l | 10,50

CRÉMANT D'ALSACE BRUT ROSÉ | ELSASS
Henri Kieffer & Fils, Blienschwiller
0,1l | 8,00

Weiss

2023 WACHAU DAC | GRÜNER VELTLINER
FEDERSPIEL „RIED STEIN AM RAIN“,
Johann Bäuerl, Joching
0,125l | 7,00

2023 SÜDSTEIERMARK DAC |
SAUVIGNON BLANC „GAMLITZ“
Engelbert Elsneegg, Gamlitz
0,125l | 7,50

2022 RIESLING „ZILLIKEN“ VDP GUTSWEIN
Forstmeister Geltz, Saarburg
0,125l | 8,00

2023 CHARDONNAY | BURGENLAND
Weingut Gesellmann, Deutschkreutz
0,125l | 8,00

Rot

2022 ZWEIFELT „HEIDEBODEN“ | BURGENLAND
Angerhof, Hans Tschida, Illmitz
0,125l | 7,00

2019 CUVEE „SÜDOST“ (BF/ME) | BURGENLAND
Weingut Wachter & Wiesler, Deutsch-
Schützen
0,125l | 10,00

2022 „12 VOLTS“ (CA,CS,ME,SY) | MALLORCA
4 kilos, Felanitx
0,125l | 8,50

2021 MAZZEI „FONTERUTOLI“ |
Chianti Classico DOCG
Castello di Fonterutoli, Toskana
0,125l | 9,-

Romantik-Menü „Gersberg Alm“

Genießen Sie unsere spannenden Kompositionen als
5-gängiges Hauben-Menü oder
auch jede Kreation für sich als a la carte Gericht.

NOBLE KNOLLE

Sous-Vide Sellerie Tartare | Pumpernickel | Radi | Buttermilch
15,- // 23,-

LAUCH-KOKOS-SCHAUMSUPPE

Wasabi-Garnele
9,-

WIRSING ROYALE

Wirsing | Waldpilze | Trüffel | Parmesan
18,- // 25,-

LAMM-DUETT

Keule & Rücken | Erbse | Radieschen | Brokkoli
28,- // 39,-

GURKEN-RENDEZVOUS

Gurke | Ananas | Anis
13,-

In 5-Gängen 83,-

„Begleitetes Trinken“

5 Gläser je 0,1l 47,-

Vorneweg

BEEF TARTARE

hausgemachter Brioche | Rote Zwiebel | Senfkaviar

21,- // 28,-

HAUSGEMACHTE POPCORN-FALAFEL

Karotte | Joghurt | Haselnuss | Sesam | Minze

15,- // 23,-

GEBEIZTER SEESAIBLING

Ponzu | Radi | Gurke | Tapioka

19,- // 26,-

BLATTSALAT

frische Gartenkräuter

6,50 // 9,-

ERDÄPFEL-VOGERLSALAT

Gurke | Kernöl

7,50

GEDECK

einzigartig saisonal in Salzburg

3,80 pro Person

...weil ein Teller warme Suppe immer gut tut

OMA'S RINDSUPPE

Wurzelgemüse | 3erlei Einlage

9,-

LAUCH-KOKOS-SCHAUMSUPPE | Wasabi-Garnele 9,-

AUBERGINE-AMOUR | gebrannte Melanzani | Rote Rübe | Macadamia 8,-

Zwischendurch & Mittendrin

– EMPFEHLUNG UNSERES KÜCHENCHEFS FLORIAN DORNSTAUDER –

ZITRONEN-RAHM-HERZ vom Milchkalb

schwarzer Holunder | Buttermilch | Brotknödel 18,- // 24,-

POELIERTES WALLERFILET

Pastinake | Pak-Choi | Safranrisotto

28,-

REHRAGOUT

Tonkabohnen-Rotkraut | Serviettenknödel

26,-

– DIE SPEZIALITÄT –

RESCHES BACKHENDL

Erdäpfel-Vogerlsalat | Preiselbeeren 24,-

VENERE-RISOTTO

Urkarotte | Karfiol | Portwein

19,- // 27,-

TRÜFFELPASTA

hausgemachte Tagliolini | Pecorino | Salzzitrone | Wintertrüffel

21,- // 32,-

– DER KLASSIKER –

BIO-TAFELSPITZ

Erdäpfelschmarrn | Cremespinat | saisonales Gemüse

Apfelkren | Schnittlauchsauce 29,-

ENTRECÔTE VOM BIO-OX

2erlei Karfiol | Blaue Lies'l

26,- // 38,-

WIENER SCHNITZEL vom Milchkalb

Petersilien-Erdäpfel | Preiselbeer | Zitrone 29,70

Getränke –

ALLES, WOFÜR MAN AN SICH KEINE KARTE BRAUCHT...

JÖBSTL'S FRUCHTSÄFTE

- naturreiner Fruchtgenuss schonend hergestellt
in der Steiermark

NATURTRÜBER APFELSAFT

0,25l | 3,30

mit Soda

0,50l | 4,90

mit Quellwasser

0,50l | 4,60

PFIRSICHNEKTAR

0,25l | 4,70

mit Soda

0,5l | 5,50

mit Quellwasser

0,5l | 5,30

RAUCH FRUCHTSÄFTE – NACH SORTE –

0,2l | 3,90

SOFTDRINKS

COCA COLA | COCA COLA LIGHT

COLA ZERO | MEZZO MIX

0,33l | 3,90

ALMDUDLER | FANTA | SPRITE

0,33l | 3,90

RED BULL ENERGY | SUGAR FREE | EDITION

0,25l | 5,30

ORGANICS BY RED BULL

Simply Cola | Easy Lemon | Tonic |

Ginger Ale | Black Orange

0,25l | 5,30

WASSER

THALHEIM HEILWASSER prickelnd | still

0,75l | 6,90

0,33l | 3,90

NOCKSTEIN-QUELLWASSER*

0,5l | 0,70

1,0l | 1,50

BIER

STIEGL „HELL“ VOM FASS

0,2l | 3,90

0,3l | 4,60

0,5l | 5,50

GERNER HELLES

0,5l | 5,60

STIEGL PILS

0,33l | 5,30

STIEGL PARACELTUS ZWICKL

0,33l | 5,30

STIEGL „FREIBIER“ (alkoholfrei)

0,3l | 4,60

STIEGL ZITRONENRADLER

0,33l | 4,60

0,5l | 5,50

DIE WEISSE – WEIßBIER

0,3l | 4,80

0,5l | 5,80

alkoholfrei 0,5l | 5,80

KAFFEE | TEE

ESPRESSO 3,70 // 4,80

VERLÄNGERTER 3,90

CAPPUCCINO 4,90

FLAT WHITE 5,60

LATTE MACCHIATO 5,20

KOFFEINFREIER KAFFEE 4,80

HEIßE SCHOKOLADE 4,80

PORTION TEE 4,90

AFFOGATO AL CAFFÈ 5,60

*bei weiterer Getränke-Konsumation natürlich gratis