

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, Daniel, Ralf & Leo

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“

Romantik-Menü „Gersberg Alm“

LAUWARMES FORELLENFILET | Topfenaufguss | Fenchel | Erdbeere | Sellerie

18,90 // 26,50

BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE | Wachtelei | Sauerrahm

8,50

HAUSGEMACHTE PASTA

Shiitake | Zitronen-Thymian-Beurre blanc | Schottenspitz

17,00 // 24,00

3ERLEI VOM IBERICO SCHWEIN | Bohnencreme | wilder Brokkoli | grünes Curry

23,90 // 28,90

SCHOKO-BEERE | Zartbitterschokolade | Kakao | Himbeere

12,90

5-Gang 75,00

Wir empfehlen ebenfalls gerne unser

Menü „Gemüse-Vielfalt“

(vegetarisch)

KOHLRABI | Aberseer Schafskäse | grüner Apfel | Sauerampfer

16,90

SPARGELSCHAUMSUPPE | Ziegenkäse

9,00

GERSBERG CASSOULET | Bohne | Linse | Karotte | Joghurt | Sesam

17,00 // 22,00

GRAUPENRISOTTO | rote Paprika | Karfiol | Walnuss

18,00 // 27,00

FRÜHLINGSAROMEN | Rucola | Rhabarber | Erdbeere

12,00

5-Gang 69,00

Vorneweg

BEEF TARTARE | hausgemachte Brioche | Muhammara | Kresse

18,90 // 25,90

CARPACCIO VOM OX | Burrata | grüner Spargel | Sesam

23,00

KNUSPRIGER SPARGEL | Preiselbeermayo | Piment d'Espelette | Grapefruit |
Buttermilch | Kräutersalat

16,90

KÄFERBOHNENSALAT | eingelegte Zwiebel | Feta | Grapefruit | Limette | Kernöl

14,50

BLATTSALAT | frische Gartenkräuter

6,50 // 8,90

ERDÄPFEL-VOGERLSALAT | Gurke | Kernöl

7,50

GEDECK | einzigartig saisonal in Salzburg

3,60

Suppe

SPARGELSCHAUMSUPPE | Ziegenkäse | Dill

9,00

BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE | Wachtelei | Sauerrahm

8,50

OMA'S RINDSUPPE | Wurzelgemüse | 3erlei Einlage

8,90

Mittendrin

– EMPFEHLUNG UNSERES KÜCHENCHEFS FLORIAN DORNSTAUDER –

BAUERNHENDL IN ZWEI GÄNGEN

Bärlauchrisotto | Junge Karotte | Erdäpfel-Vogerl-Salat 49,80 für 2 Personen

– Zubereitungszeit: 30 Minuten –

WIENER SCHNITZEL vom Milchkalb | Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren 28,90

„KRENFISCH“ VOM WALLER | Wurzelgemüse | heurige Erdäpfel | Senfsaat
27,90

PETERWURZEN-RISOTTO | Radieschen | Basilikum | Pfeffer-Erdbeere |
Belper-Knolle 22,00

BACKHENDL | Erdäpfel-Vogerlsalat | Preiselbeeren 22,90

– UNSERE SPEZIALITÄT –

ZITRONEN-RAHM-HERZ vom Milchkalb

schwarzer Holunder | Buttermilch | Schnittlauchknöderl 16,90 // 21,90

BIO TAFELSPITZ | Rösterdäpfel | Frühlingsgemüse | Apfelkren |
Schnittlauchsauce 26,90

ENTRECÔTE vom Ox | Miso-Spargel | Risotto 39,00

REHRAGOUT | knusprige Topfenknöderl | Rotkraut 24,90

– ALLES SPARGEL –

WEIßER SOLO-SPARGEL | Hollandaise | heurige Erdäpfel 27,00

+ Wiener Schnitzel vom Kalb 37,00

+ Entrecôte vom Ox 39,00

+ Forellenfilet 35,00

... wenn der „kleine Hunger“ kommt

FOLGENDE KLEINIGKEITEN SERVIEREN WIR ZUSÄTZLICH GERNE
TÄGLICH ZWISCHEN 14.00 UND 17.00 UHR FÜR SIE

DUNKLES BAUERNBROT	7,50
mit Salzburger Schinkenspeck	
mit Kartoffelkas	
mit Kräutertopfen	
GERSBERG-JAUSE Brett'ljause mit einheimischen Wurst- & Käsespezialitäten dunkles Bauernbrot	19,50
1 PAAR FRANKFURTER OD. DEBREZINER Senf Kren dunkles Bauernbrot	6,90
BUNTER BLATTSALAT frische Gartenkräuter	6,50 // 8,90
mit Maishendlbrust gebraten od. gebacken	17,90
mit Forellenfilet gebraten od. gebacken	19,90
mit Aberseer Schaffrischkäse	16,90
SCHNITZEL „WIENER ART“ vom Schwein Petersilerdäpfel Preiselbeere Zitrone	19,50
OMA'S RINDSUPPE Wurzelgemüse 3erlei Einlage	8,90
TAGESSUPPE nach Angebot	6,90
PALATSCHINKEN Marille Vanille	7,50 // 5,00
LAUWARMER APFEL- OD. TOPFENSTRUDEL	5,20
mit Vanilleeis / Vanillesauce od. Schlagobers	7,10
HAUSGEMACHTER KUCHEN nach Angebot	5,20

Weinempfehlungen glasweise (je 0,125l)

– WEISS –

2022 WACHAU DAC, GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL „RIED STEIN AM RAIN“,
Johann Bäuerl, Joching
EUR 7,20

2022 RIESLING „RIED HERBERGE“, NIEDERÖSTERREICH
Manfred Hebenstreit, Kleinriedenthal
EUR 7,00

2022 WEIßBURGUNDER „VOM GELBEN LÖSS“, NIEDERÖSTERREICH
Josef Ehmoser, Tiefenthal
EUR 7,20

2023 SAUVIGNON BLANC „RIED ALTENBERG“, NIEDERÖSTERREICH
Manfred Hebenstreit, Kleinriedenthal
EUR 7,70

2023 CARNUNTUM DAC, CHARDONNAY, NIEDERÖSTERREICH
Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn
EUR 6,90

– ROSÉ –

2022 ZWEIFELT ROSÉ SELECTION, NIEDERÖSTERREICH
Johann Bäuerl, Joching
EUR 7,00

– ROT –

2021 ZWEIFELT „HEIDEBODEN“, BURGENLAND
Angerhof, Hans Tschida, Illmitz
EUR 7,00

2019 BLAUFRÄNKISCH OGGAU „JOHANNESHÖHE“, BURGENLAND
Georg Prieler, Schützen am Gebirge
EUR 7,20