

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 & Luca

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“

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

MARINIERTE LOLLIPOP-RÜBE

Reiswein | Chili | Romana | Aberseer Schafskäse
14,90 // 18,40

ROTKRAUTSCHAUMSUPPE

Hirschpraline
9,-

JAKOBSMUSCHEL

Ochsenbackenragout | Tropea-Zwiebel | Buchenpilze
15,30 // 27,40

ENTRECÔTE

gegrillte Bohnen | Erdäpfel-Gratin | schwarzer Trüffel
28,00 // 42,50

TRIPLE „S“

Schokolade | Salbei | Sharon
12,90

In 5-Gängen 81,-
Begleitendes Trinken 37,-

Vorneweg

- DER VORSPEISEN-HIT -

BEEF TARTARE

dunkles Bauernbrot | getrüffelte Mayonnaise | Eigelb | Shizo-Kresse
21,- // 26,90

HERBSTSALAT

Datteln | Rüben | Wildkräuter | Walnuss |
gebrannte Ziegenkäse-Creme 16,-

BLATTSALAT

frische Gartenkräuter
6,50 // 8,90

ERDÄPFEL-VOGERLSALAT | Gurke | Kernöl
7,50

GEDECK

einzigartig saisonal in Salzburg
3,60 pro Person

Suppe

OMA'S RINDSUPPE

Wurzelgemüse | 3erlei Einlage
8,90

ROTKRAUTSCHAUMSUPPE | Hirschpraline

9,-

BROTREMESUPPE | Sauerrahm | Ochsenmaul-Grammeln

7,60

KÜRBISCREMESUPPE^(VEGAN) | Hokkaido | Bergkäse | Kernöl

7,90

Mittendrin

– EMPFEHLUNG UNSERES KÜCHENCHEFS FLORIAN DORNSTAUDER –

ZITRONEN-RAHM-HERZ vom Milchkalb

schwarzer Holunder | Buttermilch | Brotknödel 17,90 // 22,90

GEBRATENES FORELLENFILET

Birnen-Rahmwirsing | blaue Elise

27,50

REHRAGOUT | Tonkabohnen-Rotkraut | Serviettenknödel

25,90

CREMIGER EBLY

geschmorte Melanzani | Pecorino | Soja

15,90 // 24,-

– DIE SPEZIALITÄT –

RESCHES BACKHENDL

Erdäpfel-Vogerlsalat | Preiselbeeren 24,90

KNUSPRIGE WIRSINGROULADE | Sellerie-Jus | schwarzer Trüffel 25,90

GEFÜLLTER HOKKAIDO-KÜRBIS | Datteln | Bulgur | Curry 17,- // 26,-

– DER KLASSIKER –

BIO-TAFELSPITZ

Erdäpfelschmarrn | Cremespinat | saisonales Gemüse

Apfelkren | Schnittlauchsauce 28,50

RÜBEN-RISOTTO | Brüsseler Spitzen | Walnuss | Asmonte 23,80

WIENER SCHNITZEL vom Milchkalb | Petersilien-Erdäpfel |

Preiselbeeren | Zitrone 29,50

– DAS SAISONALE EXTRA –

Kohlsprossen-Maroni-Gröstl 6,90 // 5,40

(mit // ohne Speck) - überall zum „Dazubestellen“

... 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 Kürbistopfen	
mit hausgemachtem Liptauer	
GERSBERG-JAUSE Brett'ljause mit einheimischen Wurst- & Käsespezialitäten dunkles Bauernbrot	19,50
1 PAAR FRANKFURTER OD. DEBRESINER Senf Kren dunkles Bauernbrot	6,90
BUNTER BLATTSALAT frische Gartenkräuter	6,50 // 8,90
mit Maishendlbrust gebraten od. gebacken	17,90
mit Fischfilet gebraten od. gebacken	19,90
mit Aberseer Schaffrischkäse	16,90
SCHNITZEL „WIENER ART“ vom Schwein Petersilien-Erdäpfel Preiselbeere Zitrone	19,50
OMA'S RINDSUPPE Wurzelgemüse 3erlei Einlage	8,90
TAGESSUPPE nach Angebot	6,90
PALATSCHINKEN Marille Vanille	7,50 // 5,-
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 –

2023 WACHAU DAC, GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL „RIED STEIN AM RAIN“,
Johann Bäuerl, Joching
7,20

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

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

2023 SÜDSTEIERMARK DAC, SAUVIGNON BLANC, „GAMLITZ“
Engelbert Elsneegg, Gamlitz
7,50

2023 CHARDONNAY, NIEDERÖSTERREICH
Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn
6,90

– ROT –

2022 ZWEIGELT „HEIDEBODEN“, BURGENLAND
Angerhof, Hans Tschida, Illmitz
7,-

2020 BLAUFRÄNKISCH OGGAU „JOHANNESHÖHE“, BURGENLAND
Georg Prieler, Schützen am Gebirge
7,20

2022 “IL CONTE” ^(LA/ME/CS), ALTO ADIGE
Tenuta Manincor, Kaltern
8,70

2023 “BARBERA D’ALBA”, PIEMONTE
Tenuta Massolino, Serralunga d’Alba
7,70