



Auhofalm

auffi aufn Berg!

RESTAURANTKARTE
2023 | 24



SUPPEN

für die innere Wärme

Klare Tafelspitzsuppe mit Einlage (A, C, G)

zur Auswahl: Nudeln, Frittaten oder Backerbsen

Clear soup choose: noodles, pan cake or Backerbsen

Hausgemachte Gulaschsuppe (A)

mit Bauernbrot

Goulash soup with homemade bread

Französische Zwiebelsuppe (A, G)

mit Käse-Croutons

French onion soup with cheese croutons

Chilli-Ingwer Suppe (G)

mit Sahnehäubchen

Chilli-Ginger soup

Kaspressknödelsuppe (A, C, G)

mit Salzburger Bergkäse

Cheese dumpling soup

Leberknödelsuppe (A, C, G)

in klarer Tafelspitzsuppe

Liver dumpling soup

Tiroler Speckknödelsuppe (A, C, G)

mit Röstzwiebeln

Tyrolean bacon dumpling soup

Auhofalm Suppentopf (A, C)

Tafelspitzsuppe mit Gemüse, Rindfleisch und Nudeln

Auhofalm soup pot insert: vegetables, beef and noodles



SALAT- & VORSPEISEN

Variationen

Feiner, gemischter Salatteller mit Kräutercroutons (A, M, O)

Mixed salad plate

Bauernsalatteller (C, M, O)

Gemischter Salatteller mit gebratenem Speck und Kartoffeln dazu ein Spiegelei (C,M,O)

Salad plate farmer style mixed salad with fried bacon and potatoes

Fitnesssteller (M, O)

Gegrillte Putenstreifen auf knackig, buntem Blattsalat

Fitness plate salad with grilled stripes of turkey breast

Caesar Salat (A, C, G, M, O)

Gemischter Salat mit Chicken Wings, gehacktem Ei und Sardellenfilets dazu Croutons und frisch geriebener Parmesan

Caesar salad mixed salad with chicken wings, anchovies, chopped egg and freshly grated Parmesan

Rucola Salat mit gebratenen Rinderfiletstreifen (G, M, L, H)

dazu Brie Käse und geröstete Nüsse

Rucola Salad with grilled stripes from beef and brie cheese and roasted nuts

Ofenkartoffel in der Folie mit Sauerrahmdip (G, M, D)

und feinen Räucherlachsstreifen oder gegrillten Putenstreifen, dazu ein kleiner gemischter Salat (G,M,D)

Baked Potato (G,M,D) with sourcream dip and smoked salmon or grilled stripes of turkey breast and a small salad

Rindercarpaccio vom heimischen Ochsenfilet (G, M, O)

an Salatbouquet mit Basilikumpesto & frisch-geriebenen Parmesan

Beef Carpaccio salad with basil pesto and freshly-grated Parmesan

Hirschcarpaccio „fein garniert“ (A, C, G, M, O)

an Preiselbeerschaum

Deer carpaccio with cranberry foam



HAUPTSPEISEN

aus der österreichischen Küche

Grillwürstel mit Pommes frites (G)

Grilled sausages with Pommes frites

Tiroler Speckknödel (A, C, G)

mit Sauerkraut, an köstlichem Safterl

Tyrolean bacon dumplings with sauerkraut

Berner Würstl (G)

mit Bauernspeck und Käse dazu Pommes frites

Berner Würstl - grilled sausages with bacon and cheese, Pommes Frites beside

Käsegriller mit Pommes frites (G)

Käsegriller - grilled sausages with cheese inside, Pommes Frites beside

Leberkäse (C, F, G, L, M)

mit Spiegelei und Pommes frites

Leberkäse with fried egg and Pommes frites

Chicken Wings (G)

mit Pommes frites & diversen Saucen

Chicken Wings with Pommes frites & various sauces

Wiener Schnitzel vom Schwein (A, C, G)

dazu Pommes frites und Preiselbeeren

Schnitzel with Pommes frites

Auhofalm Burger mit Bacon und Cheese (A, C, G, N, M)

mit Pommes Frites, dazu Western-Barbecue und Knoblauch Sauce

Auhofalm Beef Burger with Bacon and Cheese with Pommes Frites and Western-Barbecue and Garlic Sauce

Auhofalm Grillteller (G)

Variation aus Fleisch mit Kräuterbutter, dazu Buttergemüse & Pommes frites

Auhofalm Grilled meat plate with herb butter, vegetables an Pommes Frites



Kasnocken (A, C, G)

mit Röstzwiebeln im Pfandl serviert

Kasnocken with roasted onions

Spinatknödel (A, C, G)

mit brauner Butter, dazu frischer Parmesan

Spinach dumplings with brown butter and parmesan

Tiroler Gröstl (C, M)

mit Spiegelei

Tiroler Gröstl - baked potatoes, onion and bacon with fried egg

Portion Pommes frites (C, M)

mit Ketchup und Mayonnaise

Portion Pommes frites with Ketchup and mayonnaise

Gekochte Wiener Würstel (G, M)

mit Bauernbrot, Senf und frischem Kren

Boiled Sausages with bread, mustard and fresh horseradish

Schinken-Käse-Toast (A, F)

Ham-Cheese-Toast

mit Salatgarnitur / with salad (M, O)

ohne Salatgarnitur / without salad



GAUMENFREUDEN

der besonderen Art

Jagapfandl vom heimischen Ochsen (A, G, M, O)

mit Speck und Pilzen in feiner Rotweinrahmsauce mit Semmelknödel

"Jagapfandl" from our local bullock with bacon and mushrooms in redwinesauce with dumpling

Steak Toast fein garniert mit Kräuterbutter (G, M)

Filet vom Rind und Schwein mit Speck und Zwiebeln, dazu bunter Salat und Cocktail-Sauce

Steak Toast, filet of pork and beef on toast with bacon, onions and salad

Zwiebelrostbraten vom Beiried (A, F, M, L)

mit Röstkartoffel und Speckbohnen

"Zwiebelrostbraten" from roast beef with baked potatoes and beans and bacon

Lady-Steak „Surf and Turf“ (ca. 20 Min. Wartezeit) (B, G)

vom heimischen Ochsen mit Riesengarnelen an Calvados-Mangosauce dazu Buttergemüse und Pommes Frites

Lady-Steak „Surf and Turf“ (waiting period about 20 min)

from our local bullock with giant prawns, buttered vegetables, pommes frites beside a special sauce

Filetsteak „Madagaskar“ (ca. 20 Min. Wartezeit) (G)

vom heimischen Ochsen an Portwein-Pfeffersauce mit Kartoffelwedges und Buttergemüse

Filetsteak „Madagaskar“ (waiting period about 20 min)

From our local bullock with potato wedges, buttered vegetables and special pepper sauce



VERPFLEGUNG

für de Klookin

Biene Maja (A, C, L)

Kl. Spaghetti Bolognese

Biene Maja - small Spaghetti with tomato sauce

Speedy (G)

Kl. Grillwürstel mit Pommes frites

Speedy - Grilled Sausage with pommes frites

Hello Kitty (A, C, G)

Kleiner Kaiserschmarren mit Apfelmus

Hello Kitty - small cut-up and sugared pan cake

Caillou (A, C, G)

Kl. Kasnocken

Caillou - small cheese dumplings

Pinocchio (A, C, G)

Kl. Wienerschnitzel mit Pommes frites

Pinocchio - small Schnitzel with pommes frites





SPEISEN

aus dem italienischen Eck'

Spaghetti Bolognese (A, C, L)

Spaghetti Carbonara (A, C, G)

Linguini „Rucola“ (A, C, G)

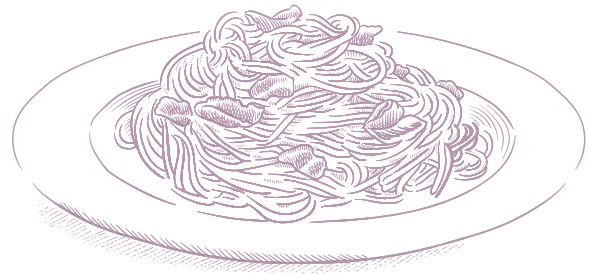
mit Knoblauch, Chilischoten, Kirschtomaten,
Rucola und geräuchertem Ricotta

*Linguini "Rucola" with garlic, chili, cherry tomatoes,
arugula and smoked ricotta*

Penne „Rigate“ (A, C, D, G, O)

in feiner Safran-Lachsrahmsauce
mit Kirschtomaten und Lachs

*Penne "Rigate" with saffron-salmonsauce
with cherry tomatoes and salmon*



DAS LEBEN IST ZU KURZ
um schlecht zu essen.



Auhofalm Pizzabrot nach Art des Hauses (H)

Margherita (A,C,G)

Salami (A, C, G)

Prosciutto e Funghi (A, C, G) mit Schinken und Champignons

Prosciutto e Funghi - with ham and mushrooms

Diavolo (A, C, G) mit Salami und Pfefferoni (scharf)

Diavolo - with Salami and pepperoni, spicy

Auhof (A, C, G) mit Speck, Zwiebeln, Mais und Rucola

Auhof - with bacon, onions, maize and arugula

Hawaii (A, G) mit Schinken und Ananas

Hawaii - with ham and ananas

Rustika (A, F) mit Schinken, Speck, Paprika, Champignons und Zwiebel

Rustika - with ham, bacon, paprika, mushrooms and onion

Caprese (A, C, G) mit geschnittenen Tomaten, Rucola und Oregano

Caprese - with sliced tomatoes, arugula and oregano

Tonno (A) mit Zwiebel, Kirschtomaten und Thunfisch

Tonno - with, cherry tomatoes and tonno

Quattro Formaggi (A) mit 4 verschiedenen Käsesorten

Quattro Formaggi - with four different types of cheese

Unser Spezial: Österreich trifft Italien

Wildpizza (A, C, G, M, O) mit Champignons, Rucola und Hirschcarpaccio

Wildpizza - with mushrooms, arugula and deer carpaccio



SIASE' SCHMANKERL

zum Abschluss

Hausgemachte Schwarzwälder-Kirsch-Torte (A, C, G)

Homemade Black Forest gâteau

Hausgemachte Wiener Sachertorte (A, C, G)

Homemade Sachertorte

Original italienisches Tiramisu (A, C, G)

Original Italian tiramisu

Hausgemachter warmer Apfelstrudel (A, C, G, H)

Homemade warm apple strudel

mit Vanillesauce oder Sahne / *with vanilla sauce or whipped cream*

Hausgemachter warmer Topfenstrudel (A, C, G)

Homemade warm cheese strudel

mit Vanillesauce oder Sahne / *with vanilla sauce or whipped cream*

Germknödel (A, G)

mit Vanillesauce oder Butter dazu Mohn

Germknödel with vanilla sauce or butter with poppy seeds

Hausgemachter Kaiserschmarrn (A, C, G)

mit Zwetschenröster und Apfelmus

Homemade Kaiserschmarrn (cut-up and sugared pan cake) with compote of plums and applesauce





ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

zur Erfrischung

Cola, Fanta, Sprite, Almdudler, Cola-Fanta-Mix	0,25 l 0,50 l
Apfelsaft g´spritzt / <i>Apple juice with soda</i>	0,25 l 0,50 l
Rauch Saft (Marille, Multivitamin, Erdbeere, Orange, Johannisbeere und Mango) <i>Juice apricot, multivitamin, strawberry, black berry and mango</i>	0,20 l
Rauch Saft g´spritzt / <i>Juice with soda</i>	0,30 l 0,50 l
Holler Saft g´spritzt / <i>elderly juice with soda</i>	0,25 l 0,50 l
Schiwasser / <i>juice with still water</i>	0,25 l 0,50 l
Eistee (Pfirsich oder Zitrone) / <i>Ice tea peach or lemon</i>	0,33 l
Coca-Cola light, Coca-Cola Zero	0,33 l
Red Bull	0,25 l
Römerquelle (Mineral prickelnd oder still) / <i>Römerquelle sparkling or still mineral water</i>	0,33 l 0,75 l
Soda Zitrone / <i>Lemon soda</i>	0,50 l
Quellwasser / <i>Spring water</i>	0,25 l 0,50 l
Frisch gepresster Orangensaft / <i>Fresh pressed orange Juice</i>	0,20 l

HEISSE GETRÄNKE

zum Aufwärmen

Heisse Schokolade mit Sahne

Hot chocolate with whipped cream

Heisse Schokolade mit Sahne und Rum oder Amaretto

Hot chocolate with whipped cream and rum

Tasse Kaffee / *Cup of coffee*

Häferl Kaffee / *Mug of coffee*

Cappuccino mit geschäumter Milch oder Sahne

Cappuccino with foamed milk or whipped cream

Café Latte

Espresso

Espresso Macchiato

Großer Brauner

Tee mit Zitrone

Früchte-, Schwarzer-, Grüner-, Kräutertee, Beerenauslese

Tea with lemon (fruit-, black-, green-, herbaltea, berries)

Heiße Zitrone / *Hot lemon*

Schwarzer Tee mit Rum

Black tea with rum

Glühwein / *1/4 l mulled wine*

Hausgemachter Jagatee / *1/4 l Jagatee*





UNSER Biersortiment

Gösser Bier vom Fass	0,20 l
	0,30 l
	0,50 l
Gösser Natur Radler vom Fass	0,30 l
	0,50 l
Edelweiß Hofbräu Weizen vom Fass	0,30 l
	0,50 l
Weizen mit Cola oder Sprite <i>Wheat beer with Cola or Sprite</i>	0,50 l
Paulaner Weizen <i>Paulaner wheat beer</i>	0,50 l
Paulaner Weizen alkoholfrei <i>Paulaner wheat beer alcohol-free</i>	0,50 l
Gösser alkoholfrei <i>Gösser alcohol-free</i>	0,50 l
Desperados	0,33 l

OFFENE WEINE

G'spritzte Weine

Grüner Veltliner Weingut Moser	⅛ l	Spritzer sauer <i>sprayed white wine, sour</i>	¼ l
Grüner Veltliner Weingut Jurtschitsch	⅛ l	Spritz Aperol Veneziano mit Prosecco, Soda, Aperol <i>with Prosecco, soda, aperol</i>	¼ l
Sauvignon Blanc DAC Weingut Skoff Amadé Wein	⅛ l	Hugo Prosecco mit Prosecco, Soda, Hollersirup und Minze <i>with Prosecco, soda, elderberry syrup and mint</i>	¼ l
Rosè Weingut Markowitsch	⅛ l	Lilly Lillet Rosè mit Schweppes Wild Berry dazu Minze & Beeren <i>Lillet Rosè with Schweppes Wild Berry & mint & berries</i>	¼ l
Chardonnay Unplugged Weingut Hannes Reeh	⅛ l		
Blauer Zweigelt Weingut Moser	⅛ l		
St. Laurent Weingut Keringer	⅛ l		
Blaifränkischer Weingut Kerschbaum	⅛ l		

It's time for Prosecco

1 Glas Prosecco Villa Sadi <i>1 glass of Prosecco Villa Sadi</i>	0,1 l	1 Flasche Prosecco Ducca di Dolle Vinery <i>1 bottle of Prosecco DDD</i>	1,5 l 3 l 6 l
1 Flasche Prosecco Villa Sadi <i>1 bottle of Prosecco Villa Sadi</i>	0,7 l		
1 Flasche Prosecco Rosé Villa Sadi <i>1 bottle of Prosecco Rosé Villa Sadi</i>	0,7 l	1 Flasche Amadé Sparkling <i>Cuvée Prestige Brut - Sektkellerei Szigeti, Gols 1 bottle of Sparkling Wine - Szigeti</i>	0,7 l



ROSÉ & WEISSE WEINE

in Flaschen



Rosé Cuvée

0,7 l

Weingut Lukas & Hans Markowitsch, Göttlesbrunn

Leuchtendes Rosa, besonders „weiner“ Rosé. Tolle Frucht in der Nase wie am Gaumen, ungemein frisch, dennoch ein Rosé mit Druck und schöner Säurestruktur.

AIX Rosé

0,7 l

Maison Saint Aix, Jouques, Frankreich

AIX steht für Frische, kühle Brisen, leidenschaftliche Sommer und das Salz auf der Haut.

Idealer Aperitif, wenn die Tage wärmer werden und die Abende nicht enden wollen.

1,5 l

3,0 l

6,0 l

Lugana di Sirmione DOC

0,7 l

Avanzi, Sirmione / Lombardei / Italien

Vielschichtig, verspieltes Bukett in der Nase. Aromen von Pfirsich, Banane, Honig sowie vielerlei tropischer Früchte. Zart kräuterwürzige und florale Anklänge, schöne Mandeltöne und eine angenehme Säure.

TOM Pur weiß

0,7 l

Weingut Strommer, Purbach

Strohgelb, grüne Banane, Walderdbeeren, grüne Äpfel, Gletschereis, jugendliche Frucht.

Grüner Veltliner

0,7 l

Weingut Alwin Jurtschitsch, Langenlois

Die Trauben wurden selektiv von Hand gelesen, sorgfältig gerebelt und mit minimalem Druck gepresst. Leicht und erfrischend, leicht im Alkohol.

1,5 l

3,0 l

Grüner Veltliner Am Berg

0,7 l

Weingut Bernhard Ott, Feuersbrunn

Vom Spezialisten für Grünen Veltliner Bernhard Ott: feine Würze, tolle gaumenfüllende Frucht.

Leicht, frisch, knackig – ein vielseitiger Speisenbegleiter.

1,5 l

Grüner Veltliner Rotes Tor Smaragd

0,7 l

Weingut Hirtzberger, Spitz an der Donau / Wachau

In der Nase zart aromatisch nach Kern- und Steinobst. Am Gaumen saftig, elegant, mit viel Stoff und einem dezenten Säurebogen.



Grüner Veltliner Federspiel Stein am Rain Weingut Jamek, Wachau, Weißenkirchen Frisch und einladend – duftet nach feiner Apfelnote, am Gaumen lebendig, pfeffrig und würzig. Er besitzt eine gute Länge.	0,7 l
Riesling Loibner Federspiel Weingut Knoll, Unterloiben / Wachau Ein leicht bekömmlicher Riesling, Anklänge von Wachauer Marillen. Am Gaumen straff und lebendig strukturiert mit einem zitronigen Touch im Abgang.	0,7 l
Welschriesling Weingut E. & W. Polz, Südsteiermark Strahlendes Grüngelb. Pfirsichfruchtiger Wein mit Würze, animierender Duft nach weißen Blüten und ein Hauch von Pfirsich, ausgezeichnete Prädikatswein, dessen Blume und Rasse lange anhält.	0,7 l
Chardonnay Unplugged Weingut Hannes Reeh, Andau Goldfarben mit Grünschimmer, zartes Fruchtbukett, feine Aromen zarte Grapefruitnoten zitronige Nuancen, feine Struktur und Finesse.	0,7 l
Gelber Muskateller – Steinriegl Weingut Gerhard & Maria Wohlmuth, Fresing Der Chardonnay von Hannes Reeh duftet herrlich nach Blüten, saftigen Birnen und leicht nach Nüssen. Am Gaumen sehr geschmeidig und cremig.	0,7 l
Sauvignon Blanc DAC Weingut Skoff, Gamlitz, Südsteiermark Klarer, saftiger Geschmack, Aromen von Stachelbeere, Holunder, Zitrone und gereiften Birnen.	0,7 l
Sauvignon blanc Steirische Klassik Weingut Erwin Sabathi, Südsteiermark, Leutschach Strahlendes Grüngelb, im Duft würzig, etwas Basilikum und weiße Ribisel, am Gaumen lebendig und fruchtig, Limette und zarte Cassisnoten.	0,7 l 1,5 l 3,0 l

ROTE WEINE

in Flaschen

St. Laurent Commander Reserve	0,7 l
Weingut Keringer, Mönchhof	
Duft nach Brombeeren und dunklen Kirschen, gut balanciert, am Gaumen zart schokoladig und elegant.	
Blafränkisch Classic	0,7 l
Weingut Paul Kerschbaum, Mittelburgenland – Horitschon	
Mittleres Rubinrot, fruchtige Kirschnase mit würzigen Nuancen, Brombeernoten, geschmeidig, feine Waldbeerenfrucht.	
Cabernet Sauvignon	0,7 l
Weingut K+K Kirnbauer, Deutschkreutz, Burgenland	
Strahlendes Rubinrot, Aromen von Cassis, Brombeere, Schokolade und Minze	
Big John Cuvée Réserve (ZW/CS/PN)	0,7 l
Weingut Johann Scheiblhofer, Andau	1,5 l
Dichtes Violett mit rubinroten Rändern, fruchtig und ein Hauch von Karamell, Tannin mit röstigem Eichenflair.	3,0 l
Merlot Unplugged	0,7 l
Weingut Hannes Reeh, Andau	1,5 l
Dunkle Beeren mit angenehm animierender Würze in der Nase. Kräftige, aber schöne Tannine am Gaumen.	
Gabarinza (ZW/BF/ME)	0,7 l
Weingut Gernot Heinrich, Gols	1,5 l
Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, Waldbeerenduft.	
Zenit (Syrah-Merlot-Blauburgunder)	0,7 l
Weingut Strommer, Purbach	
dunkles Rubingranat, violette Reflexe, reife Zwetschken, kandierte Orangenzenen, saftig, komplex, elegant.	
Steinzeiler Blafränkisch, Cabernet Sauvignon, Zweigelt	0,7 l
Weingut Kollwentz, Neusiedlersee – Hügelland	
Die besten Trauben von alten, tief verwurzelten Reben.	
Salzberg	0,7 l
Weingut Gernot Heinrich, Gols	
Der Kultwein Salzberg ist eine außergewöhnliche Cuvée aus 60 % Merlot und 40 % Blafränkisch.	



CHAMPAGNER

für besondere Anlässe

Moët & Chandon Imp. Brut	0,2 l
	0,7 l
	1,5 l
	3,0 l
Moët & Chandon Imp. Rosé Brut	0,2 l
	0,7 l
	1,5 l
Moët & Chandon Ice Imp.	0,7 l
	1,5 l
Moët & Chandon Ice Imp. Rosé	0,7 l
Veuve Clicquot Brut	0,7 l
	1,5 l
	3,0 l
	6,0 l
Veuve Clicquot Rosé	0,7 l
	1,5 l



SPIRITUOSEN

zum Auflockern



Berliner Luft	2 cl
Jägermeister	2 cl
Ramazotti auf Eis mit Zitrone <i>Ramazotti on ice with lemon</i>	2 cl
Baileys	2 cl
Flying Hirsch	
Schiwasser Roter Vodka mit Soda <i>Ski water - red Vodka with Soda</i>	2 cl
Bacardi Cola	2 cl
Rum Diplomatico Reserva Exclusiva	2 cl
Vodka Absolut 4 cl + 1 Fl. 0,2 l Schweppes Bitter Lemon/Wild Berry / + 1 bottle 0,2 l Schweppes Bitter Lemon/Wild Berry + 1 Fl. 0,2 l Fever Tree Silican Bitter Lemon / + 1 bottle 0,2 l Fever Tree Silican Bitter Lemon	
Gin Hendricks 4 cl + 1 Fl. 0,2 l. Schweppes Wild Berry/Indian Tonic / + 1 bottle 0,2 l Schweppes Wild Berry/Indian Tonic + 1 Fl. 0,2 l Fever Tree Mediterranean Tonic/Indian Tonic / + 1 bottle 0,2 l Fever Tree Mediterranean Tonic/Indian Tonic	
Heiße Witwe warmer Pflaumenlikör mit Sahne <i>"Hot widow" - warm plum liqueur with cream</i>	4 cl
Schneeflocke warmer Eierlikör mit Sahne <i>"Snowflake" - warm eggnog with cream</i>	4 cl



SPIRITUOSEN *in Flaschen*

Absolut Vodka 0,7 l Flasche + 6 Beigetränke nach Wahl
0,7 l bottle Absolut Vodka + 6 drinks of your choice to mix

Jack Daniels 0,7 l Flasche + 1,0 l Cola oder 6 Red Bull
0,7 l bottle Jack Daniels + 1,0 l Cola or 6 Red Bull

Gin Hendricks 0,7 l Flasche + 6 Beigetränke nach Wahl
0,7 l bottle Gin Hendricks + 6 drinks of your choice to mix

The Botanist 0,7 l Flasche + 6 Beigetränke nach Wahl
0,7 l bottle The Botanist + 6 drinks of your choice to mix

Rum Diplomatico Reserva Exclusiva
0,7 l Flasche + 1,0 l Cola
0,7 l bottle Rum Diplomatico Reserva Exclusiva + 1,0 l Cola

Grey Goose Vodka
0,375 Flasche + 3 Beigetränke nach Wahl
0,375 bottle Grey Goose Vodka + 3 drinks of your choice to mix

0,7 l Flasche + 6 Beigetränke nach Wahl
0,7 l bottle Grey Goose Vodka + 6 drinks of your choice to mix

1,50 l Flasche + 12 Beigetränke nach Wahl
1.50 l bottle Grey Goose Vodka + 12 drinks of your choice to mix

3 l Flasche + 24 Beigetränke nach Wahl
3 l bottle Grey Goose Vodka + 24 drinks of your choice to mix

4,5 l Flasche + 30 Beigetränke nach Wahl
4.5 l bottle Grey Goose Vodka + 30 drinks of your choice to mix

6 l Flasche + 36 Beigetränke nach Wahl
6 l bottle Grey Goose Vodka + 36 drinks of your choice to mix





A SCHNAPSERL für danach oder zwischendurch

Obstler, Brennerei Kainer 2 cl
Fruit schnapps, distillery Kainer

Williams Birne mit Frucht, Brennerei Kainer 2 cl
Schnapps williams pear with fruit, distillery Kainer

Marille mit Frucht, Brennerei Kainer 2 cl
Schnapps apricot with fruit, distillery Kainer

Haselnuss, Brennerei Hödl 2 cl
Schnapps hazelnut, distillery Hödl

Zirbe, Brennerei Mitterunterberghof 2 cl
Schnapps arolla pine, distillery Mitterunterberghof

Williams aus dem Eichenfass, Brennerei Hödl 2 cl
Schnapps williams from the oak barrel, distillery Hödl

Alte Kirsche, Alpenbrennerei Prinz 2 cl
Schnapps old cherry, distillery Alpenbrennerei Prinz

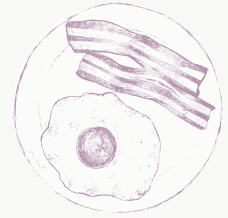
Vogelbeere, Brennerei Oberhof 2 cl
Schnapps rowanberry, distillery Oberhof



DAS LEBEN SELBST IST
Grund genug zu feiern.

FRÜHSTÜCKSGENUSS

mit Traum-Bergpanorama



Ham & Eggs (A, C) 2 Spiegeleier mit Speck dazu Bauernbrot

Ham & Eggs: 2 fried eggs with bacon served with farmhouse bread

Wiener Frühstück (A)

1 Kaffee ihrer Wahl, 1 Glas Orangensaft
Butter, Marmelade und Honig
Brot und Gebäck

Viennese breakfast: 1 coffee of your choice, 1 glass of orange juice, butter, jam and honey, bread and pastries

Bergfrühstück (A, G, M)

1 Kaffee ihrer Wahl, 1 Glas Orangensaft
Butter, Marmelade, Honig und Nutella, Wurst und Käse
Brot und Gebäck

Mountain breakfast: 1 coffee of your choice, 1 glass of orange juice, butter, jam, honey and Nutella, sausage and cheese, bread and pastries

Herzhaftes Frühstück (A, C, G, M)

1 Kaffee ihrer Wahl, 1 Glas Orangensaft
Butter, Marmelade, Honig und Nutella, Wurst und Käse
1 gekochtes Ei oder Rührei oder Omelette
Brot und Gebäck

Hearty breakfast: 1 coffee of your choice, 1 glass of orange juice, butter, jam, honey and Nutella, sausage and cheese, 1 boiled egg or scrambled egg or omelet, bread and pastries

Auhofalm Genuss Frühstück (A, C, D, G, M)

1 Kaffee ihrer Wahl, 1 Glas Orangensaft, 1 Glas Prosecco
Butter, Marmelade, Honig und Nutella, Wurst, Käse und Räucherlachs
1 gekochtes Ei oder Rührei oder Omelette
Brot und Gebäck

Auhofalm pleasure breakfast: 1 coffee of your choice, 1 glass of orange juice, 1 glass of prosecco, butter, jam, honey and Nutella, sausage, cheese and smoked salmon, 1 boiled egg or scrambled egg or omelet, bread and pastries

Gerne verwöhnen wir Sie bis 11:00 Uhr mit herzhaften Frühstücksspecials bei uns am Berg.

We are happy to spoil you with hearty breakfast specials until 11:00 am with us on the mountain.



UMWELTBEWUSST UND NACHHALTIG

Weil unsere Natur & Umwelt uns wichtig sind!

Traditioneller Stil, natürliche Materialien und modernes Design vermitteln einen Charme der ganz besonderen Art, und das in einer **einzigartigen Lage**:
auf 1411 m über dem Meeresspiegel.

Der Himmel ist näher, die Sonne strahlt heller – bei uns in der Auhofalm lässt es sich definitiv gut leben. Wie jeder, der uns schon mal im Urlaub in Wagrain besucht hat, bestätigen kann, ist **Umweltbewusstsein, Energieeffizienz und Nachhaltigkeit** bei uns ein sehr vorrangiges Thema.

Uns liegt das **Wohl der Gäste** und auch das der Umwelt besonders am Herzen – ohne dabei die Ansprüche an **höchstem Auhofalm-Komfort** zu vernachlässigen. Die größte Ressourceneinsparung ist es, Energien nicht zu verbrauchen. Daher haben wir bei all unseren Baumaßnahmen in der Auhofalm in Wagrain großen Wert auf eine **energieschonende Bauart mit hochwertigen Materialien** gelegt.

So haben wir beispielsweise Altholz von alten Gebäuden abgetragen und in der Auhofalm wieder verbaut. Zudem wurde viel mit Stein gearbeitet. Die Kombination aus diesen beiden Naturmaterialien wirkt **modern und gemütlich** zugleich.

Ein **Highlight** ist auf jeden Fall das offene Feuer im Kamin –
der perfekte Platz zum Aufwärmen an kalten Skitagen.







Auhofalm

auffi aufn Berg!

Bergrestaurant Auhofalm

Wagrain

Tel.: +43 664 2140912

info@auhofalm.at

www.auhofalm.at

Druck-, Preis- und Satzfehler vorbehalten.



#auhofalm