

# Servus und Grüß Gott auf der Kaiserschmarrn-Alm!

Lassen Sie sich in einer urigen und herzlichen Atmosphäre mit Bayerischen Schmankerln, einem guten Augustiner Bier und besonderen Weinen verwöhnen..

*Make yourself at home in the warm and cosy surroundings of Kaiserschmarrn-Alm with Bavarian specialities, Augustiner Beer and good wine.*



**Wie wäre es mit einem Aperitif?**

*How about an aperitif?*

- **Alpen-Hugo-** ein erfrischender Aperitif mit Holunderblütensirup und Most von Äpfeln und Birnen aus dem Mostviertel. **€ 4,80**

*Alpen-Hugo - a refreshing aperitif with elderberry blossom syrup and wine from the Most region..*

**Wie wäre es mit unserem auf der Alm selbst gebackenen Roggen-Wurzelbrot aus dem Steinbackofen, mit Kräuterbutter oder mit Griebenschmalz, vorweg oder als Beilage.** **€3,90**

*Why not try our home-baked rye bread fresh from the stone oven, with herb butter or pork lard, as a starter or as a side dish?*

**Aus dem Suppentopf:**

**From the Soup Pot:**

**Deftige hausgemachte Kartoffelsuppe in der Terrine mit Gemüse und Wiener Würstl**

*Hearty potato soup with vegetables, wild herbs and sausage*

**€ 7,80**

Große Terrine Hirschgulaschsuppe, herzhaft pikant, mit gebratenen Schwammerln und Roggen

Wurzelbrot

€ 8,90

A large bowl of spicy venison goulash soup, with fried mushrooms and rye bread from our stone oven

### Spezialitäten aus der Alm-Küche:

#### Specialties from the Alm-kitchen

Handgeschabte „almerische“ Kasspatz`n mit Gouda und Bergkäse, Röstzwiebeln und einem grünen

Blattalat

€ 10,80

*Traditional homemade Bavarian "Spätzle" noodles with fried onions and grated cheese (Gouda and local Allgäuer cheese), served with a green salad*

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und einem grünen Beilagensalat € 12,90

*„Wiener Schnitzel“ - pork or turkey escalope, with French fries and a green salad*

### Jausen auf der Kaiserschmarrn-Alm:

#### Snacks from Kaiserschmarrn-Alm

Alm-Jause, Brotzeitbrettchen reichlich garniert

€ 12,80

*Kaiserschmarrn-Alm snack, richly garnished*

Ein Paar Münchner Weißwürste im Petersiliensud mit frisch gebackener Brezn

€ 6,80

*A pair of Munich white sausages in parsley sauce with freshly baked breads*

Ein Paar Wiener Würstl mit Roggen Wurzelbrot

€ 4,50

*A pair of Vienna sausages from the local butcher Fink with our homemade rye bread*

### Wildspezialitäten aus der Alm-Küche:

#### Dear specialities from the Alm-kitchen

Bolognese von der Gams mit Spätzle und Blaukraut

€ 13,80

*Chamois bolognese with „Spätzle“ noodles and red cabbage*

Hirschfleischpflanzerl , deftige geröstete Kartoffelwürfel mit Speck und Zwiebeln, Salatbouquet und Preiselbeeren

€ 11,50

*Venison meat balls with roast potato cubes, bacon and onions, salad and cranberries*

Alm-Burger, saftiges Hirschfleisch, gegrillt mit Käse überbacken, in einer selbstgebackenen

Semmel, Salat, Tomate und Zwiebeln, dazu Pommes Frites

€ 14,80

*Juicy Alm-Burger, grilled with cheese, served in a homemade bread roll with French fries, and garnished with salad*

## Süßes für danach:

### Something sweet?

Hausgemachter Kuchen nach Tagesangebot

€ 3,60

*Homemade cakes of the day*

Apfelstrudel mit Vanillesoße

€ 4,90

*Apple strudel with vanilla sauce*

Portion Schlagsahne

€ 0,90

*Portion of whipped cream*

Hausgemachter karamellisierte Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rumrosinen und eingewecktem  
Apfelkompott

€ 10.90

*„Kaiserschmarrn“, special type of pancake with almonds and rum raisins, served with homemade apple  
sauce*



*Wir bitten um Verständnis, dass wir keine EC- und Kreditkarten akzeptieren. Danke für Ihr Verständnis.*

*Please note, that we are unable to accept EC-or Creditcards. Thank you for your understanding*

## Heimisches Wild aus der Alpspitzregion



Die beiden Hauptwildarten rund um die Hochalm, die Sie auch auf unserer Speisekarte finden, sind Hirsch und Gams.

Heimisches Wildbret ist eine kulinarische Köstlichkeit. Deshalb sollten Sie zugreifen! Hier die überzeugenden Vorteile:

- von Natur aus mager, eiweiß-, vitamin- und mineralstoffreich,
- cholesterin- und kalorienarm, leicht verdaulich und ideal als Diätkost geeignet.

Fleisch von frei lebenden Wildtieren gilt als qualitativ und geschmacklich hochwertig. Gams und Hirsch in freier Wildbahn ernähren sich ausschließlich von pflanzlichen Stoffen wie Blättern, Knospen und Gräsern, die sie in ihrem Lebensraum vorfinden.

Im Gegensatz zum Schlachtvorgang bei Schweinen und Rindern wird Wild in freier Natur erlegt. Das Wildbret kommt aus der Jagd im Alpspitzgebiet. In der hauseigenen Wildkammer kann das Wild je nach Art und Alter mindestens 3-4 Tage abhängen und reifen. Unser Wild wird nicht gebeizt, nicht mariniert, nicht bespickt und nicht eingelegt. Das Besondere am Wild ist die überragende Qualität und der kaum zu übertreffende Wert für unsere Ernährung.

Wir jagen im Sommer selbst rund um die Hochalm, weitere erlegte Stücke kommen ausschließlich direkt aus den Revieren rund um die Alpspitze, hierdurch entfallen weite Transportwege, regionaler geht es nicht. Die Verarbeitung erfolgt direkt auf der Hochalm oder bei unserer Hausmetzgerei Fink in Garmisch.

Die gesamte Wildverwertung bei uns ist transparent. Wir stehen Ihnen für weitere Informationen gerne in einem persönlichen Gespräch zur Verfügung.

Die Jagd reguliert den Wildbestand und vermindert so Schäden in der Land- und Forstwirtschaft. Die Jagdzeit auf Hirsch beginnt im Juni, dann werden vorwiegend die einjährigen Stücke, „Schmaltiere und Schmalspießer“ genannt, erlegt, die wir in unserer Küche besonders gern verarbeiten.