



**DIE ALTE
SCHMIEDE**

SPEISEN & GETRÄNKE

FRÜHSTÜCK | BREAKFAST

Beginnen Sie Ihren Tag bei einem Frühstück mit prachtvollem Ausblick.
Täglich von 9.00 bis 10.30 Uhr.

Start your day with a tasty breakfast and a breathtaking view.
Available daily from 9 a.m. to 10.30 a.m.

(C, G, L)
Rührei oder Spiegelei (3 Stück) | **Scrambled or Fried Eggs (3 pieces)**
mit Speck oder Schinken und Hausbrot | with bacon or ham and homemade bread
10,50

(A, C, G)
Bauerntoast | **Farmer's Toast**
Hausbrot mit Speck & Käse | Homemade bread topped
überbacken und Spiegelei | with bacon & cheese and fried egg
12,50

(A, C, F, G, H)
Bergfrühstück Deluxe | **Mountain Breakfast Deluxe**
Salzburger Rindersalami, Honigschinken, | with Salzburg beef salami, honey ham,
Schinkenspeck, Salzburger Bergkäse, Butter, | bacon, Salzburg mountain cheese, butter, jam,
Marmelade, Nutella, Hausbrot und Semmel | Nutella, homemade bread and bread roll
14,50



VEGGIE

2 Rühreier oder 2 Spiegeleier
2 scrambled or 2 fried eggs

6,00

VORSPEISEN | STARTERS

VEGGIE

(A, G)

Pizza Bruschetta

mit Burrata und Rucola

14,50

Pizza Bruschetta

with burrata and rocket

(A, G, L)

Gegrillte Zucchini

mit Ziegenkäse, Speck,
Alpenkräutern und Hausbrot

14,50

Grilled Zucchini

with goat cheese, bacon,
alpine herbs and homemade bread

(A, D, G)

Geräuchertes Forellenfilet

auf Blattsalat mit Kirschtomaten,
Zwiebeln, Meerrettich-Schaum
und Hausbrot

17,00

Smoked Trout Fillet

on a bed of lettuce with cherry tomatoes,
onions, horseradish foam
and homemade bread

(A, C, G, H, M, O)

Beef Tatar

mit roten Zwiebeln, Pinienkernen,
Parmesanchips, Bergkräuterpesto,
Pepperoncini und Toastbrot

18,00 (120g)

25,00 (200g)

Beef Tatar

with red onions, pine nuts,
parmesan chips, mountain herb pesto,
pepperoncini and toast

SUPPEN | SOUPS

(A, C, F, G, L, O)

Kräftige Rindssuppe

mit Frittaten

8,00

Hearty Beef Broth

with sliced pancake strips

mit Kaspressknödel oder Speckknödel

9,50

with cheesy dumplings or bacon dumplings

(A, C, G, H, N)

Hausgemachte Gulaschsuppe

mit Semmel

9,50

Homemade Goulash Soup

with roll

VEGAN

Vegane Cremesuppe nach Saison

8,50

Vegan Cream Soup of the Season





Knoblauchbrot
garlic bread

7,50

SALATE | SALADS

VEGAN

(A, G, H, L, M, N, O)

Gemischter- oder Blattsalat | Mixed or leafy Salad

9,00

VEGGIE

(A, G, H)

Mediterrane Couscous Bowl

Fetakäse, Kirschtomaten, Gurke, rote Zwiebel, rote Beete, Oliven, geröstete Pinienkerne, frische Petersilie (Olivenöl-Balsamico-Dressing)

Mediterranean Couscous Bowl

Feta cheese, cherry tomatoes, cucumber, red onion, beetroot, olives, roasted pine nuts, fresh parsley (olive oil & balsamic dressing)

18,50

(C, G, L, M)

Alpine Bauernsalat Power Bowl

mit Blattsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, roten Zwiebeln, Speck, Burrata, knusprigen Bratkartoffeln, Spiegelei, Kräutern und Zitronen-Olivenöl-Dressing

Alpine Farmer's Salad Power Bowl

with leaf salad, tomatoes, cucumber, bell peppers, red onions, bacon, burrata, crispy fried potatoes, a fried egg, herbs and lemon olive oil dressing

21,00

(A, C, G, H)

Backhendl

auf gemischtem Salat und gerösteten Kürbiskernen

Crispy Fried Chicken

on mixed salad and roasted pumpkin seeds

19,00

(A, C, G, L)

Knödel Duo oder Trio auf Blattsalat

wahlweise mit Kaspessknödel, Speckknödel oder Spinatknödel

Dumpling Duo or Trio on Leaf Salad

Choice of cheese dumplings, bacon dumplings or spinach dumplings

17,50 (Duo)

22,50 (Trio)

(A, G, L, M, O)

Schweizer Wurstsalat

mit Hausbrot

Swiss Sausage Salad

with homemade bread

15,50

VEGGIE

(A, G, O, L)

Spaghetti Pomodoro

mit Tomatenragout und Parmesan

Spaghetti Pomodoro

with tomato ragout and parmesan

15,50

(A, C, G, L)

Ravioli

auf Salzeibutter, Parmesan und Rucola

Ravioli

with sage butter, parmesan and rocket

17,50

(A, C, G)

Spinatknödel (2 Stück)

auf Ratatouille mit Parmesan

Spinach Dumplings (2 pieces)

on Ratatouille with parmesan

17,50

(A, C, G)

Pinzgauer Kasnocken

solange der Vorrat reicht

Pinzgauer Cheese Spaetzle

while stocks last

19,00

(A, C, F, G, L, M)

Veggie Burger

Brioche-Bun, Gemüseläibchen,
Cheddarkäse, Rucola, Krautsalat, Tomaten,
hausgemachte Burgersauce und Kartoffelspalten

Veggie Burger

Brioche bun, vegetable patty,
cheddar cheese, rocket, coleslaw, tomatoes,
homemade burger sauce and potato wedges

21,50

HERZHAFTES AUS DER KUCHE

(A, C, G)

Schnitzel Wiener Art

vom Schwein mit Pommes und Preiselbeeren

Schnitzel „Viennese style“

from pork with french fries and cranberry jam

19,50

(A, C, G)

Wiener Schnitzel

vom Salzburger Premiumkalb
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Viennese Schnitzel

Escalope from veal,
with parsley potatoes and cranberry jam

27,00

(A, L, M, O)

Asitz Curry Wurst

mit Pommes

Asitz Curry Sausage

with french fries

17,50

(E, F, G, L)

Hühnercurry

Hühnerbrust-Geschnetzeltes, Paprika,
Kokosmilch, Karotten, Zuckerschoten,
Frühlingszwiebel, Erdnüsse und Reis

Chicken Curry

sliced chicken breast, bell peppers,
coconut milk, carrots, sugar snap peas,
spring onions, peanuts and rice

21,00

(A, G)

Ofenfrischer Krustenbraten

Semmelknödel, Sauerkraut und Bräusftl

Oven-fresh Crusty Pork Roast

with bread dumplings, sauerkraut and gravy

23,50

(D, G, L)

Lachs Steak

auf Blattspinat mit Petersilienkartoffeln

28,00

Salmon Steak

on spinach with parsley potatoes

(A, G, L, M)

Spareribs

mit Kartoffelspalten,
Sauerrahmsauce und Cocktailsauce

21,00

Spareribs

with potato wedges,
sour cream and cocktail sauce

(A, C, G, L, M, N)

Beef Burger

Brioche-Bun, Cheddarkäse, Salat, Zwiebeln,
Tomaten, hausgemachte Burgersauce
mit Kartoffelspalten

25,50

Beef Burger

Brioche bun, cheddar cheese, lettuce,
onions, tomatoes, homemade burger sauce
with potato wedges

(C)

Asitz Gröstl

mit Speckwürfel, Zwiebeln und Spiegelei

19,00

Asitz Gröstl

with bacon cubes, onions and fried egg

(A, C, G, O, L)

Spaghetti Bolognese

100% Rind, mit Parmesan und Rucola

17,00

Spaghetti Bolognese

100% beef, with parmesan and rocket

(G, M)

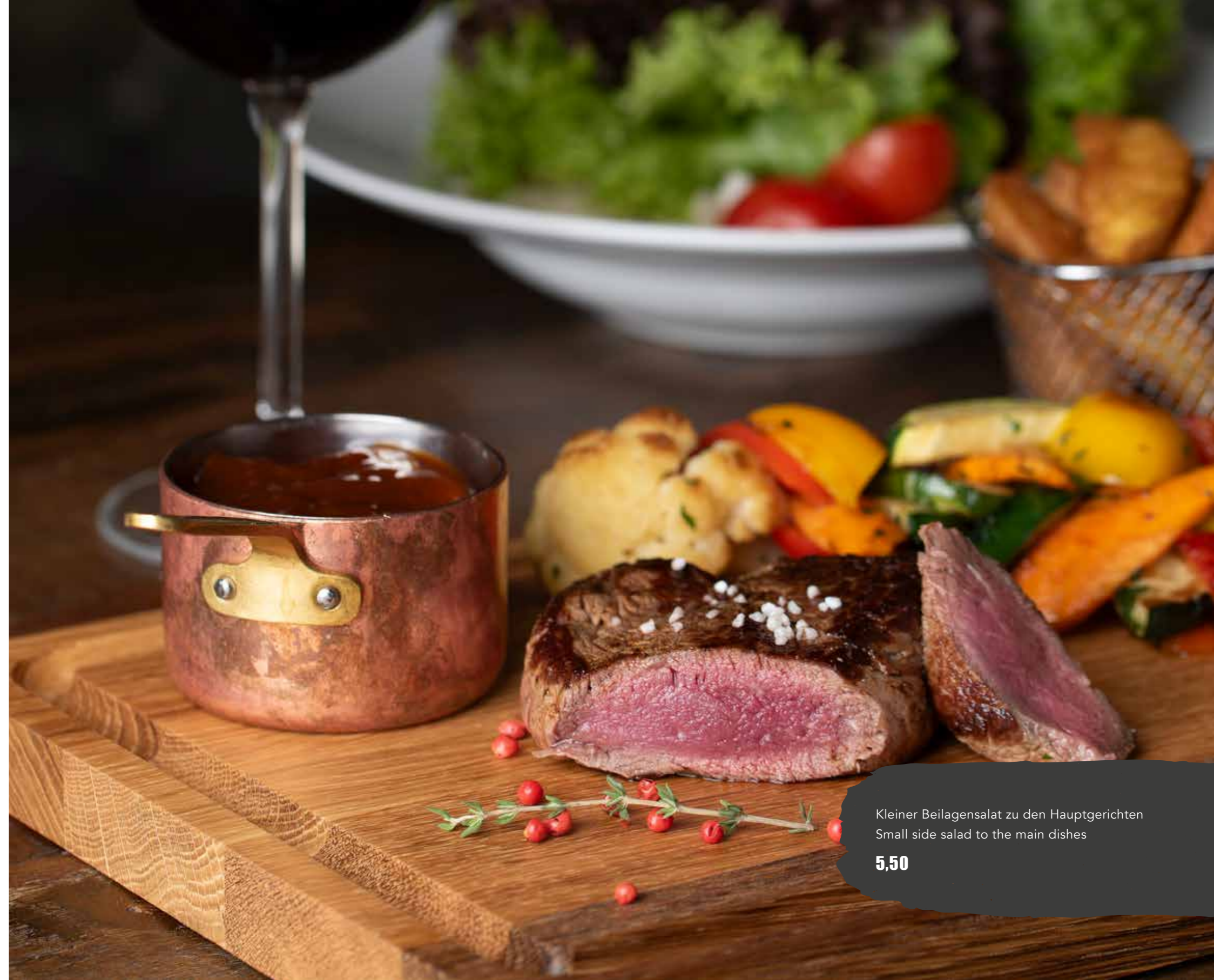
BBQ Rumpsteak (250g)

mit Grillgemüse, Kartoffelspalten
und Sauerrahmsauce
(ca. 20 min Wartezeit)

38,00

BBQ Rumpsteak (250g)

with grilled vegetables, potato wedges
and sour cream
(approx. 20 minutes waiting time)



Kleiner Beilagensalat zu den Hauptgerichten
Small side salad to the main dishes

5,50

PIZZA

VEGGIE

(A)

Pizzabrot mit Knoblauch | **Pizza Bread with Garlic**

8,00

VEGGIE

(A, G)

Margherita

Tomatensauce, Mozzarella und Oregano | tomato sauce, mozzarella and oregano

14,00

(A, G, L, M)

Salami

Tomatensauce, Mozzarella, Salzburger Salami und Oregano | tomato sauce, mozzarella, Salzburg salami and oregano

16,00

(A, G, L)

Cardinale

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Oregano | tomato sauce, mozzarella, ham and oregano

16,00



(A, G, L)

AlteSchmiede

Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Mais, Champignons, milde Pfefferoni und Oregano | tomato sauce, mozzarella, salami, corn, mushrooms, mild pepperoni and oregano

17,00

(A, G, L)

Mafia

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Paprikasalami, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Jalapeños und Oregano | tomato sauce, mozzarella, spicy salami, tomatoes, onion, garlic, jalapeños and oregano

17,00

FLAMMKÜCHEN

(A, G, L)

Elsässer

Crème Fraîche, Speck und Zwiebeln | Crème fraîche, bacon and onions

12,00

(A, G)

Veggie

Crème Fraîche, Grillgemüse und Feta | Crème fraîche, grilled vegetables and feta

12,00

(A, D, G)

Tonno

Crème Fraîche, Thunfisch, Zwiebeln und Oliven | Crème fraîche, tuna, onions and olives

12,00



SNACKS

VEGAN

(A, O)

Pommes Frites | **French Fries**

mit Ketchup

with ketchup

9,50

VEGGIE

(A, G)

Kartoffelspalten | **Potato Wedges**

mit Sauerrahmsauce

with sour cream dip

9,50

(A, G, L, M)

1 Paar Frankfurter | **1 pair of Frankfurt sausages**
mit Senf, Kren und Semmel | with mustard, horseradish and roll

9,50

(A, C, G, L, M, O)

Brettjause | **Mixed Snack Platter**
oder Käsejause | **or Cheese Platter**

für 1-2 Personen

for 1-2 people

15,00

25,00

(A, C, G, M)

Ofenfrische Laugenbrezel | **Oven-fresh Pretzel**

mit 3 Aufstrichen: Liptauer,
Obatzter, Kräutertopfen

with 3 different spreads: Liptauer spread,
Bavarian cheese spread, herb curd

11,00

VEGGIE

(A, G)

Knoblauchbrot | **Garlic Bread**

6,50

VEGGIE

(A, C, G)

Semmel, Hausbrot | **Roll, Homemade Bread**
oder glutenfreies Brot | **or Gluten-free Bread**

2,00

Ketchup, Mayonnaise, Senf, | **Ketchup, Mayonnaise, Mustard,**
Cocktailsauce, Sauerrahmsauce | **Cocktail sauce and Sour cream**

1,50

FÜR KINDER | FOR KIDS

(A, G, L, M)
1 Frankfurter gekocht | **1 Frankfurt Sausage**
mit Semmel und Ketchup | with roll and ketchup
7,00

VEGGIE
(A, G)
Butterspaghetti | **Spaghetti with Butter**
7,00

(A, G, O, L)
1 Grillwürstel | **1 Grilled Sausage**
mit Pommes und Ketchup | with french fries and ketchup
9,00

(A, C, G, O, L)
Spaghetti Bolognese | **Spaghetti Bolognese**
9,00

VEGGIE
(A, G, O, L)
Spaghetti Pomodoro | **Spaghetti Pomodoro**
9,00

(A, C, G)
Kinder Schnitzel Wiener Art | **Kids Schnitzel „Viennese style“**
vom Schwein mit Pommes und Ketchup | from pork with french fries and ketchup
10,00

(A, C, G, O)
Kinder Kaiserschmarrn | **Kids Kaiserschmarrn**
mit Apfelmus | with apple sauce
10,00





DESSERTS

(A, C, G, H)

<p>Hausgemachte Palatschinken (1 Stück)</p> <p>gefüllt mit Nutella oder Marillenmarmelade</p>	<p>Homemade Pancake (1 piece)</p> <p>filled with Nutella or apricot jam</p>
--	--

8,00

(A, C, G)

<p>Hausgemachter Cheese Cake</p> <p>mit karamellisierter Birne und Karamellsauce</p>	<p>Homemade Cheese Cake</p> <p>with caramelized pear and caramel sauce</p>
---	---

8,00

<p>Omas traditioneller Kuchen der Woche</p>	<p>Grandma's traditional Cake of the Week</p>
--	--

8,50

(A, C, G)

<p>Eispalatschinke (1 Stück)</p> <p>gefüllt mit Vanilleeis und Sahne</p>	<p>Ice Cream Pancake (1 piece)</p> <p>filled with vanilla ice cream and whipped cream</p>
---	--

9,50

(A, C, G, H, O)

<p>Hausgemachter Apfelstrudel</p> <p>mit Sahne, Vanilleeis oder Vanillesauce</p>	<p>Homemade Apple Strudel</p> <p>with whipped cream, vanilla ice cream or vanilla sauce</p>
---	--

9,50

(A, C, G)

<p>Germknödel</p> <p>mit Mohn, geschmolzener Butter oder Vanillesauce</p>	<p>Yeast Dumpling</p> <p>with poppy seeds, melted butter or vanilla sauce</p>
--	--

12,00

(A, C, G, O)

<p>Hausgemachter Kaiserschmarrn</p> <p>mit Rum-Rosinen, Apfelmus und Zwetschkenröster</p>	<p>Homemade Kaiserschmarrn</p> <p>with rum raisins, apple sauce and stewed plums</p>
--	---

15,50

EISBECHER | ICE CREAM

(A, G, F, H)

„Paw Patrol“ Kindereis

Vanille- und Erdbeereis mit Smarties, Schlagobers und Waffel

5,50

“Paw Patrol” Kids Ice Cream

Vanilla and strawberry ice cream with Smarties, whipped cream and waffle

(G)

Affogato

Espresso mit Vanilleeis

6,00

Affogato

Espresso with vanilla ice cream

Dreierlei Sorbet

mit Waldbeeren (laktose- und glutenfrei)

7,00

Three Kinds of Sorbet

with wild berries (lactose and gluten-free)

(G)

Gemischtes Eis

7,50

Mixed Ice Cream

(A, G, H)

Steirischer Eisbecher

Vanilleeis mit Kürbiskernöl, Kürbiskernkrokant, Schlagobers und Waffeln

8,20

Styrian Ice Cream

Vanilla ice cream with pumpkin seed oil, pumpkin seeds brittle, whipped cream and waffles

(A, G)

Coupe Dänemark

Vanilleeis mit Schokoladensauce, Schlagobers und Waffeln

8,20

Coupe Denmark

Vanilla ice cream with chocolate sauce, whipped cream and waffles

(A, G)

Eiskaffee | Eisschokolade

mit Vanilleeis, Schlagobers und Waffel

Iced Coffee | Iced Chocolate

with vanilla ice cream, whipped cream and waffle

8,20

(A, G)

Heiße Liebe

Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Schlagobers und Waffeln

8,50

Hot Love

Vanilla ice cream with hot raspberry ragout, whipped cream and waffles

(A, H, G)

Nuss mit Schuss

Nusseis mit karamellisierten Walnüssen, Nusslikör, Schlagobers und Waffeln (alkoholhaltig)

8,50

Nut with a Twist

Nut ice cream with caramelized walnuts, nut liqueur, whipped cream and waffles (alcoholic)



ALKOHOLFREI | NON-ALCOHOLIC

Red Bull Energy Drink	0,25 l	5,20
Red Bull Sugarfree	0,25 l	5,20
Red Bull Summer Edition	0,25 l	5,20

The ORGANICS by Red Bull	0,25 l	5,20
Fizzy Peach, Tonic Water, Bitter Lemon, Purple Berry, Ginger Beer		

Coca-Cola, Fanta, Almdudler, Spezi	0,25 l	4,40
	0,5 l	6,00

Coca-Cola Zero, Sprite in der Flasche	0,33 l	5,40
---------------------------------------	--------	------

Rauch Skiwasser	0,25 l	4,30
	0,5 l	5,80

Rauch Apfel- oder Johannisbeersaft	0,25 l	4,40
	0,5 l	6,00
gespritzt mit Soda- oder Quellwasser	0,25 l	4,40
	0,5 l	6,00

Eistee Pfirsich	0,25 l	4,40
	0,5 l	6,00

Soda mit frisch gepresster Zitrone	0,25 l	4,30
	0,5 l	5,80

Gasteiner Mineralwasser		
mit oder ohne Kohlensäure	0,33 l	4,40
	0,75 l	7,80
mit Zitrone	0,33 l	4,60

Berglimonade		
Holunder, Zitrone & Bergminze	0,5 l	6,20
Preiselbeere, Orange & Bergminze	0,5 l	6,20

Buttermilch		
mit Soda	0,5 l	5,20
Natur	0,5 l	5,70
mit Frucht (Himbeer, Preiselbeer oder Marille)	0,5 l	6,70

HEISSGETRÄNKE | HOT DRINKS

Heiße Zitrone mit frischer Zitrone	0,25 l	4,70
------------------------------------	--------	------

Häferl Tee		
mit frischer Zitrone oder Milch	0,25 l	4,90
mit Rum	0,25 l	6,60

Julius Meinl: Green Pure, Früchtetee, Minztee, Kräuter-Symphonie, Rooibos Vanille-Karamell, Chamomile, Ingwer-Zitrone, Darjeeling

Kaffee / Verlängerter Julius Meinl		4,50
------------------------------------	--	------

Cappuccino Julius Meinl mit Milchschaum oder Schlagobers		5,20
--	--	------

Espresso Julius Meinl	klein	3,90
	groß	5,70

Latte Macchiato oder Milchkaffee Julius Meinl		5,50
---	--	------

Häferl Kaffee Julius Meinl		6,00
----------------------------	--	------

Häferl Heiße Schokolade		
mit frischer Pinzgauer Milch und Schlagobers	0,25 l	6,00
mit Rum, Baileys oder Amaretto	0,25 l	7,70

Heißer Hugo		
Alkoholfrei		5,50



BIERE | BEER

Vom Fass | Draught Beer

Hausbier AsitzBräu	0,3 l	5,10
	0,5 l	6,40

Franziskaner Hefe Weißbier	0,3 l	5,30
	0,5 l	6,60

Gösser Naturradler	0,3 l	5,10
	0,5 l	6,40

in der Flasche | Bottled Beer

Hausbier AsitzBräu	0,33 l	5,30
--------------------	--------	------

Kaiser Märzen	0,5 l	6,40
---------------	-------	------

Gösser Naturgold alkoholfrei	0,5 l	6,40
------------------------------	-------	------

Franziskaner Hefe alkoholfrei	0,5 l	6,40
-------------------------------	-------	------

Hefe Dunkel	0,5 l	6,60
-------------	-------	------

Mischungen | Mixes

Alkoholfreier Radler	0,33 l	5,10
----------------------	--------	------

Saurer Radler	0,3 l	4,80
	0,5 l	6,10

Cola Bier	0,5 l	6,40
-----------	-------	------

Hefe Almdudler oder Cola	0,5 l	6,60
--------------------------	-------	------

APERITIFE | APERITIFS

G'spritzter Grüner Veltliner, Weingut Müller rot oder weiß, sauer oder süß	0,25 l	5,20
---	--------	------

Rosé Spritz		6,50
-------------	--	------

Aperol Sekt Spritz		9,20
--------------------	--	------

Mango Fever Spritz		9,20
--------------------	--	------

Strawberry Royal Spritz		9,20
-------------------------	--	------

Hugo		9,20
------	--	------



SCHAUMWEIN | SPARKLING WINE

Haussekt Hochriegl _____ 0,1 l	6
"Perlen des Lebens" _____ 0,75 l	42
Prosecco Millesimato _____ 0,2 l	12
„Superiore“ Canella ^{DOCG} _____ 0,75 l	42
Moët & Chandon Brut Impérial _____ 0,2 l	30
_____ 0,75 l	99
_____ 1,5 l	230
_____ 3,0 l	560
Moët & Chandon Ice Impérial _____ 0,75 l	130
_____ 1,5 l	290
Moët & Chandon Rosé Impérial _____ 0,2 l	38
_____ 0,75 l	120
_____ 1,5 l	270
Moët & Chandon Ice Rosé Impérial _____ 0,75 l	140
_____ 1,5 l	310
Dom Pérignon 2008 _____ 0,75 l	435
Dom Pérignon 2010/12 _____ 0,75 l	345
Ruinart Rosé _____ 0,75 l	160

WEISSWEIN | WHITE WINE

Leichter Genuss

Hauswein Weiß	
Grüner Veltliner Ried Sandbühel ^{DAC} _____ 1/8 l	7
Müller, Krustetten, Kremstal _____ 0,75 l	39

Sauvignon Blanc „Klassik“ DAC _____ 1/8 l	7
Skoff, Gamlitz, Süsteiermark _____ 0,75 l	39

Riesling Federspiel „Stein am Rain“	
Schmelz, Joching, Wachau _____ 0,75 l	45

Gelber Muskateller	
Hagn, Mailberg, Weinviertel _____ 0,75 l	38

Gemischter Satz Nussberg (R, GV, RG, ZF)	
Mayr am Pfarrplatz, Wien _____ 0,75 l	43

Chardonnay „Klassik“ ^{BIO} _____ 1/8 l	7
Hagn, Mailberg, Weinviertel _____ 0,75 l	39

Weißburgunder „Jägerberg“	
Erste STK-Lage, Erwin Sabathi, Leutschach, Süsteiermark _____ 0,75 l	45

Lugana di Sirmione ^{DOC}	
Az. Agr. Avanzi, Lombardei, Italien _____ 0,75 l	46

Kräftigere Speisenbegleiter

Grüner Veltliner Federspiel „Achleiten“	
Jamek, Joching, Wachau _____ 0,75 l	58

Collage in Weiß (GV, GM, SB, NB, TR)	
Müller, Krustetten, Kremstal _____ 0,75 l	42

ROSÉWEIN | ROSÉ WINE

„Zweigelt Blumentanz Rosé“ ^{BIO} _____ 1/8 l	7
Hagn, Mailberg, Weinviertel _____ 0,75 l	39

Whispering Angel ^{BIO}	
Château d'Esclans, Cotes de Provence, Frankreich _____ 0,75 l	57

ROTWEIN | RED WINE

Leichter Genuss

Hauswein Rot	
Blaufränkisch Kalk & Stein _____ 1/8 l	7
Unger, Halbturn, Burgenland _____ 0,75 l	39

Zweigelt Neusiedlersee ^{DAC}	
Münzenrieder, Apetlon, Burgenland _____ 0,75 l	34

Blaufränkisch „Johanneshöhe“ _____ 0,75 l	36
Prieler, Schützen am Gebirge, Neusiedlersee _____ 1,5 l	84

St. Laurent „Altenberg“	
Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum _____ 0,75 l	45

Pinot Noir „Select“ ^{BIO}	
Wieninger, Stammersdorf, Wien _____ 0,75 l	45

Cuvée Kreos	
Tesch, Neckenmarkt, Mittelburgenland _____ 0,75 l	45

Blauer Zweigelt „Dornenvogel“	
Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum _____ 0,75 l	38

Kräftigere Speisenbegleiter

Collage in Rot (ZW, SL, CS, BF)	
Müller, Krustetten, Kremstal _____ 0,75 l	43

Cabernet Merlot „Dornfeld“ ^{BIO}	
Familie Reinisch, Tattendorf, Thermenregion _____ 0,75 l	46

Cuvée „Opus Eximium“ (BF, STL, ZW) ^{BIO} _____ 0,375 l	35
Gsellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland _____ 0,75 l	57
_____ 1,5 l	110

Cuvée „Pannobile“ (ZW, BF) ^{BIO}	
Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee _____ 0,75 l	55

Cuvée „Gabarinza“ (BF, ME, ZW) ^{BIO}	
Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee _____ 0,75 l	105

„Tignanello“ I.G.T. (S, CS, CF)	
Antinori, Bolgheri, Toskana _____ 0,75 l	225

GEHEIMTIPP Nur bei uns erhältlich!

Krallerhof Privat Selektion Weiss _____ 0,75 l	68
_____ 1,5 l	130
_____ 3,0 l	270

Krallerhof Privat Selektion Rosé _____ 0,75 l	47
_____ 1,5 l	100
_____ 3,0 l	210

Krallerhof Privat Selektion Rot _____ 0,75 l	72
_____ 1,5 l	150
_____ 3,0 l	310

Nähere Informationen zu den Rebsorten und Winzern unserer exklusiven Privatselektionen erhalten Sie gerne von unserem Serviceteam.





HOCHPROZENTIGES

Edelbrände | Schnaps

Willi oder Marille Destillerie Freihof _____	2 cl	4,60
Obstler Stocki's Mountaindestillerie _____	2 cl	4,80
Nusserl Bauer _____	2 cl	5,20
Krallerhof Himbeergeist _____	2 cl	5,20
Rote Birne Stocki's Mountaindestillerie _____	2 cl	5,40
Zirbenschnaps Stocki's Mountaindestillerie _____	2 cl	5,40
Kremser Marille Stocki's Mountaindestillerie _____	2 cl	5,40
Marille Orange Stocki's Mountaindestillerie _____	2 cl	5,40
Bananenbrand Stocki's Mountaindestillerie _____	2 cl	6,00
Im Whiskeyfass gelagert		

Liköre & Bitters

Underberg _____	2 cl	3,50
Baileys _____	2 cl	4,50
Amaretto Disaronno _____	2 cl	4,50
Ramazotti _____	2 cl	4,50
Averna _____	2 cl	4,70
Berliner Luft _____	2 cl	4,70
Jägermeister _____	2 cl	4,80
Moosbeerlikör Stocki's Mountaindestillerie _____	2 cl	5,00

Kurze | Shots

Überraschungshot Lady or Men _____	2 cl	4,00
Haxenspreitzer _____	4 cl	5,50
Flying Hirsch Jägermeisterflasche (2cl) mit Red Bull Energy Drink _____	4 cl	6,00
Flügerl Red Bull Energy Drink mit rotem Vodka _____	2 cl	6,00

Spirituosen | Spirits

Grappa Piave _____	2 cl	4,00
Caribbean Rum Stocki's Mountaindestillerie _____	2 cl	5,40
Olmecca Tequila silber oder gold _____	2 cl	5,50
Talisker 10 Jahre _____	2 cl	7,00
Rum Supreme Stocki's Mountaindestillerie _____	2 cl	8,00
Grappa Tre Soli Tre Berta _____	2 cl	9,50
Remy Martin V.S.O.P. _____	4 cl	10,00

Longdrinks



Bacardi Cola _____	4 cl	10,50
Haus Gin Tonic _____	4 cl	12,00
Vodka Wellness _____	4 cl	12,00
Skiwasser Spezial Roter Vodka und Soda _____	6 cl	12,00
Jacky Cola Jack Daniels, Coca-Cola _____	4 cl	12,00
Cuba Libre Havana Rum, Coca-Cola, Zitronensaft _____	4 cl	14,00
Vodka Red Bull Edelweiß Wodka, Red Bull Energy Drink _____	4 cl	14,00
Vodka Lemon Edelweiß Wodka, ORGANICS Bitter Lemon _____	4 cl	14,00
Moscow Mule Edelweiß Wodka, ORGANICS Ginger Beer, Zitronensaft _____	4 cl	14,00
London Mule Haus Gin, ORGANICS Ginger Beer, Zitronensaft _____	4 cl	14,00
Zirben Mule Zirbenschnaps, ORGANICS Ginger Beer, Zitronensaft _____	4 cl	14,00

Spezialitäten | Specials

AsitzBräu Haus Gin _____	0,5 l	50,00
Himbeergeist _____	0,5 l	55,00

RESERVIERUNGEN UNTER:

alteschmiede-leogang.com
+43 6583 8246 400

 @1760am_asitz
 @AlteSchmiede