

DIE ALTE SCHMIEDE

SPEISEN & GETRÄNKE



Die AlteSchmiede hat im Winter täglich von 9.00 Uhr bis 17.00 Uhr geöffnet.
Open daily from 9 a.m. to 5.00 p.m.

alteschmiede-leogang.com | +43 6583 8246 400

ALTESCHMIEDE

Sie gilt als eine der schönsten alpinen Hütten und als uriges Bergrestaurant. Auf 1.760 Meter ist die AlteSchmiede ein kulinarisches Juwel mit einem unvergleichlichen Charakter.

Direkt neben den Bergstationen der Steinberg- und Asitzbahn befindet sich die AlteSchmiede und sie ist schlichtweg sensationell. Ob es um herzhaftes Hüttenessen, Pizza aus dem Holzofen oder regionale Köstlichkeiten geht, eines steht fest: Der Geschmack ist hervorragend! Mit ihrer ausgezeichneten Küche hat sie sich bereits seit vielen Jahren als gastronomisches Highlight in der Region etabliert. Die AlteSchmiede fügt sich harmonisch in die umgebende Natur ein und verkörpert die Werte, die bewahrt werden sollten. Mit einer Liebe zur Tradition bietet sie einen kleinen Einblick in die Vergangenheit, eine Art Fundgrube der letzten Jahrzehnte,

wenn nicht sogar Jahrhunderte. Ihren Namen verdankt sie einem ihrer beeindruckendsten Artefakte: einem gewaltigen, uralten Schmiedehammer aus dem Kaiserbachtal in Tirol. Jeder Raum in der AltenSchmiede trägt die unverkennbare Handschrift von Sepp Altenberger. Der Erlebnisgastronom ist ein leidenschaftlicher Sammler und Entdecker vergangener Welten. Kleine Stücke, aber auch recht große, wie etwa der zwei Meter hohe Zahnkranz, die alte Mühle aus dem Liesertal in Kärnten, das historische Ziegelgewölbe mit originalen K&K-Wappenziegel der Jahrhundertwende, die großzügige Bar, für dessen Tresen ein Schweinestall von 1882 renoviert wurde und vieles mehr. In acht

Stuben präsentieren sich Tradition und Handwerk in Tausenden von Exponaten und schaffen eine Atmosphäre, die von rustikal bis stilvoll reicht. Dies sind einzigartige Räume für genussvolle Stunden in guter Gesellschaft. Im Winter ist die Schmiede als besondere Skihütte bekannt, perfekt für einen gemütlichen Einkehrschwung inklusive Après-Ski-Stimmung. Im Sommer hat sie sich als unvergleichlicher Ort für Genießer etabliert und ist auch bei Radfahrern und Wanderern als ideale Raststation beliebt. Darüber hinaus eignet sie sich hervorragend für kleine und große Veranstaltungen.

This unusual mountain restaurant has still a good reputation for its outstanding cuisine. Furthermore, the AlteSchmiede, being a harmonious and integral part of the landscape, stands for things that deserve to be preserved. It offers a journey back in time and is a treasure trove full of artefacts from the last few decades, if not centuries. Its name is inspired by a mighty and ancient forging hammer from the Kaiserbachtal in Tyrol. Every single room of the AlteSchmiede clearly bears the signature style of its owner, Sepp Altenberger. An experience caterer, and he is also an enthusiastic collector and explorer of old worlds. Collecting traditional items from days long gone is his great passion. He loves to show them to his guests here, in this kind of combined museum and restaurant.

FOOD

Allergene | allergens

A (Gluten | gluten), B (Krebstiere | shellfish), C (Eier | eggs), D (Fische | fish), E (Erdnüsse | peanuts), F (Soja | soy), G (Milch | milk), H (Schalenfrüchte | nuts), L (Sellerie | celery), M (Senf | mustard), N (Sesam | sesame seeds), O (Schwefeldioxid und Sulfite | sulphur dioxide and sulphites), P (Lupinen | lupins), R (Weichtiere | molluscs)

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.

VEGGIE

(C, G, L)

Rührei oder Spiegelei (3 Stück)
mit Speck oder Schinken und Hausbrot

Scrambled or fried eggs (3 pieces)
with bacon or ham and homemade bread

10,50

(A, G, L, M)

Münchner-Weißwurst-Frühstück
süßer Senf und Laugenbrezel

Bavarian-style Breakfast
white Sausage, sweet mustard and pretzel

10,50

(A, C, G)

Bauerntoast
Hausbrot mit Speck & Käse
überbacken und Spiegelei

Farmers Toast
Homemade bread gratinated
with bacon & cheese and fried egg

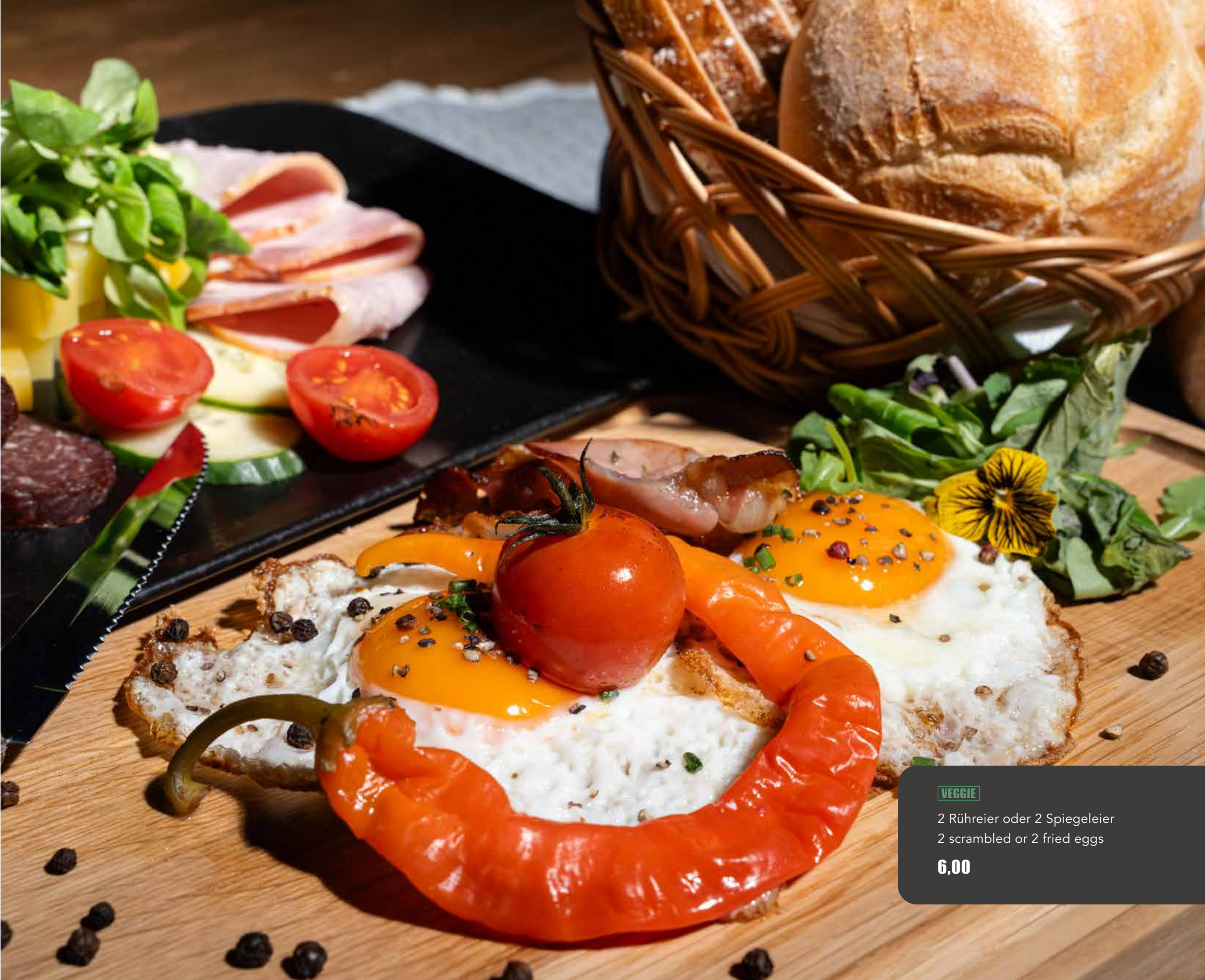
12,50

(A, C, F, G, H)

Bergfrühstück Deluxe
Salzburger Rindersalami, Honigschinken,
Salzburger Schinkenspeck, Salzburger
Bergkäse, Butter, Marmelade, Nutella,
Hausbrot und Semmel

Mountain Breakfast Deluxe
with Salzburg beef salami, honey ham,
Salzburg bacon, Salzburg mountain cheese,
butter, jam, 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

(G, M)

Burrata auf Kürbisragout

mit Tomaten-Vogerlsalat
und Hausbrot

Burrata on Pumpkin Ragout

with tomato, lamb's lettuce
and homemade bread

14,50

(A, D, G)

Geräuchertes Forellenfilet

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

Smoked Trout Filet

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

17,00

(A, C, G, M, O)

Beef Tatar

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

Beef Tatar

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

18,00 (120g)
25,00 (200g)

SUPPEN | SOUPS

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

Kräftige Rindssuppe

mit Frittaten

Hearty Beef Broth

with sliced pancake strips

8,00

mit Kaspressknödel

with cheesy dumplings

9,50

mit Speckknödel

with bacon dumplings

9,50

(A, C, G, H, N)

Gulaschsuppe

mit Semmel

Goulash Soup

with roll

9,50

VEGAN

**Vegane Cremesuppe
nach Saison**

**Vegan cream Soup
of the season**

8,50





Knoblauchbrot
garlic bread

7,50

SALATE | SALADS

VEGAN

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

Gemischter- oder Blattsalat | Mixed or Green Salad

9,00

VEGGIE

(A, B, D, G, H, O)

Mediterrane Couscous Bowl

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

Mediterranean Couscous Bowl

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

18,50

mit Garnelen (5 Stück) | with prawns (5 pieces)

25,50

VEGAN

(A, B, H, N, O)

Winterliche Couscous Bowl

gerösteter Kürbis, rote Beete, Blattsalat, Walnüsse, Kürbiskerne, getrocknete Cranberrys (Ahornsirup-Tahini-Dressing / Apfelessig–Olivenöl)

Winter Couscous Bowl

Roasted pumpkin, beetroot, leaf salad, walnuts, pumpkin seeds, dried cranberries (maple–tahini-dressing / apple-vinegar–olive oil)

18,50

mit Garnelen (5 Stück) | with prawns (5 pieces)

25,50

(A, C, E, G)

Gebackenes Maishendlfilet

auf gemischtem Salat, mit gerösteten Kürbiskernen

Crispy Chicken Filet

on mixed salad with roasted pumpkin seeds

19,00

(A, C, G, L)

Knödel Duo oder Trio auf Blattsalat

Wahlweise mit Kaspressknödel, Speckknödel oder Spinatknödel

Dumpling Duo or Trio on leafy salad

Choice of cheese dumplings, bacon dumplings or spinach dumplings

17,50 (Duo)

22,50 (Trio)

HERZHAFTES AUS DER KÜCHE

(A, C, G, O, L)	
Spaghetti Bolognese	Spaghetti Bolognese
100% Rind, mit Parmesan und Rucola	100% beef with parmesan and rocket
17,00	
(A, G, M)	
Paprikawurst	Pepper Sausage
mit Knoblauchbrot, Coleslaw und Senf	with garlic bread, coleslaw and mustard
17,50	
(C)	
Asitz Gröstl	Asitz Gröstl
mit Speckwürfel, Zwiebeln und Spiegelei	with bacon cubes, onions and fried egg
19,00	
(A, C, G)	
Schnitzel Wiener Art	Schnitzel „Viennese style“
vom Gustino-Schwein mit Pommes und Preiselbeeren	from Gustino pork with french fries and cranberry jam
19,50	
(F, L, M)	
Spareribs	Spareribs
mit Kartoffelspalten, Sauerrahmsauce und Cocktailsauce	with potato wedges, sour cream and cocktailsauce
21,00	

(E, F, G, L)	
Orientalisches Hühnercurry	Oriental Chicken Curry
Hühnerbrust-Geschnetzeltes, Paprika, Karotten, Zuckererbsen, Frühlingszwiebel, Erdnüsse und Reis	sliced chicken breast, bell peppers, carrots, sugar snap peas, spring onions, peanuts and rice
21,00	
(A, G)	
Ofenfrischer Krustenbraten	Oven-fresh Crusty Pork Roast
Semmelknödel, Sauerkraut und Bräusaftl	with bread dumplings, sauerkraut and gravy
23,50	



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

5,50

(A, B, C, G, O)	
Tagliatelle	Tagliatelle
im Riesling Fond mit Garnelen (5 Stück), mit frischem Knoblauch, Kräutern und Kirschtomaten	in Riesling sauce with prawns (5 pieces), with fresh garlic, herbs and cherry tomatoes
24,50	
(A, C, G, H, L, M, N)	
Beef Burger	Beef Burger
Brioche-Bun, Cheddarkäse, Salat, Zwiebeln, Tomaten, hausgemachte BURGERSAUCE mit Kartoffelspalten	Brioche bun, cheddar cheese, lettuce, onions, tomatoes, homemade burgersauce with potato wedges
25,50	
(A, C, G)	
Wiener Schnitzel	Viennese Schnitzel
vom Salzburger Premiumkalb mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	Escalope from veal, with parsley potatoes and cranberry jam
27,00	
(G, M)	
BBQ Rumpsteak (250g)	BBQ Rumpsteak (250g)
mit Grillgemüse, Kartoffelspalten und Sauerrahmsauce (ca. 20min Wartezeit)	with grilled vegetables, potato wedges and sour cream (approx. 20 minutes waiting time)
38,00	

VEGGIE	
(A, G, O, L)	
Spaghetti Pomodoro	Spaghetti Pomodoro
mit Tomatenragout und Parmesan	with tomato ragout and parmesan
15,50	
(A, G, O, H)	
Brennnesselravioli	Nettle Ravioli
mit Bergkräuter-Pesto und Parmesan	with mountain herb pesto and parmesan
17,50	
(A, C, G)	
Spinatknödel (2 Stück)	Spinach Dumplings (2 pieces)
auf Ratatouille mit Parmesan	on Ratatouille with parmesan
17,50	
(A, C, G)	
Pinzgauer Kasnocken	Pinzgau Cheese Spaetzle
solange der Vorrat reicht	while stocks last
19,00	
(A, F, G, L, M)	
Veggie Burger	Veggie Burger
Brioche-Bun, Gemüselaibchen, Cheddarkäse, Rucola, Krautsalat, Tomaten, hausgemachte BURGERSAUCE und Kartoffelspalten	Brioche bun, vegetable patty, cheddar cheese, rocket, coleslaw, tomatoes, homemade burgersauce and potato wedges
21,50	

PIZZA

VEGGIE

(A, G)

Margherita

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

14,00

(A, G, L)

Salami

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

16,00



(A, D, G)

Tonno

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel, Oliven und Oregano | tomato sauce, mozzarella, tuna, onions, olives and oregano

16,00

(A, G, L)

Cardinale

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

16,00

VEGGIE

(A, G)

Vegetaria

Tomatensauce, Mozzarella, Paprika, Zwiebel, Mais, Zucchini und Oregano | tomato sauce, mozzarella, pepper, onions, corn, zucchini and oregano

16,00

(A, G, L)

Rustikale

Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Mais, Gorgonzola, Zwiebel und Oregano | tomato sauce, mozzarella, bacon, corn, gorgonzola, onions and oregano

17,00

(A, G, L)

Mafia

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

17,00

(A, G, L)

AlteSchmiede

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

17,00



SNACKS

VEGAN

(C, G)

Pommes Frites

mit Ketchup

French Fries

with ketchup

9,50

VEGGIE

(C, G)

Kartoffelspalten

mit Sauerrahmsauce

Potato Wedges

with sour cream

9,50

(A, G, L, M)

1 Paar Frankfurter

mit Senf, Kren und Semmel

1 pair of Frankfurt Sausage

with mustard, horseradish and roll

9,50

(A, G, L, M)

Münchner Weißwurst

mit süßem Senf und Laugenbrezel

Bavarian White Sausage

with sweet mustard and pretzel

10,50

(A, C, G, L, M)

Schinken-Käsetoast

mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise

Ham and Cheese Toast

with french fries, ketchup and mayonnaise

14,00

VEGGIE

(A, C, G, M)

Ofenfrische Laugenbrezel

mit 3 Aufstrichen: Liptauer, Obatzter, Kräutertopfen

Oven Fresh Pretzel

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

11,00

VEGGIE

(A, G)

Knoblauchbrot

Garlic Bread

6,50

VEGGIE

(A, C, G)

Semmel, Hausbrot
oder glutenfreies Brot

Roll, Homemade bread
or Glutenfree Bread

2,00

Ketchup, Mayonnaise, Senf,
Cocktailsauce, Sauerrahmsauce

Ketchup, mayonnaise, mustard,
cocktailsauce and sour cream

1,50

FÜR KINDER | FOR KIDS

(A, G, L, M)

1 Frankfurter gekocht

mit Semmel und Ketchup

1 Frankfurt Sausage

with roll and ketchup

7,00

VEGGIE

(A, G)

Butterspaghetti

Spaghetti with butter

7,00

(A, G, L)

1 Grillwürstel

mit Pommes und Ketchup

1 Grilled Sausage

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)

Chicken Nuggets

mit Pommes und Ketchup

Chicken Nuggets

with french fries and ketchup

10,00

(A, C, G)

Kinder Schnitzel Wiener Art

vom Gustino-Schwein
mit Pommes und Ketchup

Kids Schnitzel „Viennese style“

from Gustino pork
with french fries and ketchup

10,00

(A, C, G, O)

Kinder Kaiserschmarrn

mit Apfelmus

Kids Kaiserschmarrn

with apple sauce

10,00





DESSERTS

(G)	
Affogato	Affogato
Espresso mit Vanilleeis	Espresso with vanilla ice cream
6,00	
(A, C, G, H)	
Hausgemachte Palatschinke (1 Stück)	Homemade Pancake (1 piece)
gefüllt mit Nutella oder Marillenmarmelade	filled with Nutella or apricot jam
8,00	

(A, C, G)	
Hausgemachte Sachertorte	Homemade Sacher Cake
mit Sahne	with whipped cream
8,00	
(A, C, G)	
Hausgemachter Cheese Cake	Homemade Cheese Cake
mit karamellisierter Birne und Karamellsauce	with caramelized pear and caramel sauce
8,00	
(A, C, G, H)	
Eispalatschinke (1 Stück)	Ice cream Pancake (1 piece)
gefüllt mit Vanilleeis und Sahne	filled with vanilla ice cream and whipped cream
9,50	
(A, C, G, H, O)	
Hausgemachter Apfelstrudel	Homemade Apple Strudel
mit Sahne, Vanilleeis oder Vanillesauce	with whipped cream, vanilla ice cream or vanilla sauce
9,50	
(A, C, G)	
Germknödel	Yeast Dumpling
mit Mohn, geschmolzener Butter oder Vanillesauce	with poppy seeds, melted butter or vanilla sauce
12,00	
(A, C, G, O)	
Hausgemachter Kaiserschmarrn	Homemade Kaiserschmarrn
mit Rum-Rosinen, Apfelmus und Zwetschenröster	with rum raisins, apple sauce and stewed plums
15,50	

ALKOHOLFREI |
NON ALCOHOLIC

Red Bull Energy Drink	0,25 l	5,20
Red Bull Sugarfree	0,25 l	5,20
Red Bull Winter 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

HEISSGETRÄNKE |
HOT DRINKS

Kaffee / Verlängerter	Julius Meinl	4,50
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, Camomile, Ingwer-Zitrone, Darjeeling		
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
Jagertee, Glühwein		6,50
Gin Punsch		4 cl 8,50



Bombardino	6,50
mit Kaffeelikör	8,50
mit Rum	8,50

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

APERITIF

G'spritzter	rot oder weiß, sauer oder süß Blaifränkisch (Unger) oder Welschriesling (Schneeberger)	0,25 l 5,20
Rosé Spritzer		5,40
Hugo	Sekt, Soda, Holundersirup, Bergminze	9,20
Aperol Sekt Spritz		9,20
Lillet Purple Berry		9,20
Mirtillo Spritz		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“	1/8 l	8
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
Riesling Rockabilly		
Pollak, Unterretzbach, Weinviertel	0,75 l	36
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
Sauvignon Blanc „Poharnig"		
Erste STK-Lage, Erwin Sabathi, Leutschach, Süsteiermark	__0,75 l	49

Raritäten

Krallerhof Privat Selektion Weiss	0,75 l	68
Grüner Veltliner Axpoint SMARAGD	1,5 l	130
Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau	3,0 l	270
Chardonnay Unique		
Hagn, Mailberg, Weinviertel	0,75 l	71

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
Nur bei uns erhältlich!		
Krallerhof Privat Selektion Rosé	0,75 l	47
Blaufränkisch Rosé, Heribert Bayer,	1,5 l	100
Mittelburgenland	3,0 l	210

ROTWEIN | RED WINE

Leichter Genuss

Hauswein Rot Blaufränkisch Kalk & Stein	__ 1/8 l	7
Unger, Halbtorn, Burgenland	0,75 l	39
Zweigelt Neusiedlersee ^{DAC}	1/8 l	6
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

Kräftigere Speisenbegleiter

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

Raritäten

Krallerhof Privat Selektion	0,75 l	72
Rot (CS, BF, ZW)	1,5 l	150
Cuvée, Heribert Bayer, Mittelburgenland	3,0 l	310
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



HOCHPROZENTIGES

Edelbrände | Schnapps

Willi oder Marille mit Frucht	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
Mandarine	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
Kräuterlikör	2 cl	4,20
Baileys	2 cl	4,50
Amaretto Disaronno	2 cl	4,50
Ramazzotti	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

Überraschungsshot	Lady or Men	2 cl	4,00
Haxenspreitzer			5,50
Flying Hirsch	Jägermeisterflasche (2cl) mit Red Bull Energy Drink		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

 @alteschmiede_
 @AlteSchmiede