

# Essen & Trinken

Schlemmen auf 1.650m



*Herzlich Willkommen bei  
uns auf da Wengeralm*



SCHÖN,  
DASS DU  
da bist!

## *Gasteiner Skihauben*

Haubenküche und Hüttenflair: Ein genialer Mix.  
Drei Haubenköche, alle Meister ihres Faches, zaubern auf  
ausgewählten Skihütten Kulinarik auf höchstem Niveau.



EMPFEBLUNG  
des Hauses  
UM  
€ 15,90

*Empfehlung vom  
3 Haubenkoch Johannes Fuchs:*

*„Vegetarische Vollkornnudeln mit  
bunter Linsenbolognese“*

*dazu unsere Weinempfehlung:*

*Ski Amadé rot oder weiß*

*Vegetarian whole grain pasta with colorful lentil Bolognese.  
In addition we serve the wine: Ski Amadé red or white.*



## Weißweinschmankerl aus dem Almkeller.

WHITE WINE SELECTION.



<b>Wengeralm Selection No.1 – Roter Veltliner vom Sand</b> .....0,75l	€ 28,-
<i>Weingut Mantler, Ebersbrunn (Niederösterreich) / leicht, frisch, fruchtig, angenehme Säure</i>	
<b>Wengeralm Selection No. 2 - Grüner Veltliner</b> .....0,75l	€ 28,-
<i>Weingut Mantler, Ebersbrunn (Niederösterreich) / leicht, frisch, fruchtig, angenehme Säure</i>	
<b>Chardonnay Geblinger 2021</b> .....0,75l	€ 39,-
<i>Weingut Vitikultur Moser (Kremstal) / Der Chardonnay aus der Ried Gebling präsentiert sich knackig trocken, mit enormer Frische und Duft nach jungen Äpfeln. Leicht exotische Anklänge und eine Kalkmineralik am Gaumen verleihen ihm eine großartige Eleganz und versprechen echtes Trinkvergnügen.</i>	
<b>Riesling Ried Spiegel</b> .....0,75l	€ 29,-
<i>Weingut Mantler Ebersbrunn (Niederösterreich) / die Königin der Rebsorten, saftig, knackig und vollmundig mit langem Abgang</i>	
<b>Grauer Burgunder 2022</b> .....0,75l	€ 29,-
<i>Weingut Umathum (Neusiedler See) / Im Glas zeigt sich ein helles Goldgelb mit zartem Kupferton in der Farbe. In der Nase Limetten, Birne und Kräuter, am Gaumen frisch, lebendig, dann ausfüllend mit zarter nussartiger Note. Vollmundig und weich im Abgang.</i>	
<b>Amade weiss Sauvignon Blanc Ehrenhausen 2022</b> .....0,75l	€ 32,-
<i>Weingut Skoff (Gamlitz) / ein Wein mit strahlend klarem, saftigem und feingliedrigem Geschmack mit ausgeprägter Mineralität und den Aromen von Stachelbeeren, Holunderblüten, Zitrus, Grapefruit und reifen Birnen und sehr saftigem und mineralischem Finish</i>	
<b>Grüner Veltliner „Smaragd“ Rotes Tor</b> .....0,75l	€ 75,-
<i>Weingut Franz Hirtzberger, Spitz (Wachau) / Mittleres grüngelb, in der Nase gelber Apfelduft, zart florale Nuancen. Am Gaumen opulent und saftig, zart pfeffrige Würze.</i>	

## Sekt.

SPARKLING WINE

<b>Amade Cuvee Prestige Brut 2019, Sektkellerei Szigeti</b> .....0,75l	€ 32,-
<i>Gols / Zartes Rotgold mit leichtem Wildlachsschimmer aufgrund des Anteils an Blanc de Noirs, aromatisches-Bukett von reifen Äpfeln, Birnen, Melonen und wilden Beeren. Vollmundiger und vielschichtiger Körper mit Noten von pink Grapefruit. Wunderbar im Abgang.</i>	
<b>Wengeralm Secco Rose</b> .....0,75l	€ 32,-
<i>Ebersbrunn / fruchtig, prickelnd und schmeichelnd am Gaumen, wunderbarer Aperitif oder erfrischend für zwischendurch</i>	



## Rotweinschmankerl aus dem Almkeller.

RED WINE SELECTION.



**Wengeralm Selection No.1 red – Zweigelt classic** .....0,75l € 29,-  
*Weingut Mantler, Ebersbrunn, Niederösterreich* / frischer Duft nach roten Beeren, Weichseln und Kirschen, fruchtig-mild am Gaumen, samtig-weich im Abgang

**2019 Zweigelt**.....0,75l € 29,-  
*Weingut Egermann, Illmitz (Neusiedlersee)* / In der Nase zeigt sich ein vollreifer Früchtekorb mit Kirschen, Himbeeren, Erdbeeren und Wacholder, begleitet von einem feinen Hauch Schokolade, Kräutern und Lavendelblüten. Am Gaumen sehr mollig weich und fruchtsüß mit einer lebendigen Frische.

**Blaifränkisch Hochäcker**.....0,75l € 32,-  
*Weingut Paul Kerschbaum, Horitschon (Mittelburgenland)* / Dunkles Rubingranat, in der Nase Brombeer-Zwetschkennote, am Gaumen saubere Frucht, unkompliziertes Trinkvergnügen.

**2017 Primitivo**.....0,75l € 39,-  
*Az. Agr. Conti Zecca, Apulien, Italien* / Das Az. Agr. Conti Zecca aus Apulien vinifizierte einen reinsortigen Primitivo, welcher sich mit einem Rubinrot ins Glas bewegt. In der Nase kredenzen Aromen von roten Früchten und Gewürzen. Der Primitivo von Conti Zecca ist samtig und harmonisch mit einem gut strukturiertem Körper.

**Amade Cuvée rot Reserve 2020**.....0,75l € 32,-  
*Weingut K+K Kirnbauer (Deutschkreuz)* / Ein dichter Kern, aus strahlendem Rubinrot und purpurnem Rand lässt ihre Augen funkeln. In der Nase wechseln sich Aromen von Cassis, Brombeere mit Schokolade, Minze und Veilchen aus verspielter Wiese ab.

**Cuvee Impresario**.....0,75l € 65,-  
*Weingut Paul Kerschbaum, Horitschon (Mittelburgenland)* / Blaifränkisch, Zweigelt, Merlot und Cabernet Sauvignon. Der Ausbau des Impresarios erfolgt ausschließlich in neuen Holzfässern. Der Wein wird mindestens 12 Monate gelagert. Saftige Frucht, warm, Rumtopf mit roten Beeren und Haselnuss.

**2018 Phoenix**.....0,75l € 54,-  
*Weingut Reumann, Deutschkreuz (Mittelburgenland)* / Die Cuvée Phoenix ist Weingut Reumanns Flaggschiff. Der elegante und komplexe Rotwein wird aus selektionierten Trauben der Sorten Blaifränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah aus den besten Lagen in Deutschkreutz gewonnen. Vollfruchtig und vollmundig mit einem schönen Säurespiel.

**2015 Brunello die Montalcino "Campo Marzio"** .....0,75l € 104,-  
*Corte Pavone, Toskana, Italien* / Rubinrot mit Sauerkirsche in der Nase, anschließend Kirschkompott. Am Gaumen strukturierte, doch auch feingliedrige Tannine mit einer sanften aber spürbaren Säure. Bleibender Abgang mit Mandel, pure Eleganz, voluminös. Der Aristokrat mit Power.

**Gabarinze 2018** ..... **0,375l**    **€ 48,-**

*Weingut Gernot&Heike Heinrich / Der Gabarinza vom Neusiedlersee ist stoffig, kraft und dicht, dies allerdings definiert statt pompös und dadurch mit sich selbst im Reinen.*

**Pannobile 2020** ..... **0,375l**    **€ 35,-**

*Weingut Gernot&Heike Heinrich / keine aufbrausende laute, sondern präzise subtile rotbeerige Frucht präsentiert sich in einem feingliedrig gewobenen Gerbstoffgewand und offenbart sich am GAumen in Schichten und von spannungsgeladener Länge, getragen wie ein sommerliches Wickelkleid. Offenherzig, dabei unverblümt; dennoch floral und von der Frucht angetrieben hat dieser Pannobile vom Weingut Heinrich viel Liebe zu geben.*

**Wir planen Ihr Event mit Ihnen!**

**HOCHZEITEN | GEBURTSTAGE | FIRMENFEIERN**



**Besuchen Sie uns auch im Sommer!**

*Unsere Alm eignet sich hervorragend für Geburtstagsfeiern, Hochzeiten, Betriebsausflüge, oder was immer Sie feiern möchten.  
Wir heißen Sie herzlich Willkommen.*



## Schi-Frühstück.

**BREAKFAST.**



### **Deftig**

3 Spiegeleier mit Speck und Gebäck + 1 Tasse Kaffee oder Tee (oder bei Bedarf ein Reparaturseidl)

3 fried eggs with bacon and pastry + 1 cup of coffee or tea (or optionally a glass of beer) ..... € 12,90

### **Süß**

Apfel-Zimt Porridge + 1 Tasse Kaffee oder Kakao (oder bei Bedarf ein Glas Prosecco)

Apple-cinnamon porridge + 1 cup of coffee or cocoa (or optionally a glass of Prosecco) ..... € 12,90



## Aus dem Suppentopf.

**OUR SOUPS.**



**Salzburger Suppentopf** mit Rindfleisch, Gemüse und Nudeln

soup pot with beef, vegetables and noodles ..... € 7,90

**Gulaschsuppe** mit Semmel

goulash soup with roll ..... € 7,90

**Nudelsuppe** mit Würstel

noodlesoup with sausages ..... € 7,50

**Kaspressknödelsuppe**

soup with cheese dumpling ..... € 7,90

**Tagessuppe**

daily soup ..... € 7,50



## Kalte Speisen.

**COLD DISHES.**



**Hausgeräuchertes Jungrind** mit selbstgeb. Almbrot

smoked beef with homemade bread ..... € 17,90

**Portion Grammel-Schmalz** mit selbstgeb. Almbrot

portion of lard with onions and bread ..... € 8,50

**Carpaccio Rinderfilet (aus eigener Erzeugung)** mit Ruccola und Parmesan

carpaccio beef with ruccola and parmesan ..... € 17,90

**Hauswürstl (geräuchert vom eigenen Hof)** mit Kren und Almbrot

homemade sausages with horseradish and alpine bread ..... € 9,50



## Salate.

SALADS.



- Beilagensalat** mit Frenchdressing  
mixed small salad with french dressing ..... € 5,90
- Gemischter Salat** mit Frenchdressing  
mixed salad with french dressing ..... € 7,90
- Steirischer Backhendlsalat** mit Kernöl & gerösteten Kürbiskernen  
mixed salad with baked chicken, pumpkinseed oil and roasted pumpkinseeds ..... € 17,90
- Putensalat** (gegrillt) mit Frenchdressing  
mixed salad with grilled pieces of turkey breast ..... € 17,90
- Vitalsalat** mit Falaffel (vegan)  
mixed salad with falafel (vegan) ..... € 17,90



## Wengeralm Klassiker.

CLASSIC DISHES FROM WENGERALM.

- Paar Würstl** mit Semmel oder Brot, Kren und Senf  
a pair of sausages with roll or bread, horseradish and mustard ..... € 7,90
- Spaghetti** mit Tomatensauce  
spaghetti with tomato sauce ..... € 11,90
- Spaghetti Bolognese** und Parmesan  
noodles with bolognes sauce and parmesan ..... € 13,90
- Ofenkartoffel** mit Sauerrahm, Rucola, Gemüse und Parmesan  
baked potato with sour cream, rucola, vegetables ans parmesan ..... € 14,90  
mit Speck / with bacon ..... € 15,90
- Schinken-Käse Toast** mit gemischtem Salat  
toast with ham, cheese and salad ..... € 11,90
- Lasagne Bolognese** mit Tomatensauce  
lasagne bolognese with tomato sauce ..... € 13,90
- Vegetarische Vollkornnudeln mit Linsenbolognese** (Gasteiner Skihaubengericht)  
Vegetarian whole wheat pasta with lentil Bolognese ..... € 15,90

<b>Grillwürstel</b> mit Pommes grilled sausages with french fries.....	€ 12,90
<b>Berner Würstel</b> mit Pommes grilled sausages wrapped with bacon and fries.....	€ 14,90
<b>Rindsgulasch</b> mit Semmelknödel beef goulash with dumpling .....	€ 16,90
<b>Wiener Schnitzel</b> – (vom Schwein) mit Pommes und Preiselbeeren escalope Viennese from pork, with french fries.....	€ 17,90
<b>Cordon Bleu</b> – (vom Schwein) mit Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren „Cordon Bleu“ from pork with parsley potatoes.....	€ 19,90
<b>Zwiebelrostbraten</b> mit Rösti und Speckbohnen roast beef with onions and beans with bacon.....	€ 21,90
<b>Almburger</b> - (vom hauseigenen Rind) mit Pommes beef burger with fries.....	€ 19,90
<b>Beiriedschnitte</b> mit Kartoffelgratin und Gemüse rib-eye steak with potato gratin and vegetables.....	€ 23,90



## Essen auf Vorbestellung (ab 4 Personen).

ORDER DISHES (MINIMUM NUMBER 4 PERSONS).

Auf Vorbestellung kochen wir auch gerne Ihr Wunschgericht – wie Steaks vom Rind und Wild aus eigener Erzeugung – sprechen Sie mit unserem Team.

**Täglich ab 14.30 Uhr kochen wir speziell für Sie!**

<b>Steak</b> 2 Beilagen auf Wunsch steak, 2 side dishes at your request .....	€ 28,90
<b>Ripperl</b> 2 Beilagen auf Wunsch spareribs, 2 side dishes at your request .....	€ 18,90
<b>Schweinsbratl</b> mit Knödel und Kraut roast pork with dumplings and sauerkraut .....	€ 16,90



## Kinderspeisekarte.



ONLY FOR KIDS.



- Wenger´s Hendl-Nuggets** mit Pommes & Süßigkeit  
fried chicken nuggets, french fries & sweets ..... € 8,90
- Wenger´s Kinder Grillwürstel** (1 Stück) mit Pommes & Süßigkeit  
grilled sausage with french fries & sweets ..... € 8,90
- Wenger´s Kinder Spaghetti mit Bolognese oder Tomatensoße** mit Süßigkeit  
spaghetti with bolognese or tomato sauce & sweets ..... € 8,90
- Wenger´s Kinder Schnitzl** mit Pommes & Süßigkeit  
escalope viennese with french fries & sweets ..... € 11,90



## Mehlspeisen.

SWEET DISHES.

- Apfelstrudel** (apple strudel) ..... € 7,90  
mit Vanillesauce oder Sahne (with custard sauce or cream) ..... € 8,90
- Topfenstrudel** (curd - cheese strudel) ..... € 7,90  
mit Vanillesauce oder Sahne (with custard sauce or cream) ..... € 8,90
- Heidelbeergermknödel** mit Vanillesauce und Mohn  
blueberry yeast dumpling with custard sauce and poppy-seed ..... € 9,90
- Gefüllte Palatschinken** mit Apfel-, Marillen- oder Nougatfüllung  
pancake with apple-, apricot- or nougat filling ..... 1 Stk. | € 5,50  
..... 2 Stk. | € 8,90
- Sacherschnitte** mit Sahne  
sacher cuts with cream ..... € 6,90
- Kaiserschmarrn** mit Apfelmus (erst ab 14:30 Uhr, dafür frisch aus der Pfanne)  
Sweet cut-up pancake with raisins ..... € 14,90