



Romantik Hotel & Restaurant
Die Gersberg Alm

Ein herzliches Willkommen!

Wir freuen uns, Sie bei uns kulinarisch zu verwöhnen und geben unser Bestes -
bitte nehmen Sie sich die Zeit zu genießen.

IHR TEAM AM HERD:

Florian², Ralf, Rico, Luca, Lucia & Petra

Alle in der Karte angeführten Gerichte werden
von 12.00 bis 21.00 Uhr frisch für Sie zubereitet.

Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe sind
wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet:



UNSERE PARTNERBETRIEBE:

RIND, SCHWEIN, WILD UND HUHN:

Fleischhauerei Burgstaller, Zipf

MILCH UND MILCHPRODUKTE:

aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel

HEIMISCHER KÄSE:

aus österreichischer Herstellung

EIER (FREILANDHALTUNG):

Familie Reischenböck, Weng im Innkreis

ERDÄPFEL, OBST UND GEMÜSE DER SAISON:

aus heimischer Landwirtschaft

FRISCHE FISCHE:

Fischzucht Alois Köttl, Neukirchen an der Vöckla,
„die 1. Fischzucht der Monarchie“

Aperitif

GERSBERG SPRIZZ

Heidelbeere | Prosecco | Tonic |
Minze 7,60
alkoholfrei 6,30

CRODINO SPRIZZ (alkoholfrei)

Crodino blonde | Soda 6,50

HERBST IM GLAS

Zwetschke | Almdudler | Prosecco
8,90

AMERICANO

Mancino Vermouth | Campari | Soda
9,40

MÄDCHENDRINK

Belsazar Rosé Wermut | Cointreau |
Tonic 7,60

Glasweise Empfehlungen

SPRUDEL

BRUT RESERVE ROSÉ | KAMPTAL

Weingut Schloss Gobelsburg, Langenlois
0,1l | 9,50

CRÉMANT D'ALSACE BRUT

BLANC DE BLANC | ELSASS
Henri Kieffer & Fils, Blienschwiller
0,1l | 8,-

WEIß

2024 WACHAU DAC | GRÜNER VELTLINER

FEDERSPIEL „RIED STEIN AM RAIN“,
Johann Bäuerl, Joching
0,125l | 7,-

2022 ZWEIFELT „HEIDEBODEN“ | BURGENLAND

Weingut Angerhof
Hans Tschida, Illmitz
0,125l | 7,-

2024 SÜDSTEIERMARK DAC |

SAUVIGNON BLANC „GAMLITZ“
Engelbert Elsnegg, Gamlitz
0,125l | 7,50

2022 „TRIDENDRON“ (ME/CS/BF) | BURGENLAND

Ernst Triebaumer, Rust
0,125l | 8,50

2022 RIESLING „ZILLIKEN“

VDP GUTSWEIN | MOSEL
Forstmeister Gertz, Saarburg
0,125l | 8,-

2021 CABERNET SAUVIGNON |

WESTERN CAPE WO
Drostdy Hof, Tulbagh, Südafrika
0,125l | 8,50

2024 CHARDONNAY | BURGENLAND

Weingut Gesellmann,
Deutschkreutz
0,125l | 8,-

2021 „LOUSAS“, VINO DE ALDEA |

RIBEIRA SACRA DO
Envinate Ribeira Sacra, Spanien
0,125l | 9,-

Romantik-Menü „Gersberg Alm“

Genießen Sie unsere spannenden Kompositionen als
5-gängiges Hauben-Menü oder
auch jede Kreation für sich als a la carte Gericht.

ZWETSCHKEN CAPRESE

Büffelmozzarella | Tomate | Thai Basilikum
Zwetschke | Bauernbrot
15,- // 23,-

KÜRBIS CONSOMMÉ

gerösteter Kürbis | Trüffel-Ravioli | Bauerntopfen | Zitronenöl
9,- // 13,-

HUCHEN

Filet | Pilz Duxelles | Erdäpfel-Creme | Petersilie
18,- // 25,-

2ERLEI IBERICO

Backe & Filet | Vogelbeere | Röstzwiebel
Sellerie | Grieß
28,- // 36,-

NACHTSCHWÄRMER

Zartbitter-Schokolade | Rotweinbirne | Vanille
13,-

IN 5-GÄNGEN 83,-
„Begleitetes Trinken“
5 Gläser je 0,1l 49,-

Vorneweg

BEEF TARTARE

geröstete Focaccia | Pilze | gebeiztes Eigelb | Lauch Mayonnaise

21,- // 28,-

ZWETSCHKEN-PAPRIKA GAZPACHO

Ricotta | Zwerg Paprika | Kreuzkümmel | Chili

15,-

GEBEIZTE FORELLE

Kürbis-Ponzu | Karfiol | Dill Öl | Tapioka

19,- // 26,-

GEDECK | einzigartig saisonal in Salzburg

3,90 pro Person

Suppe & Salat

CONSOMMÉ VOM BIO-OCHS

Wurzelgemüse | Einlage nach Wahl:

Kaspress-Knödel od. gebackener Leberknödel 9,-

Frittaten 7,50

ROTKRAUT-KOKOS-SCHAUMSUPPE

knuspriger Waller | Zitronenmarmelade

12,-

BASILIKUM-TOMATENSCHAUMSUPPE

Burrata | Olive

11,-

ERDÄPFEL-VOGERLSALAT

Gurke | Kernöl

7,50

GURKENSALAT

„wie bei Oma“

Sauerrahm | Dill | Paprika

7,-

BLATTSALAT

Gartenkräuter

6,50 // 9,-

Zwischendurch & Mittendrin

GERSBERG FISCHSUPPE

Garnele | Shiitake | Passe Pierre | Zitronengras | Pak Choi | Tomate
18,- // 26,-

WIRSING ROULADE

Grünkern Risotto | Pecorino | Salzzitrone | Buchenpilze
21,- // 32,-

SAIBLING - IM GANZEN GEBRATEN -

Kräuterkartoffel | Nussbutter | Wilder Brokkoli
32,-

DINKEL-RISOTTO

Feige | Beete | Maroni | Miso | Herbsttrüffel | Haselnuss
19,- // 27,-

KNUSPRIGER KÜRBIS

Safran Velouté | Wilder Brokkoli | Zitrone
21,- // 29,-

ROSA ZWIEBELROSTBRATEN VOM BIO-OX

Zwiebelsauce | Speckfisolen | österr. Bratkartoffeln
26,- // 38,-

Immer & Überall – unsere Klassiker

RESCHES BACKHENDL

Erdäpfel-Vogerlsalat | Preiselbeeren 27,-

ZITRONEN-RAHM-HERZ vom Milchkalb

Holunder | Brotknödel 19,- // 26,-

BIO-TAFELSPITZ

Semmelkren | Schnittlauch Beurre-Blanc
junges Gemüse 32,-

WIENER SCHNITZEL vom Milchkalb

Petersilien-Erdäpfel | Preiselbeer | Zitrone 29,80

Getränke –

ALLES, WOFÜR MAN AN SICH KEINE KARTE BRAUCHT...

JÖBSTL'S FRUCHTSÄFTE

- naturreiner Fruchtgenuss schonend hergestellt
in der Steiermark

NATURTRÜBER APFELSAFT
0,25l | 3,30

mit Soda
0,50l | 4,90

mit Quellwasser
0,50l | 4,60

PFIRSICHNEKTAR
0,25l | 4,70

mit Soda
0,5l | 5,50

mit Quellwasser
0,5l | 5,30

RAUCH FRUCHTSÄFTE – NACH SORTE -
0,2l | 3,90

SOFTDRINKS

COCA COLA | COLA ZERO | MEZZO MIX
0,33l | 3,90

ALMDUDLER | FANTA | SPRITE
0,33l | 3,90

RED BULL ENERGY | SUGAR FREE | EDITION
0,25l | 5,30

ORGANICS BY RED BULL
SIMPLY COLA | EASY LEMON | TONIC | GINGER
ALE | GINGER BEER | BLACK ORANGE
0,25l | 5,30

WASSER

THALHEIM HEILWASSER PRICKELND | STILL
0,75l | 6,90
0,33l | 3,90

NOCKSTEIN-QUELLWASSER*
0,5l | 0,70
1,0l | 1,50

BIER

STIEGL „HELL“ VOM FASS
0,2l | 3,90

0,3l | 4,60
0,5l | 5,50

GERNER HELLES
0,5l | 5,60

TRUMER PILS
0,33l | 5,30

STIEGL PARACELTUS ZWICKL
0,33l | 5,30

STIEGL „0,0%“ (ALKOHOLFREI)
0,3l | 4,60

STIEGL ZITRONENRADLER
0,33l | 4,60
0,5l | 5,50

DIE WEISSE - WEIßBIER
0,3l | 4,80
0,5l | 5,80
alkoholfrei 0,5l | 5,80

KAFFEE | TEE

ESPRESSO 3,70 // 4,80

VERLÄNGERTER 3,90

CAPPUCCINO 4,90

FLAT WHITE 5,60

LATTE MACCHIATO 5,20

KOFFEINFREIER KAFFEE 4,80

HEIßE SCHOKOLADE 4,80

PORTION TEE 4,90

AFFOGATO AL CAFFÈ 5,60

*bei weiterer Getränke-Konsumation natürlich gratis