

Herzlich Willkommen, im Romantik Hotel & Restaurant **DIE GERSBERG ALM******

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

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 SPRITZER

Heidelbeere | Prosecco | Soda | Minze
7,60

Alkoholfrei 6,30

AMERICANO

Mancino Vermouth | Campari | Soda
9,40

CRODINO SPRIZZ (ALKOHOLFREI)

Crodino blonde | Soda 6,50

CAMPARI BLACK ORANGE

Campari | ORGANICS Black Orange
6,90

RUBY PORT TONIC

roter Portwein & Fever Tree Tonic
8,90

Glasweise Empfehlungen

Sprudel

BRÜNDLMAYER BRUT RESERVE | KAMPTAL
WILLI BRÜNDLMAYER, LANGENLOIS
0,1l | 9,-

CRÉMANT D'ALSACE BRUT ROSÉ | ELSASS
Henri Kieffer & Fils, Blienschwiller
0,1l | 7,-

Weiss

2023 WACHAU DAC | GRÜNER VELTLINER
FEDERSPIEL „RIED STEIN AM RAIN“,
Johann Bäuerl, Joching
0,125l | 7,-

2023 SÜDSTEIERMARK DAC |
SAUVIGNON BLANC „GAMLITZ“
Engelbert Elsnegg, Gamlitz
0,125l | 7,50

2022 RIESLING „ZILLIKEN“ VDP GUTSWEIN
Forstmeister Geltz, Saarburg
0,125l | 8,-

2023 CHARDONNAY | BURGENLAND
Weingut Gesellmann, Deutschkreutz
0,125l | 8,-

Rot

2022 ZWIEGELT „HEIDEBODEN“ | BURGENLAND
Angerhof, Hans Tschida, Illmitz
0,125l | 7,-

2019 CUVÉE „SÜDOST“ (BF/ME) | BURGENLAND
Weingut Wachter & Wiesler,
Deutsch-Schützen
0,125l | 8,50

2021 CABERNET SAUVIGNON |
WESTERN CAPE WO
Drostdy Hof, Tulbagh, Südafrika
0,125l | 8,50

2021 MAZZEI „FONTERUTOLI“ |
Chianti Classico DOCG
Castello di Fonterutoli, Toskana
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.

SPARGEL

Tartare | Burrata | Pumpernickel | Estragon-Mayonnaise
17,- // 26,-

BÄRLAUCH

Schaumsuppe | Kalbsbries
9,50

MANGOLD

Rollgerste | Sellerie | Trüffel | Pecorino
18,- // 25,-

LAMM

Keule & Rücken | Erbse | grüner Spargel | Zitronen-Thymian
28,- // 39,-

RHABARBER

weiße Schokolade | Tahiti-Vanille
13,-

In 5-Gängen 85,-

„Begleitetes Trinken“

5 Gläser je 0,1l 47,-

Vorneweg

BEEF TARTARE

hausgemachter Malz-Brioche | Rote Zwiebel | Senfkaviar | Bärlauch-Mayonnaise
21,- // 28,-

KOHLRABI-TASCHERL

Rüben-Falafel | Schafskäse | Kreuzkümmel | Minze
16,- // 24,-

GEBEIZTER SEESAIBLING

Rhabarber | Gurke | grüner Spargel | Leinsamen
19,- // 26,-

KNUSPRIGER SPARGEL

Portulak | Estragon | Buttermilch
15,- // 23,-

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

KOHLRABI-KOKOS-SCHAUMSUPPE

junger Karfiol | Lauch
9,-

SPARGELSCHAUMSUPPE

Brandteig | Parmesan
9,-

BLATTSALAT

frische Gartenkräuter
6,50 // 9,-

GURKENSALAT „GERSBERG-STYLE“

Chili | Sesam | Reisessig
7,-

Zwischendurch & Mittendrin

WEIßER SOLO-SPARGEL | Sauce Hollandaise | heurige Erdäpfel 28,-

+ WIENER SCHNITZEL VOM KALB 38,-

+ FORELLENFILET 36,-

+ BURRATA | OLIVE 34,-

GERBERG-FISCHSUPPE

Weißbrot | Sauce Rouille

21,- // 29,-

WALLER

Lauch | Erbse | Speck | Sauerkraut-Risotto

28,-

TRÜFFELPASTA

hausgemachte Tagliolini | Pecorino | Salzzitrone | Trüffel

21,- // 32,-

KARFIOL-RISOTTO

Kokos | Kräutersaitling | Miso | Preiselbeere

18,- // 26,-

ENTRECÔTE VOM BIO-OX

Erdäpfel-Spargel-Gratin | wilder Brokkoli

28,- // 37,-

GESCHMORTES SCHULTERSCHERZL

Morchel | junge Karotte | Bärlauch-Stampf

19,- // 28,-

Immer & Überall – unsere Klassiker

RESCHES BACKHENDL

Erdäpfel-Vogerlsalat | Preiselbeeren 24,-

ZITRONEN-RAHM-HERZ vom Milchkalb

Holunder | Brotknödel 18,- // 24,-

BIO-TAFELSPITZ

Erdäpfelschmarrn | bunter Mangold | saisonales Gemüse

Apfelkren | Schnittlauchsauce 29,-

WIENER SCHNITZEL vom Milchkalb

Petersilien-Erdäpfel | Preiselbeer | Zitrone 29,50

- alle Preise in EUR, inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer -

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 | 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

STIEGL PILS

0,33l | 5,30

STIEGL PARACELSDUS ZWICKL

0,33l | 5,30

STIEGL „FREIBIER“ (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