

**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, Daniel, Ralf, 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

GERBERG 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

2016 BLANK ZERO DOSAGE | BURGENLAND G.U.
Markus Altenburger, Jois, Neusiedlersee
0,1l | 10,50

CRÉMANT D'ALSACE BRUT ROSÉ | ELSASS
Henri Kieffer & Fils, Blienschwiller
0,1l | 8,00

Weiss

2023 WACHAU DAC | GRÜNER VELTLINER
FEDERSPIEL „RIED STEIN AM RAIN“,
Johann Bäuerl, Joching
0,125l | 7,00

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

2022 RIESLING „ZILLIKEN“ VDP GUTSWEIN
Forstmeister Geltz, Saarburg
0,125l | 8,00

2020 CHABLIS VIELLES VIGNES | CHABLISAOC
Daniel-Etienne Defaix, D. Vieux Chateau
0,125l | 9,00

Rot

2022 ZWEIFELT „HEIDEBODEN“ | BURGENLAND
Angerhof, Hans Tschida, Illmitz
0,125l | 7,00

2020 EISENBERG DAC RESERVE |
„RIED WEINBERG“
Wachter & Wiesler, Deutsch-Schützen
0,125l | 11,50

2022 „12 VOLTS“^(CA,CS,ME,SY) | MALLORCA
4 kilos, Felanitx
0,125l | 8,50

2021 „FORADORI“^(TER) | TRENTINO
Elisabetta Foradori, Mezzolombardo
0,125l | 9,00

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.

GEPICKELTES WINTERGEMÜSE

Reiswein | Chili | Romana | Aberseer Schafskäse
14,- // 19,-

APFEL-SELLERIE-SCHAUMSUPPE

gebackene Blunzen
9,-

JAKOBSMUSCHEL

Ochsenbackenragout | Zwiebel | Buchenpilze
18,- // 29,-

ENTRECÔTE

wilder Brokkoli | Süßkartoffel-Creme
26,- // 38,-

SCHOKOLADEN-PASSION

Schokolade | Maracuja | Kakao
13,-

In 5-Gängen 79,-
Begleitetes Trinken 47,-

Vorneweg

- DER VORSPEISEN-HIT -

BEEF TARTARE

dunkles Bauernbrot | getrüffelte Mayonnaise | Eigelb | Wintersalat

21,- // 28,-

HERBSTSALAT

Honig | Rüben | Wildkräuter | Walnuss |
karamellisierter Ziegenkäse 16,-

BLATTSALAT

frische Gartenkräuter
6,50 // 9,-

ERDÄPFEL-VOGERLSALAT | Gurke | Kernöl
7,50

GEDECK

einzigartig saisonal in Salzburg
3,80 pro Person

Suppe

OMA'S RINDSUPPE

Wurzelgemüse | 3erlei Einlage

9,-

APFEL-SELLERIESCHAUMSUPPE | gebackene Blunzen 9,-

STECKRÜBENSUPPE | gebeizter Seesaibling | Yuzu 8,-

Mittendrin

– EMPFEHLUNG UNSERES KÜCHENCHEFS FLORIAN DORNSTAUDER –

ZITRONEN-RAHM-HERZ vom Milchkalb

schwarzer Holunder | Buttermilch | Brotknödel 18,- // 24,-

GEBRATENES FORELLENFILET

Birnen-Rahmwirsing | blaue Lies' l

27,50

REHRAGOUT

Tonkabohnen-Rotkraut | Serviettenknödel

26,-

– DIE SPEZIALITÄT –

RESCHES BACKHENDL

Erdäpfel-Vogerlsalat | Preiselbeeren 24,-

KNUSPRIGE WIRSINGROULADE

Sellerie-Jus | schwarzer Trüffel

27,-

FREGOLA SARDA

geschmorte Karotte | Pecorino | Thymian | Sesam

16,- // 24,-

– DER KLASSIKER –

BIO-TAFELSPITZ

Erdäpfelschmarrn | Cremespinat | saisonales Gemüse

Apfelkren | Schnittlauchsauce 29,-

PILZ-RISOTTO | Pilze | Thymian | Eigelb

24,-

WIENER SCHNITZEL vom Milchkalb | Petersilien-Erdäpfel |

Preiselbeeren | Zitrone 29,70

Getränke –

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

JÖBSTL'S FRUCHTSÄFTE

- naturreiner Fruchtgenuss schonend hergestellt
in der Steiermark

NATURTRÜBER APFELSAFT

0,25l | 3,20

mit Soda

0,50l | 4,80

mit Leitungswasser

0,50l | 4,50

PFIRSICHNEKTAR

0,25l | 4,50

mit Soda

0,5l | 5,30

mit Leitungswasser

0,5l | 4,90

RAUCH FRUCHTSÄFTE – NACH SORTE –

0,2l | 3,90

SOFTDRINKS

COCA COLA | COCA COLA LIGHT

COLA ZERO | MEZZO MIX

0,33l | 3,90

ALMDUDLER | FANTA | SPRITE

0,33l | 3,90

RED BULL ENERGY | SUGAR FREE | EDITION

0,25l | 5,20

ORGANICS BY RED BULL

Simply Cola | Easy Lemon | Tonic |

Ginger Ale | Black Orange

0,25l | 5,20

MINERALWASSER

RÖMERQUELLE prickelnd | mild | still

0,33l | 3,70

RÖMERQUELLE prickelnd | mild | still

0,75l | 6,80

BIER

STIEGL „GOLD SPEZIAL“ VOM FASS

0,2l | 3,70

0,3l | 4,30

0,5l | 5,30

STIEGL PILS

0,33l | 5,10

STIEGL PARACELSDUS ZWICKL

0,33l | 5,10

STIEGL „FREIBIER“ (alkoholfrei)

0,3l | 4,30

STIEGL ZITRONENRADLER

0,33l | 4,30

0,5l | 5,30

DIE WEISSE – WEIßBIER

0,3l | 4,70

0,5l | 5,70

alkoholfrei 0,5l | 5,70

KAFFEE | TEE

ESPRESSO 3,50 // 4,70

VERLÄNGERTER 3,50

CAPPUCCINO 4,50

FLAT WHITE 5,60

LATTE MACCHIATO 4,90

KOFFEINFREIER KAFFEE 3,50

HEIßE SCHOKOLADE 4,70

PORTION TEE 4,90

AFFOGATO AL CAFFÈ 5,20