

DAS RESTAURANT DIE PIZZERIA

mein
ALMHOF



Herzlich willkommen !

Wir greifen nach den Sternen - bleiben aber am Boden.

Unsere Küchenphilosophie:

Ehrlich-frisch-kreativ-mit pfiifigen Ideen verfeinert und gewürzt.

Unser Ziel - ein zufriedener und immer wieder gern zurückkehrender Gast.

Familie Kröll & das Almhof-Team

Wir freuen uns auf Sie !

Reservierungen bitte unter

Tel. +43/5473/87313-888

Tel. +43/5473/87313-58

info@meinalmhof.at

" Essen ist ein Bedürfnis -
Geniessen ist eine Kunst "

Als Aperitif empfehlen wir...

"Pfiff" Bier 0,2	*A	2,50
Aperol Spritz - Hugo - Limoncello Spritz – Lillet	*O	5,80
Campari Orange		5,80
Sherry dry - Sherry medium – Martini	*O	4,40
Glas Prosecco - Glas Prosecco ROSÉ	*O	4,80
Sanbitter alkoholfrei		3,20

ITALIENISCHE WEINE - FRUCHTIG - LEICHT WEISS - ROSÉ - ROT 0,125 & 0,75

	Glas	Flasche
Pinot Grigio Cantine Sacchetto, Trebaseleghe, Veneto	4,60	27,00
Soave Classico D.O.C. Fratelli Bolla S.P.A., Verona, Veneto	4,60	27,00
Paiara Bianco IGT San Pietro Vernotico	4,60	27,00
Paiara Rosato Puglia IGT San Pietro Vernotico	4,60	27,00
Chianti Classico Cantine Leonardo da Vinci, Vinci, Toscana	4,60	27,00
Bardolino D.O.C. Fratelli Bolla S.P.A., Verona, Veneto	4,60	27,00
Montepulciano d'Abruzzo Tenuta Camillo Montori, Controguerra, Abruzzo	4,60	27,00

Wein enthält Sulfite *O

Vorspeisen 11.30 bis 22.00

und knackig frische Salat-Kreationen

Carpaccio vom Rinderfilet * G L M O	14,80
Rucola _ Parmesan _ Balsamico-Dip	
Hausgebeizter Wildlachs * A C D G M	14,80
Dill-Senfsoauce _ Sahnekren _ Toastbrot	
"Antipasto misto" * D G M ... lassen Sie sich überraschen	14,80
Tomaten-Rucola-Salat _ Buffalo-Mozzarella * G L M O	12,80
Gemischter saisonaler Salat als Beilage * C M O	6,80
Vogel-Kartoffelsalat * A C G M O	7,80
knuspriger Speck _ Croutons _ Kernöldressing	
Fitness-Salat _ gebratene Putenfilets _ Sesam * A C G L M N O	12,80
Sommerlicher Rindfleisch-Salat * A C G L O	13,80
mit Paprikaringen und Kernöldressing _ Brot	
Garnelen "pikant" * A B G	17,80
in Peperoncino-Knoblauch-Kräuterbutter _ weißes Baguette	

dazu empfehlen wir:

Focaccia - mit Olivenöl und Rosmarin * A	3,20
Knoblauch-Pizzastangen * A	3,20
Bruschetta mit Lardo oder Tomaten * A	5,60

Suppen

11.30 bis 22.00

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten oder Backerbsen * A C G L	4,80
Knoblauchrahmsuppe * A G L	5,60
mit Weißbrot-Croutons	
Italienische Tomatensuppe * A C G L N	5,60
mit Ravioli und Sahnehäubchen	

Fisch

11.30 bis 14.00 und 17.30 bis 22.00

Gebirgsforelle entgrätet im Ganzen gebraten *ADGL	19,80
Ingwer _ Wokgemüse _ Petersilien-Kartoffelstampf	
Wildlachs-Filet auf der Haut gebraten *DGLO	19,80
Broccoli _ zweierlei Püree	
Doraden-Filet *DGLO	19,80
Basilikum-Cocktailtomaten _ Zitronen-Risotto	

Österreichische Klassiker

11.30 bis 14.00
und 17.30 bis 22.00

Almhof-Pfeffertopf *ACGL	18,80
Filetspitzen in roter und grüner Pfeffersauce _ Petersilien-Spätzle	
Wiener Schnitzel vom Schweinerücken *ACG	14,80
Preiselbeeren _ Petersilienkartoffeln oder Pommes frites	
Cordon Bleu vom Schweinerücken *ACG	16,80
Preiselbeeren _ Petersilienkartoffeln oder Pommes frites	
Kalbsleber "Tiroler Art" *AGL	18,80
Speckscheiben _ Röstzwiebeln _ Apfelscheiben _ Stampfkartoffeln	
Hirschragout *ACGLO	19,80
Rotkraut _ Kräuter-Spätzle _ Preiselbeeren	
Zwiebelrostbraten "Alt Salzburg" *ACGL	19,80
Speckbohnen _ Röstinchen	

... immer beliebt ...

11.30 bis 14.00 und 17.30 bis 22.00

Ofenkartoffel _ Grillgemüse _ Sauerrahm-Dipp *G	11,80
Gemüse-Reispfanne _ Sprossen *G	12,80
Gefüllte Zucchini _ Sauce Remoulade _ Kartoffeln *ACG	12,80
Original Kaiserschmarren _ Apfelmus oder Zwetschkenröster *ACG	9,90

Vom Grill

11.30 bis 14.00 und 17.30 bis 22.00

Almhof-Grillteller * C G L O	19,90
Gemüsevariation _ Cocktailsauce _ Pommes frites	
Hühnerbrüstchen * G L O	14,90
Currysauce _ Wokgemüse _ Basmatireis	
Tagliata vom Almoachsen * G L O	27,90
Rucola _ Parmesanspäne _ Potato-Wedges	
Das klassische Filetsteak * G L O	29,90
Charlotten-Portweinsauce _ frisches Gemüse _ Röstlinchen	

Pasta...typisch italienisch...

11.30 bis 22.00

Spaghetti "Bolognese" * A L O	10,80
Spaghetti "Aglio-Olio e Peperoncino" * A	10,80
Spaghetti "Carbonara" * A C G L O	12,80
Sahne _ Speck _ Kräuter _ Ei	
Getrübefelte Linguine _ Gemüse _ Parmesan * A F G L	13,80
Linguine "Italiana" * A G	12,80
Cherry-Tomaten _ frischer Blattspinat _ Mozzarella Buffalo	
Pennette "al Salmone" * A D G	14,80
Lachs _ Broccoli _ Sahne	
Pennette "Putanesca" * A D G	13,80
Tomaten _ Oliven _ Sardellen _ Kapern _ Knoblauch _ Parmesan	
Hausgemachte Ravioli "Almhof" * A C G	14,80
gefüllt mit Ricotta, Spinat und Steinpilzen _ Salbeibutter	

mein **ALMHOF** 

Wählen Sie auch aus unseren
wunderbaren Torten, Kuchen & Desserts in der Vitrine !
...kreative Verführungen - täglich frisch für Sie zubereitet...
...ein Hochgenuss für die Sinne...

Desserts

11.30 bis 22.00

Italienisches Tiramisu _ Mocca-Creme * A C G F	7,80
Tartufo _ Mango-Himbeer-Spiegel * C G	6,80
Amarena-Becher * A C G Joghurt-Amarenaeis _ Amarena-Kirschen _ Sahne	7,80
Heiße Liebe * A C G Bourbon-Vanilleeis _ marinierte Himbeeren _ Sahne	7,80
Coupe Dänemark * A C F G Vanilleeis _ warme Schokosauce _ Sahne	7,80
Banana-Split * A C F G H Vanilleeis _ Schokosauce _ Mandelsplitter _ Sahne	7,80
Gerührter Eiskaffee * A C G kalter Espresso _ Vanilleeis _ Sahne	6,80
Zitronensorbet _ Wodka	6,80
Frischer Apfelstrudel * A C G H mit Vanilleeis oder Vanillesauce _ Sahne	6,80
Original Kaiserschmarren _ Apfelmus oder Zwetschkenröster * A C G	9,90

Original **Bauernhof-Eis** Daniel Habicher - Novelleshof - Nauders

Bergheu c G _ Dreiländer-Eis c G F H _ Schokolade c G _ Karamell c G
Eierlikör-Milchschoko c G O _ Joghurt-Waldbeer c G _ Zitronen-Sorbet

pro Kugel 1,70

Original **Italienische Eis-Spezialitäten** Ch. Moriggl - Prad

Amarena c G _ Stracciatella c G H _ Cookies c G
After Eight c G _ Pistazie c G _ Vanille-Madagaskar c G _ Erdbeere c G
Walnuss-Feige c G H _ Himbeer-Sorbet _ Mango-Sorbet

pro Kugel 1,70

Portion Sahne G 1,80

Unser Pizzaiolo Cheema freut sich,
für Sie die beste
original italienische Pizza zu machen.

Pizze aus unserem Steinofen

mein **ALMHOF** 

Neu im Almhof:

der Pizzateig mit KAMUT-Mehl aus Khorasan-Weizen
Durch den sehr hohen Anteil an hochwertigen
Fettsäuren, Mineralstoffen und Eiweiß wird Kamut auch
als "Hochenergiegetreide" oder "Wunderkorn"
bezeichnet, ist sehr schmackhaft und
wertvoll für eine gesunde Ernährung.

Wählen Sie zwischen
klassischem Pizzateig aus Weizenmehl und
Pizzateig aus KAMUT-Mehl * A - Aufpreis 3,00

Sie können jede Pizza auch mit Büffel-Mozzarella * G bestellen !
Aufpreis 3,00

Als kleinen Snack 11.30 bis 22.00
oder zu einer exquisiten Salatkreation
empfehlen wir:

Bruschetta mit Lardo oder Tomaten * A	5,60
Focaccia - mit Olivenöl und Rosmarin * A	3,20
Knoblauch-Pizzastangen * A	3,20

" Man muss dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat darin zu wohnen! "

Winston Churchill

Almhof - Pizza - Classico

11.30 bis 22.00

Margherita * A G	7,80
Tomaten, Mozzarella	
Salami * A G	10,80
Tomaten, Mozzarella, Salami	
Prosciutto * A G	10,80
Tomaten, Mozzarella, Schinken	
Prosciutto e Funghi * A G	10,80
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons	
Capricciosa * A G	10,80
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken	
Hawaii * A G	10,80
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas	
Tonno * A D G	10,80
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel	
Quattro Stagioni * A D G	10,80
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oliven, Artischocken, Sardellen	
Calzone Classico * A G	10,80
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Ricotta	
Diavola * A G	10,80
Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Peperoni	
Ortolana * A G	10,80
Tomaten, Mozzarella, verschiedenes Gemüse	
Parmigiana * A G	10,80
Tomaten, Mozzarella, Melanzane, Tomatenscheiben, Schinken, Parmesan	
Caprese * A G	10,80
Tomaten, Büffelmozzarella, Cherrytomaten, frischer Basilikum	

Almhof - Pizza - Speziale

11.30 bis 22.00

Parma * A G	13,80
Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Cherrytomaten, Parmesan	
Fantasia di Mare * A B G R	13,80
Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte	
Salmone * A D G	13,80
Tomaten, Mozzarella, Lachs, Ricotta, Pesto Genovese, Pesto di Pomodori secci	
1001 Notte * A G	13,80
Tomaten, Mozzarella, Rinderfiletwürfel, Paprikawürfel, Peperoni, ...sehr scharf!	
Tirolese * A C G	13,80
Tomaten, Mozzarella, Speck, Zwiebel, Salsiccia, Ei	
Chef * A C G	13,80
Tomaten, Mozzarella, Speck, Pfifferlinge, Zwiebel, Ei	
"Cheema" Romantica * A G	13,80
Tomaten, Mozzarella, Speck, Gorgonzola, Mais, Peperoncino, Knoblauch	
Boscaiola * A G	13,80
Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Pfifferlinge, Speck, Zwiebel	
Rustica * A C G	13,80
Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Thunfisch, Pilze, Rucola	
Cinque Formaggi * A G	13,80
Tomaten, Mozzarella, Brie, Gorgonzola, Buffalo, Ricotta, Parmesan	
Pizza della Casa "Almhof" * A G	13,80
Tomaten, Mozzarella, Speck, pikante Salami, Rinderfiletwürfel, Salsiccia, Zwiebel	
Nauders * A G	13,80
Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Steinpilze, Brie, Knoblauch	
Merano * A G	13,80
Tomaten, Mozzarella, Salami mild, Spinat, Brie, Oliven	

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A) glutenhaltiges Getreide	H) Schalenfrüchte
B) Krebstiere	L) Sellerie
C) Ei	M) Senf
D) Fisch	N) Sesam
E) Erdnuss	O) Sulfite
F) Soja	P) Lupinen
G) Milch oder Laktose	R) Weichtiere

Fondue auf Vorbestellung ab zwei Personen
...der besondere Genuss in geselliger Runde
in unserer Fonduestube...

Original Schweizer Käse-Fondue-Topf

mit Kirschwasser verfeinert * A G L O

knackiges Gemüse, kleine Kartoffeln und Brotwürfeln
vitaminreiches & frisches Salatbuffet inklusive
pro Person 25,80

Fondue-Topf "Almhof"

...klassisches Fleisch-Fondue in Suppe oder Öl

Rinderfilet - Schweinefilet - Putenfilet A C G L M O

kleine Kartoffeln, Pommes frites und Gemüse
5 verschiedene Saucen

vitaminreiches & frisches Salatbuffet inklusive
pro Person 27,80

Fondue-Topf "Berge & Meer"

... Fleisch- & Fisch-Fondue in Suppe oder Öl

Rinderfilet - Schweinefilet - Putenfilet A B C D G L M O

Garnelen - Lachs

kleine Kartoffeln, Pommes frites und Gemüse
5 verschiedene Saucen

vitaminreiches & frisches Salatbuffet inklusive
pro Person 29,80

