

Griab di im Almwirtschaftshaus  
Holdattütt'n



Wir bieten mit unseren kulinarischen Angeboten die Produkte  
unseres Almenlandes, damit stärken und erhalten wir die Region  
und machen sie unseren Gästen erlebbar.

SPEIS UND TRANK....

... kannst a mitnehmen!

Küchenöffnungszeiten:  
Freitag bis Dienstag 11:00-17:00



GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH



Slow



Almo®  
Almochsenfleisch aus Österreich

# Aus'm Supp'nkessl

Unsa Supp'n wird aus ALMO-Rindfleisch  
mit Wurzelgemüse kocht...

feing'schnittenenes **Beuschl vom ALMO**  
mit 1 Semmel  
mit Knödl

## „Almenland Krafthäferl“

Rindsupp'n mit ALMOfleisch, Gemüse,  
Z'ammg'legt'n Knödl

## Z'ammg'legte Knödl Supp'n

aufaboch'n, nach Omas Rezept

## Kaspressknödl Supp'n

mit Almenland Stollenkäse

## Leberknödelsupp'n

## Früttatensupp'n

HoldaHütt'n

[www.sommeralm.at](http://www.sommeralm.at)

# Warme Schwamkerl

## ALMO Rindsrouladen

in Zwiebel-Rotweinsaftl geschmorrt,  
dazu Spätzle und Knusperzwiebel

## “Steirer- Cordon bleu”

in Kürbiskernpanier, gefüllt mit G’sölchtn, Kren und  
Almfrischkäse, dazu Preiselbeeren und  
Kernöl-Erdäpfelsalat im Glas

Zart gekochtes **Rindfleisch vom ALMO**  
mit Krenkoch und Erdäpfel- Röstl

## “Almhütt´n Steak”

Rosa gebratene Beiriedschnitte vom ALMO mit knusprigem Speck  
und Almenland Stollenkäse, dazu Erdäpfelstrudl,  
Kräutl- Rahm und Grillgemüse

## Steirischer Backhendlsalat

Hendlbruststreifen in Kürbiskernpanier auf  
großem gemischtem Salat mit Kernöl  
... oder vegetarisch **mit Kaspressknödl**

Gegrilltes **Schweinsrückensteak** mit Pommes,  
Grillgemüse, Almkräuterbutter und Grillsoße

Brüstl Bratl mit Semmelknödl  
... und Sauerkraut

Wiener Schnitzel vom Schweinskarree  
mit Pommes und Preiselbeeren

Gebratener Forellenfiletspieß  
auf Kürbiskernrahmspätzle

Gulasch vom ALMO

... mit 1 Semmel  
... mit Knödl

Omas hausg´mochter Erdäpfelstrudl (vegetarisch)  
mit kaltem Kräutl- Rahm und Blattsalat

Kaspressknödl & Erdäpfelstrudl (vegetarisch)  
auf Sauerkraut mit Kräutl- Rahm

Hauptspeisen gibt´s auch  
in kleinen Portionen...

# Für unsre kloan Almgeister

... nur für Kinder ...

Kinderschnitzerl mit Pommes

Gebackene Hendlbruststreifen  
in Kürbiskernpanier mit Kartoffelsalat

Kleines Grillkötlet  
mit Pommes und Ketchup

Spätzle mit Gulschsaft

Jaus' nzeit

Frankfurter mit Saft und 1 Semmel

Frankfurter mit Senf, Kren und 1 Semmel

Bauerntoast

Schinken-Käse-Toast

## deftige "Holda-Jaus'n"

mit G'söcht'n, Brüstlbratl, Käse, Würstl, Aufstriche  
und allem was dazugehört

2 Schnitten kaltes **Brüstl Bratl**,  
mit Senf, Kren, Brot

**Belegtes Brot** garniert

**Fleischbrot** mit G'söcht'n

**Brüstl-Bratl Brot** garniert

**Mulbratlbrot** garniert

**Speckbrot** garniert

**Käsbrot** garniert

**Verhackertbrot** mit Zwiebel

# Sauer macht lustig...

... und Kernöl gib' Kraft!

## „Kudl Mudl“

Rindfleisch, Sulz, Wurst, Frischkäse

Saures Rindfleisch vom ALMO

Hausgemachtes Sulz von da Saustözl'n

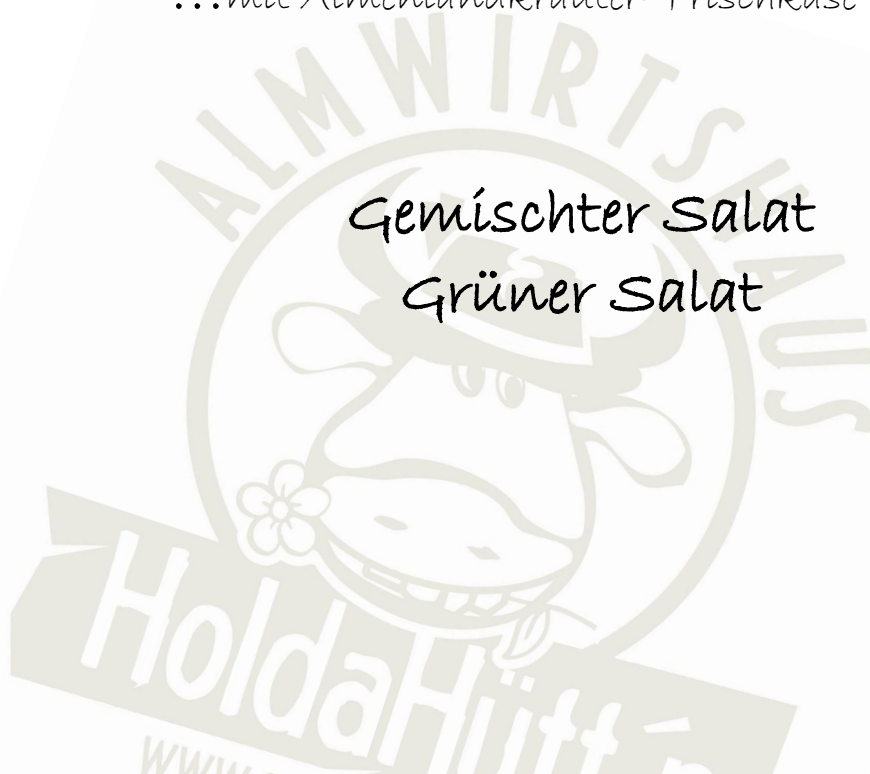
Saure Extrawurst mit Zwiebel

Salatplatte mit Schinken und Ei CLMO

...mit Almenlandkräuter- Frischkäse und Ei

Gemischter Salat

Grüner Salat



# Für Naschkatzen

## Hausg'mochte Torten

warmer Topfen- oder Apfelstrudl

...mit vanillesobe

...mit Schlagobers

"Süße Kухhörndl"

Almbutter- Stanitzel mit Schlag und Preiselbeeren

Steirischer Bauernkrapfen

mit Marmelade

warmer Schoko- Nuss- Tommerl

mit Schlag und Schokosauce