



Besteckloser Abend jeden Dienstag

Reservierung empfohlen

Tel.: 05226 / 2205

Fax: 05226 / 3895

E-Mail: info@schallerhof.at

www.schallerhof.at



- lich Willkommen...

... im urigen Alpengasthof Schallerhof
Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit
bei gemütlicher Atmosphäre
und traditionelle Genüsse a la Carte

Ihre
Familie Pfurtscheller
Alpengasthof Schallerhof - TEAM



Bei Allergien wenden Sie sich bitte an einen Mitarbeiter
In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte
Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.

Geninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A - Glutenhaltiges Getreide, B - Krebstiere, C - Eier, D - Fisch, E - Erdnüsse, F - Soja, G - Milch,
H - Nüsse, L - Sellerie, M - Senf, N - Sesam, O - Sulfite, P - Lupinen, R - Weichtiere

Preise in Euro und inkl. Mehrwertsteuer
Keine Kartenzahlung möglich!

SPEISEN AUF VORBESTELLUNG

(A,C,G,L,M,O)	Fleischfondue "Bourguignonne" Öl-Fondue	35
(A,C,G,L,M,O)	Fleischfondue "Chinoise" Suppen-Fondue	39
	Schweinefilet Rindsfilet Putenfilet Pommes frites verschiedene Saucen gemischter Salat frischgebackenes Brot	
(A,C,G,L,O)	Käsefondue "Alpin" 200g Alpenschmelzkäse saures Gemüse Brotcroutons Kartoffeln gemischter Salat	28.5
(A,C,G,L)	Halbe Schweinshaxe Knödel Sauerkraut Bratensauce	21.5
NEU:		
(A,C,G,L,M,O)	Hut-Essen "Tischgriller" mariniertes: Schwein Rind Pute Gemüsering Suppe Pommes frites verschiedene Saucen gemischter Salat frischgebackenes Brot	39

Fondue/Hut ab 2 Personen | Preis pro Person

KLEINIGKEITEN

(A,C,G,H,L)	Tagessuppe	4.5
(A,L)	Tiroler Gerstlsuppe	5
(A,L)	Gulaschsuppe	5
(C,G,L,O)	Gemischter Salat	4.9

HAUPTSPEISEN

(A,C,G)	Schnitzel Wiener Art Jungschwein Pommes frites Preiselbeeren	16.9
(A,C,E,G,H,N)	Schallerschnitzel Pute Nuss- und Kernpanade Schnittlauchkartoffeln Preiselbeeren	21.4
(A,G,L)	Wildragout Knödel Blaukraut Preiselbeeren	28.4
(A,C,G)	Tiroler Käsespätzle Röstzwiebel Krautsalat	13.9
(A,C,G)	Spinatknödel zerlassener Almbutter gemischter Salat Parmesan	14.4

NACHSPEISEN

(A,C,G,O)	Hausgemachter Kaiserschmarrn Honig Apfelmuß - <u>oder</u> - Preiselbeeren (Empfohlen für 2 Personen)	13.5
(C,G,H)	Waldbeerparfait	6.8
(A,C,G,H)	Hausgemachter Topfenkuchen	5.7
(A,C,E,G,H)	Gemischtes Eis Vanilleeis Schokoeis Erdbeereis Sahne	5.1
(A,C,E,G,H)	Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis oder Sahne	5 6

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola	0.2 l	2.6
	0.3 l	3.4
Sprite	0.2 l	2.6
	0.3 l	3.4
Almdudler	0.2 l	2.6
	0.3 l	3.4
Spezi	0.2 l	2.6
	0.3 l	3.4
Apfelsaft	0.2 l	2.6
	0.3 l	3.4
Orangensaft	0.2 l	2.6
	0.3 l	3.4
Apfelsaft gespritzt	0.3 l	3.2
	0.5 l	3.8
Orangensaft gespritzt	0.3 l	3.2
	0.5 l	3.8
Schiwasser	0.3 l	2.6
	0.5 l	3.1
Coca Cola Light	kl Fl.	3.4
Mineralwasser	kl Fl.	2.9
Bitter Lemon	0.2 l	3
Tonic Water	0.2 l	3
Red Bull	0.25 l	3.6

BIER

(A) Zipferbier vom Fass	0.2 l	2.8
	0.5 l	4.8
(A) Radler	0.2 l	2.8
	0.5 l	4.8
(A) Hefeweizen Edelweiß vom Fass	0.3 l	3.6
	0.5 l	5
(A) Fl. Zipfer Märzen	0.5 l	4.8
(A) Fl. Weizen - Dunkel "Weihenstephan"	0.5 l	5
(A) Fl. alkoholfreies Bier "Zipfer Hell"	0.5 l	4.8
(A) Fl. alkoholfreies Weizen "Weihenstephan"	0.5 l	5

OFFENE WEINE

(O) Hausmarke Weißwein "Gr. Veltliner" (Trocken)	1/8 l	3
	1/4 l	5.4
(O) Hausmarke Rotwein "Zweigelt" (Trocken)	1/8 l	3
	1/4 l	5.4
(O) Hausmarke Rotwein "Blaifränkisch" (Trocken)	1/8 l	3
	1/4 l	5.4
(O) Hausmarke Rosèwein	1/8 l	3
	1/4 l	5.4
(O) Gespritzer Weißwein (Süß o. Sauer)	1/4 l	3.4
(O) Gepritzer Rotwein (Süß o. Sauer)	1/4 l	3.4

Fragen Sie nach unserer Weinkarte!

PROSECCO

(O) Glas Prosecco	100 ml	3.4
(O) Flasche Prosecco	0.75 l	20

WARME GETRÄNKE

Tee, diverse Sorten		2.8
Tee mit Rum		4.3
Heiße Zitrone		3.2
(G) Milch mit Honig		3.2
(G) Kakao mit Sahne		3.2
(G) Kakao mit Rum		4.6
Glühwein		4.1
Jagertee		4.1
(G) Kaffee Verlängerter		2.8
Espresso		2
Doppelter Espresso		3.8
(G) Cappuccino		3.1
(G) Latte Macchiato / Chococcino		3.1
(G) Irish Coffee		8

APERITIF UND LONGDRINKS


Martini	4 cl	4.5
Campari Soda	4 cl	6
Campari Orange	4 cl	7
Gin Tonic	4 cl	12
Bacardi Cola	4 cl	12
Vodka Orange	4 cl	12
Whisky Cola	4 cl	12
Aperol Spritz	2 cl	4.8
Hugo	2 cl	4.8

SCHNÄPSE

Obstler	2 cl	2.8
Marille	2 cl	2.9
Enzian	2 cl	2.9
Slivovitz / Zwetschke	2 cl	2.9
Haselnuss	2 cl	3.3
Williams mit Birne	2 cl	3.1
Vodka mit Feige	2 cl	3.4
Jägermeister	2 cl	3.1
Fernet Branca	2 cl	3.1
Ramazotti	2 cl	3.1
Baileys	2 cl	3.1
Sambuca	2 cl	3
Scotch Johnnie Walker	4 cl	5.8
Bourbon Jim Beam	4 cl	5.8
Edel Rum (diverse Sorten)	4 cl	5.8
Asbach Uralt	2 cl	3.2
Scharlachberg	2 cl	3.2
Rémy Martin	2 cl	4.1
Edel-Grappa	2 cl	3.9

Frage Sie nach weiteren guten Edelbränden!

Wenn es Ihnen bei uns im urigen Alpengasthof Schallerhof gefallen hat,
sind wir über ein positives Feedback via Tripadvisor sehr dankbar!

„Ein  -liches Vergelt's Gott!“ und auf ein Wiedersehen freut sich

Familie Pfurtscheller mit Schallerhof-TEAM



Geninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A - Glutenhaltiges Getreide, B - Krebstiere, C - Eier, D - Fisch, E - Erdnüsse, F - Soja, G - Milch,

H - Nüsse, L - Sellerie, M - Senf, N - Sesam, O - Sulfite, P - Lupinen, R - Weichtiere

Preise in Euro und inkl. Mehrwertsteuer

Keine Kartenzahlung möglich!