

TÄGLICH außer Mittwoch geöffnet von 9:00 bis 18:00 Uhr
Sommersaison bis 9. November 2025



SCHON MAL SO RICHTIG AUS'N
„NAHKASTL GRATSCHT“?

Täglich von 9:00 bis 10:30 Uhr servieren wir unseren Alm Brunch für 30,- (ab 2 Vollzahler) pro Person inkl. 2 Heißgetränken (Schärf Kaffee, BIO Tee von Teekanne, Milchkakao) und weißem TOM Sprudel vom Weingut Müller ausm Kremstal; dazu servieren wir hausgemachtes Brot, Bagles, Semmerl, Almbutter, Kräuterbua Marmelade, Honig, Verival Schoko Max, Verival Beeren Urkorn Müsli, Schinken und Wurst von der Fleischhauerei Fürstauer, Käse, Frischkäse, Joghurt, Topfen Aufstrich von der Pinzgau Molkerei, Pfannkuchen, Fruchtsalat und Gemüse, gebeizter Pinzgauer Lachs von der Fischzucht Stefan Magg aus Kehlbach und Beef Tartare vom BIO Ochsen vom Hatzbauer.

EXTRA FRÜHSTÜCK FÜR LANGSCHLÄFER BIS 11:30 UHR

3 Stück Weißwürstl mit süßem Senf und Laugenbrezel11,50
3 white sausages with sweet mustard and pretzels

Ham (or Bacon) and Eggs mit 3 Eiern |Bauernbrot | with 3 eggs | farmhouse bread11,50

Eieromlette | egg omelette

mit Schinken und Schwarzbrot / with ham and bread10,50

mit Käse und Schwarzbrot / with cheese and bread10,50

mit Schinken, Käse und Schwarzbrot / with ham, cheese and bread11,50

mit Garnelen und Schwarzbrot | omelette with prawns and bread11,50

Jeden Sonn- und Feiertag



Ofenfrischer Schweinsbraten vom Salzburger Landschwein

mit Semmelknödel | Sauerkraut ^{A/C/G}17,90

Oven-fresh roast pork | bread dumplings | sauerkraut

GANZTAGS WARMES KÜCHE
VON 11:00 – 16:30 UHR

The Eder Collection



UNSERE LIEFERANTEN



„Brutal Regional“ – ist unser Motto, dadurch stärken wir nicht nur die heimische Wirtschaft, wir kaufen aus Überzeugung regional ein! Schokolade von Berger Feinste Confiserie, Kaffee von Familie Schärf, BIO Tee von Teekanne & Five Cup, Wurst- und Fleischwaren von der Metzgerei Fürstauer, Rindfleisch vom 300 m entfernten Hatzbauern, Edelbrände von Siegi Herzog, Eis aus Schafmilch vom Eisl, Gugumuck Schnecken aus Wien, Verival Tiroler Biomanufaktur, Gemüse & Obst vom Eisl - Walser Gemüsebauern, Fisch von Fischzucht Stefan Magg in Kehlbach/Saalfelden, Milchprodukte von Pinzgau Milch in Maishofen...

Wir sind eine Kräuteralme und darüber hinaus Salzburg schmeckt und AMA zertifiziert und darauf legen wir besonderen Wert:



Obst und Gemüse vom Früchte Express (Walserbauer) in Salzburg



Rindfleisch und Innereien vom Hatzbauern Maria Alm



Backwaren vom Familienunternehmen Haubis in Wieselburg



Schafmilcheis und Schafskäse von der Familie Eisl in Abersee - Salzkammergut



Kaffee von Familie Schärf in Saalfelden



Fisch von Fischzucht Stefan Magg in Kehlbach/Saalfelden



Wurst- und Fleischwaren von der Metzgerei Fürstauer Saalfelden



Milchprodukte von Pinzgau Milch in Maishofen...

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

In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV (Lebensmittel-Informationsverordnung) angeführten Allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden! | In our restaurant all the dishes are prepared with allergenic substances listed in the Food Information Regulation, inadvertent cross contacts cannot be excluded!

Das gesamte Team freut sich auf TIP sollten Sie zufrieden gewesen sein versteht sich!
„kleine“ Portion Abzug 1,50 € | Vegetarisch | Vegan



CASH
IS FE\$CH

Direkt vor der Tür unser ATM | Kartenzahlungen werden aus Kostengründen sowie technischen Herausforderungen bei uns am Berg ab 100,00 € pro Zahlungsvorgang entgegengenommen!

Our ATM right in front of the main door | Card payments are made for cost reasons and technical challenges are accepted here on the mountain from € 100,00 per payment transaction!

Aus der Suppenküche – from the soup kitchen

✓ Kokos – Currysuppe cocos-currysoup ^{B/L/R}	7,90
mit Garnelenspieß with shrimp skewer ^{A/C/G}	12,00



Hausgemachte kräftige Rindssuppe homemade beef soup ^L	
mit Fritatten with sliced pancakes ^{A/G}	7,50
mit herzhaftem Kaspressknödel with 1 pieces cheese dumpling ^{A/G/C}	9,50



Hausgemachte Gulaschsuppe mit Bauernbrot ^{A/C}	10,00
Homemade goulash soup with farmersbread	

Snackification – alles was mit Brot zu tun hat



High-King Burger „0% Bull-Shit“	
Sauerrahm Dippers Rotweinzwiebel Cheddar Käse Bauernspeck Tomate ^{A/F/G/L/M/N/O}	24,90
high-king burger sour cream dippers red wine onion cheddar cheese bacon tomato	



Beef Tatar Almbutter Toastbrot Chilli-Honig-Nüsse ^{A/C/D/F/M/O/H}	
100 gr. österreichisches Rindfleisch raw chopped beef	19,90
180 gr. österreichisches Rindfleisch raw chopped beef	23,90

Flammkuchen Speck Lauch Almkäse Sauerrahm ^{A/G/L}	15,90
tarte bacon leek farmers cheese sour cream	

Flammkuchen Veggie Gemüse Lauch Almkäse Sauerrahm ^{A/G/L}	14,90
tarte veggie vegetables leek farmers cheese sour cream	

Flammkuchen Gorgonzola Birne Walnüsse Sauerrahm ^{A/G/L}	16,90
tarte gorgonzola pear walnuts sour cream	

Flammkuchen Caprese Mozzarella Basilikum Sauerrahm ^{A/G/L}	15,90
tarte caprese mozzarella basil sour cream	

½ Dutzend Gugumuck Wiener Schnecken in Trüffelbutter Käse gratiniert Toastbrot	
1 Glas TOM Sprudel Rosé ^{A/G/M/O}	19,90
½ dozen snails truffle butter cheese gratin toast glass champagne rosé	



½ Dutzend falsche Schnecken Rinderfiletspitzen Käse gratiniert Toastbrot	
Chili-Tomatensauce Pfiff EDER Bier ^{A/G/L}	24,90
½ dozen fake snails beef filet tips cheese gratin toast chili-tomato sauce	
small EDER beer	

Pinzgauer Brettljause für 2 Personen Speck Schweinebraten Käse Landjäger	
Liptauer Butter Brot ^{A/C/G/L/M}	19,90
Pinzgauer Brettljause for 2 persons bacon roast pork cheese Landjäger Liptauer	
butter bread	

Schweizer Wurstsalat Extrawurst Käse Zwiebel Bauernbrot ^{A/G/C/M}	15,90
swiss sausage salad sausage cheese onion farmers bread	

Für den kleinen Hunger – for the small appetite

Grillwürstel mit Bauernpommes fried sausages with farmer fries ^{C/L}	10,90
Kinder Chicken Nuggets mit Bauernpommes chicken nuggets with farmer fries ^{A/C/L}	10,90
Spaghetti Bolognese spaghetti bolognese ^{A/C/L} (kleine Portion)	10,90
Spaghetti Bolognese spaghetti bolognese ^{A/C/L} (große Portion)	15,90
Portion Bauernpommes mit Ketchup portion of farmer fries with ketchup ^{C/L}	7,90

Beilagen – side dishes

2 Scheiben Bauernbrot 2 slices of farmer's bread ^{A/C}	2,00
Knoblauchstangerl garlic sticks ^{A/C}	6,50
Portion Ketchup oder Mayonnaise portion of ketchup or mayonnaise	0,50

Für den Salathunger – all about salad

Steirischer Backhendlsalat gemischte Blattsalate Knoblauchstangerl Kernöl-Dressing Preiselbeeren ^{A/C/G/L/M}	19,90
styrian baked chicken leafy vegetables garlic bar pumpkin dressing cranberries	
Caesars Salat gebratene Putenbruststreifen Crôtons Parmesan ^{A/C/D/F/G/L}	19,90
american caesars salad fried turkey stripes croutons parmesan cheese	
Blattsalat mit 2 Stk. Kaspressknödel Bergkäse-Spähne ^{A/C/G}	19,90
Leaf salad with 2 cheese dumplings Mountain cheese-shavings	
Blattsalat mit Mangodressing Garnelen Tortilla Chips ^{A/L/M/B}	17,90
Leaf salad with mango dressing prawns tortilla chips	
Kleiner gemischter Salatteller small mixed salad ^{A/G/L}	7,90

Herzhafte Speisen – traditionell dishes



Paulas Zige & Schaf Schlutzkrapfen mit Schafskäse und Zigerkraut gefüllt Nussbutter Räucherschotten Wiesenkräutersalat ^{A/C/L}	19,90
carp filled with sheep's cheese and Zigerkraut nut butter smoked scotch ,eadow herb salad	

Ofenkartoffel mit Sauerrahm und wahlweise baked potato with sour cream and optional: ^{G/L}	
mit Putenstreifen with turkey strips	19,90
mit Gemüse with vegetables	15,90
mit Pulled Duck with pulled duck ^{G/D}	19,90
mit Garnelen with prawns ^{H/D}	21,90



✓ Erdäpfel Nidei Sauerkraut potatoes „Nidei“ Sauerkraut ^{A/C/G}	15,90
Kasnockn gemischter Salatteller cheese noodles mixed salad ^{A/E/G/L/M}	17,90
Bergsteigergröstl Spiegelei Krautsalat mountaingröstl egg coleslaw ^{E/L}	16,90
Rahmbeuschl (Lunge, Herz, Niere) mit Semmelknödel ^{A/C/L}	17,90
cream cake (lung, heart, kidney) with bread dumplings	

Für den richtigen Hunger – for the real main course

Wiener Schnitzel vom Schwein ^{A/E/G/C}	19,50
Bauernpommes Ketchup oder Kartoffelsalat Preiselbeeren farmer fries ketchup or potato salad cranberries	
Cordon bleu vom Schwein ^{A/E/C/G}	21,50
Bauernpommes Ketchup oder Kartoffelsalat Preiselbeeren farmer fries ketchup or potato salad cranberries	
Grillteller (Rind Schwein Hendl Würstel) Ofenkartoffel Sauerrahmsauce Gemüse ^{G/L/M}	28,50
mixed grill (beef pork chicken sausage) baked potato sour cream sauce vegetables	
 Filet vom heimischen Rind mit Garnele Blattsalat Mango Dressing ^{B/G/L/M}	27,90
fillet of local beef with prawn leaf salad mango dressing	
 Fiaker Gulasch (vom Rind) mit Ei Würstel Paprika Spätzle Gurken Salat ^{A/C/G}	21,50
fiaker goulash (beef) with egg sausage peppers spätzle cucumber salad	
 Gebratener Saibling im Ganzen Wurzelgemüse Dillkartoffeln ^{A/G/O}	24,90
whole fried char root vegetables dill potatoes	

Alles VEGAN – some different stuff

 Kokos-Currysuppe cocos-curry soup ^{A/C/G}	7,90
 Crazy Bowl roter Linseneintopf Tortilla red lentil ragout tortilla ^{A/F/L/N}	17,90
mit Gemüse Kräuterseitlingen with vegetables king oyster mushrooms	
 Rote Beete Falaffel Gurken Tomaten Veganes Tsatsiki ^{A/F/L/N}	15,90
beetroot falafel bowl cucumbers tomatoes vegan tzatziki	
 Vegane Tortilla Sojaragout Tomatensauce Wildkräuter ^{A/F/L/N}	17,90
vegan tortilla soy ragout tomato sauce wild herbs	

Für die Süßen unter uns – for the sweet ones among us

Kaiserschmarrn (für 2 Personen in der Pfanne) mit Apfelmus oder Zwetschkenröster (Wartezeit ca. 25min) ^{A/C/G/P}	19,90
sugared pancakes (for 2 people in the pan) with applesauce or stewed plums	
Germknödel mit Vanillesauce oder Buttermohn & Zucker ^{A/C/E/G}	12,50
yeast dumplings with vanilla sauce or butter poppy seeds & sugar	
 Moosbeernock'n Meerrettich Nusscrumble Baumflechteneis ^{A/C/E/G}	11,20
blueberry pancakes horseradish nut crumble tree lichen ice cream	
Somlauer Nockerl hell & dunkler Biskuit Vanillepudding Schokosauce Nüsse ^{A/C/O/G}	11,20
light & dark sponge cake vanilla pudding chocolate sauce nuts	
Apfel- oder Milchrahmstrudel apple- or milk cream strudel ^{A/C/E/G}	6,00
mit Sahne with whipped cream	
mit Vanillesauce with vanilla sauce	
mit Vanille-Schafmilcheis with vanilla sheep milk ice cream	
Gin - Zitronen -Tiramisu mit rotem Beerenragout with red berry ragout ^{A/G}	8,50
 Avocado Panna Cotta mit Kakaosamen with cocoa seeds	8,50
1 Stk. Tagestorte aus unserer Kuchenvitrine 1 piece of cake	6,50



Rund ums Schafmilcheis vom Eisl – sheep's milk icecream

1 Kugel 3,00 2 Kugeln 5,80 3 Kugeln 8,70 (Sorten siehe Nudelholz)	
Toppings heiße Himbeeren Eierlikör Schokoladensauce Sahne Kernöl	
2,00	
Eiskaffee oder Eisschokolade	
6,90	
Affogato al caffè	
5,90	

Das gesamte tom Team freut sich auf TIP sollten Sie zufrieden gewesen sein versteht sich! | „kleine“ Portion Abzug 1,50 € | Vegetarisch | Vegan 