Herzlich Willkommen!

Voi lässig. Chillig. Mittendrin.

#evamoments

Wir kochen ausschließlich mit Himalaya Kristallsalz.
Es enthält wertvolle Mineralien und Spurenelemente und ist frei von Umweltbelastungen.

We cook only with crystal salt from the Himalaya.
It contains valuable minerals and trace elements free from pollution

SPEISEN | DISHES

Linseneintopf A L
mit Bauernwurst und Brot
Lentil stew with sausage and bread
€ 13,00

Kaspreßknödelsuppe A C L G
alm,cheese-dumpling soup
€ 10,60

EVAS FAVORITE

Kartoffelgulasch mit Debreziner A L
Potato goulash with spicy sausages
€ 13,00

HANS' FAVORITE

♡♡♡

Duett von Loup de Mer und Riesengarnelen A B D L M O
auf Wildkräutersalat mit weißer Traubendressing und Brot
Duet of sea bass and king prawn on herb salad
with white grape dressing and baguette
€ 24,80

Caesar Salad A C DG M O
mit kross gebratener Hühnerbrust und Kräutercroutons
Caesar salad
with crispy roasted chicken breast and herb croutons
ohne/without Hühnerbrust/chicken € 12,80
mit/with Hühnerbrust/chicken € 21,80

Ofenkartoffel mit Sour Cream Dip
- Grillgemüse € 15,80
- Garnelen € 22,80

baked potato with sour cream and
- grilled vegetables € 15,80

prawns € 22,80

eva,ALM BURGER im Vinschgerl

eva,ALM BURGER in „Vinschgerl“ bun

Beef-Burger A G L M O

mit gebratenem Speck, Zwiebeln, Tomaten und Blattsalate

with fried bacon, onions, tomatoes and lettuce

€ 16,50

Chicken-Burger A G L M O

mit gebratener Hühnerbrust, herzhaftem Bergkäse, Tomaten und Guacamole

with roasted chicken breast, delicious mountain cheese, tomatoes and guacamole

€ 16,50

Vegi-Burger A C G L M O DANIS FAVORITE

mit Zucchini, Rote Beete, Tomaten, Paprika, Champignons, Cheddar Käse, Guacamole, Avocado und Rucola

with zucchini, beetroot, tomatoes, bell pepper, mushrooms, cheddar cheese, guacamole, avocado and arugula

€ 16,50

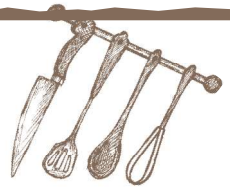
Pulled pork-Burger A G L M O
mit cole slaw und BBQ Sauce
with cole slaw and BBQ sauce
€ 16,50

Alle Burger werden mit Cocktail Dip serviert.
All burgers are served with cocktail dip

Pommes frites oder **Potato Wedges** mit Ketchup & Mayonnaise C M G
Chips or potato wedges with ketchup & mayonnaise
€ 6,90

.

♡♡♡



Golden Beef Burger

A C G L M O

Rosa gebratene Rinderfiletscheiben mit 22 Karat Blattgold
garniert mit Tomaten, Zwiebeln, Gurken und Blattsalat mit Sour Cream,
Sweet Chili Sauce & Cocktail Dip, Pommes frites
Dazu empfehlen wir ein Glas Champagner

Medium roasted filet of beef and 22 carat gold leaf
garnished with tomatoes, onions, cucumber and lettuce with sour cream,
sweet chili sauced & cocktail dip, chips

We recommend a glass of champagne.
€ 42,00

alm, HEISSE BROTE

alm, hot breads

Schneidiger Lois A G O
Tiroler Speck, Zwiebeln, Junglauch
Tyrolean bacon, onions & spring onion
€ 13,90

Lustige Liesl A G O
Ziegenkäse, Honig, Oliven, Schalotten & Tomaten
Goat cheese, honey, olives, shallots and tomatoes
€ 13,90

Feuriger Hias A G O
Chorizo, Tomaten, Mozzarella & Rucola
Chorizo, tomatoes, mozzarella and rocket salad
€ 13,90

alm,SPEZIALITÄTEN
alm,SPECIALITIES

eva,ALM Brett A M G
Bauernspeck, Bergkäse mit Feigen-Senf, Kaminwurzen, Kren,
kalter Schweinebraten & Verhackertes
dazu original Spreewaldgurke und Vinschgerl
Farmers bacon, mountain cheese with fig-mustard, Austrian smoked sausage, horseradish, cold roast pork & chopped bacon spread with original pickled Spreewald gherkin and "Vinschgerl" bun
€ 23,60

Original Spreewaldgurke aus der Dose M
Original pickled Spreewald gherkin
€ 7,40

Marinierte Spareribs A G L M
mit Ofenkartoffel, Sour Cream & Sweet Chili Sauce
Marinated spare ribs | baked potato | herbal sour cream & sweet, chili sauce
€ 23,60

Chickenwings mit Potato-Wedges A C G L
dazu Cocktail-Dip & Sweet Chili Sauce
Chicken wings with potato wedges
served with cocktail-dip & sweet chili sauce
€ 21,40

Entrecôte (200g) oder Rinderfilet (200g)
mit Kräuterbutter G L M
dazu Ofenkartoffel oder Pommes frites mit Cream Dip und gegrilltem Gemüse
Entrecôte (200g) or beef fillet (200g) with herb butter
baked potato or chips with fine herb sour cream and grilled vegetables
Entrecôte € 34,80
Rinderfilet € 46,00

alm, SCHMAUS A G L M

Chickenwings, Beefburger, Mini-Bratwürstl und Spareribs
mit Potato Wedges und Spreewaldgurke mit
Sweet Chili Sauce, Sour Cream-& Cocktail Dip

Chickenwings, beefburger, mini roast-saussage, spareribs
with potato wedges & original pickled Spreewald gherkin
with sweet chili sauce, sour cream-& cocktail dip

€ 25,90 p. Pers.

ab/from 2 Pers.

alm, FONDUE

alm, Brot: Schneidiger Lois. (Tiroler Speck | Zwiebeln | Junglauch)

Fonduetopf mit dem Besten vom Rind, Kalb, Hühnerbrust und Garnelenm, dazu Ofenkartoffel oder Wedges, frisches Gemüse, Vinschgerl und hausgemachte Saucen

AUF VORBESTELLUNG
PRE-ORDER REQUIRED

Fondue Consomme mit Sherry

♡♡♡

alm, bread: Schneidiger Lois: Tyrolean bacon | onions | spring onion

Fondue-pot with pieces of beef, veal, chicken and shrimps
baked potato, wedges, fresh vegetables
Vinschgerl-bun and home-made dips

Fondue consommé with sherry

€ 44,00 p. Pers.
ab/from 2 Pers.

alm, SPECIALS

AUF VORBESTELLUNG
PRE-ORDER REQUIRED

½ Hummer Thermidor

Süßkartoffelpommes | Ofengemüse | Ciabatta

EUR 88,00

Stör-& Saiblings Kaviar vom Grüll

2x 50 Gramm

Chopped onions and eggs | Sourcream Dip | Blinis | Brioche

EUR 198,00

alm,DESSERTS

Zwetschken Crumble A H O
mit Bourbon Vanilleeis
Plum crumble with Bourbon vanilla ice cream
€ 10,80

Hausgemachter Apfelstrudel A G H
Homemade apple strudel
€ 9,50

...mit Schlagobers oder Vanillesauce G
...with whipped cream or vanilla sauce
€ 10,60

Tages-Sweety A C G
Daily Sweet
€ 8,00

Allergen-Legende

A	Glutenhaltiges Getreide *Glutenous cereal*
B	Krebstiere *Shellfish*
C	Ei *Egg*
D	Fisch *Fish*
E	Erdnuss *Peanut*
F	Soja *Soy*
G	Milch oder Laktose *Milk/Lactose*
H	Schalenfrüchte *Edible nuts*
L	Sellerie *Celery*
M	Senf *Mustard*
N	Sesam *Sesame*
O	Sulfite *Sulfuredioxide/Suplite*
P	Lupinen *Lupine*
R	Weichtiere *Mollusca*

WEINE | WINES

Weisswein | white wine

2020 eva,Edition white Chardonnay Klassik
Weingut Toni Hartl, Reisenberg – Leithaberg
Intensive Burgundernase, feingliedrig, klare geradlinige Frucht, etwas mineralisch, füllig, sehr feine Säure, harmonischer Abgang.
0,125lt Euro 8,40
0,75lt Euro 48,00

2021 Grüner Veltliner Wagram
Weinberghof Fritsch, Kirchberg am Wagram – Wagram
Blasses kühles Gelb mit grünlich angedeuteten Reflexen. Limetten, Mandeln und auf den Punkt gereiftes Steinobst in der Nase. Am Gaumen mit viel Spiel und fein gezeichneter Säure, grazil und gleichzeitig mit druckvoller, substanzreicher Mitte. Im saftigen Finish Noten von Grapefruit.
0,125lt Euro 7,20
0,75lt Euro 42,00

2021 Sauvignon Blanc
Weingut Johann Scheiblhofer, Andau – Neusiedlersee
Dichte Aromenfülle im Bukett, gelber Paprika und schwarze Ribiselbeeren dominieren; am Gaumen von feiner Säure getragen; vielschichtiger Wein, exotische Früchte und Marillen im langen Finish; exzellenter Sauvignon.
0,125lt Euro 7,40
0,75lt Euro 43,00

2021 Grauburgunder Vulkanland DAC

Weingut Krispel, Hof bei Straden – Vulkanland Steiermark.

In der Nase ein feiner Karamellton, Noten von Weißbrot und Birnenaromen. Am Gaumen präsentiert sich der Wein trocken, füllig und kraftvoll, mit harmonischem Körper, saftig exotischen Noten und lang und aromatisch im Nachhall.

0,75lt Euro 53,00

2020 Pouilly Fumé Cuvée Spéciale Argile à S

Domaine Bouchié-Chatellier, Pouilly-sur-Loire – Loire

Dieser Wein entsteht aus den besten Trauben, die auf kalkhaltigen Böden gewachsen sind. Ein Wein mit Finesse, Komplexität und Rundheit.

0,75lt Euro 58,00

Rosé | rosé wine

2021 Rosito

Weingut Toni Hartl, Reisenberg - Leithaberg

Eine Lagencuvée aus mehreren typischen Rotweinsorten. Helles Lachsrosa, spritziger, muskierender Rosé mit enormer Fruchtpräsenz und fruchtigem Tannin. Er verführt mit eleganter Restsüße - ein Rosé der besonderen Qualität. Klassisch - eleganter Speisenbegleiter.

0,125lt Euro 8,00

0,75lt Euro 47,00

Rotwein | red wine

2017 I 2018 eva,Edition red La Liaison

Zweigelt – Blaufränkisch – Cabernet Sauvignon
Weingut Toni Hartl, Reisenberg – Leithaberg

Dunkles Rubin nach schwarzen Beeren, würzig, reife Tanninstruktur, kompakter Körper, nachhaltig am Gaumen, fruchtig-mineralischer Abgang.

0,125lt Euro 8,60
0,75lt Euro 49,00

2019 Zweigelt

Weingut Paul Kerschbaum – Burgenland

Kräftiges Rubingranat, breiter violetter Rand, in der Nase feine Kirschenfrucht, zart blättrig, sehr typisch und einladend, am Gaumen leichtfüßig, zart pfeffrige Würze, bereits trinkanimierend.verfeinert.

0,125lt Euro 8,40
0,75lt Euro 48,00

2018 Blaufränkisch Merlot

Weingut Johann Heinrich, Deutschkreuz – Mittelburgenland

Rubingranat mit violetten Reflexen fruchtig-würziger Duft nach roten und schwarzen Beeren, am Gaumen lebendig strukturiert, mit Kirschen, Weichseln, harmonischer Säure und eingebundenen Tanninen.

0,125lt Euro 8,40
0,75lt Euro 48,00

2019 Das Phantom

Blaufränkisch –Merlot – Cabernet – Syrah

Weingut K+K Kirnbauer, Deutschkreutz – Mittelburgenland

Eine vielschichtige, interessante Nase mit Waldbeer-Preiselbeer-Note, feine Röstaromen aus Barrique-Lagerung im Verbund mit zarten floralen Anklängen. Elegante Cassisfrucht am Gaumen, sehr finessenreich und vollmundig mit langem Abgang.

0,75lt Euro 64,00

2020 Primitivo di Manduria DOP Talò

Cantine San Marzano, San Marzano di San Giuseppe – Apulien

Ein großzügiges Bouquet, das an reife Kirschen und Pflaumen erinnert, mit angenehmen Noten von Kakao und Vanille. Samtige Textur, dichte Struktur und süßliche Noten.

0,75lt Euro 50,00

Top Weine | top wine

Weißwein | white wine

2020 Big John White

Weingut Johann Scheiblhofer, Andau – Neusiedlersee

Chardonnay-Trauben in neuen Barriques vergoren. Der fruchtige Sauvignon Blanc fügt dem vollreifen, charaktervollen Chardonnay eine angenehme Leichtigkeit hinzu und ergänzt ihn mit feinaromatischer Würze und reifer Säure.

0,75lt EURO 50,00

2021 Grüner Veltliner Federspiel Ried Axpoint

Weingut Gritsch, Mauritiushof – Wachau

Ein sehr aromatischer und harmonischer Wein, ausgeglichen und angenehm frisch am Gaumen.
Unkompliziert, fein mineralisch, leichte pfeffrige Nuancen und ein Hauch Limette.

0,75lt Euro 52,00

Rotwein | red wine

2018 Pannobile
Zweigelt, Blaufränkisch und Cabernet Sauvignon
Weingut Judith Beck, Gols – Neusiedlersee
91-93 Punkte Falstaff

Dunkles Rubinrot mit purpurfarbenem Rand, ausgeprägte Frucht, Waldbeeren und Pflaumen, zarte Würze, dicht und stoffig am Gaumen, sehr kompakt und engmaschig, geschmeidige Tannine, angenehme Säure und gute Länge.

0,75lt Euro 68,00

2018 Rosenberg
Zweigelt, Merlot und Cabernet Sauvignon
Weingut Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn – Carnuntum
95 Punkte Falstaff / 3 Sterne Vinaria

Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, fast opale Farbe. In der Nase noch sehr verhalten, wirkt fast noch primärfruchtig, feine Zwetschken und Kirschen. Am Gaumen elegant und voll süßer Beerenfrucht, kompakte Tannine, breitet sich im Mund förmlich aus, feine Würze im Nachhall, sehr gutes Entwicklungspotenzial, finessenreicher und zugleich lagerfähiger Wein.

0,75 lt. Euro 92,00

2015 Steinzeiler

Blaufränkisch (60-80% Cabernet Sauvignon und Zweigelt

Weingut Kollwentz-Römerhof

Sehr dunkles, tiefes weinrot mit viel bläulich-violetten Reflexen. Nobles berauschendes Bouquet, völlig reif in seiner Beerenaromatik,passender Röstton, an frisch gebackenes, dunkles Brot erinnernd, dahinter eine pflaumige, weit ausladende Süße. Im Gaumen Fülle und Eleganz gleichzeitig, völlig harmonisch mit einem finessenreichen, dichten Tanninspiel,noch viel Reserven im langen, erhabenen Finale.

0,75 lt. EUR 138,00

GETRÄNKE | DRINKS

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Römerquelle, still oder prickelnd	0,3 lt.	€ 4,60
Römerquelle, still oder prickelnd	0,7 lt.	€ 7,90
Bergquellwasser	0,7 lt.	€ 2,90
Drink & Donate - € 1,00 pro Flasche geht an ein karitatives Wasser-Projekt		
Coca Cola, Fanta, Sprite	0,25 lt.	€ 4,70
Coca Cola Zero	0,25 lt.	€ 4,70
Almdudler	0,35 lt.	€ 5,40
Orangensaft	0,20 lt.	€ 4,90
Säfte (Apfel, Johannisbeere)	0,25 lt.	€ 4,70
Säfte (Apfel, Johannisbeere)	0,50 lt.	€ 8,50
Säfte gespritzt mit Soda oder Bergquellwasser	0,25 lt.	€ 3,50
Säfte gespritzt mit Soda oder Bergquellwasser	0,50 lt.	€ 6,30
Hollersaft, Soda Zitrone oder Skiwasser gespritzt	0,25 lt.	€ 3,50
Hollersaft, Soda Zitrone oder Skiwasser gespritzt	0,50 lt.	€ 6,30
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,2 lt.	€ 5,20
Lobster Tonic Water | Lemon Mint OUR FAVORITES	0,2 lt.	€ 6,70
Thomas Henry Ginger Beer	0,2 lt.	€ 6,70
Red Bull	0,25 lt.	€ 5,90

TEE

Hey Earl Grey		€ 5,00	
Green Tea Greetings		€ 5,00	
Cool Peppermint		€ 5,00	
Fruit Melody		€ 5,00	
Herbal Sound of the alps		€ 5,00	
Queen Camomile		€ 5,00	

KAFFEE & SCHOKOLADE

Espresso klein		€ 4,20	
Espresso groß		€ 6,90	
Verlängerter		€ 5,00	
Latte Macchiato		€ 6,20	
Cappuccino		€ 5,60	
Kaffee Hag		€ 5,00	
Heiße Schokolade		€ 5,90	
Heiße Schokolade mit Schlag		€ 6,40	
Heiße Schokolade mit Rum/Amaretto		€ 9,50	€ 11,30
Jagatee	0,25 lt.	€ 7,00	
Glühwein	0,25 lt.	€ 7,00	
Irish Coffee		€ 15,90	

CLASSIC APERITIFS

Campari – Soda	4 cl	€ 7,50
Campari – Orange	4 cl	€ 11,50

eva, SPRITZER

Spritzer (weißer, roter, Sommer, süß)		€ 5,30
Aperol – Spritz (Weißwein, Soda, Aperol)	5 cl	€ 9,20
Veneziano (Prosecco, Soda, Aperol)	5 cl	€ 9,60
Hugo		€ 8,80
Winter Spritzer	4 cl	€ 11,80

PROSECCO & CHAMPAGNER

Fl. Prosecco	0,75 l	€ 46,00
Fl. Pet Nat Rose	0,75 l	€ 58,00
Fl. Taittinger Reserve	0,375 l	€ 79,00
Fl. Taittinger Reserve	0,75 l	€ 129,00
Magnum	1,50 l	€ 269,00
Jeroboam	3,00 l	€ 556,00
Metusalem	6,00 l	€ 1.112,00
Fl. Taittinger Rose	0,75 l	€ 148,00
Magnum	1,50 l	€ 307,00
Fl. Moet & Chandon	0,75 l	€ 129,00
Magnum	1,50 l	€ 269,00
Fl. Veuve Clicquot	0,75 l	€ 140,00
Magnum	1,50 l	€ 291,00
Doppelmagnum	3,00 l	€ 600,00
Fl. Veuve Clicquot Rose	0,75 l	€ 159,00
Magnum	1,50 l	€ 329,00
Fl. Dom Perignon	0,75 l	€ 332,00
Fr. Ruinard Brut	0,75 l	€ 185,00
Fr. Ruinard Rose	0,75 l	€ 198,00
Fl. Moet Ice Imperial	0,75 l	€ 174,00
Fl. Moet Ice Rose	0,75 l	€ 186,00
Fr. Veuve Clicquot Rich	0,75 l	€ 152,00
Fr. Veuve Clicquot Rich Rose	0,75 l	€ 167,00

TROPICAL DRINKS

Caipirinha (Cachaca, frische Limette, Rohrzucker)	€ 13,40
Caipiroska (Wodka, frische Limette, Rohrzucker)	€ 14,90
Mojito (Bacardi, frische Limette, Zucker, Minze)	€ 15,80

LONG DRINKS ♡♡♡

Cuba Libre (Havanna 3 anos, Limette, Coca Cola)	€ 14,50
Gin Tonic (Beefeater Gin, Schweppes Tonic Water)	€ 13,20
Lobster Gin Tonic (Henrick's Gin, Gurke)	€ 19,90
Wodka Toni (Absolut Wodka, Schweppes Tonic Water)	€ 13,30
Whisky Cola (Jim Beam Whisky, Coca Cola)	€ 14,60
eva, Moscow Mule (Absolut Wodka, Ginger Beer, Limette)	€ 14,20
Wodka Red Bull	€ 14,40
Wodka Orange, Cola	€ 13,30
Jack Daniels Cola	€ 16,00

SHOTS

Flügerl (Wodka, Red Bull)	€ 5,40
Flying Hirsch	€ 6,00
Eierlikör mit Sahne	€ 5,00
Powderheld (Galliano, Espresso, Schlagsahne)	€ 5,40
Da staubt's (Baileys, Samcuca, Grenadine)	€ 6,00
Pistenflitzer (Tequila, Grand Marnier, Kahlua)	€ 6,80

BITTERS

Averna	2 cl	€ 5,20
Jägermeister	2 cl	€ 5,20
Ramazzotti	2 cl	€ 5,20

LIKÖRE

Amaretto di Saronno	4 cl	€ 9,90
Baileys	4 cl	€ 9,90
Grand Marnier	4 cl	€ 10,80
Malibu	4 cl	€ 9,20

COGNAC & WEINBRAND

Remy Martin	2 cl	€ 7,40
Hennessy VS	2 cl	€ 8,40

TEQUILA

Olmeca (Silver/Gold)	2 cl	€ 5,10

SCHNÄPSE

Obstler	2 cl	€ 4,30
Marille	2 cl	€ 5,10
Williams	2 cl	€ 5,10
Williams mit Birne	2 cl	€ 5,70
Himbeer	2 cl	€ 5,10
Haselnuss	2 cl	€ 5,10
Zirberl	2 cl	€ 4,70

VODKA

Stolichnaya	4 cl	€ 9,20
Fl. Stolichnaya	75 cl	€ 133,00

GIN

Beefeater	4 cl	€ 9,20
Fl. Beefeater	75 cl	€ 133,00
Hendricks	4 cl	€ 13,30
FL: Hendricks	0,7 l	€ 189,00

RUM

Havana Club 3 anos	4 cl	€ 10,50
Fl. Havana Club 3 anos	75 cl	€ 149,00

WHISKY

Jim Beam	4 cl	€ 10,20
Jameson Irish Whisky	4 cl	€ 11,00
Jack Daniels	4 cl	€ 12,20
Fl. Jack Daniels	75 cl	€ 176,00

BIERE

eva,ALM Bier	0,33 lt.	€ 5,40
Bernsteinfarbenes, unfiltriertes Bier der Kaltenhausener Biermanufaktur		
Strongbow (Gold apple)	0,33 lt.	€ 5,40
Gösser	0,3 lt.	€ 5,20
Gösser	0,5 lt.	€ 7,40
Gösser Natur Radler	0,3 lt.	€ 5,20
Gösser Natur Radler	0,5 lt.	€ 7,40
Saurer Radler	0,33 lt.	€ 4,60
Saurer Radler	0,5 lt.	€ 6,20
Edelweiß Hofbräu	0,3 lt.	€ 5,60
Edelweiß Hofbräu	0,5 lt.	€ 7,80
Erdinger alkoholfrei	0,5 lt.	€ 7,40
Corona	0,33 lt.	€ 5,40
Cola-Weizen, Cola-Gösser, Sprite-Weizen	0,33 lt.	€ 5,20
Cola-Weizen, Cola-Gösser, Sprite-Weizen	0,5 lt.	€ 7,40

With love from Eva. eva