eva alm

Voi lässig. Chillig. Mittendrin.

Schön, dass du da bist

Suppen | Soups

alm, Linseneintopf
Clear broth with thinly sliced pancakes
€ 14,50

alm, Kaspreßknödelsuppe
alm,cheese-dumpling soup
€ 11,60

Kartoffelgulasch mit Debreziner
Potato goulash with spicy sausages
€ 14,50

♡♡♡

alm, Salate
alm,salads

Duett von Loup de Mer und Riesengarnelen
auf Wildkräutersalat mit weißem Traubendressing und Brot
Duet of sea bass and king prawn on herb salad
with white grape dressing and baguette
€ 28,00

Caesar Salad
mit kross gebratener Hühnerbrust und Kräutercroutons
Caesar salad with crispy roasted chicken breast and herb croutons
ohne/without Hühnerbrust/chicken € 14,20 | mit/with Hühnerbrust/chicken € 24,00

eva,ALM BURGER im Vinschgerl

eva,ALM BURGER in „Vinschgerl“ bun

Beef-Burger

mit gebratenem Speck, Zwiebeln, Tomaten und Blattsalaten

with fried bacon, onions, tomatoes and lettuce

€ 18,00

Chicken-Burger

mit gebratener Hühnerbrust, herzhaftem Bergkäse, Tomaten und Guacamole

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

€ 18,00

Vegi-Burger

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 rocket

€ 18,00

Pulled Pork-Burger

mit cole slaw und BBQ Sauce

with cole slaw and BBQ sauce

€ 18,00

Alle Burger werden mit Cocktail Dip serviert.

All burgers are served with cocktail dip

Pommes Frites oder Potato Wedges

mit Ketchup & Mayonnaise

Chips or potato wedges with ketchup & mayonnaise

€ 7,70

Golden Beef Burger

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 with 22 carat gold leaf
garnished with tomatoes, onions, cucumber and lettuce with sour cream,
sweet chili sauce & cocktail dip, chips

Wir empfehlen ein Glas Champagner.

€ 46,00

alm, HEISSE BROTE
alm, hot breads

Schneidiger Lois
Tiroler Speck, Zwiebeln, Junglauch
Tyrolean bacon, onions & spring onion
€ 15,50

Lustige Liesl
Ziegenkäse, Honig, Oliven, Schalotten & Tomaten
Goat cheese, honey, olives, shallots and tomatoes
€ 15,50

Feuriger Hias
Chorizo, Tomaten, Mozzarella & Rucola
Chorizo, tomatoes, mozzarella and rocket salad
€ 15,50

alm,SPEZIALITÄTEN
alm,SPECIALITIES

eva,ALM Brett

Bauernspeck, Bergkäse mit Feigen-Senf, Kaminwurzen, Kren,
kalter Schweinebraten & Verhackertes
dazu Vinschgerl

Farmers bacon, mountain cheese with fig-mustard, Austrian smoked sausage,
horseradish, cold roast pork & chopped bacon spread with "Vinschgerl" bun

€ 26,00

Gambas Pil Pil

Olivenöl | Knoblauch | Chili | Kräuter | Baguette

Olive oil | garlic | chilli | herbs | baguette

€ 21,80

Marinierte Spareribs

mit Ofenkartoffel, Sour Cream & Sweet Chili Sauce

Marinated spare ribs | baked potato | sour cream & sweet chili sauce

€ 25,80

Entrecôte 200g oder Rinderfilet mit Kräuterbutter

dazu Ofenkartoffel oder Pommes Frites mit Sour Cream Dip und gegrilltem Gemüse

Entrecôte 200g or beef filet 200g with herb butter

baked potato or chips with sour cream and grilled vegetables

Entrecôte € 37,50

Beef Filet € 49,00

Ofenkartoffel mit Sour Cream Dip

Baked potato | sour cream

Grillgemüse / grilled vegetables € 17,50

Garnelen / prawns € 26,00

Chickenwings mit Potato Wedges

dazu Cocktail & Sweet Chili Dip

Chicken wings with potato wedges

served with sweet chili & cocktail sauce

€ 23,40

alm, SCHMAUS

ab 2 Personen / from 2 persons

Chickenwings, Beefburger, Mini Bratwürstl und Spare Ribs
mit Wedges, Sour Cream, Sweet Chili & Cocktail Dip
Chickenwings, beefburger, mini bratwurst, spare ribs
with wedges, sour cream, sweet chili & cocktail dip
€ 28,50 pro Person

Käsefondue "Fribourgeoise"

ab 2 Personen / from 2 persons

halb Gruyère-, halb Vacherin Käse

mit Brot | Kartoffel | Weißwein | Kirschschnaps

€ 36,00 pro Person

…ohne Weißwein und Kirschschnaps

€ 36,00 pro Person

… mit zusätzlich

3 Stk. Garnelen pro Person, eingelegten Zwiebeln & Gurken

€ 49,00 pro Person

♡♡♡

half Gruyère, half Vacherin cheese

with bread | potatoes | white wine | cherry brandy

€ 36,00 per person

...without white wine and cherry brandy

€ 36,00 per person

... with additional

3 pcs. prawns per person, pickled onions & gherkins

€ 49,00 per person

alm, FONDUE

ab 2 Personen / from 2 persons

alm, Brot „Schneidiger Lois“ mit Tiroler Speck, Zwiebeln, Junglauch

Fonduetopf mit dem Besten vom Rind, Kalb, Hühnerbrust und Garnelen,
dazu Ofenkartoffel oder Wedges, frisches Gemüse, Vinschgerl und hausgemachte Saucen
Fondue Consomme mit Sherry

alm, bread “Schneidiger Lois” with 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

AUF VORBESTELLUNG
PRE-ORDER REQUIRED

€ 49,00 pro Person

alm,KINDERKARTE

Frittatensuppe
Clear soup with pancake strips
€ 7,40

Montelino
Grillwürstel mit Pommes
Grilled sausages with fries
€ 14,50

Kodok
Ofenkartoffel mit Hühnerstreifen
Baked potato with chicken strips
€ 14,50

Biene Maya
Apfelstrudel
Apple strudel
€ 7,40
mit Sahne / *with whipped cream* € 8,40

alm,DESSERTS

Zwetschken Crumble

mit Bourbon Vanilleeis

Apricot crumble with bourbon vanilla ice cream

€ 11,80

Hausgemachter Apfelstrudel

Homemade apple strudel

€ 10,50

mit Schlagobers oder Vanillesauce / *with whipped cream or vanilla sauce* € 12,00

mit Vanilleeis / *with ice cream* € 12,00

Tages-Sweety

Daily sweet

€ 8,80

mit Vanilleeis / *with vanilla sauce* € 10,90

mit Sahne / *with whipped cream* € 9,40

Allergene? No worries!
Frag einfach unser Team – wir wissen,
was drin ist und was nicht.

WEINE | WINES

Weisswein | white wine

2022 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 8,80
0,75lt Euro 51,00

2022 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 7,70
0,75lt Euro 46,00

2023 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 7,80
0,75lt Euro 47,00

2022 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 56,00

2022 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 79,00

Rosé | rosé wine

2024 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 8,80

0,75lt Euro 51,00

Rotwein | red wine

2022 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 9,00
0,75lt Euro 53,00

2022 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 8,80
0,75lt Euro 52,00

2023 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 8,80
0,75lt Euro 52,00

2022 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 69,00

2018 Sessantanni Primitivo di Manduria DOP

Cantine San Marzano,– Apulien

In der Nase zeigen sich Aromen von Dörrpflaumen und Kirsch-Konfitüre. Darüber hinaus Anklänge von süßen Gewürzen wie Nelken, Zimt und Vanille. Am Gaumen zeigt sich der Sessantanni gut strukturiert. Er schmeckt voll und fleischig, mit einer tollen Säure. Er besitzt sanfte, dennoch Tannine voller Charakter. Im sehr langen Nachhall dieses Rotweins zeigen sich erneut Beeren- und Frucht-Aromen. Dazu kommen Gewürz- und Tabak-Noten zum Tragen.

0,75lt Euro 72,00

Top Weine | top wine

Weißwein | white wine

2023 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 54,00

2023 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 56,00

Rotwein | red wine

2020 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 75,00

2020 / 2021 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 99,00

2017 / 2020 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 148,00

GETRÄNKE | DRINKS

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Römerquelle, still oder prickelnd	0,30 lt.	€ 4,90
Römerquelle, still oder prickelnd	0,70 lt.	€ 7,90
Bergquellwasser	0,70 lt.	€ 3,40
Drink & Donate - € 1,00 pro Flasche geht an ein karitatives Wasser-Projekt		
Coca Cola, Fanta, Sprite, Cola Zero	0,25 lt.	€ 5,00
Coca Cola, Fanta, Sprite, Cola Zero	0,50 lt.	€ 8,20
Almdudler	0,35 lt.	€ 5,90
Orangensaft	0,20 lt.	€ 5,40
Säfte (Apfel, Johannisbeere)	0,25 lt.	€ 5,20
Säfte (Apfel, Johannisbeere)	0,50 lt.	€ 9,20
Säfte gespritzt mit Soda oder Bergquellwasser	0,25 lt.	€ 3,90
Säfte gespritzt mit Soda oder Bergquellwasser	0,50 lt.	€ 6,90
Hollersaft, Soda Zitrone oder Skiwasser gespritzt	0,25 lt.	€ 3,90
Hollersaft, Soda Zitrone oder Skiwasser gespritzt	0,50 lt.	€ 6,90
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,20 lt.	€ 5,70
Lobster Tonic Water | Lemon Mint	0,20 lt.	€ 7,20
Thomas Henry Ginger Beer	0,20 lt.	€ 7,20
Red Bull	0,25 lt.	€ 6,40

TEE

Hey Earl Grey		€ 5,40
Green Tea Greetings		€ 5,40
Cool Peppermint		€ 5,40
Fruit Melody		€ 5,40
Herbal Sound of the alps		€ 5,40
Queen Camomile		€ 5,40

KAFFEE & SCHOKOLADE

Espresso klein		€ 4,60
Espresso groß		€ 7,50
Verlängerter		€ 5,40
Latte Macchiato		€ 6,70
Cappuccino		€ 6,10
Kaffee Hag		€ 5,40
Heiße Schokolade		€ 6,40
Heiße Schokolade mit Schlag		€ 6,90
Heiße Schokolade mit Rum/Amaretto		€ 10,20 / € 12,30
Jagatee	0,25lt	€ 7,50
Glühwein	0,25lt	€ 7,50
Irish Coffee		€ 17,40

CLASSIC APERITIFS

Campari–Soda	4 cl	€ 8,20
Campari–Orange	4 cl	€ 12,50

eva, SPRITZER

Spritzer (weißer, roter, Sommer, süß)		€ 5,80
Aperol–Spritz (Weißwein, Soda, Aperol)	5 cl	€ 10,00
Veneziano (Prosecco, Soda, Aperol)	5 cl	€ 10,40
Hugo (Soda, Prosecco, Holunder)		€ 9,50
Winter Spritzer (Soda, Prosecco, Gin, Pfirsichsirup)	4 cl	€ 12,90

PROSECCO & CHAMPAGNER

Fl. Prosecco	0,75 l	€ 49,00
Fl. Pet Nat Rose	0,75 l	€ 60,00
Fl. Taittinger Reserve	0,375 l	€ 85,00
Fl. Taittinger Reserve	0,75 l	€ 138,00
Fl. Magnum	1,50 l	€ 290,00
Fl. Jeroboam	3,00 l	€ 598,00
Fl. Metusalem	6,00 l	€ 1198,00
Fl. Taittinger Rose	0,75 l	€ 159,00
Fl. Magnum	1,50 l	€ 335,00
Fl. Moet & Chandon	0,75 l	€ 142,00
Fl. Chandon Garden	0,75 l	€ 89,00
Fl. Veuve Clicquot	0,75 l	€ 152,00
Fl. Veuve Clicquot Rose	0,75 l	€ 172,00
Fl. Dom Perignon	0,75 l	€ 365,00
Fl. Ruinart Brut	0,75 l	€ 196,00
Fl. Ruinart Rose	0,75 l	€ 226,00
Fl. Moet Ice Imperial	0,75 l	€ 195,00

TROPICAL DRINKS

Caipirinha (Pitu, frische Limette, Rohrzucker)	€ 14,50
Caipiroska (Wodka, frische Limette, Rohrzucker)	€ 16,20
Mojito (Havanna, frische Limette, Zucker, Minze)	€ 17,00

LONG DRINKS

Cuba Libre (Havanna 3 anos, Limette, Coca Cola)	€ 15,80
Gin Tonic (Beefeater Gin, Schweppes Tonic Water)	€ 14,30
Lobster Gin Tonic (Henrick's Gin, Gurke)	€ 21,80
Wodka Tonic (Absolut Wodka, Schweppes Tonic Water)	€ 14,50
Whisky Cola (Jim Beam Whisky, Coca Cola)	€ 15,90
eva, Moscow Mule (Absolut Wodka, Ginger Beer, Limette)	€ 15,60
Wodka Red Bull	€ 15,60
Wodka Orange, Cola	€ 14,30
Jack Daniels Cola	€ 17,50

SHOTS

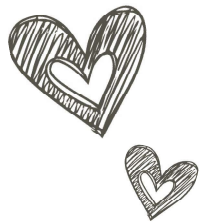
Flügerl (Wodka, Red Bull)	€ 5,80
Flying Hirsch	€ 6,50
Eierlikör mit Sahne	€ 5,40
Powderheld (Galliano, Espresso, Schlagsahne)	€ 5,80
Da staubt's (Baileys, Sambuca, Grenadine)	€ 6,50

BITTERS

Averna	2 cl	€ 5,70
Jägermeister	2 cl	€ 5,70
Ramazzotti	2 cl	€ 5,70

LIKÖRE

Amaretto di Saronno	4 cl	€ 10,80
Baileys	4 cl	€ 10,80
Grand Marnier	4 cl	€ 11,60



COGNAC & WEINBRAND

Remy Martin	2 cl	€ 8,00
Hennessy VS	2 cl	€ 9,00

TEQUILA

Olmeca (Silver/Gold)	2 cl	€ 5,50

SCHNÄPSE

Obstler	2 cl	€ 4,70
Marille	2 cl	€ 5,50
Williams	2 cl	€ 5,50
Williams mit Birne	2 cl	€ 6,20
Himbeer	2 cl	€ 5,50
Haselnuss	2 cl	€ 5,50
Zirberl	2 cl	€ 5,20

VODKA

Absolute Vodka	Fl.	€ 144,00
Absolute Vodka	4 cl	€ 9,80
Fl. Belvedere	75 cl	€ 190,00
Fl. Grey Goose	75 cl	€ 190,00

GIN

Beefeater	4 cl	€ 10,40
Fl. Beefeater	75 cl	€ 144,00
Hendricks	4 cl	€ 14,50
Fl. Hendricks	0,7 l	€ 205,00

RUM

Havana Club 3 anos	4 cl	€ 11,40
Fl. Havana Club 3 anos	75 cl	€ 176,00

WHISKY

Jim Beam	4 cl	€ 11,00
Jameson	4 cl	€ 12,00
Jack Daniels	4 cl	€ 13,00
Fl. Jack Daniels	75 cl	€ 189,00

BIERE

Strongbow Gold apple	0,33 lt.	€ 5,90
Gösser	0,30 lt.	€ 5,70
Gösser	0,50 lt.	€ 7,90
Gösser Natur Radler	0,30 lt.	€ 5,70
Gösser Natur Radler	0,50 lt.	€ 7,90
Saurer Radler	0,33 lt.	€ 5,90
Saurer Radler	0,50 lt.	€ 6,70
Edelweiß Hofbräu	0,30 lt.	€ 6,10
Edelweiß Hofbräu	0,50 lt.	€ 8,40
Erdinger alkoholfrei	0,50 lt.	€ 8,00
Corona	0,33 lt.	€ 5,90
Cola-Weizen, Cola-Gösser, Sprite-Weizen	0,33 lt.	€ 5,70
Cola-Weizen, Cola-Gösser, Sprite-Weizen	0,50 lt.	€ 8,00