



Lieber Gast!

Für die Verwendung von Produkten aus umliegenden Regionen bzw. aus Österreich wurden wir ausgezeichnet.

Rind und Schwein: Fleisch aus Österreich

Milchprodukte: aus Österreich

Eier: aus österreichischer Bodenhaltung

Erdäpfel: Josef Maier, Hausleiten

Gemüse: aus heimischer Landwirtschaft

Wild: Wildverkauf Wieser, Eben im Pongau

Sonstige Spezialitäten:

Bauernhof-Eis: Familie Rettenwender, Filzmoos

Schnäpse: Familie Sulzberger, Filzmoos und Familie Krainer, Pöllau



Tageskarte

Lt. aktueller Tagesempfehlung

Aus'm Almtopf

Filzmooser Leberknödelsupp´n (A,C,G,I,)

Kaspressknödelsupp´n (A,C,G,I,M,)

Bergsteiger Supp´n mit Rindfleisch, Nudeln und Gemüse (AC,I)

Frittatensupp´n (A,C,G,I)

Gulaschsupp`n mit Brot (A,I)

Was Gscheit´s am Teller

*Wiener Schnitzel v. Schwein od. Pute mit Petersilien-Erdäpfel
und Preiselbeeren (A,C,G,)*

*Unterhof Alm Spezial Kotelett vom Schwein mit Speck, Zwiebel,
Pilzgröstel und Erdäpfeln im Reindl serviert (A,I,L,M)*

*Kalbsbackerl mit Erdäpfelpüree (A,G,I,L,M)
und gemischten Salat*

Wildragout mit Rotkraut und Knödel (A,C,G,I,O)

Fleischkrapfen auf Sauerkraut (A,G,)

Alm Kasnocken mit grünen Salat (A,C,G,M,)

Pongauer Selchfleischnocken mit grünen Salat(A,C,G,M,)



Salat

Grüner oder gemischter Salat (M)

Für unsere Kloan

Kinderschnitzel von der Pute mit Pommes(A,C,)

Grillwürstel mit Pommes

Portion Pommes

*Kleiner Kaiserschmarren mit
Zwetschkenröster(A,C,G)*

Was Süß ´s am Teller

*Traditionsreicher Unterhof Alm Kaiserschmarrn
mit Zwetschkenröster(A,C,G)*

Pofesen (A ,C,G)

Apfel oder Heidelbeertopfenstrudel (A,C,G)

mit Schlag (A) oder mit Vanillesauce (A)

*Bauernkrapfen mit
hausgemachter Schwarzbearmarmelade (A,C,G)*

Eispalatschinken (A,C,G)



Zur Jaus´n

Pongauer Speckbrot (A,C,M)

Kasbrot mit dreierlei Kas (A,C ,G,M)

Rohschinkenbrot mit Butter und Kren(A,C,G.M)

Unterhof Alm Brettljaus´n (A,C,G,M)

Wurstsalat mit Almbrot (A,I,J,C)

*Kalter Schweinebraten mit Senf, Kren (A,C,M)
und Almbrot*



**Ihr seid's zu uns gekommen, zu genießen Speis' und Trank -
wir hoffen, Ihr ward zufrieden und sagen herzlichen Dank!**

Unterhof Alm

Unsere Erlebnisgastronomie mit acht verschiedenen Stuben für insgesamt 260 Personen steht Ihnen für Events, wie Hochzeiten (auf besonderen Wunsch Trauung am Almsee oder vor dem Felsenkreuz), Geburtstags-, Advents-, Weihnachts-, Betriebs- und Firmenfeiern, Tagungen oder Seminare, alpenländische Sänger- und Musikantentreffen und diverse Konzerte zur Verfügung.

Falls Sie mal länger bei uns bleiben wollen, im Hotel Unterhof in Filzmoos oder im Landhaus Gabriele (Appartements) warten gemütliche Betten auf Sie und Ihre Gäste.

Das gesamte Unterhof Alm Team beantwortet jederzeit gerne Ihre Fragen.
Weitere Informationen finden Sie auch auf unserer Website unter www.unterhofalm.at

Jeden Montag haben wir Ruhetag
(nicht während der Weihnachtszeit, Ostern und Pfingsten)
Alle Preise verstehen sich inkl. Bedienungsgeld, diverse Steuern und Abgaben.



Die 14 Hauptallergene werden in der Speisekarte mit Buchstaben ausgewiesen.

A.) Getreideprodukte (Gluten haltig):

In Mehl , Stärke, Gries, Flocken, Malz, Keimling, Couscous, Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen und Saucen, Panaden, Wurstwaren, Desserts, ,Schokolade, Eis, u.a..

B.) Krebstiere :

Scampi, Shrimps, Garnelen, Hummer, Langusten, Krebse .u.a..

C.) Eier:

Frittaten, Kuchen, Gebäck, Suppen, Saucen ,Nudeln ,Mayonnaise, Dessert, u.a..

D.) Fisch:

Alle Fischarten, Kaviar, in Salatdressings, Pasten, Suppen, Frittier fett und Eier die mit Fischmehl gefüttert wurden .u.a.

E.) Erdnüsse :

Mehl ,Öl, Saucen, Kuchen, Gebäck, Desserts, Rösti, u.a

F.) Soja :

Tofu, Asiatischer und Vegetarischer Küche, Öl, Margarine,, Milchprodukten, Kakaotränken, Suppen, Saucen, Ketchup, Dessert, u.a.

G.) Milch und Laktose :

In allen Milchprodukten, in Brot, Back-und Wurstwaren, Margarine, Panaden, Aufläufe, Kartoffelpüree ,Suppen, Saucen, Aufstriche, Süßwaren ,u.a.

H.) Nüsse :

Senfpulver, Senfkörner, Dressing, Marinaden, Suppen ,Saucen, Wurst und Fleischwaren, Käse, Aufstriche, Gewürzmischung, u.a.

I + L. Sellerie :

Sesampasta ,Öl ,Samen und Mehl, Brot, Backwaren, Saucen, Vegetarische Küche, u.a.

M.) Senf :

Senfpulver, Senfkörner, Dressing, Marinaden, Suppen ,Saucen, Wurst und Fleischwaren, Käse, Aufstriche, Gewürzmischung, u.a.

K.) Sesam

Öl, Brotwaren, Backwaren, Saucen, Vegetarische Küche, u.a

O.) Schwefeldioxide und Sulfite :

Werden beide eingesetzt in Softdrinks, Bier, Wein, Trockenfrüchte, bei Gemüse Fleisch und Fischprodukten, Chips, Stärke, u.

P.) Lupinen :

Lupinenmehl, -kleie, -tofu, -milch, -Eiweiß Konzentrat und –Ballaststoffe finden Verwendung in Brot und Backwaren, Nudeln, Gewürze, Süßspeisen, u.a.

N.) Weichtiere

Muscheln, Tintenfisch, Schnecken ,Salzgebäck, Würzmischung, Asiatisch Suppen und Saucen, u.a.

.

.