

FRISCH AUS DER REGION

Lokaler Genuss mit Verantwortung

Erntefrische, saisonale Lebensmittel direkt von unseren Partnern aus der Region: So kommt höchste Qualität auf kürzestem Weg von Feld und Wald auf den Teller. Und zwar zu 100 % aus Österreich – dazu verpflichten wir uns als geprüfter und zertifizierter „**AMA GENUSS REGION** Gastronomiebetrieb“. Ein gutes Gefühl zu wissen, wo's herkommt:

Käse vom Augut

Für unsere traditionellen Kasnockn oder knusprigen Kaspressknödel verwenden wir den aromatischen Pinzgauer Käse vom Hofladen Augut in Zell am See. Aus der frischen Milch der Pinzgauer Rinder produziert Familie Pichler nach altem Handwerk den Pinzgauer Käse. Der intensiv duftende Magerkäse reift in großen Laiben sorgfältig gepflegt in der Käsekammer heran.



Brot & Gebäck von der Bäckerei Katschner

Resch und knusprig sind die Semmeln, Weckerl und Brezen unseres Lieblingsbäckers direkt aus dem Ortszentrum von Kaprun. Das Geheimnis der hohen Qualität liegt laut Bäckermeister Günther Katschner in der Einfachheit: „Wir achten auf eine sehr lange Teigführung, reine Handarbeit, kombiniert mit hochwertigem Mehl von regionalen Betrieben und viel Liebe zum Handwerk – daraus entstehen authentische Originale.“

Rindfleisch und Wild von der Gutsverwaltung Fischhorn

Aus der biologischen Landwirtschaft der Gutsverwaltung Fischhorn in Bruck stammt unser zartes Rindfleisch. Im Sommer grast die Mutterkuhherde von Pinzgauer Rindern und Fleckvieh auf den Kapruner Almen. Auch feinstes Wildbret aus dem eigenen Revier – von Rotwild, Rehwild und Gams – und von Damwild und Sikawild aus dem großen Gehege beim Schloss Fischhorn wird vom eignen Metzgermeister sorgfältig verarbeitet und mit dem Zertifikat „Wilde Natur“ direkt aufs Kitzsteinhorn geliefert.

Bio-Eier vom Egarteckhof

Huhn am Egarteckhof in Rettenbach bei Mittersill müsste man sein! Denn hier leben die Hühner nicht nur artgerecht, sondern streng biologisch und wachsen mit viel Liebe, Achtung und Wertschätzung heran. Günter Berger ist Herr über die glücklichen Hühner. Hochwertiges Biofutter aus Österreich und stressfreie, artgerechte Haltung sorgen für einen satt-gelben Dotter.



Alle Preise in Euro inkl. MwSt.
All prices in Euro incl. VAT

Wir akzeptieren
folgende Zahlungsmittel

We accept the following
means of payment



FRESH AND REGIONAL

Local pleasures with responsibility

Freshly harvested, seasonal food from our local partners - that's how top quality from the field and forest reaches the plate by the shortest route. 100% from Austria - that's what we commit ourselves to as a certified "AMA GOURMET REGION Restaurant". It's a good feeling to know, where your food comes from:

Cheese from the Augut estate

For our traditional "Kaesepaetzle" or crunchy "Kaspressknoedel" we use the strong Pinzgauer cheese from the Augut estate's farm shop in Zell am See. The Pichler family makes it by following traditional craft processes and using fresh milk from Pinzgauer cattle. The intensely smelling, low-fat cheese matures in the form of large wheels in the cheese chamber.

Bread from the Katschner bakery

The rolls, buns and pretzels from our favorite bakery in the Kaprun city center are crusty and crisp. According to master baker Günther Katschner, the key to high quality is simplicity: "We focus on extra-long bulk fermentation and handcraft combined with high-quality flour from local businesses - that's how authentic originals are made."

Beef and game from the Fischhorn estate management

Our tender beef comes from the Fischhorn estate management's organic farm in Bruck. In summer, the suckler cow herd of Pinzgauer cattle and Fleckvieh grazes on the pastures of Kaprun. The master butcher also prepares prime game from local hunting grounds - such as red deer, roe deer, fallow deer, Sika deer and chamois - which is "Wild Nature" certified and eventually delivered to the Kitzsteinhorn.

Organic eggs from the Egarteck farm

Chicken on the Egarteck farm in Rettenbach near Mittersill live species-appropriate and strictly organic. They are raised with much love and respect. Günter Berger is the 'lord of the happy chickens'. High-quality organic food as well as stress-free, species-appropriate husbandry ensure deep-yellow yolks.



AUGUT HOFLADEN

Unser lokaler Pinzgauer Käse-Spezialist für unsere Kaspressknödel und Kasnocken
Our local Pinzgau cheese specialist for our Kaspressknödel and Kasnocken



BÄCKEREI KATSCHNER BROT & MEHR
Unser lokaler Partner für Brotspezialitäten direkt aus der Kapruner Backstube
Our local partner for bread specialties straight from the Kaprun bakery



EGARTECKHOF

Unser lokaler Partner für Freiland-Eier und Produkte aus dem Nationalpark Hohe Tauern
Our local partner for free-range eggs and other products from the National Park Hohe Tauern



GUTSVERWALTUNG FISCHHORN

Unser lokaler Partner für feinstes Wildbret aus der Region Nationalpark Hohe Tauern
Our local partner for finest game from the Nationalpark Hohe Tauern region



PINZGAU MILCH

Unser lokaler Partner für Milch, Topfen und Almhüttenkäse
Our local partner for milk, quark and alm hut cheese



SCHULTES FLEISCHHAUEREI

Unser lokaler Metzger, der Fleisch, Wurst und Speck liefert
Our local butcher who delivers meat, sausages and bacon



BIO-HOF HAUSERBAUER

Unser lokaler Partner für Joghurt und Schnäpse
Our local partner for yoghurt and schnapps



VIA CULINARIA

Wir sind eine Station der renommierten Salzburger Genusswege
We are worth a stop off on the renowned Salzburg Genusswege (pleasure paths)



STIEGL BIER

Unser regionaler Partner aus der Salzburger Traditionsbrauerei
Our regional partner from a traditional Salzburg brewery

UNSERE SAISON-EMPFEHLUNGEN aus der Region

OUR SEASONAL RECOMMENDATIONS *from the region*

SUPPE *SOUP* 
KÜRBIS-APFEL-CREMESUPPE PUMPKIN AND APPLE CREAM SOUP 7,70

FISCH *FISH* 
GEBRATENE LACHSFORELLE FRIED SALMON TROUT 22,90
auf Gemüsegröstl mit Chimichurri on vegetable groestl with chimichurri

UNSERE LIEBLINGSWEINE OUR FAVORITE WINES

	WEISS WHITE	ROT RED	
Sauvignon Blanc, Glatzer	1/8l 5,20	Zweigelt Glatzer	1/8l 5,20
Sauvignon Blanc, Glatzer	0,75l 29,50	Zweigelt Glatzer	0,75l 29,50
Grüner Veltliner, Hirsch	0,75l 35,00	Blaufränkisch, Bauer	0,75l 37,50
Riesling Smaragd, Dom. Wachau	0,75l 55,00	Steinzeiler Kollwentz	0,75l 95,00



WILDRAGOUT
HEIMISCHES WILD
mit Semmelknödel und Blaukraut

VENISON STEW
LOCAL VENISON
with bread dumplings and blue cabbage 21,90

KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ALLERGENE | ALLERGENE INFORMATION

1) Milch und Lactose	8) Schwefeldioxid, Sulfit	1) Milk and lactose	8) Sulfur dioxide, sulfite
2) Schalenfrüchte	9) Gluten	2) Nuts	9) Gluten
3) Sellerie	10) Krebstiere	3) Celery	10) Crustacean
4) Senf	11) Ei	4) Mustard	11) Egg
5) Sesamsamen	12) Fisch	5) Sesame	12) Fish
6) Lupine	13) Erdnüsse	6) Lupin	13) Peanut
7) Weichtiere	14) Soja	7) Molusca	14) Soy

UNSERE SUPP'N - jeder Löffel ein Genuss

OUR SOUPS - every spoon a pleasure

KRÄFTIGE RINDSSUPPE

CLEAR SOUP

mit Kräuterfrittaten

with pancake stripes 1, 3, 9, 11

6,40

KASPRESSKNÖDEL - TYPISCH PINZGAUERISCH, HANDGEMACHT

CHEESE DUMPLING - CHARACTERISTIC OF THE REGION, HANDMADE

1 Stück Kaspressknödel in kräftiger Rindssuppe

1 cheese dumpling in clear soup 1, 3, 9, 11

7,80

2 Stück Kaspressknödel in kräftiger Rindssuppe

2 cheese dumplings in clear soup 1, 3, 9, 11

12,00

GROSSER GULASCHSUPPENTOPF - DEFTIG UND WÄRMEND

LARGE GOULASH SOUP - HEARTY AND WARM

hausgemacht, mit Gebäck vom Kapruner Bäckermeister

homemade, with pastries from the Kaprun master baker 1, 3, 9

14,00

A GAUDE GLETSCHER JAUS'N -

mit Salzburger Land Produkten

REGIONAL SLOW FOOD

with products from Salzburger Land



HAUSWURST, SPECK UND GRAMMELSCHMALZ vom Metzgermeister Schultes,

ALMSENNERKÄSE UND BUTTER von der Pinzgauer Milch,

BROT vom Kapruner Bäckermeister

HOUSE SAUSAGE, BACON AND LARD from master butcher Schultes,

ALMSENNER CHEESE AND BUTTER from Pinzgauer Milch,

BREAD from the Kaprun master baker 1, 3, 8, 9

17,90

BROT SPEZIALITÄTEN - vom Katschner Bäcker Kaprun

BREAD SPECIALITIES - from the Katschner Bakery in Kaprun

KAISERSEMMELE

BREAD ROLL 9

1,40

BROTSCHEIBEN

SLICES OF BREAD 9

2,20

GLETSCHER LAUGENBREZEL

GLACIER PRETZEL 9

3,50



G'SUND UND VITAL

HEALTHY AND NUTRITIOUS

GEMISCHTER WINTERLICHER GARTENSALAT MIXED GARDEN SALAD

als Vorspeise mit feiner Essig-Öl-Marinade
as starter with a fine vinegar-oil marinade 3, 4, 8



8,40

als Beilage mit feiner Essig-Öl-Marinade
as side dish with a fine vinegar-oil marinade 3, 4, 8

6,60

CAESAR SALAT NACH ART DES HAUSES CAESAR SALAD HOUSE SPECIAL

mit gegrillter, österreichischer Maishendlbrust, Almkräuter und Kürbiskerne
with grilled breast of Austrian chicken, herbs and pumpkin seeds 1, 3, 4, 8, 9, 11

19,90

gemischter winterlicher Gartensalat mit Caesar Dressing, Croutons und Parmesan
mixed garden salad with Caesar dressing, bread croutons and parmesan 1, 3, 4, 8, 9, 11

15,70

mit Burrata, Basilikumpesto und Tomatenpesto
with burrata, basil pesto and tomato pesto 1, 3, 4, 8



19,90

VEGAN POWER FAKE STEAK

Geschmorte Selleriesteaks auf Gemüse Gerste mit Rote-Bete-Schaum
Braised celery steaks on vegetables pearl barley with beetroot foam 3, 4, 8, 9, 14



16,90

AUS DER NUDELPFANNE

FROM THE PASTA POT

FEINE BANDNUDELN PASTA

mit würzigem Tomaten-Gemüseragout und Kräuterpesto
with a ragout of tomatoes and vegetables served with herbal pesto 3, 9



16,50

JEDEN TAG
EVERY DAY

Frühstück
bis 11:00 Uhr
breakfast
until 11 am



UNSERE KLASSIKER

OUR CLASSICS

PINZGAUER KASNOCK'N IM PFANDL SERVIERT TRADITIONAL „PINZGAU“ CHEESE SPAETZLE

mit original Pinzgauer Bierkäse vom Hofladen Augut Zell am See,
dazu gemischte winterliche Gartensalate

with original Pinzgau beer cheese from "Augut" Farm Shop in Zell am See,
served with a mixed garden salad 1, 3, 4, 8, 9, 11



17,20

Milch aus dem Pinzgau, 6 Wochen Reifung in der Naturrinde und die traditionelle handwerkliche Zubereitung machen den Pinzgauer Bierkäse so besonders – er sorgt für die g'schmackigen Pinzgauer Kasnock'n.

Milk from the Pinzgau, ripened for 6 weeks in a natural rind, and traditional cheese-making methods make Pinzgau beer cheese truly special - giving Pinzgau cheese spaetzle their delicious flavour.



GLETSCHERMÜHLEN-GRÖSTL GLETSCHERMÜHLE-HASH

Goldbraunes Kartoffel-Gröstl mit heimischem Rindfleisch, herzhafter Braunschweiger und Speck, dazu frischer Krautsalat und Bio-Spiegelei

Golden-brown potato hash with local beef, tasty sausage and bacon,
served with fresh cabbage salad and organic fried egg 8, 10

17,20

WIENER SCHNITZEL VOM ÖSTERREICHISCHEN KALB – DAS ORIGINAL WIENER SCHNITZEL (AUSTRIAN VEAL) – THE ORIGINAL

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren
with parsley potatoes and cranberries 1, 5, 9, 11

27,90

Wir servieren Ihnen nur das Original: Fleisch vom heimischen Kalb, umhüllt mit einer feinen Panier und goldgelb in einer Pfanne mit Butterschmalz gebacken.

We only serve you the original: meat of domestic veal, coated in an exquisite crust and fried in the pan with clarified butter until golden yellow.



DAS BESTE AUS DEM OFEN UND VOM GRILL

THE BEST FROM OUR OVEN AND GRILL

BBQ SCHWEINERIPPERL 16 STUNDEN SCHONEND GEGART BBQ SPARERIBS 16 HOURS GENTLY COOKED

mit Ofenkartoffel und Sauerrahmsauce
with baked potato and sour cream sauce 1, 3, 4, 8

21,90

GLETSCHERBRATWURST VOM METZGERMEISTER SCHULTES GRILLED PORK SAUSAGE FROM METZGEREI SCHULTES BUTCHER

mit Sauerkraut, Gröstl und Senf
with pickled cabbage and potato hash 3, 4, 8

17,20

SÜSSES AUS UNSERER MEHLSPEISENKÜCHE

SWEETS FROM OUR OWN CONFECTIONARY

FRISCHER APFELSTRUDEL ODER TOPFENSTRUDEL FRESH APPLE STRUDEL OR CHEESE STRUDEL

mit Vanillesauce
with vanilla sauce 1,9,11



8,70

KAISERSCHMARRN SUGARED AND CUT UP PANCAKE

nach Art des Hauses mit Apfelmus
home-style with apple sauce 1, 9, 11



15,30

RIESENGERMKNÖDEL XXL YEAST DUMPLING

mit Vanillesauce und Mohnzucker
with vanilla sauce and sugared poppy seed 1, 9, 11



10,30

GLETSCHER-KONDI TOREI

Wir lassen nicht backen. Wir backen selber. Unsere Konditoren legen großen Wert darauf, dass Kuchen, Kaiserschmarrn und Strudel stets frisch und mit besten Zutaten zubereitet werden. Mit Leidenschaft für Sie gemacht. Zum Abschluss des Menüs oder zum Kaffee ein süßer Genuss.

GLACIER CONFECTIONARY

We don't buy them, we make them ourselves. Our confectioners place a lot of value on cakes and desserts (such as Kaiserschmarrn and strudel) being prepared with the best and freshest ingredients. They are made for you with passion and are a sweet enjoyment at the end of a meal or with coffee.



GETRÄNKE ALKOHOLFREI

NON ALCOHOLIC DRINKS

VÖSLAUER MINERALWASSER <i>prickelnd oder still</i>	0,33l	4,30
VÖSLAUER MINERALWASSER <i>prickelnd oder still</i>	0,75l	8,00
SODAWASSER	0,3l	3,20
SPARKLING WATER	0,5l	4,20
SODA ZITRONE <i>mit frischem Zitronensaft</i>	0,3l	3,90
SPARKLING WATER <i>with fresh lemon juice</i>	0,5l	4,90
SKIWASSER <i>mit Soda</i>	0,3l	4,20
SKI WATER <i>(sparkling water with raspberry sirup)</i>	0,5l	5,70
APFELSAFT ODER JOHANNISBEER GESPRITZT <i>mit Wasser</i>	0,3l	4,60
APPLE OR BLACK CURRANT JUICE <i>with water</i>	0,5l	5,80
APFELSAFT ODER JOHANNISBEER GESPRITZT <i>mit Soda</i>	0,3l	4,60
APPLE OR BLACK CURRANT JUICE <i>with soda</i>	0,5l	5,80
PEPSI COLA, APFELSAFT ODER JOHANNISBEER	0,3l	4,70
PEPSI COLA, APPLE OR BLACK CURRANT JUICE	0,5l	6,10
PEPSI COLA MAX	0,33l	4,90
SPEZI <i>(cola mixed with lemonade)</i>	0,33l	4,90
ALMDUDLER <i>AUSTRIAN HERBAL LEMONADE</i>	0,35l	4,90
ORANGENLIMONADE <i>ORANGE LEMONADE</i>	0,33l	4,90
RAUCH EISTEE <i>Zitrone ICE TEA lemon</i>	0,33l	4,90
RED BULL	0,25	5,30

HEISSGETRÄNKE

HOT DRINKS

HEISSE SCHOKOLADE <i>HOT CHOCOLATE</i> 1	4,50
<i>mit Schlagobers with whipped cream</i> 1	4,90
<i>mit 2cl Rum und Schlagobers with rum and whipped cream</i> 1	7,20
HEISSE ZITRONE <i>mit frischem Zitronensaft</i>	
HOT WATER <i>with fresh lemon juice</i>	3,90
GLÜHWEIN <i>MULLED WINE</i> 8	6,60
JAGATEE	7,00

KAFFEE von der italienischen Rösterei Lavazza

COFFEE from the italian coffee roaster Lavazza

KLEINER BRAUNER <i>SMALL ESPRESSO</i>	3,90
VERLÄNGERTER (TASSE KAFFEE) <i>CUP OF COFFEE</i>	4,50
CAPPUCCINO ¹	4,80
GROSSER BRAUNER <i>DOUBLE ESPRESSO</i>	5,20
HAFERLKAFFEE <i>LARGE CUP OF COFFEE</i>	5,20
LATTE MACCHIATO ¹	5,50
MILCHKAFFEE <i>MILK COFFEE</i> ¹	5,20

Alle Kaffees sind auch koffeinfrei erhältlich.
All coffees are also available decaffeinated.

TEE von Teekanne Luxury Cup

TEA by Teekanne Luxury Cup



ENGLISH BREAKFAST (Schwarztee), HOCHLAND GRÜN TEE,
FRÜCHTE TEE, ALPENKRÄUTER TEE, PFEFFERMINZ TEE

ENGLISH BREAKFAST (<i>black tea</i>), HIGHLAND GREEN TEA, ALPINE HERBAL TEA, PEPPERMINT TEA	4,20
mit 2cl Rum/with 2cl rum	6,50

BIER VOM FASS

DRAUGHT BEER

STIEGL GOLDBRÄU	0,3l	4,50
STIEGL GOLDBRÄU ⁹	0,5l	6,10
STIEGL ZITRONEN RADLER NATURTRÜB	0,3l	4,50
STIEGL LEMON SHANDY NATURALLY CLOUDY ⁹	0,5l	6,10
FRANZISKANER WEISSBIER HELL	0,3l	4,90
FRANZISKANER WHEAT BEER ⁹	0,5l	6,40

ALKOHOLFREIE FLASCHENBIERE

NON ALCOHOLIC BOTTLED BEER

FRANZISKANER WEISSBIER ALKOHOLFREI		
FRANZISKANER NON ALCOHOLIC WHEAT BEER	0,5l	6,30
STIEGL FREIBIER ALKOHOLFREI		
STIEGL NON ALCOHOLIC „FREIBIER“	0,5l	5,90

WEIN GEMISCHT

WINE MIXED

WEISS- ODER ROTWEIN SAUER GESPRITZT

WHITE OR RED WINE AND SODA 8

Weingut Müller Kruststetten Weinviertel

APEROL SPRITZ 8



0,25l 4,70

0,3l 7,70

ÖSTERREICHISCHER SEKT

AUSTRIAN SPARKLING WINE

MUSKATELLER SEKT 8

Weingut Müller Kruststetten Weinviertel

0,75l 35,00

PICCOLO SEKT 8

Weingut Müller Kruststetten Weinviertel

0,2l 10,90

KATTUS CUVÉE NO. 1 8

MAGNUM

1,5l 60,00

DOPPELMAGNUM

3,0l 115,00

SCHNÄPSE

SPIRITS

RUM

38% VOL. 2 cl 2,30

WILLIAMS WILLIAMS PEAR SCHNAPPS

2 cl 4,00

WODKA FEIGE WODKA WITH A FIG

2 cl 4,40

WILLI BIRNE PEAR SCHNAPPS with a piece of Pear

2 cl 4,40

JÄGERMEISTER MINIFLASCHE

2 cl 4,40

EDELBRÄNDE

PREMIUM SPIRITS

Bio Hof Hauserbauer, Kaprun

APFEL APPLE

2 cl 5,20

BIRNE PEAR

2 cl 5,20

VOGELBEERE ROWAN BERRY

2 cl 7,30

SCHWARZE WALNUSS BLACK WALNUT

2 cl 5,80

ZWETSCHKE PLUM

2 cl 5,80

ZIRBE PINE

2 cl 6,20