

Willkommen im Alpengasthof

TANNEN-ALM

Liebe Gäste!

Wir freuen uns, Sie als Gast auf der **Tannen-Alm** begrüßen zu dürfen. Wir haben für Sie durchgehend warme Küche von **11.30 Uhr bis 20.30 Uhr**, wobei wir vorwiegend Qualitätsprodukte, wie unsere Heumilch und unseren hausgemachten Naturjoghurt, Rind- Kalb- und Schweinefleisch vom eigenen Bergbauernhof verwenden. Von anliegenden Jagden kommt unser Reh und Hirsch für unsere Wildspezialitäten, Regionalität und Qualität steht bei uns im Vordergrund. In unserer Hausmetzgerei erzeugen wir viele prämierte Produkte von unserem Bergbauernhof, wie unseren **Hirschspeck** (Landessieger Genußkrone und Silbermedaille Speckkaiser), unsere **Kaminwurzeln** (Landessieger Genußkrone und Goldmedaille Speckkaiser), unseren **Karrespeck** (Goldmedaille Speckkaiser), **Bauchspeck** (Goldmedaille Speckkaiser), **Käsewurst**, **Polnische**, unsere **Haussülze** und vieles mehr. Diese Produkte können Sie in unserem neuen Speckkeller als Mitbringsel käuflich erwerben. Wir sind Mitglied beim „**Tiroler Wirtshaus**“, Mitglied bei „**Tiroler Speis aus Bauernhand**“, Mitglied bei „**Gutes vom Bauernhof**“, haben das „**AMA Gastrosiegel**“, sind „**Genußwirt der Genußregion Österreich**“ und die Auszeichnung „**Qualität Tirol**“. Wir verwenden im ganzen Haus kalkfreies und sehr mineralstoffreiches Trinkwasser aus unserer eigenen **Gebirgsquelle auf 1200 Höhenmeter**, die in 5m Tiefe direkt aus dem Felsen entspringt. Wir hoffen, dass Sie mit unseren Leistungen zufrieden sind und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt!

Ihr Helmut Kröll mit Mitarbeitern!





Lieber Gast!

***Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe
wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet:***

***Rind und Schwein: aus der eigenen Landwirtschaft und Metzgerei Gasser in
Aschau***

Milch und Joghurt: aus der eigenen Landwirtschaft

Milchprodukte: aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel

Eier: aus österreichischer Bodenhaltung

***Erdäpfel, Wurzelgemüse, Kraut, Zwiebel und Äpfel: aus heimischer
Landwirtschaft und Giner Gemüse in Thaur***

Wild: von den anliegenden Jagden und Metzgerei Gasser in Aschau



Aus dem Suppentopf

<i>Nudelsuppe</i> <small>ACGL</small>	€ 4,80
<i>Frittatensuppe</i> <small>ACGL</small>	€ 4,80
<i>Backerbsensuppe</i> <small>ACGL</small>	€ 4,80
<i>Pressknödelsuppe</i> <small>ACL</small>	€ 5,30
<i>Leberknödelsuppe</i> <small>ACL</small>	€ 5,30
<i>Gulaschsuppe mit Brot</i> <small>AH</small>	€ 6,80
<i>Erbensuppe mit Würstl</i> <small>ACG</small>	€ 8,10
<i>Tiroler Suppentopf</i> <small>ACGL</small>	€ 8,10

Salate

<i>Kleiner Salat</i> <small>GMO</small>	€ 6,20
<i>Steirer Salat</i> <small>ACGHMO</small>	
<i>Mit Putenbrust im Kürbiskernmantel und Brot</i>	€ 15,00
<i>Putenstreifensalat</i> <small>AGHMNO</small>	
<i>Mit gegrillten Putenstreifen und Brot</i>	€ 15,00
<i>Tiroler Salat</i> <small>AGHMO</small>	
<i>Mit gebratenen Speckstreifen, Zwiebelringen und Brot</i>	€ 15,00
<i>Griechischer Salat</i> <small>AGHMO</small>	
<i>Mit Schafskäse, Oliven und Brot</i>	€ 15,00
<i>Thunfischsalat mit Brot</i> <small>ADGHMO</small>	€ 15,00



A=glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, F=Sojabohnen, G=Milch(einschließlich Laktose)
H=Schalenfrüchte (Nüsse), L = Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, O=Schwefeldioxid und Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere

Kalte Speisen

<i>Räucherplatte</i> <small>ACHO</small>	
<i>Allerlei Hausgeräuchertes</i>	€ 15,00
<i>Speckplatte</i> <small>ACH</small>	€ 15,00
<i>Gemischte Platte</i> <small>ACGH</small>	€ 14,00
<i>Käseplatte</i> <small>ACGH</small>	€ 14,00
<i>Kalter Schweinebraten</i> <small>ACHMO</small>	€ 14,00
<i>Wurstsalat (saure Wurst)</i> <small>ACH</small>	€ 12,50
<i>Haussülze mit Essig und Öl</i> <small>ACHM</small>	€ 14,00
<i>Graukäse mit Essig und Öl oder mit Butter</i> <small>ACGH</small>	€ 14,00
<i>Kaminwurzeln (2 Stück)</i> <small>ACHMO</small>	€ 7,50

Alle Speisen mit Brot



A=glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, F=Sojabohnen, G=Milch(einschließlich Laktose)
H=Schalenfrüchte (Nüsse), L = Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, O=Schwefeldioxid und Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere

Für den kleinen Hunger

<i>Steaktoast</i> <small>ACGHLMNO</small> <i>gegrillter Schweinerücken auf Toast mit Salat.....</i>	€ 15,00
<i>Schinken-Käse-Toast</i> <small>ACGHMO</small> <i>mit Salat.....</i>	€ 12,50
<i>Champignontoast</i> <small>ACGHMO</small> <i>mit Salat.....</i>	€ 13,50
<i>Hawaiitoast</i> <small>ACGHMO</small> <i>mit Salat.....</i>	€ 13,50
<i>Rühreier mit Speck</i> <small>ACGH</small> <i>und Brot.....</i>	€ 8,80
<i>Spiegeleier</i> <small>C</small> <i>mit Röstkartoffel.....</i>	€ 8,80
<i>Currywurst</i> <small>L</small> <i>mit Pommes.....</i>	€ 11,20
<i>Hauswurst</i> <small>AM</small> <i>mit Kartoffel und Sauerkraut.....</i>	€ 11,20
<i>Hauswurst</i> <small>AHM</small> <i>mit Brot.....</i>	€ 6,20
<i>Würstl</i> <small>AHM</small> <i>mit Brot.....</i>	€ 6,20

Für unsere kleinen Gäste

<i>„Max und Moritz“</i> <small>ACGMO</small> <i>kleines Wiener Schnitzel mit Pommes und Salat.....</i>	€ 11,20
<i>„Hänsel und Gretel“</i> <small>AFG</small> <i>kleines Naturschnitzel mit Reis und Gemüse.....</i>	€ 11,20
<i>„Struwelpeter“</i> <i>Bratwürstl mit Pommes.....</i>	€ 8,80
<i>Große Portion Pommes.....</i>	€ 6,20
<i>Kleine Portion Pommes.....</i>	€ 5,00
<i>Spätzle, Knödel, oder Nudeln mit Soße</i> <small>ACG</small>	€ 6,20



A=glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, F=Sojabohnen, G=Milch(einschließlich Laktose)
H=Schalenfrüchte (Nüsse), L = Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, O=Schwefeldioxid und Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere

Hauptspeisen

Tafelspitz mit Wurzelgemüse AO

Mit Meerrettich, Salzkartoffel und Apfelblaukraut..... € 22,50

Jungschweinebraten ACFGL

Mit Semmelknödel, Sauerkraut und Apfelblaukraut..... € 16,50

Gulasch vom Rind ACGMO

Mit Semmelknödel oder Nudeln und Salat..... € 17,50

Naturschnitzel AFGL

Mit Reis, Gemüse und Apfelblaukraut..... € 16,50

Champignonschnitzel AFGL

Mit Reis, Gemüse und Apfelblaukraut..... € 17,50

Tiroler Schnitzel ACGMO

Gefüllt mit Speck und Emmentaler, mit Butterkartoffel und Salat..... € 18,80

Cordon Bleu ACGMO

Vom Schwein mit Pommes, Preiselbeeren und Salat..... € 18,80

Wiener Schnitzel ACGMO

Vom Schwein mit Pommes und Salat..... € 17,50

Gebackener Emmentaler ACGHMO mit Reis, Preiselbeeren und Salat..... € 15,00



A=glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, F=Sojabohnen, G=Milch(einschließlich Laktose)
H=Schalenfrüchte (Nüsse), L = Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, O=Schwefeldioxid und Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere

Hauptspeisen

Tiroler Gröstl CGMO

Röstkartoffel mit Schweinefleisch, Speck Zwiebel, Spiegelei und Salat.....€ 16,50

Hausgemachter Leberkäse CGMO

Mit Röstkartoffel, Spiegelei und Salat.....€ 15,00

Haussülze GMO

Mit Röstkartoffel und Salat.....€ 15,00

Bauernomelette CGMO

Mit Speck, Zwiebel und Salat.....€ 15,00

Schinkenomelette CGMO

Mit Salat.....€ 15,00

Champignonomelette CGMO

Mit Salat.....€ 15,00

Käseomelette CGMO

Mit Salat.....€ 15,00

Käsespätzle geröstet ACGMO

In der Pfanne serviert, mit Salat.....€ 16,50

Käsespätzle in Rahmsoße ACGMO

In der Pfanne serviert, mit Salat.....€ 16,50



A=glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, F=Sojabohnen, G=Milch(einschließlich Laktose)
H=Schalenfrüchte (Nüsse), L = Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, O=Schwefeldioxid und Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere

Grillgerichte

Rumpsteak mit Kräuterbutter AGMO

Mit würzigen Kartoffelspalten, Speckspieß und Salat.....€ 30,00

Rumpsteak in Pfefferrahmsoße AFGLMO

Mit würzigen Kartoffelspalten, Speckspieß und Salat.....€ 30,00

Zwiebelrostbraten medium gebraten AFGL

Mit Salzkartoffel, Gemüse und Apfelblaukraut.....€ 25,00

Grillteller AGLMNO

Gegrilltes Rind-Schweine- und Putenfleisch, Würstl, Speckspieß und Salat.....€ 22,50

Schweinefilet in Champignonrahmsoße AFGLMO

Mit Eierspätzle und Salat.....€ 22,50

Gegrillte Putenbrust AFGLMNO

In Rahmsoße mit knusprigen Röstitalern und Salat.....€ 20,00

Nur auf Vorbestellung

Forelle Gebacken ADGMO (nur jeden Freitag ab 18.00 Uhr)

Mit Butterkartoffel und Salat.....€ 22,50

Kleine Schweinshaxe gegrillt AGMO

Mit Meerrettich, Semmelknödel und Sauerkraut€ 20,00

Große Schweinshaxe gegrillt AGMO

Mit Meerrettich, Semmelknödel und Sauerkraut€ 30,00



A=glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, F=Sojabohnen, G=Milch(einschließlich Laktose)
H=Schalenfrüchte (Nüsse), L = Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, O=Schwefeldioxid und Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtier

Desserts

Kaiserschmarren ACGO

Mit oder ohne Rosinen und Apfelmus.....€ 13,50

Eispalatschinken ACG

Mit Vanilleeis, Sahne und Schokosoße.....€ 13,50

Zillertaler Moosbeernocken ACG

Mit Vanilleeis und Sahne.....€ 13,50

Warmer Schokokuchen ACFGH

Mit Vanilleeis, Sahne und Schokosoße.....€ 10,00

Apfelstrudel ACGH.....€ 5,50

Mit Sahne + € 1,50 mit Vanilleeis + € 1,80 mit Vanillesoße + € 2,20

Topfenstrudel ACGH.....€ 5,50

Mit Sahne + € 1,50 mit Vanilleeis + € 1,80 mit Vanillesoße + € 2,20

Hausgemachter Naturjoghurt mit Früchten G.....€ 8,00

Probieren Sie unsere Eisspezialitäten

(bitte verlangen Sie die Eiskarte)

Oder unsere Kaffeespezialitäten

Und unsere hausgemachten Kuchen und Torten!



A=glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, F=Sojabohnen, G=Milch(einschließlich Laktose)
H=Schalenfrüchte (Nüsse), L = Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, O=Schwefeldioxid und Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere

Alkoholfreie Getränke

Paulaner Weißbier Alkoholfrei A.....	€ 5,20	
Cola, Fanta, Sprite, Spezi.....	0,3 € 3,60	0,5 € 4,80
Coca Cola light.....	0,33 € 4,00	
Almdudler.....	0,25 € 3,60	0,5 € 4,80
Eistee Pfirsich.....	0,3 € 3,60	0,5 € 4,80
Schwasser, Holundersaft.....	mit Wasser oder Soda 0,3 € 3,40	0,5 € 4,60
Apfelsaft, Vitaminsaft, Orangensaft, Johannisbeersaft		
pur 0,3 €3,60	0,5 € 4,80	mit Wasser oder Soda 0,3 € 3,40
0,5 € 4,60		
Gebirgsquellwasser still.....	0,3 € 1,80	0,5 € 2,50
Gebirgsquellwasser prickelnd.....	0,3 € 2,20	0,5 € 3,20

Alkoholische Getränke

Zillertal Premium Pils vom Faß A	0,2 € 3,20	0,3 € 4,00	0,5 € 5,20
<i>hellgolden, schlank, angenehm spritzig, edel gehopft</i>			
Zillertal Radler Naturtrüb vom Faß A	0,2 € 3,20	0,3 € 4,00	0,5 € 5,20
<i>hellgelb, fruchtig und leicht, natürlich frisch</i>			
Zillertal Weißbier vom Faß A	0,2 € 3,20	0,3 € 4,00	0,5 € 5,20
<i>Bernsteinfarben, fruchtig und frisch, vollmundig und naturtrüb</i>			
Zillertal Weißbier Dunkel naturtrüb A			0,5 € 5,20
<i>Kastanienfarben, voll und fruchtig im Geschmack, feines Röstmalzaroma</i>			
Zillertal Schwarzes A Premium Class			0,33 € 5,20
<i>tiefdunkel, leicht malzaromatisch, feinhopfig mit zarter Süße</i>			



A=glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, F=Sojabohnen, G=Milch(einschließlich Laktose)
H=Schalenfrüchte (Nüsse), L = Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, O=Schwefeldioxid und Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere

Warme Getränke

<i>Kleiner Espresso</i>	€ 3,20
<i>Großer Espresso</i>	€ 4,20
<i>Verlängerter</i>	€ 3,50
<i>Haferlkaffee</i>	€ 4,50
<i>Espresso Macchiato</i> <small>G</small>	€ 3,50
<i>Cappuccino</i> <small>G</small> mit Milchschaum.....	€ 4,00
<i>Melange</i> <small>G</small> Kaffee, Milchschaum, Sahne.....	€ 4,40
<i>Kaffee Latte</i> <small>G</small>	€ 4,80
<i>Moccacino hell</i> <small>G</small> weiße Schokosoße, Kaffee, Milchschaum, Sahne, Caramelsoße.....	€ 5,20
<i>Moccacino dunkel</i> <small>G</small> dunkle Schokosoße, Kaffee, Milchschaum, Sahne	€ 5,20
<i>Heiße Schokolade</i> <small>G</small> mit Sahne.....	€ 4,40
<i>Heiße Schokolade</i> <small>G</small> mit Vanille und Sahne.....	€ 4,40
<i>Heiße Milch</i> <small>G</small>	€ 3,20
<i>Verschiedene Teesorten</i>	€ 4,00
<i>Schwarzer Tee mit Rum</i>	€ 5,20
<i>Jägertee</i> ¼ lt.....	€ 7,50
<i>Glühwein</i> ¼ lt.....	€ 7,50

Spirituosen

<i>Zirbelschnaps hausgemacht</i>	2cl € 3,80
<i>Marillenbrand, Williams, Obstler, Meisterwurz, Nußschnaps</i> ...2cl	€ 3,80
<i>Ramazotti, Jägermeister</i>	2cl € 3,80
<i>Aperol Spritzer</i>	€ 6,20



A=glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, F=Sojabohnen, G=Milch(einschließlich Laktose)
H=Schalenfrüchte (Nüsse), L = Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, O=Schwefeldioxid und Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere

Prickelndes

- Gran Cuvee Spumante o.....0,1 lt. € 4,00 0,75 lt. € 28,00
Venetien, Terra Serena frischer und angenehmer Geruch mit fruchtigen Noten nach gelber Frucht, Pfirsich und Aprikose. Am Gaumen zeugt er sich sauber und angenehm harmonisch mit schöner Perlage
- Hugo o.....1/4 lt. € 6,20

Hausweine weiß

- Grüner Veltliner Vogelspiel o.....1/8 lt. € 3,30 1/4 lt. € 6,60
Niederösterreich, Weingut Schmidt in der Nase schöne Apfelfrucht und würzig, am Gaumen sehr harmonisch mit wunderbarem Trinkfluß
- Rivaner lieblich o.....1/8 lt. € 3,30 1/4 lt. € 6,60
Weinviertel, Weingut Schmidt fruchtig nach süßen Pfirsichen, sehr harmonisch mit feiner Restsüße am Gaumen
- Weißwein gespritzt (süß oder sauer) o.....1/4 lt. € 4,00

Flaschenweine weiß

- Grüner Veltliner Federspiel Steinporz o.....0,75 lt. € 33,00
Wachau, Weingut Gebetsberger ein ausdrucksvoller Federspiel mit einer bemerkenswerten Länge und Mineralik! In der Nase entfaltet sich eine tolle Duftigkeit mit zart-rauchigen Noten und einem Würzeschleier, am Gaumen, sehr mineralisch, elegant und finesreich
- Chardonnay o.....0,75 lt. € 30,00
Burgenland Weingut Allacher feiner Duft nach exotischen Früchten, schöne Balance zwischen kräftigem Körper und fein einggliederter milder Säure, sehr viel Anmut trotz voller Kraft, am Gaumen rund und schmelzig
- Sauvignon Blanc Steirische Klassik o.....0,75 lt. € 36,00
Südsteiermark, Weingut Sabathi duftig nach grünem Paprika und grünen Kräutern, urwüchsig und herkunftstypisch, saftige Holunderblüten, pikant, balanciertes Säuregerüst, grasige Komponenten
- Weißburgunder Reserve o.....0,75 lt. € 44,00
Wagram, Weingut Fritz feiner Obstkorb, Blüten und Honig, langer aromatischer Abgang; leichtfüßig-fast spritzig, für seinen Ausdruck ist der hohe Extrakt verantwortlich



Hauswein rot

Zweigelt Abendrot o.....1/8 lt. € 3,30 1/4 lt. € 6,60

Niederösterreich, Weingut Schmidt in der Nase wunderschöne reife Weichselaromen, die sich am Gaumen widerspiegeln, sehr harmonischer, ausdrucksstarker Rotwein

Rotwein gespritzt (süß oder sauer) o.....1/4 lt. € 4,00

Flaschenweine rot

Classic Cuvee (ZW/ME/SL) o.....0,75 lt. € 30,00

Thermenregion, Weingut Aumann eine Cuvee aus den Sorten Zweigelt, Merlot und St. Laurent. Der aus diesen reifen Trauben gewonnene Wein hat eine schöne, leuchtende rubinrote Farbe und ist fruchtig-würzig in der Nase. Im Abgang weich und angenehm abgerundet.

Zweigelt o.....0,75 lt. € 30,00

Neusiedlersee DAC, Weingut Allacher feines dunkles Beerenkonfit, zart blättrige Würze mit Kirschfrucht hinterlegt. Saftig elegant, feines rotes Waldbeerkonfit, am Gaumen stoffige süße Frucht

St. Laurent Reserve o.....0,75 lt. € 34,00

Burgenland, Weingut Lentsch schwarze Kirsche am Gaumen, kompakt und kraftvoll, dichte Tanninstruktur, im Abgang feinfruchtiger Beerennachhall. Lagerpotential!

Redmont (ZW/BF/ME) o.....0,75 lt. € 42,00

Carnuntum, Weingut Markowitsch eine Cuvee aus den Sorten Zweigelt, Blaufränkisch und Merlot. In der Nase rauchige, mineralische Note, dunkelbeerige Anklänge, am Gaumen sehr elegant, dabei sehr engmaschig mit herrlicher Fruchtsüße im Nachhall

Chianti Classico DOCG o.....0,75 lt. € 36,00

Toskan, Il Molino di Grace ein Chianti aus 100% Sangiovese, wie er typischer nicht sein könnte. Die würzigen Aromen sind dominant: Lebkuchengewürz und Sechuanpfeffer, Malz und Leder, Schokolade und Minze neben Datteln, Feigen und einem Hauch englischer Rose



A=glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, F=Sojabohnen, G=Milch(einschließlich Laktose)

H=Schalenfrüchte (Nüsse), L = Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, O=Schwefeldioxid und Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere

Gutes von der Hofmetzgerei

Tannenalm zum Mitnehmen

Kaminwurzeln 5 Stück.....	€ 12,00; 1 Stück.....	€ 2,40
Pfefferkaminwurzeln 5 Stück.....	€ 13,50; 1 Stück.....	€ 2,70
Kräuterkaminwurzeln 5 Stück.....	€ 13,50; 1 Stück.....	€ 2,70
Kaminwurzeln-Trio (1x Pfeffer-, 1x Kräuter- und 1x normale Kaminwurzeln).....	€ 8,10	
Karreespeck (100 g).....		€ 2,20
Bauchspeck (100 g).....		€ 2,20
Lachsschinken (100 g).....		€ 3,00
Wildsalami (1/2 Stange).....		€ 17,50
Polnische (1/2 Stange).....		€ 17,50
Käsewurst (1/2 Stange).....		€ 17,50
Grammelschmalz (1 Becher).....		€ 8,00
Bergkäse* (100 g).....		€ 2,00
Emmentaler* (100 g).....		€ 2,00

*** aus Zillertaler Heumilch**



A=glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, F=Sojabohnen, G=Milch(einschließlich Laktose)
H=Schalenfrüchte (Nüsse), L = Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, O=Schwefeldioxid und Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere