



Food & Drinks

Tageskarte

bis 18:00

Genuss pur

Egal ob traditionelle, regionale Spezialitäten oder internationale Küche, ein kleiner Snack für zwischendurch oder etwas Deftiges für den großen Hunger - wir bieten hausgemachte Gerichte die bestimmt jeden Skifahrergeschmack treffen. Damit es auch immer gut schmeckt, ist neben der appetitanregenden Alpenluft eine weitere Zutat besonders wichtig:

Frische!

Fertig-Fast-Food kann jeder, aber die Verarbeitung frischer Zutaten zu kulinarischen Schmankerln unterscheidet die Besten vom Rest.

Für den Start ^(0*)



Glas Prosecco	0,1 lt
Aperol Spritz mit Weisswein	0,25 lt
Aperol Spritz mit Prosecco	0,25 lt
Hugo mit Weisswein	0,25 lt
Hugo mit Prosecco	0,25 lt
Wildberry Lillet	0,3 lt
Sherry	0,04 lt
Martini Bianco / Extra Dry	0,04 lt
Weißer Spritzer	0,25 lt
Grüner Veltliner	0,125 lt
Roter Spritzer	0,25 lt
Blauer Zweigelt	0,125 lt

Wachmacher

Espresso
Doppelter Espresso
Verlängerter
Cappuccino ^(G*)
Milchkaffee ^(G*)

Gegen die Kälte

Tee (eine Auswahl der Julius Meinl Teewelt)
Heiße Schokolade mit Sahne ^(G*)
Lumumba ^(G*) (heiße Schokolade mit 4cl Rum)
Glühwein
Jagatee

Burger, Wraps & Snacks



Burrata (A, G, H, M, O*)

Burrata auf Rucola, Kirschtomaten und Zitronenzesten.
Basilikum Pesto und Balsamico-Creme

Basic Wrap (A, G, M*)

mit Salat, knackigem Rotkraut, Mozzarella,
Tomaten und Gitterpommes

Chicken Wrap (A, G, M*)

mit Salat, knackigem Rotkraut, Mozzarella,
Tomaten, gegrillten Hühnerstreifen und Gitterpommes

Schinken-Käse-Toast ONLY (A, G*)

mit Ketchup und Mayonnaise

Alm Burger (A, C, G, N, O*)

Gegrilltes Hacksteak im Laugengebäck mit Tomaten, Gurkerl,
Salat, Zwiebel, Speck, Cocktailsauce und Gitterpommes

Crispy Chicken Burger (A, C, G, O, N*)

Goldbraun gebackene Hühnerbrust im Laugengebäck mit Käse,
Gurkerl, Zwiebel, Salat, Cocktailsauce und Gitterpommes

Bauernkartoffel (G, O*)

mit geröstetem Speck, Zwiebel, Rucolasalat
und Joghurt-Kräutersauerrahm

Crispy gebackene Hühnerstreifen (A, C, G*)

mit Trüffelmayonnaise

Pommes Frites (C, M, G*)

mit Ketchup und Mayonnaise

Salzburger Pommes (C, M, G*)

im Kreuzschnitt mit Ketchup und Mayonnaise

Aus`m Suppentopf

Rindsuppe mit Frittaten (A, C, G, L*)

mit frischem Schnittlauch

Gulaschsuppe (A, O, L*)

mit Gebäck

Kaspress-Knödlsupp`n (A, C, G, L, O, F*)

Kaspressknödel mit Schnittlauch

Berge & Indien



Alm Curry Vegetarisch (B, F, E, L, M, N, O, R*)

Rotes Curry mit Wok-Gemüse und asiatischem Duftreis (regular oder spicy)

Alm Curry „mit Alpenfrühlingsrolle“ (B, F, E, L, M, N, O, R*)

Rotes Curry mit Hausgemachter Frühlingsrolle und asiatischen Duftreis (regular oder spicy)

Hendl Curry (B, F, E, L, M, N, O, R*)

Rotes Curry mit frisch gegrillten Hühnerbruststreifen und asiatischen Duftreis (regular oder spicy)

Curry „both worlds“ (B, F, E, L, M, N, O, R*)

Rotes Curry mit frisch gegrillten Hühnerbruststreifen, Garnelen und asiatischen Duftreis (regular oder spicy)

Scampi Curry (B, F, E, L, M, N, O, R*)

Rotes Curry mit frisch gegrillten Garnelen und asiatischen Duftreis (regular oder spicy)



Knackige Salate



Beilagensalat (B, M, O, G*)

Latsch'n „Knusper-Hendl“ Salat (A, C, G, M, O*)

Goldbraun gebackene Hühnerstreifen auf knackig bunten Blattsalaten. Dazu Hausdressing und Parmesanspänen

Latsch'n Hendl Salat (A, G, M, O*)

Gebratene Hühnerstreifen auf knackig bunten Blattsalaten. Dazu Hausdressing und Parmesanspäne

Latsch'n Scampi Salat (B, M, O, G*)

Gebratene Riesengarnelen auf knackig bunten Blattsalaten. Dazu Hausdressing und Parmesanspänen

Bergspezialitäten

Tiroler G'röstl (C, M*)

mit Speck, Schinken, Schweinsbratenstückerl, Zwiebel, Spiegelei und Krautsalat

Pinzgauer Kasnock'n (A, C, G, L, O,*)

Hausgemachte Nockerl, mit Pinzgauer Bierkäse, Zwiebeln und Knoblauch

Latsch'n-Chicken Wings (A, G, F*)

Gebratene Hühnerflügerl mit hausgemachtem Dip, Knoblauchbrot, Ofenkartoffel und Joghurt-Kräutersauerrahm

Latsch'n-Spareribs (A, G, F*)

Hausgebeizte, gegrillte Schweine-Ripperl mit hausgemachtem Dip, Knoblauchbrot und Ofenkartoffel mit Joghurt-Kräutersauerrahm

SCHNITZELVARIATIONEN:

Schnitzel Wiener Art (A, C, G*)

Vom Schwein, mit Pommes Frites und Preiselbeeren

Wiener Schnitzel (A, C, G*)

Vom Kalb, mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Für Leit Mit'n Selbn G'schmack



„Almpartie“ für 2 Personen (A, G, F*)

Hühnerflügerl und Schweine-Ripperl, hausgemachter Dip,
Ofenkartoffel mit Joghurt-Kräutersauerrahm und Knoblauchbrot

„Almpartie“ für 4 Personen (A, G, F*)

Hühnerflügerl und Schweine-Ripperl, hausgemachter Dip,
Ofenkartoffel mit Joghurt-Kräutersauerrahm und Knoblauchbrot

Gschmackig Nudelig

Spaghetti Bolognese (A, C, G, L, O*)

mit Fleischsauce und Parmesan

Spaghetti „Aglio Olio“ (A, C*)

mit Knoblauch-Olivenöl, frischer Chilli und Parmesan

Spaghetti Garnelen (A, B, C, G, L*)

mit drei gegrillten Riesengarnelen, in Knoblauch-Olivenöl mit
Chilli und Parmesan



*Wiener Schnitzel



*Spaghetti Bolognese

Für kloane Trickster

Spaghetti „Bambini“ (A, C, G, L, O*)

mit Fleischsauce

Schnitzel „Schneewittchen“ (A, C, G*)

Kleines Schnitzel Wiener Art mit Pommes und Ketchup

Grillwürstl (M*)

Ein Paar Grillwürstl mit Pommes und Ketchup

Was wäre Obertauern ohne ...



Die Preise sind pro Person - ab 2 Personen

Schweizer Käsefondue (A, G, O, M*)

Spezielle Käsezusammenstellung nach altem Engadiner Rezept, mit gemischtem Sauergemüse, Ofenkartoffel mit Joghurt-Kräutersauerrahm, ein kleiner Beilagen Salat und getoastetem Weiß- und Schwarzbrot

Fondue Bourguignonne (A, C, G, L, M, O, F*)

Classic oder mit Suppe; Rinderfilet, sechs hausgemachte Dips, Baguette, gemischtes Sauergemüse, Ofenkartoffel mit Joghurt-Kräutersauerrahm und einem kleinem Beilagensalat

Latsch'n Tatarenhut (A, C, G, L, M, F, O*)

Eine Auswahl an Filetstücken: Rinderfilet, Schweinefilet, Hühnerfilet, welche von Ihnen selbst aufgespießt werden. Zum Abrunden eine würzige Bouillion mit frischen Gemüse-Julienne und 6 hausgemachten Saucen. Dazu servieren wir einen kleinen Beilagen Salat, gemischtes Sauergemüse, Ofenkartoffel mit Joghurt-Kräutersauerrahm und Baguette



Pizza – hausgemacht



Margherita (A, G*)

Tomatenpulpe, Käse und Oregano

Burrata (A, G*)

Tomatenpulpe, Käse, Burrata, Rucola, Cherrytomaten und Oregano

Funghi (A, G*)

Tomatenpulpe, Käse, frische Champignons, Knoblauch und Oregano

Prosciutto (A, G*)

Tomatenpulpe, Käse, Schinken und Oregano

Toscana (A, G*)

Tomatenpulpe, Käse, Schinken, frische Champignons und Oregano

Salami (A, G*)

Tomatenpulpe, Käse, Salami und Oregano

Diavolo piccante - scharf (A, G*)

Tomatenpulpe, Käse, Salami, Zwiebeln, Pfefferoni, Knoblauch und Oregano

Hawaii (A, G*)

Tomatenpulpe, Käse, Schinken, Ananas und Oregano

Spinaci e Gorgonzola (A, G*)

Tomatenpulpe, Käse, Gorgonzola, Blattspinat und Oregano

Rucola (A, G*)

Tomatenpulpe, Käse, Rucola, Parmesansplitter und Oregano

Jede Pizza wird vor Ort frisch für Sie zubereitet.
Daher ist es nicht immer möglich, diese zeitgleich
mit dem Hauptgang zu servieren.

Pizza – hausgemacht



Quattro Stagioni (A, G*)

Tomatenpulpe, Käse, Schinken, Salami,
frische Champignons, Artischocken und Oregano

Tonno (A, D, G*)

Tomatenpulpe, Käse, Thunfisch,
Zwiebeln, Knoblauch und Oregano

Capricciosa (A, G*)

Tomatenpulpe, Käse, Artischocken,
Schinken, frische Champignons, Oliven und Oregano

Rustica (A, G*)

Tomatenpulpe, Käse, Schinken, Pfefferoni,
Mais, Speck und Oregano

Gamberetti (A, B, G*)

Tomatenpulpe, Käse, Shrimps,
Knoblauch und Oregano

Prosciutto crudo (A, G*)

Tomatenpulpe, Käse, Italienischer
Rohschinken und Oregano



Für Zu- oder Umbestellungen braucht unser
Pizzakoch eine kleine Gedankenstütze, und zwar
pro geändertem oder zusätzlichem Belag € 1,50.

Süsse Versuchungen



Germknödel „schwarz-weiß“ (A, C, G, O*)

mit Mohn und zerlassener Butter

Germknödel „Vanille“ (A, C, G, O*)

mit warmer Vanillesauce und Mohn

Frischer Apfelstrudel (A, C, G, O*)

mit warmer Vanillesauce

Kaiserschmarrn (A, C, G, O*)

mit Zwetschkenröster & Apfelmus

Heiße Liebe (A, C, G*)

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und Schlagobers

Coupe Danmark (A, C, H, G*)

Vanilleeis mit Schokoladensauce
und Schlagobers

Gemischtes Eis mit Schlagobers (A, C, G, H*)

mit Schlagobers, Vanille-, Erdbeer-
und Schokoladeneis

Eine Kugel Eis (A, C, G, H*)



Après Ski Karte



LATSCH'N ALM

Dine & Dance á la carte Restaurant
DJ's, Live-Auftritte u.v.m.



BLACK DIAMOND SCHIRM

Après Ski auf Schienen, immer der Sonne
entgegen.



GRUBER STADL

Urig & Fetzig bis in die Morgenstunden.



SUN DECK

SUN DECK

Unsere sonnige Terasse liegt im Herzen
des ganzen Geschehens.





APRÈS SKI



Après Ski im Herzen Obertauerns!

...wenn man sich nach einem langen Skitag gestärkt hat
und wieder bei Kräften ist, kommt das Highlight:

The party is where we are!

egal ob Latsch'n Alm,
Black Diamond Schirm, Gruber Stadl oder auf
dem Sun Deck.

Hier wird jeden Tag ausgiebig gefeiert.

Internationale Après Ski-Künstler wie

Lorenz Büffel,
Markus Becker,
Matty Valentino,
Mickie Krause,
Tim Toupet,
Alm Klausl

und viele mehr treten wöchentlich **LIVE** in der Latsch'n Alm auf!

Leicht erreichbar an der Brücke Nr. 5, lassen wir es auch in unserem
Snowwhite Schirm und in der QuBar richtig krachen.



Bier



Bier vom Fass	0,4 lt
Radler süß	0,4 lt
Radler sauer	0,4 lt
Hefeweizen vom Fass	0,4 lt
Corona (Flasche)	0,33 lt
Alkoholfreies Bier (Flasche)	0,5 lt
Alkoholfreies Weizen (Flasche)	0,5 lt

Gegen den Durst

Mineralwasser Prickelnd / Still	0,35 lt
Mineralwasser Prickelnd / Still	0,7 lt
Tauernwasser Prickelnd	0,5 lt
Orangensaft	0,25 lt
Apfelsaft	0,25 lt
Apfelsaft gespritzt	0,5 lt
Zitronenlimonade	0,25 lt
Orangenlimonade	0,25 lt
Kräuterlimonade	0,25 lt
Spezi	0,25 lt
Cola	0,25 lt
Skiwasser	0,5 lt
Fruchtsäfte (Marille, Johannisbeere, Multivitamin, Erdbeere)	0,2 lt
Coca Cola Zero	0,3 lt
Schweppes Tonic Water	0,2 lt
Schweppes Bitter Lemon	0,2 lt
Schweppes Wild Berry	0,2 lt
Schweppes Ginger Ale	0,2 lt
Red Bull	0,25 lt

Longdrinks ^(A, 0*) 4CL



Bacardi Cola
Havana Cola
Whiskey Cola
Gin Tonic
Vodka Lemon
Vodka Bull

Die Renner ^(A, 0*) 2CL

Flying Hirsch
Flügerl
Vodka Feige
Williams Birne
Averna Sour
Jägermeister

Meterweise Partypreise ^(A, 0*)

Latsch'n Meter

10 + 1 FOR FREE

11 x Bier ^(A*)
11 x Flying Hirsch
11 x Flügerl
11 x Williams Birne
11 x Vodka Feige

Latsch'n 2 Meter

20 + 2 FOR FREE

1 Meter Bier ^(A*)	11 Stk.
mit	
1 Meter Vodka Feige	11 Stk.
oder	
1 Meter Williams Birne	11 Stk.



Wöchentlich Live-Auftritte von internationalen Après-Ski-Stars wie

**Mickie Krause,
Markus Becker,
Lorenz Büffel
und viele mehr.**

Weitere Infos zu den Events findest du auf
Instagram, Facebook oder auf TikTok: **@grubertauern**

Degistif ^(A, 0*) 2CL



Ramazotti
Averna
Grappa Julia Superiore
Sambuca
Fernet Branca oder Menta
Portwein
Jack Daniel's (Bourbon)
Jim Beam (Bourbon)
Chivas Regal (Scotch)
Hennessy VS (Cognac)
Asbach (Weinbrand)

Schnapslerl ^(0*) 2CL

Zirberl
Nusserl
Williams
Himbeergeist
Vogelbeer
Enzian
Marille
Kirschwasser
Zwetschke
Heidelbeere
Salzburger Bauernschnaps
Tequila (weiß oder gold)

Reisetbauer Brand ^(0*) 2CL

Apfelbrand
Vogelbeerbrand
Zwetschgenbrand
Marillenbrand
Holunderbrand
Williamsbrand

Weisswein 0,75 L



Grüner Veltliner Ried Neuberg (0*)

WEINGUT MÜLLER, KRUSTETTEN - KREMSTAL

Strahlendes Gelb, eleganter, vielschichtiger Charakter mit reifen Fruchtaromen und feiner Würze im Abgang

Grüner Veltliner DAC Klassik (0*)

WEINGUT HOFBAUER-SCHMIDT,
HOHENWARTH - WEINVIERTEL

Er bietet knackige, grüne Äpfel mit Kräuterwürze, mit weißem Pfeffer und schwungvoller Säure

Riesling vom gelben Löss (0*)

WEINGUT EHMOSE, TIEFENTHAL, WAGRAM

Die Trauben dafür stammen aus ausgesuchten Weingärten, deren Böden aus tiefgründigem Löss bestehen, ruhige feine Pfirsichnote, exotische Mangofrucht, ein perfekter, rundum harmonischer Wein mit Substanz, toller Frucht und Eleganz

Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC (0*)

WEINGUT ERWIN SABATHI,
LEUTSCHACH - SÜDSTEIERMARK

Duftig nach roten Ribiseln und Wiesenkräutern, urwüchsig und herkunftstypisch. Saftige Holunderblüten, balanciertes Säuregerüst, grasige Komponenten, entwickelt im Glas ein tiefwürziges Aroma

Weißburgunder (0*)

WEINGUT ANDREAS GSELLMANN,
GOLS, NEUSIEDLERSEE

Gelb mit Grünreflexen, mineralisch ausgeprägte Weingarten-Pfirsich-Aromen, etwas Exotik, gut gespannter Säurebogen

Pinot Grigio IGT Ontagnano (0*)

WEINGUT AZIENDA AGR. DI LENARDO,
OTTAGNANO (FRIAUL) ITALIEN

Seine Frucht reicht von Honig und Wassermelone über Papaya und Kiwi bis hin zu exotischen Aromen von reifer Ananas. Die attraktive Fülle und Konzentration machen diesen Pinot Grigio zu etwas wirklich Besonderem



Roséwein 0,75 L



Rosé (0*)

BIOWEINBAU CHRISTIAN MROZOWSKI, WEINVIERTEL

Kräftiges Altrosa, süße Kirschblüten und Herzkirschen in der Nase. Am Gaumen reife rote Beerenfrüchte, ein fülliger, cremiger Abgang. Eine fruchtige Cuvée aus Blauburger und Zweigelt mit österreichischem Charme

Zweigelt Rosé Göttweiger Berg (0*)

WEINGUT MÜLLER, KREMSTAL

Fruchtig-frischer Rosé mit Aromen von Erdbeeren und Himbeeren, unterlegt von einer dezenten Würze. Die feine Säure sorgt für Lebendigkeit und Trinkfreude – ein idealer Begleiter für leichte Speisen

Rosé vom Zweigelt (0*)

WEINGUT JOSEF EHMOSE, WAGRAM

Fruchtige Aromen von Himbeeren und Erdbeeren mit einer dezenten Kräuterwürze. Am Gaumen frisch und knackig, mit ausgewogener Säure – perfekt für Terrassenmomente



Rotwein 0,75 L



Blauer Zweigelt Ried Heideboden BIO (0*)

WEINGUT ANDREAS GSELLMANN, GOLDS, NEUSIEDLERSEE

Dichtes Dunkelrot, saftige Weichselfrucht und weiches Tannin.

Animierender Trinkfluss mit größtem Trinkvergnügen.

Reift länger im Holzfass

Blaifränkisch Classic DAC (0*)

WEINGUT REUMANN,

DEUTSCHKREUTZ, MITTEL-BURGENLAND

Fruchtbetonter, würziger Wein mit mineralischen Anklängen

von Zwetschken, Kirschen und Weichseln. Saftig, ausgewogen

und schmeichelnd im Abgang

Merlot BIO (0*)

JOHANNESHOF-REINISCH, TATTENDORF, THERMENREGION

Eleganter Rotwein mit Aromen von Brombeeren und Johannisbeeren.

Am Gaumen kräftig, mit fein eingebundenen Tanninen.

Perfekt zu dunklem Fleisch und kräftigem Käse

Kreos Cuvée (BF, SY, ZW, ME, CS) (0*)

WEINGUT JOSEF TESCH,

NECKENMARKT, MITTELBURGENLAND

Tiefdunkles Rubingranat, feine Edelholzwürze und

Herzkirschnoten. Saftig, elegant und mit feiner Fruchtsüße

- ein kraftvoller Speisenbegleiter

Chianti Classico Colombi DOCG (Sangiovese) (0*)

CASTELLO DI QUERCETO, GREVE, TOSKANA

Leuchtendes Rubinrot mit Kirschen und roten Beeren im Bukett.

Harmonisch und elegant mit guter Säure und zarter Fruchtigkeit

nach bis zu 10-monatigem Ausbau in Eichenfässern



Falls Sie Interesse an einer **größeren Weinauswahl** haben, wenden Sie sich bitte an unsere **Bedienung**.

Gerne präsentieren wir Ihnen unsere umfangreiche Weinkarte, in welcher auch **Magnumflaschen** enthalten sind.



Sekt & Prosecco (0*)



	0,75 l	1,5 l
Schlumberger Sparkling	-	-
Schlumberger White	-	-
Schlumberger Rosé	-	-
La Jara	-	-
Prosecco	-	-

Champagner (0*)

	0,75 l	1,5 l
Moët & Chandon Brut	-	-
Moët & Chandon Rosé	-	-
Moët & Chandon Ice	-	-
Moët & Chandon Ice Rosé	-	-
Veuve Cliquot Brut	-	-
Veuve Cliquot Rosé	-	-
Veuve Cliquot Rich	-	-
Veuve Cliquot Rich Rosé	-	-
Dom Pérignon	-	-
Roederer Collection	-	-
Roederer Cristal Brut ab	-	-
Ruinart Rosé	-	-
Laurent Perrier Rosé	-	-
Pommery	-	-
Taittinger	-	-



Unsere ganz Großen (0*)



La Jara	3 l
La Jara	6 l
Schlumberger Sparkling	3 l
Veuve Clicquot Brut	3 l
Veuve Clicquot Brut	6 l
Veuve Clicquot Brut	9 l
Veuve Clicquot Brut	12 l
Veuve Clicquot Brut	15 l
Veuve Ciquot Rosé	3 l
Moët & Chandon Brut	3 l
Moët & Chandon Brut	6 l
Moët & Chandon Rosé	3 l
Moët & Chandon Ice	3 l



FlascherIn (A, 0*)



VODKA

Eristoff Red	0,70 lt
Absolut	0,35 lt
Absolut	0,70 lt
42 Below	0,70 lt
Grey Goose	0,70 lt
Belvedere	0,70 lt

GIN

Gordon's Dry Gin	0,35 lt
Bombay Dry Gin	0,70 lt
Bombay Sapphire	0,70 lt
Hendrick's Gin	0,70 lt
Woodland Sauerland Dry Gin	0,50 lt
Monkey 47	0,50 lt
Blue Gin	0,70 lt
Gin Mare	0,70 lt
Bull Dog	0,70 lt

RUM

Bacardi	0,35 lt
Bacardi	0,70 lt
Havana 3 Jahre	0,70 lt
Havana 7 Jahre	0,70 lt
Captain Morgan	0,70 lt

WHISKEY

Jack Daniels	0,35 lt
Jack Daniels	0,70 lt
Jim Beam	0,35 lt
Jim Beam	0,70 lt
Chivas Regal	0,70 lt

Gibt's auch in groß (A, 0*)



VODKA

Absolut	1,75 lt
Absolut	3 lt
Grey Goose	1,5 lt
Grey Goose	3 lt
Grey Goose	4,5 lt
Belvedere	1,75 lt
Belvedere	3 lt

GIN & RUM

Hendrick's	1,75 lt
Bacardi	1,5 lt



Du möchtest nichts verpassen?



Bleibe up-to-date und folge uns auf Instagram und TikTok:

@Grubertauern.

Dort posten wir Infos und Termine zu unseren Live-Events und viel mehr.

*Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung: Wein enthält Sulfite (0)

***ALLERGENINFORMATION GEMÄSS**

CODEX-EMPFEHLUNG:

A: Glutenthaltiges Getreide	E: Erdnuss	L: Sellerie	P: Lupinen
B: Krebstiere	F: Soja	M: Senf	R: Weichtiere
D: Fisch	H: Schalenfrüchte	O: Sulfite	

Inklusivpreise, etwaige Irrtümer sowie Druck- und Satzfehler vorbehalten.



LIEBE GÄSTE!

Diese Karte ist sehr begehrt.
Sollten Sie diese Karte gerne

Ihr Eigen nennen wollen, ersuchen wir Sie
höflichst, für die Neubeschaffung
einen Beitrag von € 10,- zu leisten.

Vielen Dank!

Gruber Gastronomie & Hotelbetriebe



E 11/24

check us out and stay tuned for future events



@gruberobertauern