HERZLICH Willkommen

bei uns in der Dorfalm!

„Es gfreit uns, dass heit unsere Gäste sats“

Als Land und Gastwirt ist es uns sehr wichtig, dass das was auf dem Teller landet von der Erzeugung bis hin zur Zubereitung von höchster Qualität ist. Ein besonderes Augenmerk legen wir dabei auf Regionalität und Saisonalität. Sehr viele Produkte stammen vom eigenen Hof. In unserem Dorfladen könnt Ihr viele Produkte aus der Region erwerben Auf Wunsch stellen wir euch gerne Gutscheine sowie Geschenks Körbe für alle Anlässe zusammen. Weiteres befindet sich an der Außenseite der Dorfalm ein 24 Stunden Automat, wo es Eier, Speck, Käse frische Milch uvm... gibt.

Wir wünschen euch ein paar schöne Stunden in unserer Dorfalm und hoffen euch mit unseren Speisen und Getränken verwöhnen zu können.

Welcome in our Restaurant. As a farmer and innkeeper, it is very important for us to use high quality products from production to preparation. We pay particular attention to regionality and seasonality. Many products come from our own farm. You can buy many products from the region in our farmer shop. If you wish, we will be happy to put together vouchers and gift baskets for all occasions. There is also a 24-hour vending machine on the outside of the Dorfalm where you can get eggs, bacon, cheese, fresh milk and much more...

We wish you a nice stay in our Dorfalm and hope to be able to spoil you with our food and drinks.

Familie Schiefer und das Dorfalm Team

Vorderklinglhub
BAUERNHOFURLAUB IN FLACHAU

FLACHAU DORFALM LADEN
Restaurant & Dorfladen

Landhaus Olga
Appartements

Eine Bitte hätten wir!

Sollte es zu längeren Wartezeiten bei vollem Hause kommen oder ist etwas nicht zu eurer Zufriedenheit, so lasst es uns wissen. Bitte redet mit uns so wie früher, als es noch kein Internet gab. Wir kümmern uns von Herzen gerne um alles in Ordnung zu bringen.

If there are longer waiting times when the house is full or if something is not to your satisfaction, please let us know. Please talk to us like we used to, when there was no internet. We make every effort to do everything to your satisfaction.

Dorfalm Überraschungsmenü

Fällt es euch auch immer schwer, was Ihr bestellen sollt?
Wir nehmen euch diese Entscheidung gerne ab und versprechen, dass Ihr nicht enttäuscht nach Hause gehen müsst. Schließlich kommen nur beste regionale Zutaten in den Kochtopf, zudem ist die innovative Ader unseres **Küchenchefs Martin Hochwimmer** und seines Teams nicht zu unterschätzen – lasst euch verzaubern von seinen kulinarischen Kreationen.

Surprise menu

Do you always have a hard time deciding what to order?
We‘re happy to make this decision for you and promise that you won‘t go home disappointed. After all, only the best regional ingredients go into the cooking pot, and the innovative streak of our chef Martin Hochwimmer and his team should not be underestimated - let yourself be enchanted by his culinary creations.

4 - Gang Menü / 4-course menu

Gerne auch mit Weinbegleitung / with wine accompaniment

A Ofong / Starter

Gedeck - auf Bestellung

Schmalzkerze, Karreespeck, Bauchspeck,
selbstgemachtes Bauernbrot

Place setting on order - lard candle, loin bacon, streaky bacon, farmers bread

„Hofladenführung“ (Als Vor- oder Hauptspeise)

Jause mit leckeren Produkten aus unserem Hofladen.

“Jause“ with products from our farm shop.

Beef Tartar „klassisch“

mit Senfeis, Toastbrot, gebackenem Dotter und Butter

Beef Tartar with mustard ice-cream, toast and baked yolk

Das Rindfleisch und die Eier kommen von unserem eigenen Hof.
Die Butter aus Salzburg (Salzburg Milch)

Liebe Gäste, Umbestellungen werden mit € 1,50 in Rechnung gestellt.

Dear guests, modifications will be extra charged € 1.50,-

Beef Tartare

Allgemeiner Hinweis:

Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Ebenso möchten wir darauf hinweisen das wir die Rohmilch von unserem eigenen Bauernhof verwenden.

General remark: If you have any questions about allergens and additives, please contact our service staff. We would also like to point out that we use raw milk from our own farm.

A Ofong / Starter

Gebeizte Lachsforelle

mit Birne und Karotte

Marinated salmon trout with pear and carrot

Die Lachsforelle kommt aus dem Bluntautal in Golling

Marinierter Rindfleischsalat

mit roter Zwiebel, Kernöl, Radieschen und Brot

“Marinaded beef salad with red onions, pumpin seed oil, radishes and bread

Das Rindfleisch kommt von unserem eigenen Hof

3erlei Brot

mit hausgemachten Aufstrichen und Verhackertes

three different breads with homemade spreads and minced meat

Die Aufstriche sind hausgemacht / das Verhackte aus Bad Hofgastein (Metzgerei Hutegger)

Hausgemachtes Knoblauchbrot

Homemade garlic bread

Beilagensalat

side salad

Der Blattsalat kommt vom Tauerngarten aus Altenmarkt.

Liebe Gäste, Umbestellungen werden mit € 1,50 in Rechnung gestellt.

Dear guests, modifications will be extra charged € 1.50,-

Marinierter Rindfleischsalat

D'Suppen / *Soup*

Rindssuppe mit...
Beef soup with...

... Fritatten / *stripes of pancake*

... Kaspressknödel / *cheese dumpling*
Der Käse wird aus der eigenen Milch hergestellt.

... Nudeln / *noodles*
Die Nudeln werden aus den Eiern von unserem Hof hergestellt.

... Leberknödel / *liver dumpling*

Hausgemachte Gulaschsuppe
vom Hofrind mit Bauernbrot
Homemade goulash soup with beef and bread from our farm

Erdäpfelcremesuppe
Potato cream soup

... mit Speckkrusteln
with bacon crusts

Liebe Gäste, Umbestellungen werden mit € 1,50 in Rechnung gestellt.
Dear guests, modifications will be extra charged € 1.50,-

Kaspressknödelsuppe

Für unsere kloan Gäst

kids menu

Wiener Schnitzel

mit Pommes frites

Wiener schnitzel with french fries

Grillwürstel

mit Pommes frites

Grilled sausages with french fries

Nudeln

mit Tomatensauce

Noodles with tomato sauce

Spätzle

mit Rahmsauce

Spaetzle with cream sauce

Portion Pommes

mit Ketchup

Portion of french fries with ketchup

Kleiner Kaiserschmarrn

Homemade Kaiserschmarrn

TIPP:

Fragt bei unserem Servicepersonal um Malstifte und Ausmalbilder

Ask our service staff for crayons and coloring pictures

Liebe Gäste, Umbestellungen werden mit € 1,50 in Rechnung gestellt.

Dear guests, modifications will be extra charged € 1.50,-

Saftige Ripperl / *Pork rips*

Schweineripperl aus Österreich

Pork ribs from austria

Als Beilage servieren wir Ihnen wahlweise:
As an accompaniment we serve you either:

- Pommes frites / *french fries*
- Ofenkartoffel / *baked potato*
- Salat / *salad*

D'Hauptspeiße / *Main course*

Dorfalm Cordon bleu

mit Kürbiskernpanier, gefüllt mit hofeigenem Speck
und Bergkäse, dazu Petersilienerdäpfel oder Pommes frites,
dazu servieren wir Preiselbeeren

"Dorfalm Cordon bleu with pumpkin breadcrumbs filled with bacon and mountain cheese from our own farm, served with potatoes or french fries and cranberries

Der Bergkäse wird aus unserer eigenen Milch hergestellt / Fleisch aus Österreich
Kartoffeln aus Spital/Kärnten

Wiener Schnitzel

... vom Schwein mit Petersilienerdäpfel oder Pommes frites,
dazu servieren wir Preiselbeeren
... vom Kalb mit Petersilienerdäpfel oder Pommes frites,
dazu servieren wir Preiselbeeren

Wiener Schnitzel from Pork or from calf with parsley potatoes or french fries, served with cranberries

Schweinefleisch aus Österreich / Kalbfleisch aus Salzburg oder vom eigenen Hof
Kartoffeln aus Spital/Kärnten

Liebe Gäste, Umbestellungen werden mit € 1,50 in Rechnung gestellt.
Dear guests, modifications will be extra charged € 1.50,-

Wiener Schnitzel

D'Hauptspeiße / *Main course*

Filetsteak 220g

mit Pfannengemüse und Rosmarin - Erdäpfel

Filletsteak 220g with vegetables and rosemary - potatoes

Rindfleisch aus Salzburg / vom eigenen Hof

Dazu empfehlen wir: Querbeet Rot - WG Fischer Thermenregion

Gedünsteter Zwiebelrostbraten

mit Bandnudeln und Speckbohnen

Steamed roast beef with onions, tagliatelle and bacon beans

Rindfleisch vom eigenen Hof / Die Bandnudeln werden aus den Eiern von unserem eigenen Hof hergestellt.

Liebe Gäste, Umbestellungen werden mit € 1,50 in Rechnung gestellt.

Dear guests, modifications will be extra charged € 1.50,-

Filetsteak

D'Hauptspeiße / *Main course*

Dorfalm Toast

gegrilltes Hühnerfilet mit Speck, Haussauce, gegrillte Zwiebel und Champignons auf Toastbrot mit Pommes frites oder Salat

Grilled chicken fillet with bacon, house sauce, grilled onions and mushrooms on toasted bread with french fries or salad

Hühnerfleisch aus Österreich

Hausgemachter Leberkäse

mit Röstkartoffeln, Cremespinat und Spiegelei

Homemade meat loaf with roasted potatoes, creamed spinach and fried egg

Rindfleisch vom eigenen Hof / Schweinefleisch aus Österreich /
Eier vom eigenen Hof

Tipp! Unser köstlicher Leberkäse ist, für zu Hause,
zum selber zubereiten in unserem Dorfalmladen erhältlich.

Backhendl

mit Erdäpfelsalat und Kernölvinaigrette

Fried chicken with potato salad and pumpkin vinaigrette

Hühnerfleisch aus Österreich / Steirisches Kernöl / Kartoffel aus Spital-Kärnten

Liebe Gäste, Umbestellungen werden mit € 1,50 in Rechnung gestellt.
Dear guests, modifications will be extra charged € 1.50,-

Backhendl mit Erdäpfelsalat

D'Hauptspeiße / *Main course*

Spaghetti
mit Babyspinat, Cherrytomaten, Knoblauch, Zwiebel,
Pinienkerne und Kuhmilchfrischkäse
Spaghetti with cherry tomatoes, garlic, onions, spinach,
pine nuts and cow´s milk cream cheese

Spaghetti hergestellt aus den Eiern unserer Hofhühner,
Frischkäse vom Hundsalzhof in Flachau

Gebratenes Lachsforellenfilet
mit Graupenbergkäserisotto, Brokkoli und Heufond
Roasted salmon trout fillets with barleycheeserisotto, broccoli and hay juice

Die Lachsforelle kommt aus dem Bluntautal in Golling

Dazu empfehlen wir: Grüner Veltliner - WG Hagn Weinviertel

Kasnocken
mit Röstzwiebel
Cheese spaetzle with fried onion

Käse hergestellt aus der Milch von unserem Hof sowie von der Salzburgmilch

Liebe Gäste, Umbestellungen werden mit € 1,50 in Rechnung gestellt.
Dear guests, modifications will be extra charged € 1.50,-

Spaghetti mit Babyspinat und Kuhmilchfrischkäse

D'Hauptspeiße / *Main course*

Wildkräuterspinatknödel
mit Bergkäsesauce und Schnittlauchöl
Wild herb spinach dumpling with mountain cheese sauce and chive oil
Der Bergkäse wird aus unserer eigenen Milch hergestellt

Dorfalm Salatschüssel
Gemischte Blattsalate mit Hausdressing, Croutons und Granformaggi
mixed leaf salad with house dressing, croutons and grandformaggi
Blattsalat vom Tauerngarten in Altenmarkt

... mit kurzgebratenem Rinderfiletspitzen und Haussauce
with pan-roasted beef fillet tips and house sauce
Rindfleisch vom eigenen Hof oder aus Salzburg

... mit gebratener Lachsforelle
with roasted salmon trout
Lachsforelle aus dem Bluntautal in Golling

... mit gegrilltem Hühnerfilet und Haussauce
with grilled chicken fillet and house sauce
Hühnerfleisch aus Österreich

... mit Kuhmilchfrischkäse
with cow's milk cheese
Kuhmilchfrischkäse vom Hundsalzhof in Flachau

Liebe Gäste, Umbestellungen werden mit € 1,50 in Rechnung gestellt.
Dear guests, modifications will be extra charged € 1.50,-

Wildkräuterspinatknödel

Vorderklinglhub
BAUERNHOFURLAUB IN FLACHAU

Landhaus Olga
Appartements

Unser **Bauernhof** beinhaltet 2 gemütliche, komplett ausgestattete Appartements mit 40m² und 95m². Auf Wunsch liefert Ihnen der Bäcker jeden Morgen frische Brötchen.

Direkt neben unserem Hof befindet sich das **Landhaus Olga**. Dort befinden sich 5 Appartements zwischen 35m² und 45m² mit gemütlicher und kompletter Ausstattung.
Nähere Infos finden Sie unter: www.vorderklinglhub.at

Our farm includes 2 cozy, fully equipped apartments with 40m² and 95m². If you wish, the baker will deliver fresh bread rolls to you every morning.

The Olga country house is right next to our farm. There are 5 Apartments between 35m² and 45m² with comfortable and complete facilities.
Further information can be found at: **www.vorderklinglhub.at**

Beleuchtete Eisstockbahn

Der Spaß für Groß und Klein!

Schnee, Spaß und ein Hauch von Wettbewerb - das sind die Zutaten für ein unvergessliches Erlebnis, das Ihnen und Ihren Freunden ein warmes Lächeln inmitten der Kälte zaubert!
Zusätzlich sorgen wir mit **Glühwein** und **Punsch** für die richtige „Betriebstemperatur“. Optimal in Verbindung mit einem Besuch bei uns im Restaurant!

Reservierung direkt in der Dorfalm,
per E-Mail oder unter +43 (0)6457/3391

Fun for young and old!

Snow, fun and a touch of competition - these are the ingredients for an unforgettable experience that will bring a warm smile to you and your friends magic in the middle of the cold!
We also ensure the right “operating temperature” with mulled wine and punch. Ideal in combination with a visit to our restaurant!
Reservation directly in the Dorfalm, by email or on +43 (0)6457/3391

Hint'noch / dessert

Créme Brûlée
mit Sorbet
Créme Brûlée with sorbet

2erlei Schokoladenmouse
mit Sorbet
Two different chocolate mousse with sorbet

Hausgemachter Kaiserschmarrn
mit Zwetschkenröster, Preiselbeeren und Sauerrahmeis
Homemade Kaiserschmarrn with plum roaster, cranberry and sour cream ice-cream (Since everything is homemade and freshly prepared, there may be a waiting time of 25min)

Da alles selbstgemacht und frisch zubereitet wird, kann es zu einer Wartezeit von 25min kommen. Eier und Milch von unserem eigenen Hof.

Liebe Gäste, Umbestellungen werden mit € 1,50 in Rechnung gestellt.
Dear guests, modifications will be extra charged € 1.50,-

Kaiserschmarrn

Hint'noch / *dessert*

3erlei Käsevariation

mit hausgemachtem Bauernbrot und Chutney

3 cheese variations with homemade farm bread and chutney

PS: Das Chutney und den Käse gibt es auch in unserem Dorfalmladen zu kaufen.

Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel

Homemade apple strudel / curd strudel

... mit Schlagobers / *cream*

... mit Vanilleeis / *vanilla ice cream*

... mit Vanillesauce / *vanilla sauce*

Tageskuchen

a piece of the daily cake

Liebe Gäste, Umbestellungen werden mit € 1,50 in Rechnung gestellt.

Dear guests, modifications will be extra charged € 1.50,-

Apfelstrudel

Eiscreme / *Ice cream*

Bauernhofeis aus Filzmoos

verschiedene Sorten

ice cream made in filzmoos, different sorts

pro Kugel / per scoop

mit Schlagobers / with whipped cream

mit Schokosauce / with chocolate sauce

Dorfalmbecher

Waldbeerjoghurt, Vanille- und Zitroneneis mit Waldbeerragout, Mandeln und Sahne

Wild-berry yoghurt, vanille- and lemon ice-cream with wild-berry ragout and almond

Eispalatschinken

mit Vanilleeis und Schokosauce

with vanilla ice cream and chocolate sauce

Liebe Gäste, Umbestellungen werden mit € 1,50 in Rechnung gestellt.

Dear guests, modifications will be extra charged € 1.50,-

Dorfalmbecher