

Herzlich Willkommen bei uns in der Dorfalm!

In unserem Restaurant ist es uns sehr wichtig, dass wir auf Regionale, Saisonale Qualität achten.

Die meisten Zutaten unserer Gerichte stammen aus der näheren Region.

Das Rindfleisch sowie sämtliche Eier haben wir aus unserer eigenen Landwirtschaft nebenan.

Das Lammfleisch, das wir manchmal auf unserer Wochenkarte haben ist vom Walchaubauern in Flachau.

Sämtliches Wildfleisch kommt aus Flachau.

Im Anschluss zu unserem Restaurant ist unser Dorfladen, wo sie viele Produkte aus der Region erwerben können.

Auf Wunsch stellen wir ihnen gerne Gutscheine sowie Geschenkskörbe zusammen.

Weiters befindet sich an der Dorfalm ein 24Stunden Automat wo Sie Eier, Speck, Käse, frisch Milch uvm. erhalten.

Urlaub Am Bauernhof??

Bitte beachten Sie auch unsere wechselnden Wochenspezialitäten!

Wir beraten Sie gerne!

Sie möchten einmal abschalten vom Alltagstrott und einen gemütlichen Urlaub am Bauernhof verbringen?

Dann sind sie bei uns genau richtig, denn auf unserem Bauernhof Vorderklinglhub

befinden sich 7 Gemütliche Ferienwohnungen.

Besuchen sie unsere Homepage www.vorderklinglhub.at



Alles was du auf deinem Teller findest, trägt zu dem Gesamterlebnis in Form von Geschmack bei! Wir arbeiten ohne „Schnickschnack“ und fokussieren uns auf das Produkt, den Geschmack und natürlich auf Dich!

Ihr Küchenchef „Mario Schmauser“

A'Ofong

Hofladenführung (kleine Jause von den Produkten aus unserem Hofladen) klein/groß

Rindercarpaccio mit Pflücksalat und Kürbiskernpesto

Tafelspitzsulzerl mit Butternusskürbis, Roter Zwiebel, Kernöl-Vogelsalat und Bauernbrot

Marinierte Rote Rüben mit knusprigen Pastinaken, Kuhmilchfrischkäse und eingelegtem Kohlrabi

Beilagensalat

D'Suppen

Rindssuppe mit Frittaten

Rindssuppe mit Kaspressknödel

Rindssuppe mit Nudeln

Rustikale Erdäpfelsuppe mit Wurzelgemüse, getrockneten Steinpilzen und Debreziner Wurst



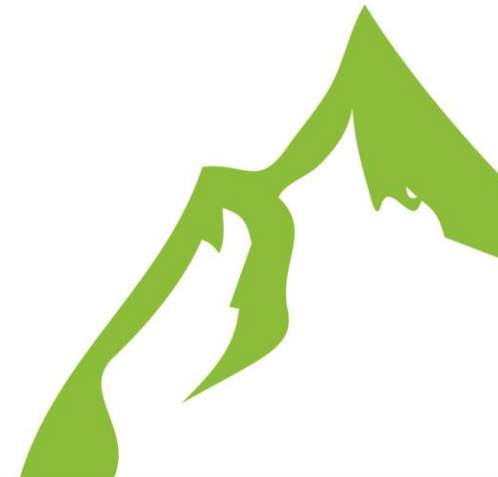
Für unsere kloan Gäst

Wiener Schnitzel mit Pommes

Spaghetti mit Tomatensauce

Grillwürstel mit Pommes

Portion Pommes



Koib, Rind und Fock

Kalbsrahmgulasch mit Serviettenknödel und Creme Fraiche

Geschmorte Schweinsbackerl in Honig-Malzbiersoße, Krenerdäpfel und Karottengemüse

Wiener Schnitzel mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren vom Hofschwein

Beiried vom Pinzgauer Rind 220g mit Gemüse und Topinambur-Erdäpfelgratin

Tiroler Gröstl mit Spiegelei

Fisch und koa Fleisch

Lachsforelle 160g mit rahmigen Wirsinggemüse, knusprige Erdäpfelscheiben und Szegedinerschaum

Bauernkrapfen mit Sauerkraut, brauner Butter und Schnittlauch

Blattsalat mit Kuhmilchfrischkäse, Walnüssen und knusprigen Speck

Kasnocken mit Röstzwiebel und Schnittlauch

Echt siab und Kasig



Tageskuchen mit Schlagobers

Apfelstrudel mit Schlagobers

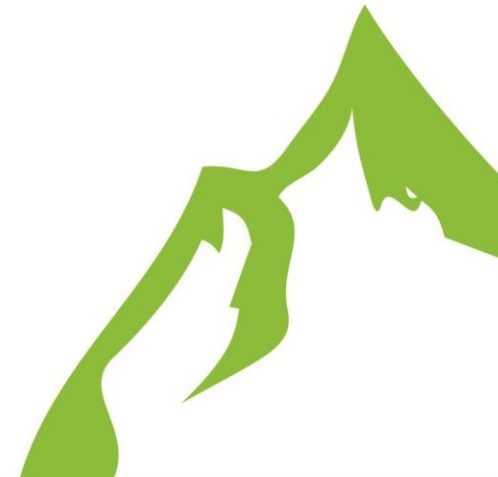
zerlei Käsevariaton mit Krustenbrot und Quittensenf

Marillenpalatschinken

Eispalatschinken

Bauernhofeis aus Filzmoos pro Kugel

(vanille, Schokolade, Buttermilch Heidelbeere, Erdbeere, Walnuss)



Nachmittagskarte von 14:00- 17:00 Uhr

Hofladenführung (kleine Jause von den Produkten aus unserem Hofladen) klein/groß
Rindssuppe mit Frittaten
Rindssuppe mit Nudeln
Beilagensalat

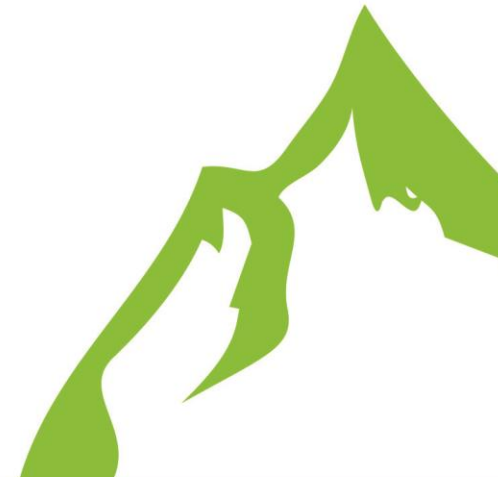
Wiener Schnitzel mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren vom Hofschwein
Bauernkrapfen mit Sauerkraut, brauner Butter und Schnittlauch
Dorfalm Burger mit Pommes frites (Rindfleischpatty (160g) mit Salat, Zwiebel, Tomaten und Speck)
Kasnocken mit Röstzwiebel und Schnittlauch

Tageskuchen mit Schlagobers
Apfelstrudel mit Schlagobers
Bauernhofeis aus Filzmoos pro Kugel
(vanille, Schokolade, Buttermilch Heidelbeere, Erdbeere, Walnuss)



Für unsere kleinen Gäste

Wiener Schnitzel mit Pommes
Spaghetti mit Tomatensauce
Grillwürstel mit Pommes
Portion Pommes



Total Lokal Zwanzig 20

Kreative Jahrgangsschmankerl

Total Lokal Zwanzig 20

**Zart geschmortes vom Flachauer Rind
mit Wurzelgemüse & Serviettenknödel**

€ 20,20

*Total Lokal Twenty 20 - Delicately braised Flachau beef
served with root vegetables & dumplings*

Gemeinsam mit Flachauer Wirten haben wir das „Total Lokal Zwanzig 20“
Gericht entwickelt. Geschmortes vom Flachauer Rind mit Serviettenknödel
und Lifestyle-Wurzelgemüse. Im nächsten Jahr wird es eine neue
Kreation geben. Freut euch schon jetzt!



Total Lokal Twenty 20 Creative vintage titbits

Together with Flachau restaurateurs we have developed the „Total Lokal
Twenty 20“ dish: Braised Flachau beef with dumplings and lifestyle root
vegetables. Next year there will be a new creation.

