

HERZLICH Willkommen

bei uns in der Dorfalm!
„Es freut 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

Vorderklinglhüb 
BAUERNHOFURLAUB IN FLACHAU


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 **Küchenteams** nicht zu unterschätzen – lasst euch von ihren kulinarischen Kreationen verzaubern.

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 kitchen team should not be underestimated - let yourself be enchanted by their culinary creations.*

4 - Gang Menü / 4-course menu

€ 62,50 pro Person

 Gerne auch mit Weinbegleitung (3 Gläser) / with wine accompaniment (3 glasses)
€ 78,50 pro Person



A Ofang / Starter

Gedeck - auf Bestellung

Schmalzkerze, Karreespeck, Bauchspeck,
selbstgemachtes Bauernbrot

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

pro Person € 6,50

„Hofladenführung“ (Als Vor- oder Hauptspeise)

Jause mit leckeren Produkten aus unserem Hofladen.

„Jause“ with products from our farm shop.

kleine Jause € 16,90 | große Jause € 21,50

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)

100g € 18,90 | 180g € 28,90

Dazu empfehlen wir ein
Glas Chardonnay Reserve
1/8l € 7,30

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, dass 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 Ofang / Starter

Rote Rüben Carpaccio

mit Pesto, Pflücksalat und eingelegten Radieschen
Beetroot carpaccio with pesto, lettuce and pickled radishes

€ 12,90

Dazu empfehlen wir ein
Glas Rosé vom Zweigelt
1/8l € 6,20

Marinierter Rindfleischsalat

mit roter Zwiebel, Kernöl, Radieschen und Brot
"Marinated beef salad with red onions, pumpkin seed oil, radishes and bread"

Das Rindfleisch kommt von unserem eigenen Hof

kleine Portion € 14,90 | große Portion € 17,90

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)

€ 9,90

Hausgemachtes Knoblauchbrot

Homemade garlic bread

€ 6,90

Beilagensalat

side salad

Der Blattsalat kommt vom Tauerngarten aus Altenmarkt.

€ 6,90

Habt ihr gewusst, dass der
Tauerngarten nur wenige
Kilometer von uns entfernt ist?
Frischer und regionaler kann man
kaum genießen – das ist quasi
Heimat auf dem Teller!

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

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

D' Suppen / Soup

Rindssuppe mit...

Beef soup with...

... **Frittaten** / *stripes of pancake* € 5,90

... **Kaspressknödel** / *cheese dumpling* € 6,90

Der Käse wird aus der eigenen Milch hergestellt.

... **Nudeln** / *noodles* € 5,10

Die Nudeln werden aus den Eiern von unserem Hof hergestellt.

... **Leberknödel** / *liver dumpling* € 6,90

Hausgemachte Gulaschsuppe

vom Hofrind mit Bauernbrot

Homemade goulash soup with beef and bread from our farm

€ 7,90

Kürbiscremesuppe

mit eigener Einlage

Pumpkin cream soup with own garnish

€ 7,50

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

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



Für unsere kleinen Gäste

kids menu



Wiener Schnitzel

mit Pommes frites

Wiener schnitzel with french fries

€ 9,90

Grillwürstel

mit Pommes frites

Grilled sausages with french fries

€ 8,50

Nudeln Bolognese

€ 8,50

Spätzle

mit Rahmsauce

Spaetzle with cream sauce

€ 7,90



Portion Pommes

mit Ketchup

Portion of french fries with ketchup

€ 6,50



Kleiner Kaiserschmarrn

Da alles selbstgemacht und frisch zubereitet wird,
kann es zu einer Wartezeit von 25min kommen.

Homemade Kaiserschmarrn

*Since everything is homemade and freshly prepared,
there may be a waiting time of 25min)*

€ 9,90

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 ribs

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*

€ 24,90



D' Hauptspeiß / Main course

Dorfalm Cordon bleu

mit Kürbiskernpanier, gefüllt mit hofeigenem Speck
und selbst gereiftem Käse, dazu Petersilienerdäpfel
oder Pommes frites, dazu servieren wir Preiselbeeren

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

Der Käse wird aus unserer eigenen Milch hergestellt / Fleisch aus Österreich
Kartoffeln aus Spittal/Kärnten

€ 22,90

Dazu empfehlen wir unseren
Hauswein Grüner Veltliner Filius
1/8l € 5,30

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 Spittal/Kärnten

vom Schwein / *pork* € 18,50 | vom Kalb / *calf* € 26,90

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

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



D' Hauptspeise / Main course

Filetsteak 220g

mit Pfannengemüse und Rosmarin - Erdäpfel

Filetsteak 220g with vegetables and rosemary - potatoes

Rindfleisch aus Salzburg / vom eigenen Hof

€ 42,90

Dazu empfehlen wir
Wochta Bier aus Großarl
0,33l € 5,20



Rindsgulasch

mit Spätzle

Beef goulash with spaetzle

Rindfleisch vom eigenen Hof

€ 21,90

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.

€ 25,50

Dazu empfehlen wir unseren
Hauswein Dorfalm RED
1/8l € 5,90



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

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



D' Hauptspeiß / 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

€ 19,50

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

€ 15,90

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

Backhendl

mit Erdäpfelsalat und Kernölvinaigrette

Fried chicken with potato salad and pumpkin vinaigrette

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

€ 19,50

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

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



Backhendl mit Erdäpfelsalat

D' Hauptspeise / 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

€ 18,90

Gebratenes Lachsforellenfilet

mit Kräuterrisotto und glacierten Karotten

Roasted salmon trout fillets with herb risotto and glazed carrots

Die Lachsforelle kommt aus dem Bluntautal in Golling

€ 23,50

Dazu empfehlen wir ein
Glas Riesling Stoaraun
1/8l € 5,80

Kasnocken

mit Röstzwiebel

Cheese spaetzle with fried onion

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

€ 14,90

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

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



D' Hauptspeise / 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

€ 17,50

Dorfalm Salatschüssel

Gemischte Blattsalate mit Hausdressing, Croutons und Granformaggi

mixed leaf salad with house dressing, croutons and grandformaggi

Blattsalat vom Tauerngarten in Altenmarkt

€ 13,50

... mit kurzgebratenem Rinderfiletspitzen und Haussauce



with pan-roasted beef fillet tips and house sauce

Rindfleisch vom eigenen Hof oder aus Salzburg

€ 23,50

... mit gebratener Lachsforelle



with roasted salmon trout

Lachsforelle aus dem Bluntatal in Golling

€ 22,50

... mit gegrilltem Hühnerfilet und Haussauce



with grilled chicken fillet and house sauce

Hühnerfleisch aus Österreich

€ 20,50

... mit Kuhmilchfrischkäse

with cow's milk cheese

Kuhmilchfrischkäse vom Hundsalzhof in Flachau

€ 17,50

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

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



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)6457/33911**

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)6457/33911

Hint' noch / dessert

Crème Brûlée

€ 11,50

Dazu empfehlen wir
Auslese süß, Weingut Tement
1/16l € 4,90

2erlei Schokoladenmousse

mit Sorbet

Two different chocolate mousse with sorbet

€ 11,10

Hausgemachter Kaiserschmarrn

mit Zwetschenröster, 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.

€ 15,90

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

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



Hint' noch / dessert

Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel

Homemade apple strudel / curd strudel

... mit Schlagobers / *cream* € 6,50

... mit Vanilleeis / *vanilla ice cream* € 7,70

... mit Vanillesauce / *vanilla sauce* € 7,90

Tageskuchen

a piece of the daily cake

€ 4,90

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

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



Eiscreme / Ice cream

Bauernhofeis aus Filzmoos

verschiedene Sorten

ice cream made in filzmoos, different sorts

pro Kugel / per scoop € 3,30

mit Schlagobers / with whipped cream + € 0,50

mit Schokosauce / with chocolate sauce + € 0,50

Dorfalmbecher

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

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

€ 10,90

Eispalatschinken

mit Vanilleeis und Schokosauce

with vanilla ice cream and chocolate sauce

€ 11,90

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

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

