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 **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
€ 63,50 pro Person

Gerne auch mit Weinbegleitung (3 Gläser) / with wine accompaniment (3 glases)
€ 79,50 pro Person

A Ofong / Starter

Gedeck - auf Bestellung

Schmalzkerze, Karreespeck, Bauchspeck,
selbstgemachtes Bauernbrot

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

pro Person € 6,90

„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 € 22,50

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 € 19,50 | 180g € 29,90

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 Ofong / Starter

Dorfalm „Caprese“

Frischkäse, Tomaten, Rucola und Pesto

Cream cheese, tomatoes, rocket and pesto

Frischkäse vom Hundsalzhof Flachau
Tomaten vom Tauerngarten Altenmarkt

€ 12,90

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

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

kleine Portion € 15,50 | große Portion € 18,50

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)

€ 10,50

Hausgemachtes Knoblauchbrot

Homemade garlic bread

€ 6,90

Beilagensalat

side salad

Der Blattsalat kommt vom Tauerngarten aus Altenmarkt.

€ 7,20

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,-

Marinierter Rindfleischsalat

D'Suppen / *Soup*

Rindssuppe mit...

Beef soup with...

... Fritatten / *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

Knoblauchcremesuppe

mit Schwarzbrotcroutons

Garlic cream soup with bread croutons

€ 7,90

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

€ 9,90

Grillwürstel

mit Pommes frites

Grilled sausages with french fries

1 Stk. € 8,00
2 Stk. € 9,50

Spaghetti Bolognese

€ 8,90

Spätzle

mit Rahmsauce

Spaetzle with cream sauce

€ 7,90

Portion Pommes

mit Ketchup

Portion of french fries with ketchup

€ 6,50

TIPP:

Fragt bei unserem
Servicepersonal um Malsstifte
und Ausmalbilder
oder erkundet Simon's
Bauernhof Rundweg!

Ask our Service staff for crayons
and coloring pictures
or explore Simon's
farm adventure trail!

AMA GENUSS REGION GASTRONOMIE

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:

Dazu empfehlen wir Bier 1/3l € 4,80

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

€ 25,50

Unsere Hausweine / House wines

Hauswein Grüner Veltliner

Qualitätswein, trocken

WG Hagn / Mailberg - Weinviertel

Animiert mit seiner jugendlichen Frische, erinnert an Zitronenmelisse mit einem Hauch weißem Pfeffer, finessenreich und lebendig am Gaumen mit frischer, schön eingebundener Säure.

Animated with its youthful freshness, reminiscent of lemon balm with a hint of white pepper, rich in finesse and lively on the palate with fresh, beautifully integrated acidity.

1/8 l - € 5,30 | 1/4 l - € 10,60
Flasche 0,75l - € 32,00 | Magnum Flasche 1,5l - € 64,00

Dorfalm Red

Qualitätswein, trocken

Weinbau Strommer / Purbach - Neusiedler See

Cuvee vom SY-ME-BF – jugendliches rubinrot, Duft nach roten Beeren und Kirschen, feste Textur, am Gaumen weiche Tanine.

Cuvee from SY-ME-BF – youthful ruby red, scent of red berries and cherries, firm texture, soft tannins on the palate.

1/8 l - € 5,90 | 1/4 l - € 11,80
Flasche 0,75l - € 35,00

Auch in unserem Shop erhältlich!

„Unser Shop bietet Ihnen eine Auswahl an regionalen Produkten, darunter auch unsere Hausweine, die mit viel Liebe hergestellt wurden.
Purer Genuss für die Sinne.“

Eine größere Weinauswahl finden Sie in unserer Weinkarte

You will find a larger selection of wines in our wine list

D'Hauptspeiße / *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

€ 23,90

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* € 18,90 | vom Kalb / *calf* € 27,50

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, Rosmarin-Erdäpfel und Pfeffersauce

Filletsteak 220g with vegetables, rosemary-potatoes and pepper sauce

Rindfleisch aus Salzburg / vom eigenen Hof

€ 43,90

Dazu empfehlen wir
Wochta Bier aus Großarl
0,33l € 5,40

Rindsgulasch

mit Spätzle

Beef goulash with spaetzle

Rindfleisch vom eigenen Hof

€ 21,90

Salzburger „Bierfleisch“

mit Topfen-Serviettenknödel

Salzburger „beer-braised meat“ with curd cheese dumplings

Rindfleisch vom eigenen Hof

€ 22,90

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,-

Salzburger „Bierfleisch“

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

€ 19,90

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

€ 16,50

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

€ 19,90

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 Rucola, Cherrytomaten, Knoblauch, Zwiebel,
Pinienkerne und Kuhmilchfrischkäse

Spaghetti with cherry tomatoes, garlic, onions, rocket,
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 Buttergemüse

Roasted salmon trout fillets with herb risotto and buttered vegetables

Die Lachsforelle kommt aus dem Bluntautal in Golling

€ 24,50

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,-

Spaghetti mit Rucola und Kuhmilchfrischkäse

D'Hauptspeiße / Main course

Wildkräuterspinatknödel

mit Käsesauce und Schnittlauchöl

Wild herb spinach dumpling with cheese sauce and chive oil

Der Käse wird aus unserer eigenen Milch hergestellt

€ 18,50

Dorfalm Salatschüssel

Gemischte Blattsalate mit Hausdressing, Croutons und Granformaggi

mixed leaf salad with house dressing, croutons and grandformaggi

Blattsalat vom Tauerngarten in Altenmarkt

€ 13,90

... mit kurzgebratenem Rinderfilet und Haussauce

with pan-roasted beef fillet and house sauce

Rindfleisch vom eigenen Hof oder aus Salzburg

€ 23,90

... mit gebratener Lachsforelle

with roasted salmon trout

Lachsforelle aus dem Bluntautal in Golling

€ 22,90

... mit gegrilltem Hühnerfilet und Haussauce

with grilled chicken fillet and house sauce

Hühnerfleisch aus Österreich

€ 20,90

... mit Kuhmilchfrischkäse

with cow's milk cheese

Kuhmilchfrischkäse vom Hundsalzhof in Flachau

€ 17,90

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**

Gemütliches Grillen mit Freunden

Grillen einmal anders?

Unter dem Motto **„Grillen einmal anders“** habt Ihr die Möglichkeit bei uns in der Dorfalm **selbst der Grillmeister** zu sein. Das schöne daran? **Wir bereiten alles für euch vor** und Ihr könnt euch bei kühlen Getränken ganz auf den Grill konzentrieren! Perfekt um mit der Familie oder Freunden einmal anders zu grillen!

Reservierung 1-2 Tage davor direkt in der Dorfalm, per E-Mail oder unter +43 (0)6457/33911

Be your own grillmaster!

Barbecuing with a difference! The nice thing about it?
We will prepare everything for you and you can concentrate on the grill with cool drinks!
Perfect for grilling with family or friends in a different way!
Reservation 1-2 days before directly in the Dorfalm, by email or on +43 (0)6457/33911

Hint' noch / dessert

Créme Brûlée

€ 11,90

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

2erlei Schokoladenmousse

mit Sorbet

Two different chocolate mousse with sorbet

€ 11,50

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.

klein € 15,90 | groß € 17,90

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

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

Kaiserschmarrn

Hint' noch / dessert

Grießknödel

mit Mohn, hausgemachter Vanillesauce und Granatapfel

Semolina dumplings topped with poppy seeds, served with homemade vanilla sauce and fresh pomegranate seeds

€ 12,50

Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel

Homemade apple strudel / curd strudel

... mit Schlagobers / *cream* € 6,50

... mit Vanilleeis / *vanilla ice cream* € 8,50

... mit hausgemachter Vanillesauce / *homemade vanilla sauce* € 8,90

Eispalatschinken

mit Vanilleeis und Schokosauce

with vanilla ice cream and chocolate sauce

€ 11,90

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,-

Grießknödel mit Mohn

Eiscreme / Ice cream

Bauernhofeis aus Filzmoos

verschiedene Sorten

ice cream made in filzmoos, different sorts

pro Kugel / per scoop € 3,40
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

€ 11,50

Zwetschkenbecher

Zwetschkenröster, Vanille-, Zwetschken- und Toffeeeis mit Sahne.

Plum compote, vanilla, plum, and toffee ice cream with whipped cream.

€ 11,50

Eiskaffee / Eiskakao

mit Filzmooser Bauernhofeis

Iced coffee / iced cocoa with Filzmoos farm ice cream

€ 12,90

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

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

Dorfalmbecher