



Romantik Hotel & Restaurant
Die Gersberg Alm

Ein herzliches Willkommen!

Wir freuen uns, Sie bei uns kulinarisch zu verwöhnen und geben unser Bestes -
bitte nehmen Sie sich die Zeit zu genießen.

IHR TEAM AM HERD:

Florian², Ralf, Rico, Luca & Petra

Alle in der Karte angeführten Gerichte werden
von 12.00 bis 21.00 Uhr frisch für Sie zubereitet.

Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe sind
wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet:



UNSERE PARTNERBETRIEBE:

RIND, SCHWEIN, WILD UND HUHN:

Fleischhauerei Burgstaller, Zipf

MILCH UND MILCHPRODUKTE:

aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel

HEIMISCHER KÄSE:

aus österreichischer Herstellung

EIER (FREILANDHALTUNG):

Familie Reischenböck, Weng im Innkreis

ERDÄPFEL, OBST UND GEMÜSE DER SAISON:

aus heimischer Landwirtschaft

FRISCHE FISCHE:

Fischzucht Alois Köttl, Neukirchen an der Vöckla,
„die 1. Fischzucht der Monarchie“

Aperitif

GERSBERG SPRIZZ

Heidelbeere | Prosecco | Tonic |
Minze 7,60
alkoholfrei 6,30

CRODINO SPRIZZ (alkoholfrei)

Crodino blonde | Soda 6,50

ZWEIGELT SPARKLING (alkoholfrei)

Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn
6,50

AMERICANO

Mancino Vermouth | Campari | Soda
9,40

MÄDCHENDRINK

Belsazar Rosé Wermut | Cointreau |
Tonic 7,60

Glasweise Empfehlungen

SPRUDEL

BRUT RESERVE ROSÉ | KAMPTAL

Weingut Schloss Gobelsburg, Langenlois
0,1l | 9,50

CRÉMANT D'ALSACE BRUT

BLANC DE BLANC | ELSASS
Henri Kieffer & Fils, Blienschwiller
0,1l | 8,-

WEIß

2024 WACHAU DAC | GRÜNER VELTLINER

FEDERSPIEL „RIED STEIN AM RAIN“,
Johann Bäuerl, Joching
0,125l | 7,-

2024 SÜDSTEIERMARK DAC |

SAUVIGNON BLANC „GAMLITZ“
Engelbert Elsnegg, Gamlitz
0,125l | 7,50

2022 RIESLING „ZILLIKEN“

VDP GUTSWEIN | MOSEL
Forstmeister Geltz, Saarburg
0,125l | 8,-

2024 CHARDONNAY | BURGENLAND

Weingut Gesellmann,
Deutschkreutz
0,125l | 8,-

ROT

2022 ZWEIGELT „HEIDEBODEN“ | BURGENLAND

Weingut Angerhof
Hans Tschida, Illmitz
0,125l | 7,-

2022 „TRIDENDRON“ (ME/CS/BF) | BURGENLAND

Ernst Triebaumer, Rust
0,125l | 8,50

2021 CABERNET SAUVIGNON |

WESTERN CAPE WO
Drostdy Hof, Tulbagh, Südafrika
0,125l | 8,50

2021 „LOUSAS“, VINO DE ALDEA |

RIBEIRA SACRA DO
Envinate Ribeira Sacra, Spanien
0,125l | 9,-

Romantik-Menü „Gersberg Alm“

Genießen Sie unsere spannenden Kompositionen als
5-gängiges Hauben-Menü oder
auch jede Kreation für sich als a la carte Gericht.

SCHWARZWURZEL

Seesaibling | Kresse | Zitrone
18,-

SELLERIE

Schaumsuppe | Blutwurst | grüner Apfel
9,-

„KÄRNTNER KASNUDEL“

Pastinake | Belperknolle
21,- // 26,-

2ERLEI LAMM

Ossobuco & Rücken | Karotte | Kürbis |
Olive | Fregola Sarda
32,- // 39,-

GRIEB

Orange | Kardamom
13,-

IN 5-GÄNGEN 93,-

„Begleitetes Trinken“
5 Gläser je 0,1l 54,-

Vorneweg

BEEF TARTARE

gepickeltes Gemüse | gebeizter Eidotter | Wurzelbaguette
22,- // 29,-

LINSENSALAT

Brokkoli | Verjus | Buttermilch
17,-

SCHWARZWURZEL

Seesaibling | Kresse | Zitrone
18,-

GEDECK

einzigartig saisonal in Salzburg 3,90 pro Person

Suppe

OMA'S RINDSSUPPE VOM BIO-OCHS

Wurzelgemüse | Einlage nach Wahl:

Kaspress-Knödel od. gebackener Leberknödel
9,-

Frittaten
7,50

SELLERIESCHAUMSUPPE

gebackene Blutwurst | grüner Apfel
9,-

KAROTTEN-INGWER SCHAUMSUPPE

knuspriger Schafskäse
8,-

Salat

ERDÄPFEL-VOGERLSALAT

Gurke | Kernöl

8,-

BUNTER BLATTSALAT

Gartenkräuter

6,50 // 9,-

Zwischendurch & Mittendrin

ZERLEI LAMM

Ossobuco & Rücken | Karotte | Kürbis

Olive | Fregola Sarda

32,- // 39,-

„KÄRNTNER KASNUDELN“

Pastinake | Belperknolle

21,- // 26,-

REINANKEN FILET

Tiroler Gerste | Speck | fermentierter Knoblauch

33,-

URGETREIDE-RISOTTO

Salzzitrone | Petersilie | Karfiol

22,- // 27,-

Immer & Überall – unsere Klassiker

RESCHES BACKHENDL

Erdäpfel-Vogerlsalat | Preiselbeeren 28,-

REHRAGOUT

Rotkraut | Preiselbeeren | Knödel 29,-

BIO-TAFELSPITZ

Rösterdäpfel | Kren-Beurre-Blanc | Apfelkren
junges Gemüse 33,-

WIENER SCHNITZEL vom Milchkalb

Petersilien-Erdäpfel | Preiselbeer | Zitrone 32,-

- alle Preise in EUR, inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer -

Getränke –

ALLES, WOFÜR MAN AN SICH KEINE KARTE BRAUCHT...

JÖBSTL'S FRUCHTSÄFTE

- naturreiner Fruchtgenuss schonend hergestellt
in der Steiermark

NATURTRÜBER APFELSAFT

0,25l | 3,90

mit Soda/ Quellwasser

0,50l | 5,40

PFIRSICHNEKTAR

0,25l | 4,90

mit Soda/Quellwasser

0,5l | 6,40

WILLIAMS BIRNENNEKTAR

0,25l | 4,50

mit Soda/Quellwasser

0,5l | 5,90

RAUCH FRUCHTSÄFTE – NACH SORTE –

0,2l | 4,30

SOFTDRINKS

COCA COLA | COLA ZERO | MEZZO MIX

0,33l | 4,30

ALMDUDLER | FANTA | SPRITE

0,33l | 4,30

RED BULL ENERGY | SUGAR FREE | EDITION

0,25l | 5,60

ORGANICS BY RED BULL – NACH SORTE –

0,25l | 5,80

HAUSGEMACHTE LIMONADE – NACH SAISON –

0,5l | 6,50

WASSER

THALHEIM HEILWASSER prickelnd | still

0,75l | 6,90

0,33l | 4,80

SODA-ZITRON

0,25l | 3,90

0,5l | 4,90

HAUSWASSER AUS UNSERER NOCKSTEINQUELLE

0,5l | 2,50

1,0l | 3,90

BIER

STIEGL „HELL“ VOM FASS

0,2l | 4,20

0,3l | 5,40

0,5l | 5,90

GERNER HELLES

0,5l | 6,20

TRUMER PILS

0,33l | 5,60

STIEGL PARACELSUS ZWICKL

0,33l | 5,60

STIEGL „0,0%“ (alkoholfrei)

0,3l | 5,40

STIEGL ZITRONENRADLER

0,33l | 5,40

0,5l | 5,90

DIE WEISSE – WEIßBIER

0,3l | 5,20

0,5l | 6,20

alkoholfrei 0,5l | 6,20

KAFFEE | TEE

ESPRESSO 3,90 // 4,90

VERLÄNGERTER 4,20

CAPPUCCINO 4,90

FLAT WHITE 5,80

LATTE MACCHIATO 5,50

KOFFEINFREIER KAFFEE 4,90

HEIßE SCHOKOLADE 5,20

PORTION TEE 4,90

AFFOGATO AL CAFFÈ 5,90