

BEI UNS IST IMMER WAS LOS

täglich geöffnet bis 30. März 2025

SILVESTER - EVENING - PARTY | 31.12.

THE GREATEST SHOW | DRESS TO IMPRESS

HANGOVER PARTY | WEDNESDAY 01.01.

RESIDENT DJ MARIO KNOX MEETS DRAGQUEEN
TAMARA MASCARA

FASCHINGSDIENSTAG | TUESDAY 13.02.

THE PLACE TO BE FOR KARNEVAL IN THE ALPS |
DJ SVEN MAYER

VALENTINSTAGSPARTY | FRIDAY 14.02.

LOVE MEETS DJ SOUND FROM DANLIO_MUSIC

5TH ELEMENTS CLUB | SATURDAY 01.03.

DJ SOUND BY "WHITELINES" MEETS WINE FROM
MARTIN MÜLLER AND SUSHI FROM THE EDER
COLLECTION

SCHIBIZA | FRIDAY 14.03.

DISCO TECH MEETS OPA'S GLETSCHERBRILLE &
GAMASCHEN POWERED BY LILLET

SKI- UND WEINGENUSSWOCHE | 16.03. - 22.03.

TÄGLICH EIN ANDERER WINZER VOR ORT |
TÄGLICHE SPECIALS

EST. 2018

tom

ALMHÜTTE

JEDEN SONNTAG
LIVE MUSIK ODER DJ

SKIHÜTTENROAS & HÖCHSTER BAUERN- MARKT DER ALPEN | SUNDAY 16.03.

MIT „DIE NIACHTN“ UND GSTANZLSINGER BENE
WEBER | EISL EIS SALZBURG | HATZBAUER MARIA
ALM

GONDEL ALM GENUSS | FRIDAY 21.03.

EXKLUSIVES GONDELDINNER SAMT PARTY |
RESERVIERUNG ÜBER TVB HOCHKÖNIG

BIG CLOSING WEEKEND MIT AURORA | 29. - 30.03.

ALPINE CRAFT FESTIVAL ON SATURDAY -
BIG CLOSING PARTY ON SUNDAY POWERED BY
RED BULL



Best Ski amadé Genusspartner



VOTE & WIN

CASH IS FE\$CH

Direkt vor der Tür unser ATM | Kartenzahlungen
werden aus Kostengründen sowie technischen
Herausforderungen bei uns am Berg ab 100,00 €
pro Zahlungsvorgang entgegengenommen!

Our ATM right in front of the main door | Card
payments are made for cost reasons and techni-
cal challenges are accepted here on the mountain
from € 100,00 per payment transaction!

The Eder Collection

**Eder
FriDa**

eder
HOCHKÖNIG



tom
ALMHÜTTE

**MARIA
JOSEF**
CONCEPT STORE

A = Glutenhaltiges Getreide	E = Erdnuss	L = Sellerie	P = Lupinen
B = Krebstiere	F = Soja	M = Senf	R = Weichtiere
C = Ei	G = Milch oder Laktose	N = Sesam	
D = Fisch	H = Schalenfrüchte	O = Sulfite	
In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV (Lebensmittel-Informationsverordnung) angeführten Allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden! In our restaurant all the dishes are prepared with allergenic substances listed in the Food Information Regulation, inadvertent cross contacts cannot be excluded!			

SCHON MAL SO RICHTIG AUS'N „NAHKASTL GRATSCHT“?

Täglich von 9:00 bis 10:30 Uhr servieren wir unseren Alm Brunch für 30,- pro Person (ab 2 Personen bestellbar)
Inkl. 2 Heißgetränken (Schärf Kaffee, BIO Tee von Teekanne, Milchkakao) und weißem TOM Sprudel vom
Weingut Müller ausm Kremstal; dazu servieren wir hausgemachtes Brot, Beagles, Semmerl, Almbutter,
Kräuterbua Marmelade, Honig, Verival Schoko Max, Verival Beeren Urkorn Müsli, Schinken und Wurst von der
Fleischhauerei Fürstauer, Käse, Frischkäse, Joghurt, Topfen Aufstrich von der Pinzgau Molkerei, Pfannkuchen,
Fruchtsalat und Gemüse, hausgebeizter Pinzgauer Lachs und Beef Tartare vom BIO Ochsen vom Hatzbauer.

EXTRA FRÜHSTÜCK FÜR LANGSCHLÄFER BIS 11:30 UHR

3 Stück Weißwürstl mit süßem Senf und Laugenbrezel 11,50
3 white sausages with sweet mustard and pretzels

Ham (or Bacon) and Eggs mit 3 Eiern und Bauernbrot | with 3 eggs and farmhouse bread 11,50

Eieromlette / egg omelette

mit Schinken und Schwarzbrot / with ham and bread 10,50

mit Käse und Schwarzbrot / with cheese and bread 10,50

mit Schinken, Käse und Schwarzbrot / with ham, cheese and bread 11,50



„Brutal Regional“ – ist unser Motto, dadurch stärken wir nicht nur die heimische Wirtschaft, wir kaufen aus
Überzeugung regional ein! Schokolade von Berger Feinste Confiserie, Kaffee von Familie Schärf, BIO Tee von
Teekanne & Five Cup, Wurst- und Fleischwaren von der Metzgerei Fürstauer, Rindfleisch vom 300 m entfernten
Hatzbauern, Edelbrände von Siegi Herzog, Eis aus Schafmilch vom Eisl, Gugumuck Schnecken aus Wien, Verival
Tiroler Biomanufaktur, Gemüse & Obst vom Eisl - Walser Gemüsebauern, Fisch von Fischzucht Stefan Magg in
Kehlbach/Saalfelden, Milchprodukte von Pinzgau Milch in Maishofen...

»ZIAG DA OANS« AUTOMAT – am Weg zum WC!

GANZTAGS WARME KÜCHE VON 11:00 – 16:30 UHR



UNSERE EDER APP SCHON DOWNGELOADET?

Im App Store kostenfrei „Eder APP“ downloaden und immer
am neusten Stand sein – „Leckerlies“ sammeln wird belohnt!



Aus der Suppenküche – from the soup kitchen (ab 10:00 Uhr bestellbar)

Y Kokos – Currysuppe cocos-currysoup ^{B/L/R}	7,50
mit Garnelenspieß with shrimp skewer ^{A/C/G}	12,00
Hausgemachte kräftige Rindssuppe homemade beef soup ^L	
mit Fritatten with sliced pancakes ^{A/G}	7,50
mit Herzerl Kaspressknödel with heart pieces cheese dumpling ^{A/G/C}	9,00
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Bauernbrot ^{A/C}	10,00
Homemade goulash soup with bread	
Geflügelsuppe mit Gemüse und Teigtaschen ^{A/L}	9,00
chicken soup with vegetables and dumplings	

Snackification – alles was mit Brot zu tun hat



High-King Burger „100% Rindfleisch“	
Sauerrahm Dippers Rotweinzwiebel Cheddar Käse Bauernspeck Tomate ^{A/F/G/L/M/N/O}	24,90
high-king burger sour cream dippers red wine onion cheddar cheese bacon tomato	



Beef Tatar Almbutter Toastbrot Chilli-Honig-Nüsse ^{A/C/D/F/M/O/H}	
100 gr. gehacktes Rindfleisch raw chopped beef	19,90
180 gr. gehacktes Rindfleisch raw chopped beef	23,90

Pinzgauer Käse und Speck local cheese and bacon ^{A/G/C}	16,90
Butter Weintrauben – Nuss Chutney Bauernbrot butter grape-nut chutney bread	

Schinken - Käse - Toast ham - cheese - toast ^{A/M}	10,90
mit Pommes oder kleinem Salat with fries or salad	

Hawaii - Toast ^{A/G} mit Pommes oder kleinem Salat with fries or salad	12,90
--	-------

Steaktoast 180 gr. Rinderfilet Salatbouquet Cocktailsauce ^{A/C/L}	28,90
Steak toast 180 gr. beef filet salad bouquet cocktailsauce	

Flammkuchen Speck Lauch Almkäse Sauerrahm ^{A/G/L}	15,90
tarte bacon leek farmers cheese sour cream	

Flammkuchen Veggie Gemüse Kräuterseitlinge Lauch Almkäse Sauerrahm ^{A/G/L}	14,90
tarte veggie vegetables king oyster mushrooms leek farmers cheese sour cream	

Flammkuchen Birne Walnüsse Gorgonzolakäse ^{A/G/L}	16,90
tarte pear walnuts gorgonzola cheese	

Flammkuchen Caprese Mozzarella Basilikum Sauerrahm ^{A/G/L}	15,90
tarte caprese mozzarella basil sour cream	

½ Dutzend Gugumuck Wiener Schnecken in Trüffelbutter Käse gratiniert Toastbrot 	
1 Glas TOM Sprudel Rosé ^{A/G/M/O}	19,90
½ dozen snails truffle butter cheese gratin toast glass champagne rosé	

½ Dutzend falsche Schnecken Rinderfiletspitzen Käse gratiniert Toastbrot 	
Chili-Tomatensauce Pfiff EDER Bier ^{A/G/L}	24,90
½ dozen fake snails beef filet tips cheese gratin toast chili-tomato sauce small EDER beer	

Für den kleinen Hunger – for the small appetite

Oldschool Shrimp Cocktail ^{A/R/F} mit Butter und Toast with butter and toast.....	12,90
Grillwürstel mit Bauernpommes fried sausages with farmer fries ^{C/L}	10,90
Kinder Chicken Nuggets mit Bauernpommes chicken nuggets with farmer fries ^{A/C/L}	10,90
Spaghetti mit Tomatensauce oder Bolognese noodles with tomato sauce or bolognese ^{A/C}	10,90
Portion Bauernpommes mit Ketchup portion of farmer fries with ketchup ^{C/L}	7,90
Tom dippers Parmesan Trüffelmayonnaise Parmesan Truffle mayonnaise ^{F/G}	9,90

Für den Salathunger – all about salad

Steirischer Backhendlsalat gemischte Blattsalate Knoblauchstangerl Kernöl-Dressing Preiselbeeren ^{A/C/G/L/M}	18,90
styrian baked chicken leafy vegetables garlic bar pumpkin dressing cranberries	
Caesers Salat gebratene Putenbruststreifen Crôutons Parmesan ^{A/C/D/F/G/L}	19,90
american caesers salad fried turkey stripes croutons parmesan cheese	
Blattsalat mit 2 Stk. Kaspressknödel Bergkäse-Spähne ^{A/C/G}	18,90
Leaf salad with 2 cheese dumplings Mountain cheese-shavings	
Kleiner gemischter Salatteller small mixed salad ^{A/G/L}	8,90

Herzhafte Speisen – traditionell dishes

Ofenkartoffel mit Sauerrahm und wahlweise baked potato with sour cream and optional: ^{G/L} mit Putenstreifen with turkey strips	18,90
mit Gemüse with vegetables	14,90
mit Knoblauchgarnelen with garlic prawns ^{G/D}	21,90
Bergsteigergröstl Spiegelei Krautsalat mountaingröstl egg coleslaw ^{E/L}	16,50

Für den richtigen Hunger – for the real main course

Wiener Schnitzel vom Schwein ^{A/E/G/C}	19,50
mit Bauernpommes und Ketchup oder Kartoffelsalat und Preiselbeeren farmer fries and ketchup or potato salad and cranberries	
Cordon bleu vom Schwein ^{A/E/C/G}	21,50
mit Bauernpommes und Ketchup oder Kartoffelsalat und Preiselbeeren farmer fries and ketchup or potato salad and cranberries	
Grillteller (Rind Schwein Hendl Würstel) Ofenkartoffel Sauerrahmsauce Gemüse ^{G/L/M}	29,90
mixed grill (beef pork chicken sausage) baked potato sour cream sauce vegetables	
Pulled Duck im Krusterl Rotkraut Apfel Speck Dippers ^{A/L/S}	24,90
pulled duck with crust red cabbage apple bacon dippers	
Bandnudeln mit Garnelen Parmesan ^{A/G/L/R}	21,50
noodels with prawns parmesan cheese	
Miesmuscheln im Sud Wurzelbrot ^{A/R}	19,90
mussels in broth root bread	

Eppas ondas moi – some different stuff

✓ Kokos-Currysuppe cocos-curry soup ^{A/C/G}	7,50
✓ Crazy Bowle roter Linseneintopf Tortilla red lentil ragout tortilla ^{A/F/L/N}	
mit Gemüse Kräuterseitlingen with vegetables king oyster mushrooms	17,90
mit veganen Satéspießchen with vegan Saté skewers	19,90
✓ Rote Beete Falaffel Bowl Gurken Tomaten Veganes Tsatsiki ^F	14,90
beetroot falafel bowl cucumbers tomatoes vegan tzatziki	
✓ Veganes Tartar Schwarzbrottoast Kräutermargarine Chilinüsse ^{A/E/M/F}	
vegan tartare brown bread toast herb margarine chili nuts	16,90
Kasnockn gemischter Salatteller cheese noodles mixed salad ^{A/E/G/L/M}	17,50
Jakobsmuscheln Lauchsauce Kartoffelstampf Kartoffelstroh ^{D/L/R/G}	15,90
scallops with leek sauce mashed potatoes potato straw	

Beilagen – side dishes

2 Scheiben Bauernbrot 2 slices of farmer's bread ^{A/C}	2,00
Knoblauchstangerl garlic sticks ^{A/C}	6,50
Portion Ketchup oder Mayonnaise portion of ketchup or mayonnaise	0,50

Für die Süßen unter uns – for the sweet ones among us (ab 10:00 Uhr bestellbar)



Kaiserschmarrn (für 2 Personen in der Pfanne) mit Apfelmus oder Zwetschkenröster (Wartezeit: es kann bis zu 25 Minuten dauern) ^{A/C/G/P}	19,50
sugared pancakes (for 2 people in the pan) with applesauce and stewed plums	
Germknödel mit Vanillesauce oder Buttermohn & Zucker ^{A/C/E/G}	12,50
yeast dumplings with vanilla sauce or butter poppy seeds & sugar	
Apfel- oder Milchrahmstrudel apple- or milk cream strudel ^{A/C/E/G}	6,00
mit Vanillesauce with vanilla sauce	2,00
mit Sahne with whipped cream	1,50
mit Vanille-Schafmilcheis with vanilla sheep milk ice cream	2,80
Schwarzwälder Kirsch Schokomousse Kirschsorbet Kirschgel ^{A/G/C/O}	12,50
chocolate mousse cherry sorbet cherry gelato	
✓ Zimt Panna Cotta Cranberries Granatapfel Rosmarin ^G	12,50
cinnamon panna cotta cranberries pomegranate rosemary	
1 Stk. Tagestorte mit Sahne 1 piece of cake with whipped cream	6,50
Servicepersonal weiß Bescheid	



Rund ums Schafmilcheis vom Eisl – sheep's milk icecream

1 Kugel 3,00 2 Kugeln 5,80 3 Kugeln 8,70	
Erdbeer Vanille Schokolade Germknödel Apfelstrudel Vanillekipferl Lebkuchen Zwetschkenröster	
Toppings heiße Himbeeren Eierlikör Schokoladensauce Sahne Kernöl	2,00
Affogato al caffè	5,90