

BEI UNS IST IMMER WAS LOS

täglich geöffnet von 9:00 bis 18:00 Uhr | Mittwoch Ruhetag
Saison bis 8. November 2026



MEHR INFOS
ZU DEN AKTUELLEN
EVENTS

Jeden Sonntag



Ofenfrischer Schweinsbraten | Semmelknödel | Sauerkraut ^{A/C/G}17,90
Oven-fresh roast pork | bread dumplings | sauerkraut

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

CASH
IS FE\$CH

Direkt vor der Tür unser ATM | Kartenzahlungen werden aus Kostengründen und technischer 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 technical 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

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

Täglich von 9:00 bis 10:30 Uhr servieren wir unseren Alm Brunch für 35,- (ab 2 Vollzahler) pro Person inkl. 2 Heißgetränken (Schärf Kaffee, BIO Tee von Teekanne, Milchkakao) und weißem TOM Sprudel vom Weingut Müller ausm Kremstal; dazu servieren wir hausgemachtes Brot, 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, gebeizter Pinzgauer Lachs von der Fischzucht Stefan Magg aus Kehlbach und Beef Tatar vom BIO Ochsen vom Hatzbauer.

EXTRA FRÜHSTÜCK FÜR LANGSCHLÄFER BIS 11:30 UHR

3 Stück Weißwürstl mit süßem Senf und Laugenbrezel ^{A/C/G/E/L/M/N}11,50
3 white sausages with sweet mustard and pretzels

Ham (or Bacon) and Eggs mit 3 Eiern | Bauernbrot ^{A/C/G/I/L/M/N}11,50
 with 3 eggs | farmhouse bread

Eieromelette | egg omelette ^{A/C}
 mit Schnittlauch und Bauernbrot | with chives and farmer bread10,50
 zusätzlich wahlweise mit Schinken, Käse, Gemüse, Lachs |
 additionally available with ham, cheese, vegetables or salmon11,50

Hausgemachtes Sauerteigbrot | homemade sourdough bread ^{A/C/G}12,50
 2 pochierte Eier | Räucherlachs | Sauce Hollandaise | Kresse | 2 poached eggs |
 smoked salmon | hollandaise sauce | cress

Protein Bananenbrot | protein banana bread ^{A/C/G}10,50
 Griechisches Joghurt | Honig | Früchte | greek yogurt | honey | fruit

»ZIAG DA OANS« AUTOMAT – draußen ums Eck!

UNSERE LIEFERANTEN

**Ausgezeichnet
aufgetischt!**



Salzburg  schmeckt
Genuss-Wochen



„**Brutal Regional**“ – ist unser Motto, dadurch stärken wir nicht nur die heimische Wirtschaft, wir kaufen aus Überzeugung regional ein! Schokolade von Berger Feinste Coniserie, 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 Früchte Express - Walserbauer in Salzburg, Fisch von Fischzucht Stefan Magg in Kehlbach/Saalfelden, Milchprodukte von Pinzgau Milch in Maishofen...

Wir sind eine Kräuteralme und darüber hinaus Salzburg schmeckt und AMA zertifiziert und darauf legen wir besonderen Wert:



Obst und Gemüse vom Früchte Express (Walserbauer) in Salzburg



Rindfleisch und Innereien vom Hatzbauern Maria Alm



Backwaren vom Familienunternehmen Haubis in Wieselburg



Schafmilch und Schafskäse von der Familie Eisl in Abersee - Salzkammergut



Kaffee von Familie Schärf in Saalfelden



Fisch von Fischzucht Stefan Magg in Kehlbach/Saalfelden



Wurst- und Fleischwaren von der Metzgerei Fürstauer Saalfelden



Milchprodukte von Pinzgau Milch in Maishofen...



„Edelhuat“ Biopilzzucht aus St. Martin am Tennengebirge

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!

Das gesamte Team freut sich auf TIP sollten Sie zufrieden gewesen sein versteht sich!
„kleine“ Portion Abzug 1,50 € | Vegetarisch | Vegan 

Aus der Suppenküche – from the soup kitchen

 Tom Kha Kai Suppe Gemüse Ramennudeln vegetables Ramen ^{A/C/G/F} 8,20
mit Hendlfleisch Gemüse Ramennudeln Ei chicken vegetables Ramen egg 12,50
mit Garnelen Gemüse Ramennudeln Ei prawns vegetables Ramen egg 12,50



Hausgemachte kräftige Rindssuppe homemade beef soup ^L
mit Fritatten with sliced pancakes ^{A/G} 8,20
mit 1 Stk. herzhaftem Kaspressknödel with 1 piece cheese dumplings ^{A/G/C} 10,50



Hausgemachte Gulaschsuppe mit Bauernbrot ^{A/L/G} 11,50
Homemade goulash soup with farmersbread

Snackification – alles was mit Brot zu tun hat



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

Pinsa Prosciutto Ruccola Fior di Latte Tomatensauce Parmesan ^{A/G/L} 17,90
pinsa prosciutto arugula fior di latte tomato sauce parmesan

Pinsa Veggi Tomatensauce Fior di Latte Ruccola Parmesan ^{A/G/L} 16,90
pinsa veggi tomato sauce fior di latte arugula parmesan

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 25,90



Steak-Toast 180 gr. heimisches Rinderfilet Blattsalat Mangodressing
Cocktailsauce Kräuterbutter ^{A/G/L} 34,90
180 gr. local beef filet mixed greens mango dressing cocktail sauce herb butter

Flammkuchen Speck Lauch Almkäse Sauerrahm ^{A/G/L} 16,90
tarte bacon leek farmers cheese sour cream

Flammkuchen Gorgonzola Birne Walnüsse Sauerrahm ^{A/G/L} 17,90
tarte gorgonzola pear walnuts sour cream

Flammkuchen Caprese Mozzarella Basilikum Sauerrahm ^{A/G/L} 16,90
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 1 glass TOM sparkling rosé

½ Dutzend falsche Schnecken Rinderfiletspitzen Käse gratiniert Toastbrot
Chili-Tomatensauce Pfiff EDER Bier ^{A/G/L/O} 26,90
½ dozen fake snails beef filet tips cheese gratin toast chili-tomato sauce small EDER beer



Pinzgauer Brettljause (2 Personen) Speck Schweinebraten Käse Landjäger
Verhackerts Butter Brot ^{A/C/G/L/M} 19,90
bacon roast pork cheese house sausages herb spread butter bread

Schweizer Wurstsalat Extrawurst Käse Zwiebel Bauernbrot ^{A/G/C/M} 16,90
Swiss sausage salad sausage cheese onion farmers bread

Für den kleinen Hunger – for the small appetite

Grillwürstel mit Bauernpommes fried sausages with farmer fries ^{C/L}	12,50
Kinder Chicken Nuggets mit Bauernpommes chicken nuggets with farmer fries ^{A/C/L}	12,50
Spaghetti Tomatensauce o. Bolognese spaghetti with tomato sauce or bolognese ^{A/C/L} (kleine Portion)	12,50
Spaghetti Tomatensauce o. Bolognese spaghetti with tomato sauce or bolognese ^{A/C/L} (große Portion)	16,90
Portion Bauernpommes mit Ketchup portion of farmer fries with ketchup ^{C/L}	8,90

Beilagen – side dishes

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

Für den Salathunger – all about salad

Steirischer Backhendlsalat gemischte Blattsalate Knoblauchstangerl Kernöl-Dressing Preiselbeeren ^{A/C/G/L/M}	20,90
styrian baked chicken leafy vegetables garlic bread pumpkin dressing cranberries	
Caesars Salat gebratene Putenbruststreifen Crôutons Parmesan Knoblauchstangerl ^{A/C/D/F/G/L}	22,90
american caesars salad fried turkey stripes croutons parmesan cheese garlic bread	
Blattsalat mit 2 Stk. Kaspessknödel Bergkäse-Spähne ^{A/C/G}	20,90
Leaf salad with 2 cheese dumplings Mountain cheese-shavings	
Blattsalat mit Garnelen Mangodressing Tortilla Chips ^{A/L/M/B}	22,90
Leaf salad with prawns mango dressing tortilla chips	
Kleiner gemischter Salatteller small mixed salad ^{A/G/L}	8,90

Für den richtigen Hunger – for the real main course

Wiener Schnitzel vom Schwein ^{A/E/G/C}	20,90
Bauernpommes mit Ketchup o. Kartoffelsalat mit Preiselbeeren farmer fries with ketchup or potato salad with cranberries	
Cordon bleu vom Schwein ^{A/E/C/G}	23,90
Bauernpommes Ketchup oder Kartoffelsalat Preiselbeeren farmer fries ketchup or potato salad cranberries	
Grillteller (Rind Schwein Hendl Würstel) Ofenkartoffel Sauerrahmsauce Gemüse ^{G/L/M}	34,90
mixed grill (beef pork chicken sausage) baked potato sour cream sauce vegetables	
 Gebratenes Saiblingsfilet knusprige Kartoffel Wildkräuter Beurre blanc ^{G/L/A}	24,90
pan-fried arctic char fillet crispy potato wild herbs beurre blanc	

Herzhafte Speisen – traditionell dishes



Paulas Zige & Schaf Schlutzkrapfen mit Schafskäse und Zigerkraut gefüllt | Nussbutter |

Räucherschotten | Wiesenkräutersalat (vegetarisch) ^{A/C/L/N} 19,90
pasta filled with sheep's cheese and zigerkraut | nut butter | smoked cheese | meadow herb salad

Ofenkartoffel mit Sauerrahm und wahlweise | baked potato with sour cream and optional: ^{G/L}

mit Putenstreifen | with turkey strips ^G 19,90

mit Gemüse | with vegetables ^G 15,90

mit Garnelen | with prawns ^{G/D} 21,90



Erdäpfelnidei mit Sauerkraut (vegetarisch) ^{A/C/G} 15,90
potato noodles | with sauerkraut



Kasnockn | gemischter Salatteller | **cheese noodles** | mixed salad (vegetarisch) ^{A/E/G/L/M} 17,90

Bergsteigergröstl | Krautsalat | Spiegelei | **potato gröstl** | coleslaw | fried egg ^{E/L} 16,90



Rahmbeuschl (Lunge, Herz, Zunge) mit Semmelknödel ^{A/C/G} 17,90
cream cake (lung, heart, tongue) with bread dumplings

Aus der Veganen & vegetarischen Ecke – some different stuff



Edelhuat Beuschel | Biopilze | Serviettenknödel | Petersilie ^{A/C/G/L} 16,90
organic mushrooms | dumplings | parsley



Rote Beete Gnocchi | Blattspinat | Schafskäse | Nussbutterschaum ^{A/C/G/L} 17,90
beetroot gnocchi | spinach | sheep's cheese | nut butter foam



Spinatknödel | braune Butter | Parmesan ^{A/C/G} 19,90
spinach dumplings | brown butter | parmesan

✓ **Neni Hummus Teller** | hausgemachtes Chimichurri | Pita Brot (vegan) ^{A/C/G/L/N} 11,50
neni hummus plate | homemade chimichurri | pita bread

✓ **Linsen Curry** | gelber Reis | Süßkartoffel | Kichererbsen | Sesam (vegan) ^{A/C/G/L/N} 17,90
lentil curry | yellow rice | sweet potato | chickpeas | sesame

✓ **Rote Beete Falaffel** | Gurken | Tomaten | Veganes Tsatsiki (vegan) ^{A/F/L/N} 16,90
beetroot falafel | cucumbers | tomatoes | vegan tzatziki

✓ **Rote Beete Toast** | Chilli Mayo | Minz Pesto | Soja | Sesam | Kresse (vegan) ^{A/L/N} 12,50
beetroot toast | chili mayo | mint pesto | soy | sesame | cress