

Herzlich Willkommen auf der Du & i Alm

www.duundi-alm.com



Suppen im Suppentopf serviert/Soup

Frittatensuppe A,G,L,C	€ 4,60
Nudelsuppe A,G,L,C	€ 4,40
Clear soup with noodles or sliced pancakes	
Kaspressknödel Suppe A,G,L,C	€ 5,90
Cheese dumpling soup	
Steirischer Suppentopf A,G,L,C	€ 6,90
Rindssuppe mit Nudeln/Gemüse/Rindfleisch	
Clear soup with noodles, vegetables and sliced beef strips	
Knoblauchsuppe A,G,L,N	€ 5,60
Garlic cream soup	
Gulaschsuppe mit Gebäck A,G,L	€ 6,20
Goulasch soup	

Salate-Vorspeisen/Starters and Salad

Blattsalat A,G,L,M,O	Small green salad	€ 4,80
Gemischter Salat A,G,L,M,O	Small mixed salad	€ 5,20
Blattsalate mit gegrillten Garnelen A,B,G,L,M,O		€ 16,90
Mixed salad with prawns		
Beef Tartare mit Zwiebelringen, Kapernbeeren, Toastbrot, Butter A,C,M		€ 13,90
Beef Tartare with red onion, capers, and toast bread		
Fingerfood Asia mit Sweet Chli & Soja A,B,C,D,F		
4 Mini Frühlingsrollen, 4 Knuspergarnelen		€ 10,50
4 spring rolls, 4 crispy shrimps, sweet chili sauce & soya sauce		
Backhendsalat mit Kernöl A,C,M,O		€ 12,90
Chicken salad with Styrian pumpkin seed oil		

Wir empfehlen/ we recommend
Amadé Weiß-Morillon, Weingut Polz Südsteiermark
€ 4,20/ 1/8

Inklusivpreise/Service charge is not included

Kleine Gerichte/Small Dishes

Ofenkartoffel mit Sauerrahm A,G,L Baked potato with sour cream	€ 6,20
Ofenkartoffel mit Speck und Käse A,G,L,O Baked potato with bacon and cheese	€ 8,50
Toast A,F,G Ham and cheese toasty	€ 5,20
Toast mit Salat A,F,G,L,M,O Ham and cheese toasty with salad	€ 8,90
Frankfurter mit Gebäck, Senf, Kren A,M,O Frankfurter sausages with bread	€ 5,20
Grillwürstl mit Pommes A Grilled sausages with French fries	€ 8,90
Bernerwürstl mit Pommes A,G Bernese sausages with French fries	€ 10,90
Portion Pommes French fries	€ 5,20
Kinder Pommes French fries for kids	€ 3,50

Hauptgerichte/Main Dishes

Wienerschnitzel vom Schwein mit Petersilienkartoffeln A,C,G,L Wienerschnitzel of pork with parsley potatoes or French fries	€ 13,90
Steaktoast vom Hendlfilet mit Cocktailsauce an Blattsalat A,F,G,L,M,C,E,O Chicken breast on toast with cocktail sauce and salad	€ 13,50

Wir empfehlen/ we recommend
Blaufränkisch Prestige, Lenz Moser
€ 4,20/ 1/8

Gegrillte Schweinerückensteaks mit Pommes, Speckbohnen und Kräuterbutter A,G,L,M,O Grilled pork loin steak with French fries, herb butter, bacon, and green beans	€ 14,50
Chicken Wings 6Stk. mit Ofenkartoffel Chicken wings (6 pieces) and baked potato A,C,G,L,O	€ 10,90

Inklusivpreise/Service charge is not included

100% Rinder Burger mit Speck, Zwiebel,
Grillsauce dazu Pommes A,C,G,M,N € 13,50
Beef Burger with bacon, onion, grill sauce and French fries

Steirisches Fleischpfandl A,G,L,M,O
Verschiedene Filetspitzen in Pfefferrahm
mit Nockerl und Speckbohnen € 17,90
Mixed meat pan with Nockerl with bacon and green beans

Ofenkartoffel „ Surf & Turf“ A,G,L,M,B,O
Ofenkartoffel mit zweierlei Saucen und
gegrillten Garnelen und Rinderfiletstreifen € 21,90
Baked potato "Surf & Turf" with grilled prawns and beef strips

Rinderfiletsteak mit Pfefferrahmsauce
dazu Ofenkartoffel und Speckbohnen A,G,L,O € 33,90
Beef steak with baked potato and bacon and green beans

Wir empfehlen/we recommend
Cuvee-Amadé-St. Laurent/Pinot Noir
Weingut Johanneshof-Reinisch, Thermenregion
€ 4,40/ 1/8

Asia und Pasta



Spaghetti Bolognese
mit frischen Parmesan A,C,G,L € 10,90
Spaghetti Bolognese with fresh Parmesan

Spaghetti, Tomatensauce und Parmesan A,C,G,L € 10,20
Spaghetti with Tomato sauce and fresh Parmesan

Klassischer Wok mit Chili und Ingwer,
dazu Jasminreis A/B/C/D/F/G/L/O
Classic „Wok“ with chili, ginger and jasmine rice
mit Garnelen/with stir fried Prawns € 17,90
mit Rinderfiletstreifen/with stir fried Beef € 19,90

Inklusivpreise/Service charge is not included

Vegetarische Gerichte/Vegetarian Dishes

Kasnocken mit Steirerkäse und Krautsalat A,C,G,L Styrian cheese dumplings with coleslaw	€ 12,90
Spinat-Schafskäsepalatschinke mit Blattsalat A,C,G,O,M,L Spinach feta cheese pancake with salad	€ 12,50

Dessert/Sweets



Apfelstrudel A,E,G, Applestrudel	€ 3,90
mit Sahne G with cream	€ 4,80
mit Vanillesauce G, with vanilla sauce	€ 5,40
Germknödel	
mit Butter A,C,E,G with butter	€ 5,90
mit Vanillesauce A,C,E,G with vanilla sauce	€ 6,90
Palatschinken pro Stk. A,C,G Pancake each	€ 2,80
Schoko Donut	€ 2,80
mit Vanilleeis und Sahne A,C,E, H, G Warm chocolate cake with vanilla ice and cream	€ 4,90
Eispala mit Schlag und Schokosauce A,C,E,F,G,H Pancake with ice cream, cream and chocolate sauce	€ 5,90
Kaiserschmarrn mit Apfelmus A,C,G oder Preiselbeeren A,C,G Kaiserschmarrn with applesauce or cranberries	€ 9,90
Portion Schlag G Portion Cream	€ 0,90
Portion Vanillesauce G Portion Vanilla sauce	€ 2,50

Inklusivpreise/Service charge is not included

Eisspezialitäten/Ice specials

Gemischtes Eis

(Erdbeer, Schoko, Vanille)

€ 3,90

mit Schlag € 4,60

A,C,E,F,G,H

Mixed ice cream (Strawberry, Chocolate., Vanille)



Eispalatschinke

2 Kugel Vanilleeis

in warmer Palatschinke,

Schokosauce und Schlagobers

A,C,E,F,G,H

Pancake with ice cream,
cream and chocolate sauce

€ 5,90



Coupe Danemark

3 Kugel Vanilleeis,

Schlagobers, Schokosauce

A,C,E,F,G,H

Vanilla ice cream with chocolate sauce and
cream

€ 5,90



Heiße Liebe

3 Kugeln Vanilleeis, Heiße
Himbeeren, Schlagobers

A,C,E,F,G,H

Vanilla ice cream with hot raspberries
and cream

€ 6,90



Kaffee und Heißgetränke



Verlängerter Espresso	3,10 €
Großer Brauner	4,20 €
Cappuccino*	3,50 €
Häfferlkaffee*	3,90 €
Heiße Schokolade*/Mit Schlag*	3,60€/3,90 €
Heiße Schokolade mit Rum*	5,40 €
Glühwein(enthält Sulfite)	5,40 €
Jagertee	5,60 €
Tee Divers im Häferl	2,80 €
Heisse Zitrone	2,80 €
Tee mit Rum oder Schnaps	4,50 €

Mit * gekennzeichnete Getränke enthalten Milch

Biere

Enthalten Gluten



Schladminger Märzen		
Bier/Radler	0,2	2,80 €
	0,3	3,90 €
	0,5	5,10 €
Ennstaler Schneeweise	0,3	4,20 €
	0,5	5,40 €
Gösser Naturgold AF Flasche	0,3	3,90 €
Edelweiss Weizen AF	0,5	5,60 €

Hütte Spezial

Willi mit Frucht	3,60€
Schneeflittchen	3,70€
Heisse Wittwe	3,70€

Alkoholfrei

Red Bull Dose	0,25	4,20 €
Coca Cola,		
Fanta, Sprite	0,3/0,5	3,70€/5,40 €
Almdudler	0,3/0,5	3,70€/5,40 €
Apfelsaft	0,3/0,5	3,70€/5,40 €
Orangensaft	0,3/0,5	3,70€/5,40 €
Apfel-Orangensaft		
gespritzt	0,3/0,5	3,10€/4,50 €
Apfel-Orangensaft		
Wasser	0,3/0,5	2,60€/3,80 €
Apfelsaft Natur	0,25	3,50 €
Johannisbeere-Apfel	0,25	3,50 €
Pfirsich	0,25	3,50 €
Gespritzt	0,5	4,80 €
Mit Wasser	0,5	4,20 €
		
Bitterlemon/Tonicwater	0,2	3,80 €
Bergquellwasser	0,3/0,5	1,50€/1,80 €
Schwasser Soda/Natur	0,3	3,20€/2,70 €
Schwasser Soda/Natur	0,5	4,50€/3,90 €
Eistee Pfirsich	0,33	3,80 €
Cola Light, Coke Zero	0,33	3,80 €
Römerquelle Mineralwasser	0,33/0,75	2,90€/6,20 €
Sodawasser	0,3/0,5	2,20€/3,60 €
Soda Zitrone	0,3/0,5	2,60€/4,10 €

Longdrinks 2cl

Bacardi Cola/Orange	4,50€
Whisky Cola/Vodka Orange	4,50€
Gin Tonic	4,50€
Flying Hirsch	4,50€

Schnäpse 2cl

Obstler	3,00€
Williams/Marille/Nusserl/Zirbe	3,50€
Enzian	3,80€
Vogelbeer	4,80€
Grappa	3,50€
Jägermeister/Ramazotti	3,50€

Inklusivpreise/Service charge is not included

Schaumweine & offene Weine

Enthalten Sulfite



Prosecco D.O.C Extra	0,7	27,90€
Prosecco Piccolo	0,2	8,50€
Hauswein weiss	1/8	2,70€
Welschriesling Heinrich	1/8	3,90€
Weissburgunder Heinrich	1/8	4,30€
Gelber Muskateller, Polz	1/8	4,50€
Grüner Veltliner, Rabl	1/8	4,00€

Amadé Weiß-Morillon, Weingut Polz Südsteiermark
€ 4,20/ 1/8

Zweigelt Heinrich	1/8	4,00€
BF Prestige, Lenz Moser	1/8	4,20€
Heideboden Nittnaus	1/8	4,60€

Cuvee-Amadé-St. Laurent/Pinot Noir
Weingut Johanneshof-Reinisch, Thermenregion
€ 4,40/ 1/8

Wein gespritzt sauer	0,25	3,70€
Sommer Spritzer	0,25	3,50€
Wein gespritzt süß	0,25	4,10€
Muskateller Spritzer	0,25	4,90€
Aperol Spritzer	0,25	4,80€
Aperol Sprizz (mit Prosecco)		6,80€



Inklusivpreise/Service charge is not included

Allergeninformation lt.

- A** Weizen, Glutenhaltiges Getreide, daraus hergestellte Erzeugnisse
- B** Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- C** Eier und Eiererzeugnisse
- D** Fisch und Fischerzeugnisse
- E** Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F** Soja und Sojaerzeugnisse
- G** Milch und Milcherzeugnisse, Lactose
- H** Schalenfrüchte
- L** Sellerie
- M** Senf und Senferzeugnisse
- N** Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- O** Schwefeldioxid und Sulfite
- P** Lupine und Lupinenerzeugnisse
- R** Weichtiere

Hinweis

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass eine genaue Dokumentation der Allergene an der Bar im Schirm und im Stüberl zur Einsicht aufliegt, für weitere Fragen wenden Sie sich bitte an einen unserer geschulten Mitarbeiter.

Alle unsere Gerichte sind ausdrücklich nicht allergenfrei, für Spuren Allergiker haben wir leider keine Gerichte auf unserer Speisekarte.