

Herzlich Willkommen auf der Du & i Alm

www.duundi-alm.com



Du & i Alm – noch mehr Komfort

Acht Jahre nach dem Erwerb der Kulmhoferhütte und dem einhergehenden Neubau zur Du & i Alm ist es wieder soweit,

die Du & i Alm steht von Anfang an für Kulinarik und höchste Qualität bei Speisen und Service. Um diesen Ansprüchen auch in Zukunft gerecht zu werden wurde in Qualität und Verbesserung der Infrastruktur investiert.

Es entstanden lediglich 25 zusätzliche Sitzplätze innen, so kann auch in Zukunft bestmöglicher Service garantiert und der Quantität eine klare Absage erteilt werden.

Hervorzuheben ist sicher auch die Einführung des ersten **Online-Reservierungssystem** unter www.duundi-alm.com in der Schladminger 4-Berge-Schischaukel.

Hochsitz noch exklusiver!!

Höchster Sitzkomfort und atemberaubende Aussicht hoch über den Pisten des Hauser Kaibling

Exklusiv für Gruppen ab 20 Personen buchbar

Guat Essen und Trinken!!

Neben Traditionellen Hüttenschmankerl und regionalen Produkten zählen Gerichte wie Beef Tatare, Asia Fingerfood, Steaks und Burger zu unseren Highlights

Wir verwenden außerdem ausschließlich AMA zertifiziertes Rind- und Schweinefleisch und sind Ski Amadé Wein und Genuss Partner

Beilagen Änderung €1,00/Side dishes changing €1,00

Herzlich Willkommen auf der Du & i Alm

www.duundi-alm.com



**Besuchen Sie uns auch in
unseren anderen Betrieben!!**



www.tennestadl-schladming.com

www.stadtbräu-schladming.com

www.kulinarwerk-fresh.com



KULINARWERK[®]
CATERING

Beilagen Änderung €1,00/Side dishes changing €1,00

Herzlich Willkommen auf der Du & i Alm

www.duundi-alm.com



Suppen im Suppentopf serviert/Soup

Frittatensuppe A,C,G	€ 5,50
Nudelsuppe A,C	€ 5,20
Clear soup with noodles or sliced pancakes	
Kaspressknödelsuppe A,C,G	€ 6,90
Clear soup with Cheese-dumpling	
Knoblauchsuppe A,G,L,N Garlic cream soup	€ 6,20
Gulaschsuppe mit Gebäck A,G,L Goulasch soup	€ 7,20

Salate-Vorspeisen/Starters and Salad

Blattsalat A,G,L,M,O Small green salad	€ 5,60
Gemischter Salat A,G,L,M,O Small mixed salad	€ 6,20

Beef Tartare 110g/200g A,C,M € 15,90/21,90
mit Zwiebelringen, Kapernbeeren, Toastbrot, Butter
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 € 12,90
4 spring rolls, 4 crispy shrimps, sweet chili sauce & soya sauce

Gebackene Hendlstreifen auf Blattsalat € 14,90
Gebackene Hendlstreifen auf gem. Salat € 16,90
A,C,G,M,O
Fried chicken stripes on green Salad or mixed salad

Wir empfehlen/ we recommend
Amadé Weiß Sauvignon Blanc, Weingut Skoff
1/8 €5,20

Beilagen Änderung €1,00/Side dishes changing €1,00

Kleine Gerichte/Small Dishes

Ofenkartoffel mit Sauerrahm A,G,L	€ 7,50
Baked potato with sour cream	
Ofenkartoffel mit Speck und Käse A,G,L,O	€ 9,90
Baked potato with bacon and cheese	
Toast A,F,G Ham and cheese toasty	€ 6,20
Toast mit Salat A,F,G,L,M,O	€ 9,90
Ham and cheese toasty with salad	
Frankfurter mit Gebäck, Senf, Kren A,M,O	€ 6,20
Frankfurter sausages with bread	
Grillwürstl mit Pommes A	€ 10,50
Grilled sausages with French fries	
Bernerwürstl mit Pommes A,G	€ 13,90
Bernese sausages with French fries	
Portion Pommes French fries	€ 6,50
Kinderschnitzel/Schwein mit Pommes	€ 11,90
Small Wienerschnitzel of pork with French fries	

Hauptgerichte/Main Dishes

Wienerschnitzel vom Schwein mit	€ 17,90
Petersilienkartoffeln A,C,G,L	
Wienerschnitzel of pork with parsley potatoes	
Gordon Bleu vom Schwein mit	€ 18,90
Petersilienkartoffeln A,C,G,L	
Filled Wienerschnitzel of pork with parsley potatoes	
Steaktoast vom Hendlfilet	€ 18,90
mit Cocktailsauce an Blattsalat A,F,G,L,M,C,E,O	
Chicken breast on toast with cocktail sauce and salad	

Wir empfehlen/ we recommend
Amadé Rot Cabernet Sauvignon, Weingut K+K
1/8 €5,20

Gegrillte Schweinerückensteaks mit Pommes,	€ 19,90
Speckbohnen und Kräuterbutter A,G,L,M,O	
Grilled pork loin steak with French fries, herb butter, bacon, and green beans	

Pikante Schweinsripperl mit Ofenkartoffel € 19,50
Pork-ribs with baked potato G,M, O

100% Rinder Burger mit Speck, Zwiebel, € 17,90
Grillsauce dazu Pommes A,C,G,M,N
Beef Burger with bacon, onion, grill sauce and French fries

Du & i Alm Pfandl A,G,L,M,O € 24,90
Schweine Medaillons in Pfefferrahm
mit Nockerl und Speckbohnen
Grilled Pork-filet, small dumplings, bacon-beans

Rinderfiletsteak mit Pfefferrahmsauce € 38,90
dazu Ofenkartoffel und Speckbohnen A,G,L,O
Beef steak with baked potato and bacon-beans

Wir empfehlen/we recommend
Heideboden, Weingut Nittnaus
1/8 € 5,10

Asia und Pasta



Spaghetti Bolognese
mit frischen Parmesan A,C,G,L € 12,90
Spaghetti Bolognese with fresh Parmesan

Spaghetti, Tomatensauce und Parmesan A,C,G,L € 10,90
Spaghetti with Tomato sauce and fresh Parmesan

Klassischer Wok mit Rinderfiletstreifen
dazu Jasminreis A/B/C/D/F/G/L/O € 24,90
Classic „Wok“ with Beef chili, ginger and jasmine rice

Vegetarische Gerichte/Vegetarian Dishes

Kasnocken mit Steirerkäse
und Krautsalat A,C,G,L € 16,90
Styrian cheese dumplings with coleslaw

Beilagen Änderung €1,00/Side dishes changing €1,00

Spinat-Schafskäsepalatschinke	€ 14,90
mit Blattsalat A,C,G,O,M,L	
Spinach feta cheese pancake with salad	

Extras

Portion Ketchup oder Mayo/Stück	€ 0,30
Portion Preiselbeeren (Glas 42g)/Stück	€ 1,20

Dessert/Sweets



Kürbistiramisu A,C,G Pumpkin seed tiramisu	€ 6,50
---	--------

Apfelstrudel A,E,G, Applestrudel	€ 5,20
mit Sahne G with cream	€ 5,90
mit Vanillesauce G, with vanilla sauce	€ 6,50

Germknödel

mit Butter A,C,E,G with butter	€ 7,20
mit Vanillesauce A,C,E,G with vanilla sauce	€ 8,80

Palatschinken pro Stk. A,C,G Pancake each	€ 3,50
--	--------

Eispala mit Schlag

und Schokosauce A,C,E,F,G,H	€ 7,50
Pancake with ice cream, cream and chocolate sauce	

Kaiserschmarrn mit Apfelmus A,C,G

oder Preiselbeeren A,C,G	€ 13,50
Kaiserschmarrn with applesauce or cranberries	

Portion Schlag G Portion Cream	€ 0,90
--------------------------------	--------

Portion Vanillesauce G Portion Vanilla sauce	€ 2,50
--	--------

Eisspezialitäten/Ice specials

Gemischtes Eis

(Erdbeer, Schoko, Vanille)

€ 4,80

mit Schlag € 5,50

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

€ 7,50



Coupe Danemark

3 Kugel Vanilleeis,

Schlagobers, Schokosauce

A,C,E,F,G,H

Vanilla ice cream with chocolate sauce and
cream

€ 7,50



Heiße Liebe

3 Kugeln Vanilleeis, Heiße

Himbeeren, Schlagobers

A,C,E,F,G,H

Vanilla ice cream with hot raspberries
and cream

€ 8,50



Kaffee und Heißgetränke

Verlängerter	3,60 €
Espresso	3,30 €
Großer Brauner	4,60 €
Cappuccino*	3,90 €
Häferlkaffee*	4,60 €
Heiße Schokolade*/Mit Schlag*	4,60€/5,10 €
Heiße Schokolade mit Rum*	6,50 €
Glühwein(enthält Sulfite)	6,20 €
Jagertee	6,40 €
Tee Divers im Häferl	3,20 €
Heisse Zitrone	3,00 €
Tee mit Rum oder Schnaps	5,50 €

Mit * gekennzeichnete Getränke enthalten Milch

Biere

Enthalten Gluten



Schladminger Märzen		
Bier/Radler	0,2	3,20 €
	0,3	4,50 €
	0,5	5,90 €
Ennstaler Schneeweise	0,3	4,80 €
	0,5	6,20 €
Gösser Naturgold AF Flasche	0,3	4,50 €
Edelweiss Weizen AF	0,5	6,50 €

Hütte Spezial

Willi mit Frucht	4,20€
Schneeflittchen	4,20€
Heisse Wittwe	4,20€

Alkoholfrei

Red Bull Dose	0,25	4,50 €
Coca Cola,		
Fanta, Sprite	0,3/0,5	4,10€/6,10 €
Almdudler	0,3/0,5	4,10€/6,10 €
Apfelsaft	0,3/0,5	4,10€/6,10 €
Orangensaft	0,3/0,5	4,10€/6,10 €
Apfel-Orangensaft		
gespritzt	0,3/0,5	3,70€/5,10 €
Apfel-Orangensaft		
Wasser	0,3/0,5	3,30€/4,60 €
Apfelsaft Natur	0,25	4,20 €
Johannisbeere-Apfel	0,25	4,20 €
Pfirsich	0,25	4,20 €
Gespritzt	0,5	5,50 €
Mit Wasser	0,5	4,80 €
Bitterlemon/Tonicwater	0,25	4,50 €
Bergquellwasser	0,3/0,5	1,50€/1,80 €
Schwasser Soda/Natur	0,3	3,80€/3,50 €
Schwasser Soda/Natur	0,5	5,60€/4,80 €
Eistee Pfirsich	0,33	4,40 €
Coke Zero	0,33	4,40 €
Gasteiner Mineralwasser	0,33/1L	3,40€/7,50 €
Sodawasser	0,3/0,5	2,70€/4,10 €
Soda Zitrone	0,3/0,5	3,10€/4,60 €



Longdrinks 2cl

Bacardi Cola/Orange	5,50€
Whisky Cola/Vodka Orange, Lemon	6,00€
Gin Tonic	6,00€
Flying Hirsch	5,50€

Schnäpse 2cl

Obstler	3,20€
Williams/Marille/Nusslikör/Zirbe/Grappa	3,80€
Enzian	4,20€
Vogelbeer	4,80€
Hirsch Birne/Gölles	4,80€
Jägermeister/Ramazotti	3,80€

Beilagen Änderung €1,00/Side dishes changing €1,00

Schaumweine & Offene Weine

Enthalten Sulfite



Prosecco D.O.C Extra	0,7	29,90€
Prosecco Piccolo	0,2	9,50€
Hauswein weiss	1/8	3,00€
Welschriesling Heinrich	1/8	4,40€
Weissburgunder Heinrich	1/8	4,80€
Gelber Muskateller, Polz	1/8	4,80€
Grüner Veltliner, Pass	1/8	4,40€

Amadé Weiß Sauvignon Blanc, Weingut Skoff
1/8 € 5,20

Zweigelt Primus Polz	1/8	4,40€
BF Hillinger	1/8	4,80€
Heideboden Nittnaus	1/8	5,20€

Amadé Rot Cabernet Sauvignon, Weingut K+K
1/8 € 5,20

Wein gespritzt sauer	0,25	4,10€
Sommer Spritzer	0,25	3,90€
Wein gespritzt süß	0,25	4,50€
Muskateller Spritzer	0,25	5,90€
Aperol Spritzer	0,25	5,50€
Aperol Sprizz (mit Prosecco)		8,20€



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.