



# Kößlbacher-Alm

## ESSEN, TRINKEN UND GENIESSEN

Unsere Speisen und Getränke werden aus heimischen Produkten und mit viel Liebe zubereitet. Für unser selbstgemachtes Brot und Gebäck verwenden wir Mehl aus der Mühle in Tamsweg. Auf 1.800m Seehöhe wachsen in unserem Bauerngarten neben verschiedenen Gemüsesorten vor allem auch Heilmittel, Kräuter und Gewürze, welche wir zum Verfeinern der Gerichte gerne verwenden. Milch, Eier, Käse, Fleisch und Gemüse kaufen wir von Landwirten in der Region.

Ebenso legen wir viel Wert auf Nachhaltigkeit, deshalb bieten wir unseren Gästen auch CO<sub>2</sub>-neutrale, vegane Speisen an. (Klimaessen)

WIR SIND STOLZE PARTNER DER  
REGION KLIMABERG KATSCHBERG





**Kößlbacher-Alm**

## **A HERZHAFTE SUPP'N**

Frittatensuppe

Kasknödel mit Zwiebelsuppe

Gulaschsuppe mit Gebäck

Oma's Suppentopf

(RINDFLEISCHSTREIFEN, JULIENNEGEMÜSE UND SUPPENNUDELN)

Fleischstrudelsuppe

Erbsensuppe mit Sprossen und Sauerrahm





**Kößbacher-Alm**

## **FÜRN GUATN HUNGA**

**Kärntner Fleischnudeln mit Sauerkraut**

**Kärntner Kasnudeln mit Salat**

(FRISCHKÄSEFÜLLE)

**Lungauer Hasenöhrl mit Sauerkraut**

**Käsespätzle mit Salat**

**Schnitzel mit Pommes**

**Cordon Bleu mit Pommes**

**Almtoast**

(SCHWARZBROT MIT SCHINKEN, ZWIEBEL, KÄSE UND SPIEGELEI)

**Lungauer Bauernbratwurst mit Kren und Brot**

**Lungauer Bauernbratwurst mit Sauerkraut und Brot**





**Kößlbacher-Alm**

## **ALMERISCHE SCHMANKERL**

Frischkäse mit Kräutern aus dem Almgarten und der  
Region Klimaberg, dazu Vollkornweckerl

Almjause

Rindfleischsalat

Saures Rindfleisch

Speckbrot

Käsebrot

Butterbrot mit frischen Kräutern





**Kößlbacher-Alm**

## **A SIASSE NACHSPEIS**

Topfenstrudel

Apfelstrudel

Kaiserschmarren

Schwarzbeerschmarren

Bauernkrapfen mit Preiselbeeren

**Rahmkoch** (TYPISCHE LUNGAUER ALMSPEZIALITÄT)

Butterbrot mit Fichtenwipfelhonig

Schwarzbeernidala mit Heidelbeeren vom Aineck





**Kößlbacher-Alm**

## **ERFRISCHENDE GETRÄNKE**

Hollerwasser

Zitronenmelissenwasser

Brennnesselwasser

Preiselbeerwasser

Sommerblütenwasser

(ROSE, LAVENDEL, HOLLER)

Almkräuterwasser

(QUENDEL, STIEFMÜTTERCHEN, ROTKLEE, SPITZWEGERICH, MINZE)

Buttermilch

Buttermilchshake





**Kößlbacher-Alm**

## **KLIMAESSEN**

Erbsensuppe mit Sprossen und selbstgemachten Weckerl

Lungauer Hasenöhrl mit Sauerkraut

Schwarzbeernidala mit Heidelbeeren vom Aineck und veganem Eis

Apfelstrudel

### **DENN KLIMAESSEN ...**

... ist rein pflanzlich.

... schont Umwelt und Klima.

... verursacht 71 % weniger CO<sub>2</sub>-Äq.\*

... verbraucht 41 % weniger Wasser.\*

... benötigt 69 % weniger Landflächen.\*

\* Vergleich rein pflanzlicher Kost gegenüber Mitschkost

WIR SIND STOLZE PARTNER DER  
REGION KLIMABERG KATSCHBERG



[www.klimaberg.at](http://www.klimaberg.at)