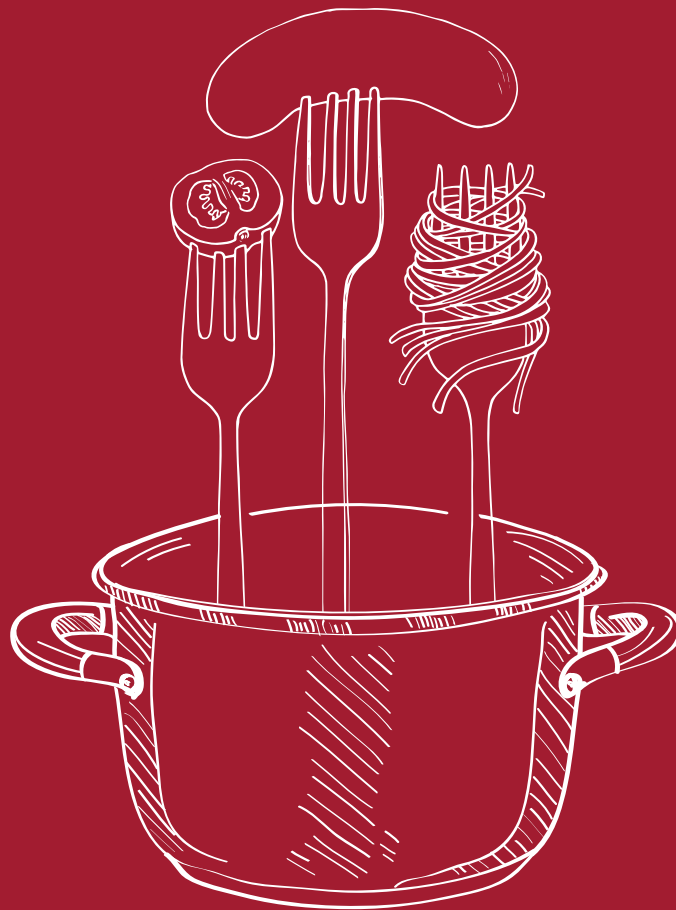




*GamsAlm*  
EHRWALD



SPEISEN & GETRÄNKE



**„Lohnt es sich denn?“ fragt der Kopf.  
„Nein, aber es tut so gut!“ sagt das Herz.**

Wir sehen uns dazu verpflichtet unseren Teil dazu beizutragen, dass sich die Welt erholen darf. Ein „die Welt muss sich verändern“ erscheint uns falsch ausgedrückt. Zwar haben wir genau so unseren Speisekartentext des letzten Winters begonnen, aber bei genauerem darüber Nachdenken muss sich nicht die Welt verändern, der Mensch muss sein Verhalten auf der Welt verändern, damit die Erde eine Chance bekommt sich zu erholen. Wie machen wir das denn nun in dieser schnellen Welt? Wir sind es gewohnt, dass alles schnell geht, schnell zum Skifahren, schnell an den Gardasee, schnell noch zum Mountainbiken und wundern uns dann, dass die Zeit rast? Nehmen wir uns doch als erstes an unserer eigenen Nase, genießen wir doch den Moment und vielleicht gerade jetzt beim Lesen dieses Textes: halten wir doch kurz inne, schauen uns den Ausblick an, erinnern uns daran was für ein Glück wir doch haben, genau heute, JETZT hier zu sein. Egal ob die Sonne scheint oder ob es regnet oder schneit.

Leicht gesagt, schwer gemacht, das müssen wir oft selbst feststellen, aber jeder Versuch es besser zu machen ist ein Schritt in die richtige Richtung. Als Gastronomiebetrieb wird das Ganze ein bisschen schwieriger. Die Kosten im Blick haben, trotzdem Preise anbieten können, die auch ein normaler Arbeiter sich leisten kann, das Team davon so gut bezahlen können, dass sich das Team nicht ausgebeutet vorkommt und ebenfalls die Chance hat gut von der geleisteten Arbeit zu leben. Mit den Schwierigkeiten, die wir ohne Gamskarlift haben noch gar nicht begonnen, möchten wir diesen Satz auch gleich wieder beenden. Wir haben entschieden: Wir kaufen weiterhin so weit es geht lokale Produkte, wir kochen weiterhin ehrlich und ohne Schnickschnack so wie es uns unsere Oma´s gelernt haben, wir setzen weiterhin auf traditionelle Gerichte aus dem Alpenraum mit ein paar wenigen Ausreißern.

Wir wünschen Euch in diesem Sinn: eine wunderbare Gamsalm Zeit, genießt den Moment und die Aussicht und haltet ganz kurz inne und erinnert Euch daran, dass die Erde sich auch weiterdreht, wenn Ihr nicht immer im Laufschrift dabei seid.

Euer Gamsalm Team

## TYPISCH GAMSALM!

Beeindruckende Aussicht, klare Luft, endlos Sonne, bodenständige Speisen und als Drüberstreuer unsere sprühende Lebensfreude, die Gamsalm hat alles, was zu einer Almhütte gehört.



Auf 1278 m Seehöhe gehen die Uhren zwar nicht langsamer, aber wir nehmen die Zeit bewusster wahr. Es zählen wertvolle Begegnungen und unverfälschte Augenblicke.

Ob du zu Fuß, mit Ski oder mit Tourenski kommst, auf unserer Sonnenterrasse und in der gemütlichen Gaststube kannst du hervorragend die Seele baumeln lassen, Kraft tanken, genießen oder feiern.

**Wir wünschen dir eine schöne Zeit!**



**Bis 18 Uhr geöffnet – ideal für hungrige Skifahrer und gemütliche Einkehrer nach Liftschluss – es lohnt sich!**



Lieber frisch  
statt immer  
alles!

## ECHT & GUT!

Beste Qualität der Zutaten ist für uns Ehrensache.  
Deshalb setzen wir voll und ganz auf unsere  
regionalen Partner und beziehen eine Reihe von  
Produkten aus nächster Nähe.

Fleisch von der  
Metzgerei Razenberger  
aus Ehrwald  
&  
Metzgerei Fink  
aus Garmisch



Eier aus Biberwier  
von Rene Gasser



Mehl von der  
Off-Mühle  
in Sindelsdorf



Rindfleisch  
(wenn möglich) von  
BieZu Hof & Laden



Kartoffel, Karotten, Zwiebel  
von Franz Kapeller  
aus Mieming

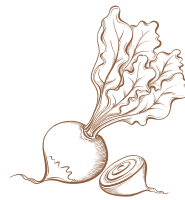


## FRAGEN?

\* In unserer Küche werden alle allergieauslösenden Lebensmittel verarbeitet. Trotz sorgfältiger Arbeitsweise können Kreuzkontakte nicht ausgeschlossen werden. Gerne informieren wir dich detailliert über die Inhaltsstoffe der Speisen. Alle vegetarischen Gerichte kennzeichnen wir mit **VEG**. Alle veganen Gerichte sind mit **VEGAN** gekennzeichnet. \* Alle Gerichte können auf Wunsch als kleine Portion bestellt werden, dann ziehen wir 2,- Euro ab. \* Alle Preise sind in Euro inklusive Mehrwertsteuer.



## AUS'M SUPPENTOPF



## WAS G'SUNDS

Frittatensuppe 7,90

Speckknödelsuppe 8,20

Kaspressknödelsuppe 8,20

Cremige Kartoffelsuppe **VEG** 8,20

Kürbissuppe **VEG** **VEG AN** 8,20

Großer bunter Salat 14,90

**VEG** **VEG AN** der Saison

Mit Schnitzelstreifen 18,90

Vom Schwein

Mit 2 Stück Kaspressknödel **VEG** 18,90

Mit Schafskäse **VEG** 18,90

All unsere klaren Suppen werden in einer hausgemachten kräftigen Rinderbrühe serviert.

*Alle Salate werden mit Brot serviert.*



Alle Salate werden gerne zusätzlich mit einem Spiegelei serviert – weil es einfach sehr gut schmeckt.  
Preis pro Ei: 2,90



Hausgemachtes Chili con Carne, feurig und gut, mit einer kleinen Haube Sauer-rahm und Brot serviert

**Chili con Carne**



## FEINE MAREND



Marend Brettl 18,90

Für den großen Hunger oder für 2 Personen: mit Speck, Käse, Butter, Gurken, Tomaten, Brot

Marend Brettl Vegetarisch **VEG** 18,90

Für den großen Hunger oder für 2 Personen: mit verschiedenem Käse, Butter, Gurken, Tomaten, Brot

## FÜR DEN SCHNELLEN HUNGER

Schinken-Käse-Toast 5,90

Der Klassiker unter den Toasts mit Rosmarinschinken aus Ehrwald und Käse, mit kleiner Salatgarnitur

Almini Vegetarisch **VEG** 7,90

Ein italienisches Panini, im Gamsalm Style vegetarisch belegt mit Käse, Tomaten, Paprikastreifen, feuriger Würze und Ruccola, mit kleiner Salatgarnitur

*Marend: Tiroler Begriff für „Brotzeit“*

*Gusto  
Stückerl*

## Alpenburek VEG 10,90

Gestartet in der Türkei hat das kroatische Nationalgericht nun auch auf der Gamsalm seine Heimat gefunden. Zum Glück, denn der lauwarmer Blätterteig-Ziegenkäse-Strudel an frischem Salat ist der Renner.



*Für Kinder, Rentner,  
alle, die kleine  
Portionen bevorzugen:*

## LIEBLINGSGERICHTE

### Portion Pommes 7,90

Mit Ketchup & Mayonnaise

### Schnitzel Wiener Art 10,90

Vom Schwein mit Pommes,  
kleine Portion

### Würstchen mit Pommes 8,90

1 Paar Frankfurter

### Spätzle 7,50

Mit oder ohne Soße

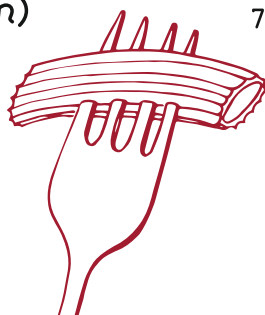


### Spaghetti 9,90

Mit Tomaten- oder Bolognese-Soße

### Penne (Nudeln) 7,50

Mit Butter  
und Parmesan



## PASTA

*Geht  
immer!*

### SPAGHETTI 15,90 mit buntem Gemüse VEG VEG AN

Was mangels weiteren Zutaten entstanden ist, hat sich als unser neues Lieblingsgericht entpuppt: Ein bunter Mix aus Paprika und weiterem Gemüse, in der Pfanne kurz geschwenkt, mit den Nudeln, nach Gutdünken mit vielen Kräutern gewürzt, hat ergeben, was es ist: ein gesundes Essen, welches den Gaumen freut.

### BAUERNPENNE 15,90 à la Gamsalm VEG

Penne mit Zwiebeln, Käse, Cocktailtomaten, „almerisch“ gewürzt

### SPAGHETTI-RAGÙ 15,90 à la Bolognese

Das klassische Ragù aus Italien wird mit Sellerie und Karotten gekocht, hat viele frische Tomaten in sich und wird aus einer Mixtur von Rosmarin, Oregano, Basilikum und weiteren italienischen Kräutern gewürzt, wir haben uns sagen lassen, dass eine Bolognese nur dann gut schmeckt, wenn sie mindestens 3 Stunden vor sich hin kochen darf – wir halten uns daran und sind begeistert.





# Gamsalm SCHMANKERL

## Kasspatzn VEG 18,90

Handgeschabt, mit verschiedenen Käsesorten aus dem Alpenraum, dazu ein kleiner Salat der Saison

## Kürbisspatzn VEG 18,90

Hausgemachte Kürbisspatzn aus feinem Spätzlekürbisteig mit Pistazienkernen, Bergkräutern und Käse aus dem Alpenraum. Ein wärmender Genuss, nussig & fein, das ideale Hüttengericht.

*Österreichisches Pfannengericht*

## Tiroler Gröstl 18,90

Gebatene Kartoffeln, Rindfleisch, Zwiebeln, Speck und Spiegelei, dazu ein kleiner Salat der Saison

## Gemüsegröstl VEG 16,40

Bratkartoffeln mit verschiedenem Gemüse, mit Majoran abgeschmeckt und gut gewürzt, dazu ein Spiegelei und ein kleiner Salat der Saison

## Schnitzel „Wiener Art“ 19,90

Vom Schwein mit Pommes oder Bratkartoffel

## Abgebräunter Leberkäse 14,90

Mit Spiegelei & Bratkartoffel

## Currywurst mit Pommes 12,90

*Weil es manchmal sein muss!*

## 2 Stück Kürbisknödel VEG 14,90

auf Erbsenrahm mit gehobeltem Parmesan, dazu ein kleiner Salat der Saison

Was sich seltsam anhört zergeht auf der Zunge, wir konnten es selbst nicht glauben, aber der Erbsenrahm passt hervorragend dazu, probiert es aus, wir hoffen ihr seid genauso begeistert wie wir



**Knödel Tris**

## Dreierlei Knödel 18,90

Jeweils ein handgedrehter Speckknödel, Spinatknödel & ein hausgebackener Kaspessknödel, serviert mit zerlassener Butter, buntem Pfeffer und Parmesanhobeln. Ein kleiner gemischter Salat der Saison dazu rundet das für den Alpenraum typische Gericht ab.

## 2 Spinatknödel VEG 14,90

Mit Butter übergossen und gehobeltem Parmesan verfeinert, dazu ein kleiner Salat der Saison

## 2 Kaspessknödel VEG 12,90

Auf Kraut

## Hauswurst 12,90

Von der Metzgerei Razenberger/Ehrwald mit Bratkartoffeln & Sauerkraut



# Wos Siass DESSERT

## 1 Minigermknödel

Mit Vanillesauce,  
für den kleinen süßen Gluschter

6,20

## 3 Minigermknödel

Mit Vanillesauce

10,20

Ein Germknödel wird auf Hütten so gut wie nie selbst gemacht, alle bedienen sich an der Tiefkühlware, trotzdem gehört er dazu, da wir das klassische Mohn Pflaumenduet nicht mögen, gibt es bei uns den Germknödel im Miniformat, ideal zum Teilen und er ist mit Heidelbeermarmelade gefüllt, deswegen gibt es auch keinen Mohn dazu, der passt hier geschmacklich nicht.



## KUCHEN - 4,20

*Je nach Lust und Laune der Kuchenbäcker gibt es auch andere Kuchen, spricht uns an, wir sagen Euch was heute gebacken wurde.*

Käsekuchen - 4,20

Nusskuchen - 4,20

Eine Portion Sahne: 0,80

## Warmer Milchreis „Gamsalm Art“

8,90

hausgemacht und der heutigen Zeit angepasst mit laktosefreier Milch gekocht, großzügig serviert, mit Zimt gewürzt. Dazu servieren wir Euch ein ebenfalls hausgekochtes Apfelmus – eine süße Stärkung für Berg & Seele.



## Kaiserschmarrn

mit oder ohne Rosinen

15,20

ENTHÄLT  
MANDELN



Es mag sich vermessen anhören, wenn man sagt, dass es bei Hochbetrieb keinen Kaiserschmarrn gibt. Aber: der Kaiserschmarrn braucht seine Zeit und Liebe. Deshalb ist es uns lieber, bei Hochbetrieb keinen zu servieren, bevor wir einen unausgebackenen servieren. Bitte seht uns das nach. Unser Kaiserschmarrn wird kurz vorm Ende mit Butter und Zucker karamellisiert, das ist das Geheimniss, welches wir hiermit gerne an Euch weitergeben.

Extra Schale hausgemachtes Apfelmus

5,20

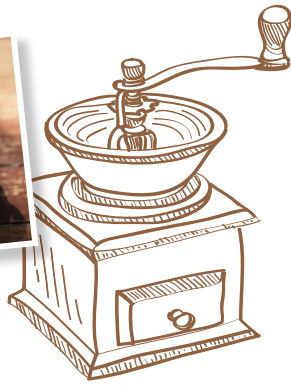
ENTHÄLT  
MANDELN

## Apfelstrudel 8,90

Mit Sahne oder Vanillesauce  
Unser Apfelstrudel wird mit Liebe täglich hausgebacken, aus frischen Äpfeln, mit Joghurt, Zimt und Mandeln verfeinert und, er ist OHNE Rosinen.



## HEISSE GETRÄNKE



Espresso - 2,60

Cappuccino - 3,90



Latte Macchiato - 4,90

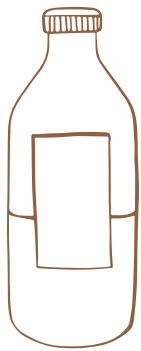
Verlängerter - 3,90

(Ein Haferl normaler Kaffee)

Milchkaffee - 3,90

Heiße Schokolade - 4,90

Wir machen unsere  
heiße Schokolade  
mit Milch!



Alle Heißgetränke mit Milch  
können laktosefrei oder auch  
mit Hafermilch zubereitet  
werden, hier erlauben wir uns,  
einen Aufschlag von 50 Cent  
pro Getränk zu berechnen.

*laktosefrei oder mit Hafermilch*

**Ingwer-Limetten-Punsch**

Alkoholfrei - 4,90

## HEISS & ALKOHOOLISCH

Heiße Schokolade 6,90

Mit Baileys oder Rum

Heiße Oma mit Haube 4cl 5,90

Eierlikör und Sahne

Heißer Opa mit Hut 4cl 5,90

Amaretto und Sahne

Heiße Fee 4cl 5,90

heißer Ramazotti mit Sahne

Glühwein 5,90

Jagertee 5,90

Heiße Inge 6,90

Ingwer-Limetten-Punsch mit Rum

Heiße Zenzi 6,90

Ingwer-Limetten-Punsch mit Amaretto



Roibusch, Pfefferminze  
grüner Tee, schwarzer Tee

**Unsere Mottoteesorten:**

Gute Laune (Fruchtig),

Halsfreund (Kräutertee),

Innere Balance (Kräutertee)

## ALKOHOLFREI

Tafelwasser 0,3l 0,4l  
2,50 3,00  
*Ohne Kohlensäure*

Tafelwasser 3,00 4,00  
*Mit Kohlensäure*

Cola 3,90 4,90

Cola Zero 4,90

Cola-Mix 3,90 4,90

Orangenlimonade 3,90 4,90

Zitronenlimonade 3,90 4,90

Almdudler 3,90 4,90

Hollerschorle 3,90 4,90

Skiwasser 3,90 4,90  
*Himbeer-Zitrone*

Ingwer-Limetten-  
Schorle 3,90 4,90



## SÄFTE

Apfelsaft 0,3l 0,4l  
3,90 4,90

Orangensaft 3,90 4,90

Johannisbeersaft 3,90 4,90

Maracujasaft 3,90 4,90

*Alle Säfte spritzen wir euch gerne auf Wunsch mit Wasser auf. Mit oder ohne Kohlensäure.*



**Gams Alm SCHORLE**  
Eine fruchtige Geschichte  
0,3l - 3,50 0,4l - 4,80



## HOPFEN & MALZ

Augustiner Hell 0,3l 0,5l  
3,90 5,10

König Ludwig Weißbier 3,90 5,10

Alle angebotenen Fassbiere mischen wir auf Wunsch mit Zitronenlimonade oder Sprudelwasser zu einem Radler oder einem Russ.

### König Ludwig

Dunkel 0,5l 5,10

Dunkles Weißbier 0,5l 5,10

Alkoholfreies Weißbier 0,5l 5,10

Leichtes Weißbier 0,5l 5,10

### AUGUSTINER Alkoholfreies Bier

0,5l 5,10

Bitte versteht, dass wir aus Flaschenbieren kein Radler oder Russ mischen können - es geht sich mit 1/2 1/2 einfach nicht aus. Aber: bestellt doch eine kleine Zitronenlimo in der Karaffe, dann könnt Ihr selbst mischen.

## APERITIF

Sommer  
Sonne  
Gamsalmzeit

Aperol 1/4l 7,40

Ingwer-Spritz 1/4l 7,40

GamsAlm Spritz 1/4l 7,40

Basilikum Spritz 1/4l 7,40

der Herbe unter den Spritz



## HOCH%IGE FEINE TROPFEN

Obstler, Rum,  
Haselnuss, Williams,  
Marille, Zirbeler

zcl 4,-

Jägermeister

zcl 4,90

# WEISSWEIN

## Vino della Casa Bianco Zenegaglia

Tenuta Mauro Zenegaglia, Pozzolengo - Venetien

Weißwein Cuvée aus Lugana/Chardonnay

Feiner, leichter Weißwein

aus den Trauben rund um Gardasee

1/8l - 4,10 1/4l - 7,40



## Lugana Zenegaglia DOC

Tenuta Mauro Zenegaglia, Pozzolengo - Venetien

Helles Grüngelb. Das Bukett zeigt sich mit zarten, Lugana-typischen

Aromen nach weißen und gelben Früchten sowie duftigen Blüten.

Vollmundig, mit samtiger Struktur und angenehm trocken

gleitet dieser Weiße über den Gaumen.

Flasche 0,75l - 31,00

1/8l - 4,10 1/4l - 7,40

## WILDE WILDE WHITE

Weingut Kirnbauer, Deutschkreutz

Fruchtig-frische Vermählung aus

Sauvignon Blanc, Riesling und Grüner Veltliner.

Strahlend, helles Zitronengelb mit grünen Einschlüssen.

Ein Rendezvous aus reifer Stachelbeere und Weingartenpfirsich

und Limette treffen sich in der Nase.

Am Gaumen eine belebend, jugendliche Frische,

mit mineralischen Nuancen,

die sofort nach einem weiteren Schluck schreit.

Wunderbarer Sommer-, Terrassenwein

mit endlosem Trinkvergnügen.

Flasche 0,75l - 31,00



# ROTWEIN

## Cabernet Garda

Tenuta Mauro Zenegaglia, Pozzolengo - Venetien

Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen; duftend und konzentrierte Aromen von roten Früchten, feinwürzig; der Gaumen ist er weich, voll, mit angenehmen Tanninen.

1/8l - 4,10 1/4l - 7,40

*Leichter  
Spritzer Rot*

1/4l - 4,10

## Vino del Casa Rosso Zenegaglia

Tenuta Mauro Zenegaglia, Pozzolengo - Venetien

Leichter Duft nach dunklen Beeren & Kirschen.

Im Antrunk fruchtig, kurzer Abgang, kaum Tannin. Ein leichter, schöner Rotwein.

1/8l - 4,10 1/4l - 7,40

## K+K CUVÉE

Weingut Kirnbauer, Deutschkreutz

Ein „kleines“ Phantom in großen Eichenfässern (slavonische Eiche) ausgebaut.

Leuchtendes Rubinrot mit violetter Schimmer und verspielte, reife Preiselbeer-Weichselaromen sind umhüllt von salzig-würziger Struktur.

Am Gaumen vereint sich die Würze des Blaufränkisch mit der Fruchtsüße des Merlot und der Wärme des Zweigelt zu einem harmonischen, saftigen und molligen Trinkspass.

Jugendliche, saftige Tannine mit frischem und würzigem Abgang.

Rebsorten: Blaufränkisch, Zweigelt, Merlot, Cabernet, Syrah

Flasche 0,75l - 31,00

*Leichter  
Spritzer Rosé*

1/4l - 4,10

## ROSÉ WEIN

### Blauer Zweigelt Rose

Weingut Weinschlössl Godfried Steinschaden

Helles Rose, außergewöhnlich Rosa. idealer Aperitif- und Sommerwein

mit den Eigenschaften eines frischen Weißweines

mit weichen Tanninen vom Blauen Zweigelt. Leicht und süffig.

1/8l - 4,10 1/4l - 7,40



# Feiern über den Wolken!

Geburtstage, Jubiläen, Familienfeiern, Junggesellenabschied, Hochzeit, Taufe, Firmung, Erstkommunion, Firmenevents, Weihnachtsfeiern...

## HOCHZEITEN

Du möchtest den schönsten Tag deines Lebens dem Himmel nah sein? Am Berg zu heiraten ist einzigartig und unvergesslich. Wir machen deine Hochzeit zu etwas Besonderem.

Weitere Informationen gibt es unter [www.gamsalm-ehrwald.at/hochzeiten](http://www.gamsalm-ehrwald.at/hochzeiten) oder im persönlichen Gespräch.

## GEBURTSTAGE

Außergewöhnliche Anlässe verdienen außergewöhnliche Feiern. Vor einmaliger Naturkulisse und völlig wetterunabhängig bieten wir dir nicht nur einen würdigen Rahmen, sondern auch aufmerksame Betreuung.





*Gerne übernehmen wir die Rundum-Organisation inklusive Shuttleservice.*

*Wir freuen uns auf deine Anfrage!*

## FIRMENFEIERN

Ob gemütlich oder festlich, keine Feier gleicht der anderen. Deshalb sind unsere Angebote so individuell wie deine Wünsche und auch gerne mit Rundum-Organisation, wie Dekoration, Live-Musik, DJ, Shuttleservice...

## IMMER AKTUELL

*Weitersagen, teilen, Bilder senden*

ist's auch auf unserer Facebook-Seite@GamsalmEhrwald  
Wir freuen uns auf euren Besuch.

*Hat's dir bei uns gefallen? Hier kannst du deine Bewertung abgeben:*



6632 Ehrwald / Tirol, Postfach 15  
Hütte: +43 5673 20912  
griasenk@gamsalm-ehrwald.at



Google



[www.gamsalm-ehrwald.at](http://www.gamsalm-ehrwald.at)