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 1.800 m 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 CO2-neutrale, vegane Speisen an. (Klimaessen)

Region KLIMABERG Katschberg
www.klimaberg.at

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

Kößlbacher-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

Preiselbeerwassser

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_2-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