

Urlaub an einem
der schönsten Orte
Kärntens!

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser prickelnd oder still	0,33l	€ 3,70
<i>Mineral water fizzy or still</i>	0,75l	€ 7,00

Flaschen / Bottles

Rauch BIO Orangenlimo	0,33l	€ 4,40
Rauch BIO Zitronenlimo	0,33l	€ 4,40
Almdudler	0,35l	€ 4,20
Coca Cola / Zero / Spezi	0,33l	€ 4,20
Eistee Pfirsich / Zitrone	0,33l	€ 4,20
<i>Eistea peach or lemon</i>		
Fever Tree Bitter Lemon / Tonic	0,2 l	€ 4,40
Holunder Soda / <i>Elder-sirup and soda</i>	0,4 l	€ 4,40

Rauch Säfte / Fruit juice

Marille, Johannisbeere, Orange	0,2 l	€ 4,20
<i>Apricot, black current, orange</i>		
Rauch Fruchtsaft gespritzt	0,25l	€ 4,80
<i>Fruit juice & soda</i>	0,5 l	€ 5,20

Apfelsaft Naturtrüb / <i>Applejuice naturally</i>	0,25l	€ 4,40
Apfelsaft / <i>Applejuice</i>	0,25l	€ 3,90
Apfelsaft gespritzt	0,25l	€ 3,20
<i>Applejuice and soda</i>	0,5 l	€ 4,80

My Acker Säfte (ohne Zuckerzusatz)

Gurpf (Gurke-Apfel)	0,33l	€ 4,80
Rhabapfel (Rhabarba-Apfel)	0,33l	€ 4,80

Bier

Stiegl vom Fass ^(A) / <i>Stiegl draft beer</i>	0,3 l	€ 4,90
	0,5 l	€ 5,90
Stiegl Radler ^(A) / <i>Stiegl shandy</i>	0,3 l	€ 4,90
	0,5 l	€ 5,90
Stiegl Weizenbier ^(A) / <i>Weizenbeer blond</i>	0,3 l	€ 5,50
	0,5 l	€ 6,00
Stiegl Hell Alkoholfrei ^(A)	0,33l	€ 5,20
<i>Nonalcoholic beer</i>		
Stiegl Weizenbier Alkoholfrei ^(A)	0,5 l	€ 6,00
<i>Weizenbeer nonalcoholic</i>		
Stiegl glutenfrei / <i>Glutenfree beer</i>	0,33l	€ 5,20

Wein & Prosecco

Weiss / White			
Grüner Veltliner Hauswein ^(O)	1/8 l	€ 3,60	
Grüner Veltliner DAC ^(O)	1/8 l	€ 4,90	
Weingut Huber			
Welschriesling Klassik ^(O)	1/8 l	€ 5,20	
Weingut Polz, Südsteiermark			
Rot / Red			
Zweigelt Hauswein ^(O)	1/8 l	€ 3,80	
Zweigelt ^(O)	1/8 l	€ 4,90	
Weingut Semmler, NÖ			
Cuvee Klassik ^(O)	1/8 l	€ 5,20	
Weingut Krug, Thermenregion NÖ			
Süßwein / Sweet wine			
Heideboden Spätlese (süß)	1/8 l	€ 4,90	
Sekt / Prosecco			
Prosecco ^(O)	0,1 l	€ 5,20	
KaRose Premium Frizzante ^(O)	0,1 l	€ 5,50	

G'spritzte

Weiß / Rot Gespritzt ^(O) / <i>White or redwine & soda</i>	€ 4,40
Aperol Spritz ^(O) mit Prosecco	€ 8,50

Schnäpse

Freihof Obstler	2cl	€ 3,20
Freihof Marille	2cl	€ 3,60
Freihof Williams	2cl	€ 3,60
Zirbenschnaps	2cl	€ 3,60

Kärntner Brände vom Maltataler

Apfel	2cl	€ 4,90
Birne	2cl	€ 4,90
Zwetschke	2cl	€ 5,20

Grappa

Nonino 41	2cl	€ 4,00
Nonino Chardonnay	2cl	€ 4,50

Bitters

Campari	4cl	€ 6,00
Averna	2cl	€ 4,00

Gin

Gin Mare	4cl	€ 8,00
Gin-Spezialität aus den Nockbergen		
Zirben Gin Mitzii	4cl	€ 8,00

Vodka

Absolut Vodka	4cl	€ 6,50
Belvedere Vodka	4cl	€ 8,00

Rum

Bacardi Reserva	4cl	€ 6,50
Diplomatico Reserva	4cl	€ 7,00

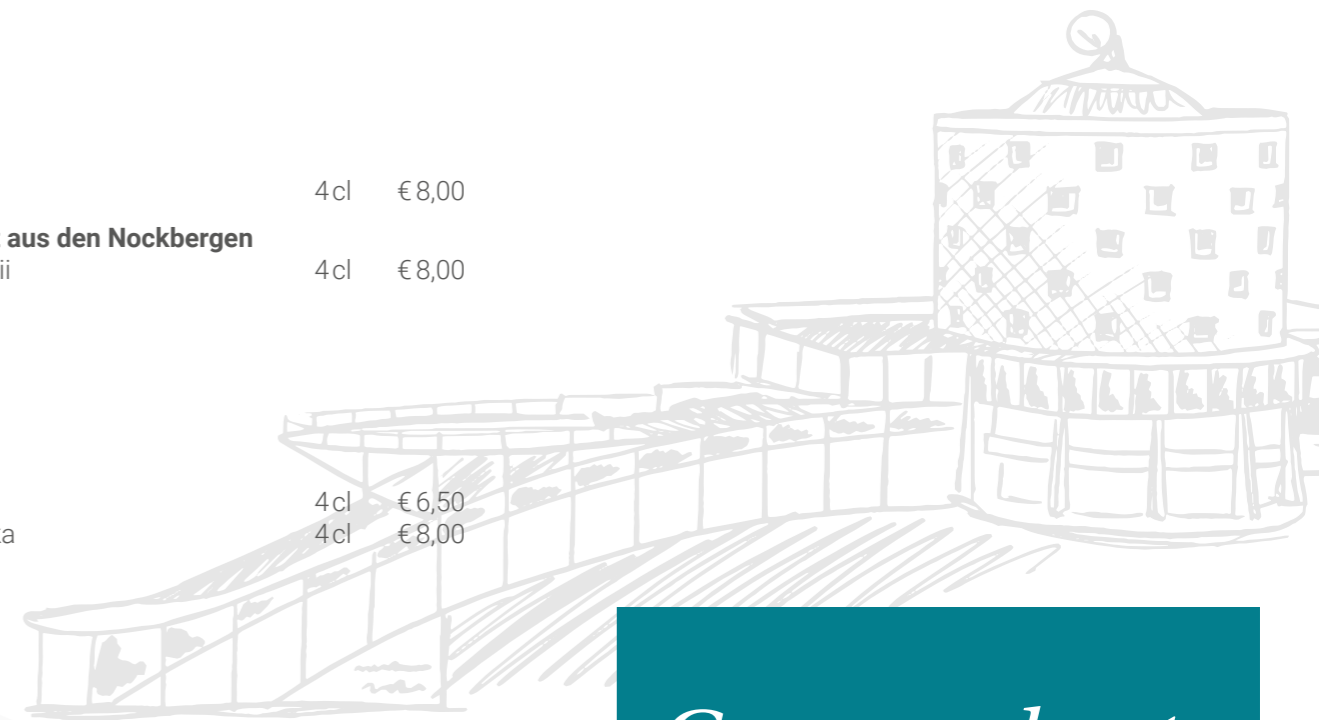
Whiskey / Cognac

Jack Daniels	4cl	€ 7,50
Makers Mark Bourbon	4cl	€ 8,00
Remy Martin	2cl	€ 4,20

Zum Mischen

Coca Cola / Zero	0,33 l	€ 4,20
Red Bull Dose	0,25 l	€ 5,50
Bitter Lemon/Tonic/Ginger Ale	0,25 l	€ 4,40


Berghotel Malta



Gruppenkarte a'la carte

bis maximal 50 Personen

Menu for groups

up to maximum 50 persons

www.berghotelmalta.at

Unsere Küchenzeiten sind täglich:
von 11:30 Uhr bis 15:00 Uhr

Our kitchen hours are daily:
from 11:30 a.m. to 3:00 p.m.



Speisenangebot zwischen
15:00 Uhr bis 17:00 Uhr



Vegan



Vegetarisch



Auch glutenfreie Schmankerl dabei
Spuren von Gluten sind in unserer Küche möglich

Genuss aus der
Region.

Feinstes vom Maltataler

Goaszeit Bio Bauernhof Sima

Nudelmanufaktur Bettina Lastin

Eis-Sennerei | Gmünd

Bäckerei Jury

Aus der Suppenkuchl

-  Rindssuppe mit **Fritatten** ^(A,C,G,L) € 6,50
Beef broth with pancake stripes
-  Rindssuppe mit **Kaspressknödel** ^(A,C,G,L) € 7,50
Beef broth with bread cheese dumplings
-  Rindssuppe mit **Fleischnudel** ^(A,C,G,L) € 7,50
Beef broth with pastry dumplings stuffed with smoked minced meat
-  Pikante **Gulaschsuppe** mit Semmel ^(A,G,L) € 8,50
Spicy goulash soup with bread roll
-  **Rote-Rüben Cremesuppe** mit Kren ^(L) € 7,50
Cream of beetroot with horseradish

Salate, einfach was gesund's

Marinierte Blattsalate mit:
Marinated lettuce with:



- gebackene Hühnerfiletspitzen, € 18,50
steirischem Kürbiskernöl, Käferbohnen ^(A,C,M)
fried chicken stripes, pumpkin seed oil, broad beans

Caesars Salad € 15,50
Romanasalat, Croutons, Grana Padano ^(A,C,D,G,M)
Romaine lettuce, croutons, Grana Padano cheese


- mit Speck und Ei € 2,50
with bacon and egg Aufpreis
- mit gegrillten Hühnerfiletstreifen € 5,50
with grilled chicken strips Aufpreis

 **Salat vom Buffet** € 7,00
Salad from the buffet

Pasta e basta


-  **Tagliolini** mit Räucherlachs ^(A,D,G) € 19,50
with smoked salmon in a creamy sauce
-  **Tagliolini „Bolognaise Art“** mit roten Linsen ^(A,G) € 16,00
with tomato sauce & lentils

Wirtshauskuchl


 **Wiener Schnitzel** vom Kärntner Schwein, € 19,00
Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren ^(A,C,G)
Breaded and fried pork cutlet, with parsley potatoes and cranberry jam

Hirschgulasch € 25,00
mit Rotkraut und Serviettenknödel ^(A,G)
Venison goulash with red cabbage and bread dumplings

Bauernselcher € 14,90
mit Röstkartoffel und Sauerkraut ^(A,C,G)
Smoked pork sausages with roasted potatoes and sauerkraut


 **Sacher Würstl** mit Senf, Kren und Semmel ^(A,M) € 8,90
Sacher sausages with mustard, horseradish and bread roll

Kärntner Fleischnudel 2 Stück € 15,90
mit brauner Butter, Speckgrammel 3 Stück € 17,90
und Sauerkraut ^(A,C,G,M)
Meat dumplings served with brown butter, crackling and sauerkraut


 **Kärntner Kasnudl** mit Schnittlauch, 2 Stück € 15,90
Nussbutter und kleinen Blattsalat ^(A,C,G) 3 Stück € 17,90
Carinthian cheese dumplings filled with curd cheese and herbs, served with brown butter and a small leaf salad

 **Käsespätzle** mit Bergkäse und Röstzwiebel ^(A,C,G) € 16,90
Cheese spätzle with melted cheese and crispy onions


Was Süßes

 **Apfelstrudel** oder **Topfenstrudel** € 8,20
mit Vanillesauce und Schlagobers ^(A,C,G,H)
Apple or curd strudel with vanilla sauce and whipped cream

Bauernkrapfen mit Marillenröster € 9,50
und Haselnusseis ^(A,C,G,E,F)
Doughnut with apricot roast and hazelnut ice cream

 **Gemischtes Eis** mit Sahne ^(A,C,G) € 7,50
Mixed ice cream with cream

 **Früchte Eisbecher Berghotel** ^(A,C,G) € 11,90
Ice cream with fruits

 Gerührter **Eiscafe** ^(A,C,G) € 9,80
Viennese-style iced coffee

Kuchenangebot aus unserer Vitrine!
Cake offers from our showcase!

Kaffee

- Espresso / Espresso Macchiato € 3,20
- Doppelter Espresso / Großer Brauner € 4,90
- Verlängerter / Americano € 4,10
- Cappuccino & Melange ^(G) € 4,50
- Alm-Café (Häferl) ^(G) € 4,90
- Heiße Schokolade ^(F,G) / Hot chocolate € 5,20

Kanne Tee

Sonnentor BIO Teespezialitäten € 4,50

Earl Grey, Englisch Breakfast, China Grüntee, Pfefferminze, Früchte, Kamille, taufrisch Kräuter, Ingwer Genuss

Earl Grey, English Breakfast, berry, camomile, peppermint, herbs, green tea

Panorama-
Restaurant Hochalm
an der Kolnbreinsperre

1.933m Seehöhe