

Genuss auf höherer Ebene

Es freut uns sehr, Sie hier bei uns im Naturpark Almenland auf der Teichalm willkommen zu heißen.
Was dürfen Sie bei uns erwarten?

Verantwortung in unseren Händen

Das Almwelness Hotel Pierer****S hat es sich zur Aufgabe gemacht, unsere Gäste und auch unsere Mitarbeiter/innen mit den besten Produkten unserer vertrauenswürdigen Lieferanten zu versorgen. Wir sind stolz auf unsere Region und auf die Vielfalt, die sie hervorbringt. Gleichzeitig wissen wir auch, dass es dringend nötig ist, unsere Natur und Umwelt zu schützen, indem wir nachhaltig mit den „Geschenken“, die sie uns zur Verfügung stellt, umgehen. Was heißt das für uns?

Ressourcenschonend und nachhaltig arbeiten

Alle unsere Tiere werden von uns im Ganzen eingekauft, von uns zerteilt und von Kopf bis Fuß verarbeitet. Es ist wichtig zu erkennen, dass ein Tier nicht nur aus Filet und Rücken besteht, auch alle anderen Teile sind gleich gut aufgezogen, gefüttert und geschlachtet worden. Sie müssen nur mit der richtigen Wertschätzung und Leidenschaft zubereitet werden.

Regionale und saisonale Qualität

Genauso wichtig ist uns Obst und Gemüse! Wir möchten Ihnen vorwiegend Produkte anbieten, die Saison haben und nach Möglichkeit auch aus nächster Nähe kommen. Jedes Jahr gelingt uns das besser. Mittlerweile haben wir ein großes Netzwerk an Bauern und Lieferanten aufgebaut, die unseren Anforderungen entsprechen und ständig kommen neue hinzu. Ohne diese fleißigen Menschen würde das alles nicht möglich sein, darum sollen sie auch nicht anonym sein und finden Platz auf unserer Speisekarte.

Ein Dank gilt daher unseren Bauern und Lieferanten und auch unseren Gästen, welche diese Philosophie unterstützen und weitererzählen.

Lassen Sie sich von unseren mit Liebe zubereiteten Speisen verwöhnen und genießen Sie unsere Gastfreundschaft auf höherer Ebene. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen wunderschönen Aufenthalt bei uns auf der Alm.



Durch diese gelebte Regionalität, die Natürlichkeit der verwendeten Rohstoffe, das nachhaltige Denken und die Unterstützung der heimischen Lieferanten wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet. Nähere Informationen hierzu erhalten Sie von unseren Mitarbeiter/innen.

Georg Stückelberger
Küchenchef, Dipl. Küchenmeister

Franz Pierer
Wirt und Gastgeber

Rebecca Penz
Gastgeberin

Kristina Benedikt
Serviceleitung



Vorspeisen

BEEF TATAR VOM ALMENLAND-RIND

Almbutter / Toastbrot / fermentierte Nüsse / Trüffelmayonnaise

klein 120g - € 17,50

groß 160g - € 22,50

ALMKRÄUTERSALAT

Stollenkäsedressing / Tomaten / Croutons

Sprossen / gebratene Hühnerbrust

€ 15,50

BLATT- ODER GEMISCHTER SALAT

VEGETARISCH

mit Kernöl

€ 5,90

Suppen

KRÄFTIGE RINDSUPPE VOM ALMENLAND-RIND ODER KLARE GEMÜSESUPPE

Wahlweise mit: Frittaten / Kaspressknödel / Leberknödel
zamlegtem Knödel / Bauernhofnudeln / Fleischstrudel

€ 5,50

SPARGELCREMESUPPE

Wildkräuter Ravioli / fermentierte Walnuss / Saiblingskaviar

€ 7,90

Gedeck € 4,00 pro Person



Hauptspeisen

WIENERSCHNITZEL IM BUTTERSCHMALZ GEBRATEN

Petersilienerdäpfel / Preiselbeeren

vom Kalb € 26,90

vom Freilaufschwein € 16,50

MAISHENDL SUPREME
cremiger Morchelpolenta / Rosengemüse / Rotweinjus
€ 22,50

AQUERELLO-RISOTTO

VEGETARISCH

Spargel / Gemüse / Tomaten / Parmesan

€ 19,00

STEIRISCHER SPARGEL

VEGAN

mit Wildkräuterpesto und Petersilienkartoffeln € 17,00

VEGETARISCH

mit Petersilienkartoffel und Sauce Hollandaise € 18,50

oder

mit Rohschinken und Sauce Hollandaise € 21,50

RAHMBEUSCHERL

VOM JURALAMM DER FAMILIE HARRER

würzig Einkochtes von Herz und Lunge

Gemüse / Briocheknödel

€ 14,50

ROSA GEBRATENE BEIRIEDSCHNITTE

Almenland Beiried 200g / Erdäpfelwedges / Grillgemüse / Pfefferrahmsauce

€ 28,50



Filet-Steak

VOM ALMENLAND-RIND

FAMILIE RANNER-ZINK

150g – € 22,00

200g – € 29,50

250g – € 31,50

Steakgenuss für 2

(AUF ANFRAGE)

T-BONE STEAK

MIND. 1200G

Dry Aged Almenlandrind - 8 Wochen am Knochen gereift
inklusive 3 Beilagen und 2 Saucen
Garstufen von medium bis rare

€ 86,50

(35 Minuten Vorfreude)

Beilagen

FRÜHKARTOFFELN

GRILLGEMÜSE

POMMES

TRÜFFEL POMMES

Jeweils € 4,50

Saucen / Dips

PFEFFERSAUCE

PORTWEINJUS

ALMKRÄUTERDIP

BBQ-DIP

Jeweils € 3,90



Käse

KÄSETELLER

MIT DEM BESTEN AUS DEM
SILBERBERGWERKSTOLLEN IN ARZBERG
hausgemachtes Chutney / Trauben / Nüsse
kleine Portion 100g € 12,90
große Portion 160g € 19,00

Desserts

WALDMEISTER PARFAIT

Erdbeer-Rhabarberkompott / Sacherbrösel
€ 7,50

STEIRISCHER APFELSTRUDEL

€ 6,00
mit Vanillesauce € 6,50

OMAS TOPFENSTRUDEL

€ 6,00
mit Vanillesauce € 6,50

HAUSGEMACHTES TORTENSTÜCK

€ 5,00

SÜSSE TAGESEMPFEHLUNG

€ 6,50

Gerne informiert Sie unser Serviceteam über
unser tagesfrisches Tortenangebot!



Eisbecher



Natürliche Zutaten aus der Region frisch zu verarbeiten ist eine Herzensangelegenheit vom Eis-Greissler. So wird ausschließlich Bio-Milch von eigenen Kühen verwendet, die aus der eigenen Molkerei direkt in die Eismanufaktur gelangt. Ohne künstliche Aromen, dafür aber mit besonders viel Geschmack. Passend für jede Jahreszeit!

OMAS ALMCAFÉ

3 Kugeln Vanilleeis / Kaffee / Rum
Schlagobers
€ 8,50

ALMKÖNIGIN

3 Kugeln Himbeer- und Zitronensorbet
Minze / Hippe / Schoko
€ 8,20

BUNTE KUH

3 Kugeln Joghurt-Kirscheis
Almjoghurt / Beeren / Kürbiskerne
Popcorn
€ 9,30

TEICHALMSEE

3 Kugeln Alpenkaramelleis / Vogelbeeren
Nusskeks / Schlagobers
€ 9,30

SÜSSE JÄGERIN

3 Kugeln Nusseis / Karamell / Zirbenlikör
Amarenakirschen / Kürbiskerne
Schlagobers
€ 9,30

SCHLAUER FUX

3 Kugeln Mohneis / Pinienkerne / Eierlikör
Schokostreusel / Schlagobers
€ 9,30

Unsere Eis- und Sorbetsorten

Vanilleeis / Zotter-Schokoladeneis
Topfeneis / Nusseis / Alpenkaramelleis
Graumohneis

Himbeersorbet / Zitronensorbet
Marillensorbet / Erdbeersorbet

1 Kugel Eis / Sorbet – € 1,90

1 Portion Schlag – € 0,90

1 Portion Waffeln – € 1,20

Sorbetto – € 5,70

