

# 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



# Almkräuter-Menü

## BÄRLAUCH

Bachsaibling / Zitrus-Fenchelmarmelade  
Frischkäse  
€ 6,90

oder

## BRENNESSEL

Brennesselschaumsuppe  
Gebirgsgarnele / Briocheknödel / Ingwer  
€ 6,90

---

## ALPENTHYMIAN

Beiried / Spargel  
Heurige Erdäpfel  
€ 18,90

oder

## BRUNNENKRESSE

Seeforellenfilet  
Spargelrisotto / Chips  
€ 17,50

oder

## KERBEL

Bandnudeln / Morcheln  
Tomaten  
€ 16,50

---

## BERGMINZE

Erdbeeren / Frischkäsemousse  
€ 6,50

## 2 Gänge-Menü

€ 21,90

## 3 Gänge-Menü

€ 27,90

Gedeck € 3,50 pro Person



# Vorspeisen

## **BEEF TATAR VOM ALMENLAND-RIND**

Almbutter / Toastbrot / Chilimayonnaise

Klein € 16,80

Groß € 21,50

## **ALMKRÄUTERSALAT**

Stollenkäsedressing / Tomaten / Croutons

Sprossen / gebratene Hühnerbrust

€ 14,90

## **BLATT- ODER GEMISCHTER SALAT**

VEGETARISCH

mit Kernöl

€ 5,80

# Suppen

## **KRÄFTIGE RINDSUPPE VOM ALMENLAND-RIND**

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

€ 4,90

## **GEMÜSE-BERGHEUSUPPE**

VEGETARISCH

Miso / Gemüse / Nudeln

€ 4,90

Gedeck € 3,50 pro Person



# Hauptspeisen

## WIENERSCHNITZEL

Petersilienerdäpfel / Preiselbeeren

vom Kalb € 24,90

vom Freilaufschwein € 15,90

## FORELLE IM GANZEN

FISCHZUCHT SCHRÖCKER

Buttergemüse / Petersilienerdäpfel / Knoblauch-Almbutter

€ 18,80

## EIERBANDNUDELN

mit Austernpilzsugo – € 14,90

und Vulcanoschinken – € 17,90

## RAHMBEUSCHERL

VOM JURALAMM DER FAMILIE HARRER

würzig Einkochtes von Herz und Lunge

Gemüse / Briocheknödel

€ 14,50



# Filet-Steak

## VOM ALMENLAND-RIND

FAMILIE RANNER-ZINK

150g – € 20,00

200g – € 25,50

250g – € 31,50

## Beilagen

FRÜHKARTOFFELN / SPARGEL  
GEMÜSE / POMMES

Jeweils € 3,90

## Saucen

PFEFFERSAUCE ODER  
PORTWEINJUS

Jeweils € 2,70

## Käse

### KÄSETELLER

MIT DEM BESTEN AUS DEM  
SILBERBERGWERKSSTOLLEN IN ARZBERG

hausgemachtes Chutney / Trauben / Nüsse

kleine Portion € 10,50

große Portion € 14,80



# Desserts

## STEIRISCHER APFELSTRUDEL

€ 4,50

mit Vanillesauce € 5,50

## OMAS TOPFENSTRUDEL

€ 4,50

mit Vanillesauce € 5,50

## HAUSGEMACHTES TORTENSTÜCK

€ 4,50

## 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 / Muskatnuss  
€ 8,50

## ALMKÖNIGIN

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

## BUNTE KUH

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

## TEICHALMSEE

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

## SÜßE JÄGERIN

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

## SCHLAUER FUX

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

## Unsere Eis- und Sorbetsorten

Vanilleeis / Zotter-Schokoladeneis  
Topfeneis / Nusseis / Alpenkaramelleis  
Graumohnes

Himbeersorbet / Zitronensorbet  
Marillensorbet / Erdbeersorbet

1 Kugel Eis / Sorbet – € 1,90

1 Portion Schlag – € 0,90

1 Portion Waffeln – € 1,20

Sorbetto – € 5,70

