lieblings

Groar Alm

platz'l

lieblings

Groar Alm

platz'l

HERZLICH WILLKOMMEN

Die Groar Alm gehört zum Hotel Kirchheimerhof und wird wie das Hotel, der Bio Bauernhof und der Minibauernhof von Familie Hinteregger geführt. „Groar" ist der vulgo Name unseres Bauernhofs, kommt aus dem Slawischen und bedeutet übersetzt „am Rande." Wir servieren unser hauseigenes BIO Limousin Rind und bestes Fleisch der Nockland-Bauern, wir haben uns der Regionalität verschrieben und das schmecken Sie!

GROAR ALM KLASSIKER

von 12:00 - 15.00 Uhr

GRÜNER SALAT
mit Tomaten
green salad with tomato

KLARE GEMÜSESUPPE
mit Schnittlauch & Wahl zwischen
hausgemachten Frittaten, Leberknödel oder
Kaspressknödel oder All in One
clear beef broth with chives sliced pancakes,
liver or cheese dumpling

GULASCHSUPPE
mit Gebäck
goulash soup with bread

WIENER SCHNITZEL
vom Kärntnerschwein
mit Pommes und Zitrone
Viennese Schnitzel from Carinthian pork
with fries and lemon

KINDER SCHNITZEL
vom Kärntnerschwein
mit Pommes und Zitrone
Kids Schnitzel from Carinthian pork
with fries and lemon

OFENERDÄPFEL
mit Dip
Baked potato with dip

oder mit gebratenem Speck
& Schnittlauchsauce
Baked potato with fried bacon
& chive sauce

FLAMMKUCHEN
Flammkuchen mit Creme Frâiché,
Paprika und Schafskäse
Tarte with crème frâiché, peppers & feta

oder mit Creme Frâiché,
Speck & Zwiebel
Tarte with crème frâiché, bacon, onion

BRATWURST
mit Senf, Kren und Gebäck
bratwurst with mustard, horseradish & bread

GEFÜLLTE WRAPS

mit Creme Frâiché, Speck,
Zwiebel & Glundner Käse
filled wraps with crème frâiché,
bacon, onion & Glundner cheese

oder mit Creme Frâiché, Tomatensoße,
Faschiertem vom hofeigenen Rind,
Bohnen, Mais und Käse
or with crème frâiché, tomato sauce,
minced beef, beans, corn & cheese

CLASSIC BURGER
mit Patty vom hofeigenen Rind
mit Salat, Speck Essiggurken, Tomaten,
Zwiebeln & Cheddar
beef patty from our own cattle with lettuce,
pickles, tomatoes, onions, cheddar & bacon

FRANKFURTER WÜRSTEL
mit Gebäck und Senf
frankfurter with bread and mustard

CORNDOG

CHICKEN NUGGETS

SCHINKEN KÄSE TOAST

KÄSE TOAST

PORTION POMMES

KETCHUP ODER MAYO

SÜSSES

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL
mit Vanillesauce
homemade apple strudel with vanilla sauce

GERMKNÖDEL
gefüllt mit Heidelbeeren &
serviert mit Butter oder Vanillesauce
yerm dumling filled with blueberries
served with butter or vanilla sauce

PALATSCHINKEN
gefüllt mit Marillenmarmelade
Pancakes filled with apricot jam

SELBSTABHOLUNG

Wir bitten Sie, Ihr bestelltes Essen selber beim Koch abzuholen. Die Tischnummer wird aufgerufen. Sie finden Ihre Tischnummer auf dem Tisch. Vielen Dank!

We kindly ask you to pick up your ordered food yourself. The table number is called, when it is ready. You find the table number on the table. Thank you!

HÜTTENKLASSIKER AUF VORBESTELLUNG

Heimische Ripperln von Nockfleisch

mit Pellkartoffeln und Sauerfrüchten
ab 2 Personen

Bauernschmaus

mit Rinderrippchen & Schweinsbraten
Knödel & Sauerkraut
ab 2 Personen

Fondue Chinoise

hausgemachte Rindssuppe mit Filetstücken von Schwein,Pute & Rind, Saucen & Folienerdäpfel
ab 2 Personen

Hut Essen

mit Filetstücken von Schwein, Pute & Rind
Saucen und Folienerdäpfel
ab 2 Personen

Halber Raclettelaib

vom Original Schweizer Racletteofen
mit Speck, Pellkartoffeln und Sauerfrüchten
ab 2 Personen

Vorbestellung und Reservierung unter:
+43 4240 278 Hotel Kirchheimerhof)
hotel@kirchheimerhof.at

DRINKS

Alkoholfreie Getränke

non alcoholic drinks

Mineral mit/ohne
0,33l
0,70l
Schiwasser mit/ohne
Himbeer/Holunder
0,2l
0,4l
Ice Tea 0,33l

Red Bull 0,25l
Fruchtsäfte 0,2l
verschiedene Sorten
Cola Zero/Light 0,33l
Tonic/Ginger Ale 0,2l
Bitter Lemon 0,2l
Limonaden 0,2l
Cola/Fanta/Sprite/Kräuter

Warme Getränke

warm drinks

Espresso*
Verlängerter*
Cappuccino*

Heiße Schokolade *
mit Schlagobers
Tee*
Glühwein

*mit Schuss

mit Rum, Baileys,
Eierlikör oder Whisky

CHEERS

Fl. Prosecco
Fl. Schlumberger
Fl. Dom Perignon
Fl. Marry Me

Glas Prosecco
Weißer/Roter Spritzer
Aperol Sprizz
Hugo

Kirchheimerhof Wein 1/8/1/4
Grüner Veltliner Weingut Bründlmayer
Kirchheimerhof Selektion 1/8/1/4
Heideboden Rot Weingut Goldenits
Blaufränkisch 1/8/1/4
Big John 1/8/1/4
Rioja D.O. 1/8/1/4
Muskateller 1/8/1/4
Gemischter Satz 1/8/1/4
Chardonnay 1/8/1/4

SPECIALS

Lillet Magic
Lillet Blanc, Apfelsaft & Zitronensaft

Glühgin
Apfel oder Orange mit Gin, Zimt, Sternanis

Hot Aperol

BIERE

Trumer vom Fass 0,3l 0,5l
Radler süß/sauer 0,3l 0,5l
Diesel 0,3l 0,5l

Erdinger Weizen
(hell oder alkoholfrei)
0,5l
Freibier Gösser (alkoholfrei)
0,5l €
König Ludwig (dunkel)
0,5l

SHOTS & SPIRITS

hausgemacht:

Zirbenschnaps
Nusschnaps
Enzianschnaps

Groar Specials:

Murmelschmuser
(Eierlikör, Schlagobers)
Heisse Witwe
Groar Shot

Williams
mit Birne
Williams
Marillenbrand
Obstler
Jägermeister
La Donna
Grappa Nonino
Plantation
Jack Daniels

CLASSICS

Campari Soda
Campari Orange
Ramazotti
Ramazotti sauer
Baileys
Amaretto
Averna
Averna Sauer
Barcadi Cola
Jacky Cola

Gins mit Fentimans Tonic

Gin Mare
Gin Hendrick's
Gin Le Tribute
Gin Roku

SNACKS

von 15:00 - 17.00 Uhr

für den kleinen Hunger

BELEGTES BAUERNSCHWARZBROT
vom Gutzingerhof

oder mit Bauernbutter & Karreespeck
or butter & bacon

oder mit Bauernbutter & hauseigener Salami
or butter, homemade salami

SCHINKEN KÄSE TOAST

Wir wünschen guten Appetit!

Allergenkennzeichnung ist in Österreich Pflicht; sämtliche Speisen können Allergene enthalten. Die Legende zu den Allergenen hängt in der Hütte aus.

Allergen labeling is mandatory in Austria. All food can contain allergens. The legend is posted in the hut.