

Fam. Gasteiger und das gesamte Team der BichlAlm heißen Sie  
HERZLICH WILLKOMMEN!



### **Regionalität & Tradition!**

Qualität & Frische stehen bei uns im Mittelpunkt.  
Insbesondere achten wir darauf mit regionalen und selbstgemachten Produkten kulinarische Höhepunkte zu setzen. Besonders stolz sind wir auf die hervorragende Zusammenarbeit mit unseren lokalen Zulieferern aus dem Bezirk Kitzbühel, vom Metzger bis zum Lokalen Bauern wo wir alle Wurst & Fleischwaren aus Österreich beziehen.  
„Då schmeckst wo´s heakimb!“



### **BichlAlm Schmankerl – unser Highlight!**

In unserer hauseigenen Selchkammer produzieren wir Karree- als auch Bauchspeck, hausgebeizten und geräucherten Lachs sowie Lachsforelle und die New-Yorker Spezialität ‚Pastrami on rye‘. Seit 2020 sind wir auch mit der eigenen Käse- sowie Joghurt- und Topfherstellung unserem Ziel noch einen Schritt nähergekommen. Hausgemachtes Schwarzbrot und Vinschgerl von unserem Küchenchef Jürgen Nentwich runden das Angebot ab.



### **Hausgemachtes von der BichlAlm:**

Speck (Bauch- und Karree)	je 100g
Hausbrot (Naturesauerteig, lange Teigführung)	je Laib
Marmeladen (Marille, Erdbeer, Himbeere)	je Glas
Wipfelhonig / Löwenzahnhonig	je Glas
Bienenhonig von Peter Koidl 250g	je Glas



Hüttenwirt Niko mit Küchenchef Jürgen



3,90.-
8.-
7.-
6.-
7.-

### **Unsere Zulieferer aus der Region:**

Metzgerei Huber & Metzgerei Fuchs  
Lebensmittelhandel Brugger & Sinnesberger  
Gemüse und Obst von Früchte Mair in Kitzbühel  
Bienenhonig von Peter Koidl in Aurach  
Lammfleisch Fam. Brandstätter in Kitzbühel  
Bio-Fisch von Leo Trixl in Fieberbrunn  
Forellen von Simon Hechenberger in Schwendt  
Bio - Almschweine von der Kelchsau  
Mehl von der Wieshofermühle in St. Johann i.T.  
Frischmilch von der Bichlalm-Sennerei  
Rindfleisch von Anton Feyersinger (Bichlalm-Landwirt).....Und viele mehr



Beilagenänderungen je + 1,50 / Kleine Portion -1,50  
(Wir bitten um Ihr Verständnis, dass bei starkem Geschäftsgang keine Beilagenänderungen möglich sind)  
Alle Preise verstehen sich in € inkl. gesetzlicher Steuern und Abgaben

## Frühstück (bis 10:30 Uhr)

**Blitzer-Fruastuck** 6,66  
oan Espresso, oa Reparatur – Seitei, oa Kopfwehtablet und die Zeitung vo feascht

**Ham & Eggs<sup>C</sup>** 9,80  
2 Spiegeleier mit Speck oder Schinken

**Bergfrühstück<sup>A,G</sup>** 12,80  
Hausgeräucherter Speck & Almkäse, hausgemachtes Schwarzbrot, hausgemachte Marmelade u. Butter

**Gipfelfrühstück<sup>A,C,G,O</sup>** 21,90  
1 Ei (Spiegelei/Rührei), Joghurt, hausgeräucherter Speck, Almkäse, hausgeräucherter Lachs, hausgemachtes Schwarzbrot, hausgemachte Marmelade u. Butter

**Ei Benedikt (nur auf Vorbestellung ab 4 Personen)<sup>A,C,G,O</sup>** 16,60  
Toast, Schinken, Blattspinat, pochiertes Ei, Sauce Hollandaise

**Kreditkarten (Visa, MasterCard) ab € 20,-  
Wir bitten um Ihr Verständnis**

A (Gluten) – B (Krebstiere) – C (Ei) – D (Fisch) – E (Erdnuss) – F (Soja) – G (Milch oder Laktose) – H (Schalenfrüchte) – L (Sellerie) – M (Senf) – N (Sesam) – O (Sulfite) – P (Lupinen) – R (Weichtiere)

Beilagenänderungen je + 1,50 / Kleine Portion -1,50  
(Wir bitten um Ihr Verständnis, dass bei starkem Geschäftsgang keine Beilagenänderungen möglich sind)  
Alle Preise verstehen sich in € inkl. gesetzlicher Steuern und Abgaben

## Zum Ufonga / Starters

Beef Tatar   Wachtelspiegelei <sup>A,C,D,L,M</sup>	100g	19,40
Beef Tartar   quail egg	160g	23,50
Blattsalate   hausgemachter Frischkäse   Brotcroutons <sup>A,G,M</sup>		
Leaf-salads homemade cheese		
		
	Vorspeise	14,30
	Hauptspeise	17,30
Rindfleischsulze   Zwiebeln   Kernöldressing   Hausbrot <sup>A,L,M</sup>		
Beef in aspic   onions   pumpkin-seed-oil   bread		Mit Salat 14,30

## Suppen / Soups

Frittatensuppe <sup>A,C,G,L</sup>		5,90
Beef   broth sliced pancakes		
Kaspressknödelsuppe (2 Stk) <sup>A,C,G,L</sup>	1 Knödel	8,20
Beef broth   fried cheese dumplings	2 Knödel	11,20



### 700 Rezepte aus der Tiroler Küche von Jürgen & Otto Nentwich:

In diesem Buch finden sich sowohl klassische Tiroler Gerichte als auch Rezepte mit internationalem Einfluss. Rezepte aus den Bereichen: Würzen, Suppen, Klare Suppen, Gebundene Suppen, Spezialsuppen, Vorspeisen, Kleingerichte, Eiergerichte, Fische, Nudelgerichte, Salate, Saucen, Gemüse, Beilagen, Knödel, Spätzle, Innereien, Schweinefleisch, Kalbfleisch, Rindfleisch, Lamm, Schaf, Ziege, Geflügel, Wild und Kaninchen, Faschiertes, Pilzgerichte uvm.

**Bei uns erhältlich für 49,90.-**

Beilagenänderungen je + 1,50 / Kleine Portion -1,50

(Wir bitten um Ihr Verständnis, dass bei starkem Geschäftsgang keine Beilagenänderungen möglich sind)

Alle Preise verstehen sich in € inkl. gesetzlicher Steuern und Abgaben

## Hauptspeisen / main dishes

Backhendl | Kartoffel-Salat | Preiselbeeren <sup>A,C,G,L,M</sup> 19,90  
Fried chicken | potato-salad | cranberries

Kalbsschnitzel | Wiener Art | Kartoffel-Salat <sup>A,C,G,L,M</sup> 25,90  
Veal cutlet | viennesse style | potato-salad

Schweineschnitzel | Wiener Art | Pommes | Preiselbeeren <sup>A,C,G,L,M</sup> 16,40  
pork cutlet | viennesse style | french fries | cranberries

Schwarzes Linsengemüse | Kartoffel-Topfenlaibchen <sup>A,C,G,M,O</sup> 14,90  
Black lentils | potato – curd dumpling

**KochArt**  
Köstliches aus den Kitzbüheler Alpen

Jürgen's Kalbsrahmbeuscherl | Serviettenknödel <sup>A,C,D,G,L,M</sup> 17,90  
Creamed calfs-lights | bread dumpling in a napkin

Bichlalm - Brettljause <sup>A,C,G</sup> 16,30  
Mit hausgeräuchertem Speck, Bichlalm-Käse, Kren u. Butter  
Homesmoked bacon, Bichlalm – cheese, horse raddish and butter

**KochArt**  
Köstliches aus den Kitzbüheler Alpen

Beilagenänderungen je + 1,50 / Kleine Portion -1,50  
(Wir bitten um Ihr Verständnis, dass bei starkem Geschäftsgang keine Beilagenänderungen möglich sind)  
Alle Preise verstehen sich in € inkl. gesetzlicher Steuern und Abgaben

## Nachspeisen / Desserts

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster <sup>A,C,G,O</sup> Browned omelette with stewed plums	15,90
Hausgemachte Kuchen <sup>A,C,G,H</sup> mit Sahne / Vanillesauce Home-made cake	5,20 6,20
Eiskaffee (normal oder gerührt) <sup>C,E,G</sup>	8,80
Heiße Liebe <sup>G</sup> / Coupe Danmark <sup>E,F,G,C</sup> Vanilleeis mit heißen Himbeeren / warmer Schokoladensauce Vanilla-ice-cream with warm raspberries / with chocolate sauce	8,80
Kinder-Eisbecher <sup>G,C</sup> Kids ice-cream	4,40

## Auf Vorbestellung / on pre-order (ab 2 Personen)

Jürgen's Bauernente   Kartoffelknödel   Apfelrotkraut   Preiselbeeren <sup>A,C,G,L,O</sup> Roasted duckling, our chef's speciality, served with potato dumplings, red cabbage and cranberries	28,40
Fondue chinoise ab 2 Personen <sup>C,D,G,L,O</sup> Fondue chinoise min. 2 persons	38,50
Salzburger Nockerl <sup>A,C</sup> Soufflé of Salzburg	17,40

Beilagenänderungen je + 1,50 / Kleine Portion -1,50

(Wir bitten um Ihr Verständnis, dass bei starkem Geschäftsgang keine Beilagenänderungen möglich sind)

Alle Preise verstehen sich in € inkl. gesetzlicher Steuern und Abgaben

## Alkoholfreie Getränke

Tirola Kola, Almrausch, Orange- Zitronenlimo	0,3 / 0,5l	3,90	4,60
Tirola Kola light	0,33 l	3,90	4,60
Apfel- Johannisbeer- Orangensaft, Mango- Multivitamin	0,3 / 0,5l	3,90	4,60
Schiwasser / Holunderblütensaft	0,3 / 0,5l	3,80	4,50
Römerquelle prickelnd/still	0,33 / 0,75l	3,70	6,80
Soda Zitrone (frisch gepresst)	0,3 / 0,5l	3,80	4,50
Fentimans Tonic Water	0,2 l		4,30
Hausgemachte Buttermilch	0,5 l		4,20
mit Marillen- , Erdbeer-, Preiselbeer- oder Hagebuttenmarmelade			4,60
Grander-Bergquellwasser	 0,5 / 1 l	2,00	3,60

## Heißgetränke

Verlängerter			3,60
Cappuccino <sup>G</sup>			4,50
Espresso			3,00
Latte macchiato <sup>G</sup>			4,70
Espresso doppio			5,20
Espresso macchiato <sup>G</sup>			3,60
Espresso doppio macchiato <sup>G</sup>			5,80
Tee aus dem Hause Sonnentor (Bio)			4,10
Darjeeling, Pfefferminz, Früchte, Kräutermischung, Kamille, Grüner Tee, Ingwer-Gewürzmischung, Hagebutte-Hibiskus			
Heiße Zitrone (frisch gepresst)			4,10
Heiße Milkschokolade (mit Sahne +1.-) <sup>G</sup>			4,60

Beilagenänderungen je + 1,50 / Kleine Portion -1,50

(Wir bitten um Ihr Verständnis, dass bei starkem Geschäftsgang keine Beilagenänderungen möglich sind)

Alle Preise verstehen sich in € inkl. gesetzlicher Steuern und Abgaben

## **Biere**

Stiegl Goldbräu	0,3 / 0,5 l	3,90	4,90
Radler	0,3 / 0,5 l	3,90	4,90
Stiegl Freibier (alkoholfrei)	0,33 l Fl.	4,10	
A Buttn Stiegl	2,0 l		15,90
Franziskaner Weißbier hell	0,3/0,5 l	3,90	4,90
Weißbier Radler	0,33/0,5 l	3,90	4,90
Franziskaner Weißbier alkoholfrei	0,5 l Fl.		5,10
A Buttn Weißbier	2,0 l		15,90

## **Weiß- und Schaumwein (enthält Sulfite)**

BIO Weingut Loimer, Grüner Veltliner	1/8 1/4	5,90	11,40
Weingut Ebner-Ebenauer, Chardonnay	1/8 1/4	5,90	11,40
Spritzer süß / sauer	1/4		4,40
BichlAlm-Spritzer (H-UGO)	1/4		5,80
Aperol Spritz	1/4		5,40
Glas Prosecco	0,1 l		6,20
Aperol Veneziano	1/4		7,60
Glas Champagner, Brocard Pierre	0,1 l		15,50

## **Rotwein offen (enthält Sulfite)**

Weingut Brandl, Zweigelt	1/8 1/4	5,80	10,80
Weingut Frey, Dornfelder	1/8 1/4	5,80	10,80

## **Roséwein offen (enthält Sulfite)**

Weingut Bauer, Rosé	1/8 1/4	6,10	11,70
---------------------	---------	------	-------

Beilagenänderungen je + 1,50 / Kleine Portion -1,50

(Wir bitten um Ihr Verständnis, dass bei starkem Geschäftsgang keine Beilagenänderungen möglich sind)

Alle Preise verstehen sich in € inkl. gesetzlicher Steuern und Abgaben

## **Sekt & Champagner (enthält Sulfite)**

Ruinart Brut, Frankreich / Champagne		125
Ruinart Rosé, Frankreich / Champagne		140
Moët & Chandon Imperial Brut		90
Moët & Chandon Imperial Rosé		99
Torralta DOCG Prosecco		39
Rosé Frizzante IGT Prosecco		42

## **Edelbrände & Schnäpse**

Herzog Destillate 40%		
Blutorange, Boskoop, Williams	2cl	6,50
Aggstein Edelbrände 43%		
Vogelbeere	2cl	6,90
Bauernobstler	2cl	4,60
Himbeere	2cl	4,60
Aggstein Schnäpse 35%		
Williams, Marille, Haselnuss, Zirbe	2cl	4,10

Beilagenänderungen je + 1,50 / Kleine Portion -1,50  
(Wir bitten um Ihr Verständnis, dass bei starkem Geschäftsgang keine Beilagenänderungen möglich sind)  
Alle Preise verstehen sich in € inkl. gesetzlicher Steuern und Abgaben



**Flaschenweine Weiß 0,75 l (enthält Sulfite)**

MAGNUM Weingut Polz, Sauvignon Blanc Spielfeld / Südsteiermark	1,5l	98
MAGNUM Weingut Ott, Grüner Veltliner Feuersbrunn, Donaulaund / Wagram	1,5l	98
Weingut Ott, Grüner Veltliner Feuersbrunn, Donauland / Wagram		48
Weingut Polz, Sauvignon Blanc Spielfeld / Südsteiermark		48
Weingut Hannes Sabathi, Chardonnay Gamlitz / Südsteiermark		44
Weingut Erwin Sabathi, Weißburgunder Steirische Klassik / Leutschach, Steiermark		42
Weingut Polz, Gelber Muskateller Spielfeld / Südsteiermark		39
Weingut Jurtschitsch-Sonnhof, Riesling-Platin Kamptal / Niederösterreich		37
BIO Weingut Loimer, Grüner Veltliner Kamptal / Niederösterreich		32

Beilagenänderungen je + 1,50 / Kleine Portion -1,50  
(Wir bitten um Ihr Verständnis, dass bei starkem Geschäftsgang keine Beilagenänderungen möglich sind)  
Alle Preise verstehen sich in € inkl. gesetzlicher Steuern und Abgaben

**Flaschenweine rot 0,75 l (enthält Sulfite)**

DOPPELMAGNUM, Weingut Bauer, Cuvee, NÖ 3l Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Zweigelt, Merlot, Syrah		210
MAGNUM, Weingut Bauer, Cuvee, NÖ Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Zweigelt, Merlot, Syrah	1,5l	98
Weingut Leo Hillinger, Hill 1 Cuvee, Burgenland Zweigelt, Merlot, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon		69
Weingut Bauer, Cuvee, NÖ Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Zweigelt, Merlot, Syrah		46
Weingut Scheiblhofer, Big John Cuvee, Burgenland Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Blauburgunder		43
Weingut Glatzer, Zweigelt Dornenvogel Carnuntum / Niederösterreich		38
Weingut Johanneshof-Reinisch, Pinot Noir Tattendorf / Niederösterreich		32
Weingut Paul Kerschbaum, Blaufränkisch Burgenland / Horitschon		33
Weingut Josef Salzl, Cabernet Sauvignon Burgenland / Neusiedlersee		29

Beilagenänderungen je + 1,50 / Kleine Portion -1,50  
(Wir bitten um Ihr Verständnis, dass bei starkem Geschäftsgang keine Beilagenänderungen möglich sind)  
Alle Preise verstehen sich in € inkl. gesetzlicher Steuern und Abgaben