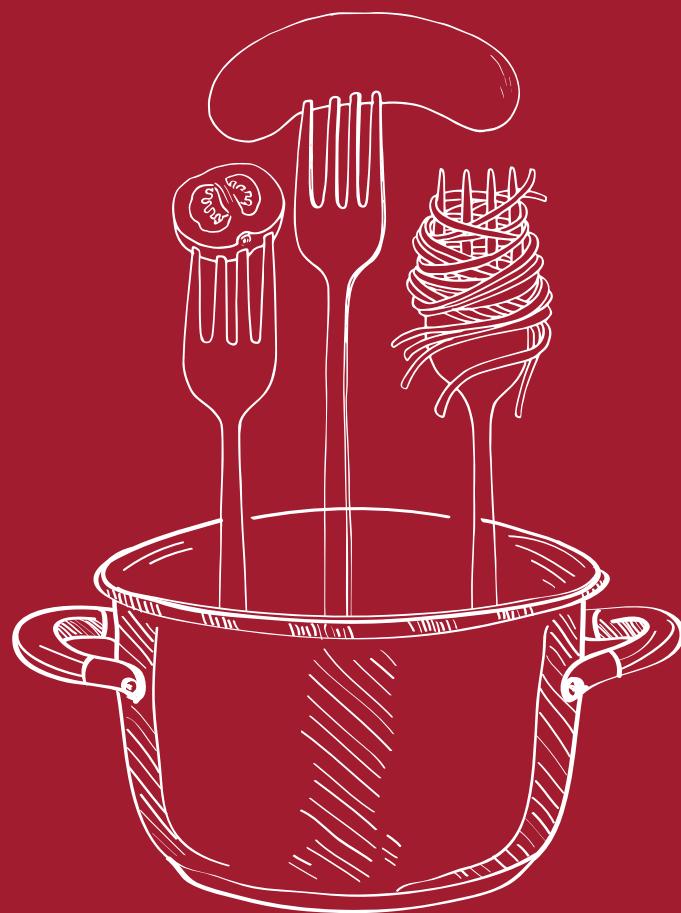




GamsAlm

EHRWALD



SPEISEN & GETRÄNKE



„Lohnt es sich denn?“ fragt der Kopf.
„Nein, aber es tut so gut!“ sagt das Herz.

Wir sehen uns dazu verpflichtet unseren Teil dazu beizutragen, dass sich die Welt erholen darf. Ein „die Welt muss sich verändern“ erscheint uns falsch ausgedrückt. Zwar haben wir genau so unseren Speisekartentext des letzten Winters begonnen, aber bei genauerem darüber Nachdenken muss sich nicht die Welt verändern, der Mensch muss sein Verhalten auf der Welt verändern, damit die Erde eine Chance bekommt sich zu erholen. Wie machen wir das denn nun in dieser schnellen Welt? Wir sind es gewohnt, dass alles schnell geht, schnell zum Skifahren, schnell an den Gardasee, schnell noch zum Mountainbiken und wundern uns dann, dass die Zeit rast? Nehmen wir uns doch als erstes an unserer eigenen Nase, genießen wir doch den Moment und vielleicht gerade jetzt beim Lesen dieses Textes: halten wir doch kurz inne, schauen uns den Ausblick an, erinnern uns daran was für ein Glück wir doch haben, genau heute, JETZT hier zu sein. Egal ob die Sonne scheint oder ob es regnet oder schneit.

Leicht gesagt, schwer gemacht, das müssen wir oft selbst feststellen, aber jeder Versuch es besser zu machen ist ein Schritt in die richtige Richtung. Als Gastronomiebetrieb wird das Ganze ein bisschen schwieriger. Die Kosten im Blick haben, trotzdem Preise anbieten können, die auch ein normaler Arbeiter sich leisten kann, das Team davon so gut bezahlen können, dass sich das Team nicht ausgebeutet vorkommt und ebenfalls die Chance hat gut von der geleisteten Arbeit zu leben. Mit den Schwierigkeiten, die wir ohne Gamskarlift haben noch gar nicht begonnen, möchten wir diesen Satz auch gleich wieder beenden. Wir haben entschieden: Wir kaufen weiterhin so weit es geht lokale Produkte, wir kochen weiterhin ehrlich und ohne Schnickschnack so wie es uns unsere Oma's gelernt haben, wir setzen weiterhin auf traditionelle Gerichte aus dem Alpenraum mit ein paar wenigen Ausreißern.

Wir wünschen Euch in diesem Sinn: eine wunderbare Gamsalm Zeit, genießt den Moment und die Aussicht und haltet ganz kurz inne und erinnert Euch daran, dass die Erde sich auch weiterdreht, wenn Ihr nicht immer im Laufschritt dabei seid.

Euer Gamsalm Team

TYPISCH GAMSALM!

Beeindruckende Aussicht, klare Luft, endlos Sonne, bodenständige Speisen und als Drüberstreuer unsere sprühende Lebensfreude, die Gamsalm hat alles, was zu einer Almhütte gehört.



Auf 1278 m Seehöhe gehen die Uhren zwar nicht langsamer, aber wir nehmen die Zeit bewusster wahr. Es zählen wertvolle Begegnungen und unverfälschte Augenblicke.

Ob du zu Fuß, mit Ski oder mit Tourenski kommst, auf unserer Sonnenterrasse und in der gemütlichen Gaststube kannst du hervorragend die Seele baumeln lassen, Kraft tanken, genießen oder feiern.

Wir wünschen dir eine schöne Zeit!



Bis 18 Uhr geöffnet – ideal für hungrige Skifahrer und gemütliche Einkehrer nach Liftschluss – es lohnt sich!

Lieber frisch
statt immer
alles!

ECHT & GUT!

Beste Qualität der Zutaten ist für uns Ehrensache.

Deshalb setzen wir voll und ganz auf unsere regionalen Partner und beziehen eine Reihe von Produkten aus nächster Nähe.

Fleisch von der
Metzgerei Razenberger
aus Ehrwald
&
Metzgerei Fink
aus Garmisch



Rindfleisch
(wenn möglich) von
BieZu Hof&Laden



Eier aus Biberwier
von Rene Gasser



Mehl von der
Off-Mühle
in Sindelsdorf



Kartoffel, Karotten, Zwiebel
von Franz Kapeller
aus Mieming

FRAGEN?

* In unserer Küche werden alle allergieauslösenden Lebensmittel verarbeitet. Trotz sorgfältiger Arbeitsweise können Kreuzkontakte nicht ausgeschlossen werden. Gerne informieren wir dich detailliert über die Inhaltsstoffe der Speisen. Alle vegetarischen Gerichte kennzeichnen wir mit **VEG**. Alle veganen Gerichte sind mit **VEGAN** gekennzeichnet. * Alle Gerichte können auf Wunsch als kleine Portion bestellt werden, dann ziehen wir 2,- Euro ab. * Alle Preise sind in Euro inklusive Mehrwertsteuer.

AUS‘M SUPPENTOPF

Frittatensuppe	7,90
Speckknödelsuppe	8,20
Kaspressknödelsuppe	8,20
Cremige Kartoffelsuppe	8,20
Kürbissuppe	8,20

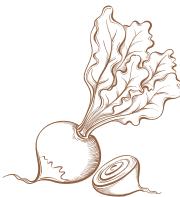
All unsere klaren Suppen werden
in einer hausgemachten
kräftigen Rinderbrühe
serviert.



FEINE MARENDE

Marend Brettl	18,90
Für den großen Hunger oder für 2 Personen: mit Speck, Käse, Butter, Gurken, Tomaten, Brot	
Marend Brettl Vegetarisch	18,90
Für den großen Hunger oder für 2 Personen: mit verschiedenem Käse, Butter, Gurken, Tomaten, Brot	

*Marend: Tiroler
Begriff für „Brotzeit“*



WAS G‘SUNDS

Großer bunter Salat	14,90
(VEG) der Saison	
Mit Schnitzelstreifen	18,90
Vom Schwein	
Mit 2 Stück Kaspressknödel	18,90
(VEG)	
Mit Schafskäse	18,90
(VEG)	

*Alle Salate werden
mit Brot serviert.*

Alle Salate
werden gerne zusätzlich
mit einem Spiegelei ser-
viert – weil es einfach
sehr gut schmeckt.



FÜR DEN SCHNELLEN HUNGER

Schinken-Käse-Toast	5,90
Der Klassiker unter den Toasts mit Rosmarinschinken aus Ehrwald und Käse, mit kleiner Salatgarnitur	
Almini Vegetarisch	7,90
(VEG)	
Ein italienisches Panini, im Gamsalm Style vegetarisch belegt mit Käse, Tomaten, Paprikastreifen, feuriger Würze und Ruccola, mit kleiner Salatgarnitur	

Alpenburek

VEG

Gusto
Stückl

10,90



LIEBLINGSGERICHTE

Portion Pommes

7,90

Mit Ketchup & Mayonnaise

Schnitzel Wiener Art

10,90

Vom Schwein mit Pommes,
kleine Portion

Würstchen mit Pommes

8,90

1 Paar Frankfurter

Spätzle



7,50

Mit oder ohne Soße

Spaghetti

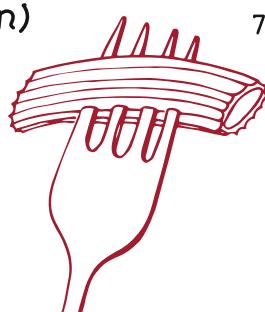
9,90

Mit Tomaten- oder Bolognese-Soße

Penne (Nudeln)

7,50

Mit Butter
und Parmesan



PASTA

Geht
immer!

SPAGHETTI

mit buntem Gemüse

VEG

VEGAN

15,90

Was mangels weiteren Zutaten entstanden ist, hat sich als unser neues Lieblingsgericht entpuppt: Ein bunter Mix aus Paprika und weiterem Gemüse, in der Pfanne kurz geschwenkt, mit den Nudeln, nach Gutedanken mit vielen Kräutern gewürzt, hat ergeben, was es ist: ein gesundes Essen, welches den Gaumen freut.

BAUERNPENNE

à la Gamsalm

VEG

15,90

Penne mit Zwiebeln, Käse, Cocktailtomaten, „almerisch“ gewürzt

SPAGHETTI-RAGÙ

à la Bolognese

15,90

Das klassische Ragu aus Italien wird mit Sellerie und Karotten gekocht, hat viele frische Tomaten in sich und wird aus einer Mixtur von Rosmarin, Oregano, Basilikum und weiteren italienischen Kräutern gewürzt, wir haben uns sagen lassen, dass eine Bolognese nur dann gut schmeckt, wenn sie mindestens 3 Stunden vor sich hin kochen darf – wir halten uns daran und sind begeistert.





GamsAlm

SCHMANKERL

Kasspatzn VEG

18,90

Handgeschabt, mit verschiedenen Käsesorten aus dem Alpenraum, dazu ein kleiner Salat der Saison

Kürbisspatzn VEG

18,90

Hausgemachte Kürbisspatzn aus feinem Spätzlekürbisteig mit Pistazienkernen, Bergkräutern und Käse aus dem Alpenraum. Ein wärmender Genuss, nussig & fein, das ideale Hüttengericht.

Österreichisches Pfannengericht

Tiroler Gröstl

18,90

Gebratene Kartoffeln, Rindfleisch, Zwiebeln, Speck und Spiegelei, dazu ein kleiner Salat der Saison

Gemüsegröstl VEG

16,40

Bratkartoffeln mit verschiedenem Gemüse, mit Majoran abgeschmeckt und gut gewürzt, dazu ein Spiegelei und ein kleiner Salat der Saison

Schnitzel „Wiener Art“

19,90

Vom Schwein mit Pommes oder Bratkartoffel

Abgebräunter Leberkäse

14,90

Mit Spiegelei & Bratkartoffel

Currywurst mit Pommes

12,90

Weil es manchmal sein muss!

2 Stück Kürbisknödl VEG

14,90

auf Erbsenrahm mit gehobeltem Parmesan, dazu ein kleiner Salat der Saison

Was sich seltsam anhört zergeht auf der Zunge, wir konnten es selbst nicht glauben, aber der Erbsenrahm passt hervorragend dazu, probiert es aus, wir hoffen ihr seid genauso begeistert wie wir



Knödel Tris

Dreierlei Knödel

18,90

Jeweils ein handgedrehter Speckknödel, Spinatknödel & ein hausgebackener Kaspressknödel, serviert mit zerlassener Butter, buntem Pfeffer und Parmesan hobeln. Ein kleiner gemischter Salat der Saison dazu rundet das für den Alpenraum typische Gericht ab.

2 Spinatknödel VEG

14,90

Mit Butter übergossen und gehobeltem Parmesan verfeinert, dazu ein kleiner Salat der Saison

2 Kaspressknödel VEG

12,90

Auf Kraut

Hauswurst

12,90

Von der Metzgerei Razenberger/Ehrwald mit Bratkartoffeln & Sauerkraut

Wos Siass

DESSERT

1 Minigermknödel

Mit Vanillesauce,
für den kleinen süßen Gluschter

6,20

3 Minigermknödel

Mit Vanillesauce

10,20

Ein Germknödel wird auf Hütten so gut wie nie selbst gemacht, alle bedienen sich an der Tiefkühlware, trotzdem gehört er dazu, da wir das klassische Mohn Pflaumenduett nicht mögen, gibt es bei uns den Germknödel im Miniformat, ideal zum Teilen und er ist mit Heidelbeermarmelade gefüllt, deswegen gibt es auch keinen Mohn dazu, der passt hier geschmacklich nicht.



Warmer Milchreis

„Gamsalm Art“

8,90

hausgemacht und der heutigen Zeit angepasst mit laktosefreier Milch gekocht, großzügig serviert, mit Zimt gewürzt. Dazu servieren wir Euch ein ebenfalls hausgekochtes Apfelmus – eine süße Stärkung für Berg & Seele.



Kaiserschmarrn

mit oder ohne Rosinen

15,20

ENTHÄLT
MANDELN



Es mag sich vermessen anhören, wenn man sagt, dass es bei Hochbetrieb keinen Kaiserschmarrn gibt. Aber: der Kaiserschmarrn braucht seine Zeit und Liebe. Deshalb ist es uns lieber, bei Hochbetrieb keinen zu servieren, bevor wir einen unausgebackenen servieren. Bitte seht uns das nach. Unser Kaiserschmarrn wird kurz vorm Ende mit Butter und Zucker karamellisiert, das ist das Geheimnis, welches wir hiermit gerne an Euch weitergeben.



KUCHEN - 4,20

Je nach Lust und Laune der Kuchenbäcker gibt es auch andere Kuchen, sprecht uns an, wir sagen Euch was heute gebacken wurde.

Käsekuchen - 4,20

Nusskuchen - 4,20

Eine Portion Sahne: 0,80

Extra Schale hausgemachtes Apfelmus

5,20

ENTHÄLT
MANDELN

Apfelstrudel

8,90

Mit Sahne oder Vanillesauce
Unser Apfelstrudel wird mit Liebe täglich hausgebacken, aus frischen Äpfeln, mit Joghurt, Zimt und Mandeln verfeinert und, er ist OHNE Rosinen.



HEISSE GETRÄNKE



Espresso - 2,60

Cappuccino - 3,90



Latte Macchiato - 4,90

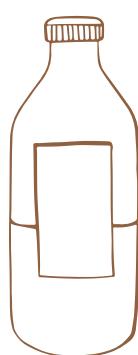
Verlängerter - 3,90

(Ein Haferl normaler Kaffee)

Milchkaffee - 3,90

Heiße Schokolade - 4,90

Wir machen unsere
heiße Schokolade
mit Milch!



Alle Heißgetränke mit Milch
können laktosefrei oder auch
mit Hafermilch zubereitet
werden, hier erlauben wir uns,
einen Aufschlag von 50 Cent
pro Getränk zu berechnen.

laktosefrei oder mit Hafermilch

Ingwer-Limetten-Punsch

Alkoholfrei - 4,90

HEISS & ALKOHOLISCH

Heiße Schokolade 6,90

Mit Baileys oder Rum

Heiße Oma mit Haube 4cl 5,90

Eierlikör und Sahne

Heißer Opa mit Hut 4cl 5,90

Amaretto und Sahne

Heiße Fee 4cl 5,90

heißer Ramazotti mit Sahne

Glühwein 5,90

Jagertee 5,90

Heiße Inge 6,90

Ingwer-Limetten-Punsch mit Rum

Heiße Zenzi 6,90

Ingwer-Limetten-Punsch mit Amaretto



Roibusch, Pfefferminze
grüner Tee, schwarzer Tee

Unsere Mottoteesorten:

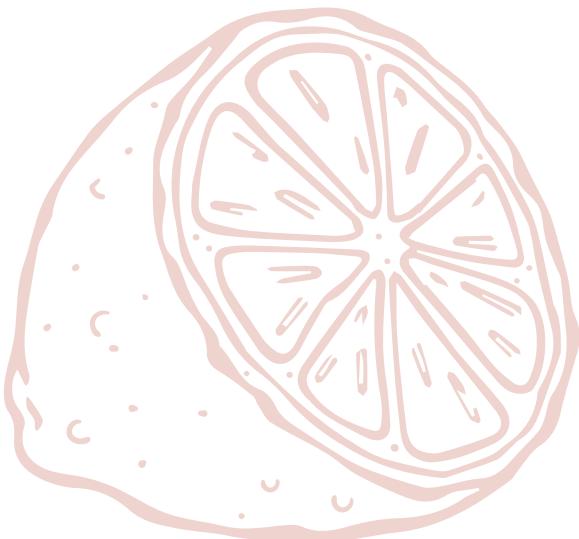
Gute Laune (Fruchtig),

Halsfreund (Kräutertee),

Innere Balance (Kräutertee)

ALKOHOLFREI

Tafelwasser	0,3l	0,4l
	2,50	3,00
Ohne Kohlensäure		
 Tafelwasser	3,00	4,00
Mit Kohlensäure		
 Cola	3,90	4,90
 Cola Zero	4,90	
 Cola-Mix	3,90	4,90
 Orangenlimonade	3,90	4,90
 Zitronenlimonade	3,90	4,90
 Almdudler	3,90	4,90
 Hollerschorle	3,90	4,90
 Skiwasser	3,90	4,90
Himbeer-Zitrone		
 Ingwer-Limetten-Schorle	3,90	4,90



SÄFTE

Apfelsaft	0,3l	0,4l
	3,90	4,90
Orangensaft	3,90	4,90
Johannisbeersaft	3,90	4,90
Maracujasaft	3,90	4,90

Alle Säfte spritzen wir euch gerne auf Wunsch mit Wasser auf. Mit oder ohne Kohlensäure.



A white line drawing of a glass jug with a handle and a spout, filled with a dark liquid. A single leaf is shown next to the base of the jug.

GamsAlm SCHORLE

Eine fruchtige Geschichte

0,3l - 3,50 0,4l - 4,80

HOPFEN & MALZ

Augustiner Hell 0,3l 0,5l
3,90 5,10

König Ludwig Weißbier 3,90 5,10

Alle angebotenen Fassbiere mischen wir auf Wunsch mit Zitronenlimonade oder Sprudelwasser zu einem Radler oder einem Russ.

König Ludwig

Dunkel 0,5l 5,10

Dunkles Weißbier 0,5l 5,10

Alkoholfreies Weißbier 0,5l 5,10

Leichtes Weißbier 0,5l 5,10

AUGUSTINER
Alkoholfreies Bier

0,5l 5,10

Bitte versteht, dass wir aus Flaschenbieren kein Radler oder Russ mischen können - es geht sich mit 1/2 1/2 einfach nicht aus. Aber: bestellt doch eine kleine Zitronenlimo in der Karaffe, dann könnt Ihr selbst mischen.

APERITIF

Aperol

Sommer
Sonne
Gamsalmzeit

1/4l 7,40

Ingwer-Spritz

1/4l 7,40

Gamsalm Spritz

1/4l 7,40

Basilikum Spritz

1/4l 7,40

der Herbe unter den Spritz

WEISSWEIN

Vino della Casa Bianco Zenegaglia

Tenuta Mauro Zenegaglia, Pozzolengo - Venetien

Weißwein Cuvée aus Lugana/Chardonnay

Feiner, leichter Weißwein

aus den Trauben rund um Gardasee

1/8l - **4,10** 1/4l - **7,40**



Lugana Zenegaglia DOC

Tenuta Mauro Zenegaglia, Pozzolengo - Venetien

Helles Grüngelb. Das Bukett zeigt sich mit zarten, Lugana-typischen Aromen nach weißen und gelben Früchten sowie duftigen Blüten.

Vollmundig, mit samtiger Struktur und angenehm trocken
gleitet dieser Weiße über den Gaumen.

Flasche 0,75l - **31,00**

1/8l - **4,10** 1/4l - **7,40**

WILDE WILDE WHITE

Weingut Kirnbauer, Deutschkreutz

Fruchtig-frische Vermählung aus

Sauvignon Blanc, Riesling und Grüner Veltliner.

Strahlend, helles Zitronengelb mit grünen Einschlüssen.

Ein Rendezvous aus reifer Stachelbeere und Weingartenpfirsich
und Limette treffen sich in der Nase.

Am Gaumen eine belebend, jugendliche Frische,
mit mineralischen Nuancen,

die sofort nach einem weiteren Schluck schreit.

Wunderbarer Sommer-, Terrassenwein
mit endlosem Trinkvergnügen.

Flasche 0,75l - **31,00**

ROTWEIN

Cabernet Garda

Tenuta Mauro Zenegaglia, Pozzolengo - Venetien

Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen; duftend und konzentrierte Aromen von roten Früchten, feinwürzig; der Gaumen ist er weich, voll, mit angenehmen Tanninen.

1/8l - 4,10 1/4l - 7,40

Leichter
Spritzer Rot
1/4l - 4,10

Vino del Casa Rosso Zenegaglia

Tenuta Mauro Zenegaglia, Pozzolengo - Venetien

Leichter Duft nach dunklen Beeren & Kirschen.

Im Antrunk fruchtig, kurzer Abgang, kaum Tannin. Ein leichter, schöner Rotwein.

1/8l - 4,10 1/4l - 7,40

K+K CUVÉE

Weingut Kirnbauer, Deutschkreutz

Ein „kleines“ Phantom in großen Eichenfässern (slavonische Eiche) ausgebaut.

Leuchtendes Rubinrot mit violettem Schimmer und verspielte, reife Preiselbeer-Weichselaromen sind umhüllt von salzig-würziger Struktur. Am Gaumen vereint sich die Würze des Blaufränkisch mit der Fruchtsüße des Merlot und der Wärme des Zweigelt zu einem harmonischen, saftigen und molligen Trinkspass.

Jugendliche, saftige Tannine mit frischem und würzigem Abgang.

Rebsorten: Blaufränkisch, Zweigelt, Merlot, Cabernet, Syrah

Flasche 0,75l - 31,00

Leichter
Spritzer Rosé
1/4l - 4,10

ROSÉ WEIN

Blauer Zweigelt Rose

Weingut Weinschlössl Godfried Steinschaden

Helles Rose, außergewöhnlich Rosa. idealer Aperitif- und Sommerwein

mit den Eigenschaften eines frischen Weißweines

mit weichen Tanninen vom Blauen Zweigelt. Leicht und süffig.

1/8l - 4,10 1/4l - 7,40

Feiern über den Wolken!

Geburtstage, Jubiläen, Familienfeiern, Junggesellenabschied, Hochzeit, Taufe, Firmung, Erstkommunion, Firmenevents, Weihnachtsfeiern...

HOCHZEITEN

Du möchtest den schönsten Tag deines Lebens dem Himmel nah sein? Am Berg zu heiraten ist einzigartig und unvergesslich. Wir machen deine Hochzeit zu etwas Besonderem.

Weitere Informationen gibt es unter www.gamsalm-ehrwald.at/hochzeiten oder im persönlichen Gespräch.

GEBURTSTAGE

Außergewöhnliche Anlässe verdienen außergewöhnliche Feiern. Vor einmaliger Naturkulisse und völlig wetterunabhängig bieten wir dir nicht nur einen würdigen Rahmen, sondern auch aufmerksame Betreuung.





FIRMENFEIERN

Ob gemütlich oder festlich, keine Feier gleicht der anderen. Deshalb sind unsere Angebote so individuell wie deine Wünsche und auch gerne mit Rundum-Organisation, wie Dekoration, Live-Musik, DJ, Shuttleservice...



6632 Ehrwald / Tirol, Postfach 15
Hütte: +43 5673 20912
griasenk@gamsalm-ehrwald.at

IMMER AKTUELL

ist's auch auf unserer

[Facebook-Seite@GamsalmEhrwald](#)

Wir freuen uns auf euren Besuch.

Weitersagen,
teilen,
Bilder senden

Hat's dir bei uns gefallen?
Hier kannst du deine
Bewertung abgeben:



Google



www.gamsalm-ehrwald.at