

Knödl-Alm® Spezialitäten-Brennerei

Feinste „Ware“ zum Mitnehmen.

Nutze die Gelegenheit, direkt vom Hersteller hochwertige Brände, Ansätze und Geiste mit nach Hause zu nehmen.

Wir produzieren die jeweiligen Spezialitäten nur, wenn die Natur uns auch das entsprechende Angebot macht. So kann auch mal über Jahre eine Sorte nicht erhältlich sein, weil einfach die Qualitätsanforderungen nicht unseren Vorstellungen entsprochen haben oder keine Ernte möglich war. Dies ist auch der Grund dafür, warum wir unsere Produkte nur in kleinen Mengen (am liebsten an unsere Stammgäste) abgeben.

Ansatz Schnäpse:	0,1l	0,35l	0,5l	0,7l
Bio-Zirbe Selektion 17	7,40	18,60	26,60	31,70
Bio-Hollerbeere	7,40	18,60		
Bio-Walnuss	7,40	18,60		
Bio-Lärche	7,40	18,60		
Bio-Wacholder	7,40	18,60		

Klare Brände u. Geiste:			
Bio-Zirbengeist	7,40	18,60	31,70
Bio-Bergapfel	7,40	18,60	31,70
Bio-Hollerblütengeist	8,50	20,90	
Haselnussgeist	8,50	20,90	
Bio-Bergbirne	10,20	27,10	
Edelbirne	10,20	27,10	

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A= glutenhaltiges Getreide, C= Ei, F= Soja, G= Milch oder Laktose,
H= Schalenfrüchte, L= Sellerie, O= Sulfite, P= Lupinen

Alle Preise in Euro inkl. aller Steuern und freundlicher Bedienung.

Alle Preise verlieren ihre Gültigkeit mit Neuauflage der Preisliste. Stand Juni/18

Knödl-Alm®

www.urig.at

Traditions-Gasthaus. Spezialitäten-Brennerei. Urlaub bei Sandra + Fred. Bio-Bauernhof.

...verleiht Wurzeln

Schön, dass du da bist



Rahmen-Öffnungszeiten: Do – Sa 17-20.30 + So 12-15.30

Reservierung erforderlich!

Knödl-Spezialitäten und andere Köstlichkeiten



Gaststuben und Terrasse garantiert rauchfrei!

durchatmen und genießen...

Tel. 03624 21 1 32

www.urig.at

Zeit nehmen...

...statt schnell-schnell.

Zitat Uroma: „Ma mog im Lebn mera dawoatn ois daspringa“

So soll die Knödl-Alm auch dir Wurzeln verleihen und sei es nur für eine Weile.

Die „guten alten Zeiten“ mögen wieder wach werden. Echt - nicht kitschig, wie es sich für´s Ausseerland gehört.

Urig ist kein Schlagwort, sondern steht für Bodenständigkeit.

Verlässlich, beständig, nachhaltig wird gelebt und gearbeitet.

Menschen, Tiere, Lebensmittel, Quellwasser und Wald stellen für uns höchste Werte dar. In der Landwirtschaft arbeiten wir nach den strengen Bio-Regeln. Wir veredeln unsere Produkte weitgehend und vermarkten sie ausschließlich direkt.

Freds Knödl-Kuchl basiert auf Omas Kochkünsten. 1931 hier geboren, hat sie zeitlebens eine einfache und ehrliche Küche geprägt. Noch heute mit 86 Jahren steht sie mit Rat und Tat zur Seite.

Durch die Produktion eines Großteiles der Getränke im Betrieb ist es uns möglich, konkurrenzlose Qualität und Frische zu bieten. Auch hier steht biologische Produktion im Vordergrund.

Täglich stehen auch wir vor wesentlichen Entscheidungen, die wir wohlüberlegt treffen, auch wenn sie vorerst unpopulär erscheinen mögen. So haben wir uns schon lange für „Rauchfreiheit“ entschlossen – auch im Gastgarten. Es kommt kein TV Gerät (welches von jeder Gemütlichkeit ablenkt) in die Stube. W-LAN bieten wir gerne zur touristischen Informationsbeschaffung, aber nicht für Geschäftszwecke und schon gar nicht zum Ruhigstellen der Kinder an. Was die modernen Abrechnungsformen betrifft, halten wir es übrigens so: Echtes Geld für echte Leistung!

Das alles kostet meist etwas mehr Zeit/Einsatz/Geld/Überzeugungsarbeit, aber wir haben ein gutes Gefühl dabei, welches wir gerne mit dir teilen möchten.



Sandra, Fred + Toni Pohn

www.urig.at

Wertvolles zum Mitnehmen

Feinstes Fleisch vom Bio-Almlamm

Unsere Lämmer sind garantiert ohne jegliche Medikamente, nur durch Fütterung unseres hofeigenen Bio-Futters aufgewachsen. Eine exzellente Quelle für alle B-Vitamine, Eisen und hochwertiges Eiweiß.

Wir schlachten in unserem „kleinsten EU-Schlachthof“ in Bad Mitterndorf mit besonderer Ehrfurcht/Schonung für das Lebewesen. Nach einer Reifung des Frischfleisches frieren wir die schönsten Teile ein und bieten sie je nach Verfügbarkeit zum direkten Verkauf.

Braten, Kotelette, Stelzen...

Über Verfügbarkeit und Preis informiert dich Sandra gerne!

Zirbenseife

Wir verarbeiten unser Schaffett zu hochwertiger Seife.

1 Stk € 5,-

1 Stk. inkl. Holzaufgabe € 10,-

Bio-Z Zirbensirup - direkt vom Erfinder

2008 haben wir das erste alkoholfreie Getränk aus hochwertigen Zirbenzapfen entwickelt. Seither stellen wir jedes Jahr kleine Mengen dieses edlen Saftes in Bioqualität her. Nicht selten möchten Großabnehmer die Gesamtproduktion übernehmen. Immer öfter wird auch versucht, das Produkt zu kopieren. Natürlich macht uns das ein wenig stolz. Wie wir es genau machen bleibt aber im Kopf.

0,2l € 6,-

0,25l € 7,50

0,5l € 13,90

Bio-Hollersirup

Reichlich Holunderblüten aus unserem Bio-Garten machen den Hauptunterschied zur Massenware. Ein beliebtes Produkt in verlässlicher Spitzenqualität.

0,5l € 8,50

Knödl-Alm **Bio-Vollkorn-Hausbrot** (A) Laiberl TK € 3,30

Knödl-Alm **Honig** 400g € 10,50

Rosenbergers **Kernöl** 1/4l € 10,-

Die Idee: Gutscheine von der

Knödl-Alm[®]
www.urig.at

www.urig.at

Urlaub bei Sandra+Fred

Waldhäusl

Die einfache Hütte mit dem kleinen Luxus

urig - mitten im Ausseerland - mitten in der Natur

Die Nichtraucher-Almhütte befindet sich von unserem Hof 500 m bergwärts.

2 -3 Personen (auch mit Hund!) finden ihr Glück im zweigeschossigem Häuschen inkl. Zirben-Sauna. Raus aus der Hütte - rein in die Natur!



Knödl-Alm Bio-Lamm/Schaf

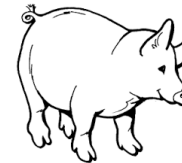


Lamm+Schaf 100% Regional, 200% Bio

Freitag je nach Verfügbarkeit abwechselnd

vom Bio-Lamm + Bio-Schaf:

Beuscherl, Kotelette, Ofen-Bradl, Stelzen, faschierte Laiberl...



Schweinerei

Samstag gesurte Grillhaxn für 2-3 Personen € 19,80
Beilagen nach Wunsch bitte extra bestellen!

Sonntag Mittag Ofenrohr-Bradl vom Steirerschwein
Sauerkraut, Erdapfel, Semmelknödl (A,C,G) € 12,90
kleiner € 10,90

Bitte vorbestellen!

Nur das Beste für unsere Gäste

Alkoholfrei:

Unsere Kracherl (Limonaden) werden Glas für Glas frisch zubereitet!

Wir verwenden unsere hausgemachten Bio-Fruchtsirupe und unser frisches Knoppenberg-Quellwasser, welches völlig naturbelassen (ohne Bestrahlung) in unserem Keller mit prickelnder Kohlensäure versetzt wird.

1/4 Bio- Zirbenkracherl verleiht Wurzeln	€ 2,80
1/4 Bio- Almkracherl aus Holler und Zirbe	€ 2,80
1/4 Bio- Hollerblütensaft einfach erfrischend	€ 2,60
1/4 Apfelsaft naturtrüb vom Franz aus Ilz (Obstbaumeister)...	€ 2,80
1/4 Bergquellsoda Frischwasser in höchster Qualität	€ 1,80

Bio-Glühzirbe zaubert den Wald ins Häferl.....	€ 3,40
Bio+Fairtrade Häferlkaffee leicht, mit Milch u. Schlag (©)...	€ 3,40
Bio+Fairtrade Verlängerter	€ 2,60
Bio- Teevarianten (Schwarz, Grün, Früchte, Kräuter...) ...	€ 2,40

Als Jugendgetränke: 1/2 | Apfelsaft/Wasser € 3,40 oder 1/2 | Bio-Z/Wasser € 3,40

Alkoholisch:

1/4 Bio- Most aus vollreifen Äpfeln und Birnen (©).....	€ 2,-
1/4 Bio- Hollermost erfrischend, leicht alkoholisch (©).....	€ 2,30
1/4 Hüttentee mit an guatn Schnapserl	€ 4,50
1/4 Glühmost mit an echten Bio-Most (©)	€ 3,70

Urlaub bei Sandra+Fred

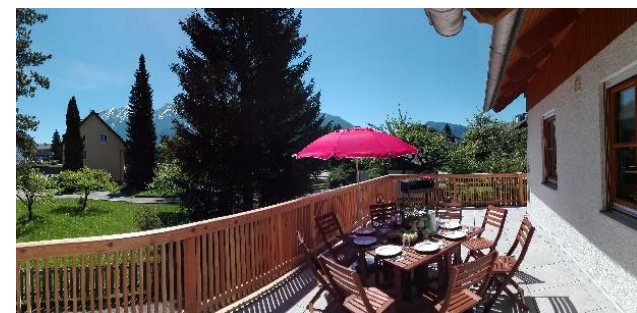
Ferienhaus Familien.Zeit

Viel Platz für alle

mitten in Bad Mitterndorf - ideal für Gruppen bis 10 Personen

Das Ferienhaus befindet sich in zentraler und dennoch ruhiger Bestlage von Bad Mitterndorf.

Skibus, Loipe, Freibad, Restaurants und Geschäfte sind in nächster Umgebung fußläufig erreichbar. Hauseigene Sauna zum Entspannen.



Urlaub bei Sandra+Fred

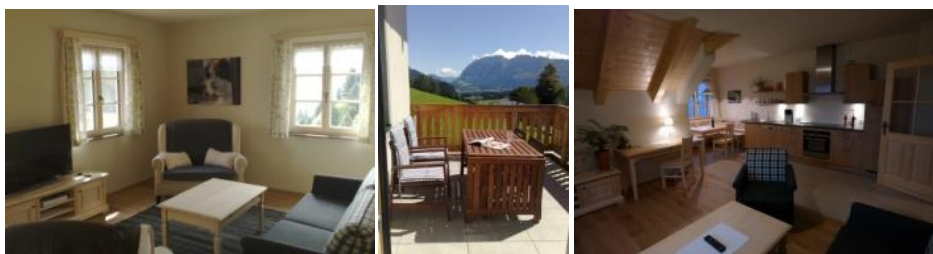
Ferienwohnungen im Landhaus

Ruhe und atemberaubender Ausblick

außergewöhnlich - mitten im Ausseerland - in Traumlage

Im neuen Knödl-Alm Landhaus (50 m vom Hof entfernt) stehen 3 Nichtraucher-Ferienwohnungen der Extraklasse mit 40, 50 u. 90 m² zur Vermietung bereit.

Ideal für Zwei, die das Ausseerland und das nahe Traditions-Gasthaus in seiner ganzen Besonderheit erleben möchten.



1 Woche für 2 ab € 309,-/Person
Hol dir dein persönliches Angebot!

www.urig.at

Sorgfältig ausgewählt

Steirische Biere ^(A):

1/2 l Bio- Naturbier Schladminger vom Fass	€ 3,80
natürlich auch in 1/3l und Piffgröße erhältlich!	
1/2 l Bio- Schneeweiße Naturhefe aus Schladming	€ 3,80
1/2 l Bio- Naturradler mit Hollerkracherl	€ 3,60
1/2 l Gösser Naturgold alkoholfrei	€ 3,10
0,33 l Fleck`s Weizen, Bio-Hell oder Dunkel	€ 3,40

Steirische Weine, trocken ^(O):

1/4 l Steir. Welschriesling-Spritzer ^(G)	€ 3,50
1/8 l Steir. Welschriesling 16 QW Klöckl	€ 3,80
1/8 l Steir. Weißburgunder 16 QW Klöckl	€ 3,80
1/8 l Steir. Bio- Gelber Muskateller 16 QW Ploder-Rosenb.	€ 4,50
1/8 l Steir. Schilcher ^(G) Wieser	€ 2,80
1/8 l Steir. Zweigelt ^(G) Wieser	€ 2,60
1/8 l Steir. Cabernet-Sauvignon 12 QW Thaller	€ 4,20
(Steirer mit echter Rotweinkompetenz)	

Zur Feier des Tages:

Am besten ein Schnapsperl - davor, dazwischen und danach.....

www.urig.at

Aus Freds Knödl-Kuchl



Diese Auszeichnung erhalten nur Betriebe, welche heimische Qualitätsprodukte auf den Teller bringen und sich als traditionsbewusste Gastgeber beweisen!

Suppe, Vorspeis:

Gebackene **Leberknöderl**

in echter klarer Suppe (ohne Pulver!) (A,C,G,L) € 4,80

Frische **Steirerkas-Rahmsuppe**

bäuerliche Spezialität mit Kümmel (A,G.) * € 4,80

Hauptspeis:

Fitnesssteller

Steirerknödl u. Linsknödl
auf frischen Blatt-Salaten mit echtem steir. Kürbiskernöl (A,C,G)*... € 13,-

Gemischte Knödlplatte für 2

6 verschiedene Knödl (Bauern-, Grammel-, Scha®f-, Steirer-,
Lamm- und Linsknödl) mit zweierlei Kraut (A,C,F,G,L,P) € 28,50

Ofen-Bratl vom Bio-Almlamm Portion Fleisch ohne Beilagen(L) € 11,90

Gibt's nicht immer! kleiner € 9,20

Übrigens: Unsere Spezialitäten gibt es auch zum Mitnehmen!

Aus Sandras Schnaps-Kuchl

Bio-Hauszwetschke..... kräftiger Edelbrand 2011, Sandras Liebling
2cl ... € 3,-

Edelbirne frisch-fruchtiger Edelbrand 2013
2cl ... € 3,20

Bio-Bergbirne einzigartiges Aroma nach Dörrbirne und Honig.
2011 2cl ... € 3,20

Edelkirsche reife Frucht, edles Marzipan.
Edelbrand 2014 2cl ... € 3,40

Bio-Spendling seltene gelbe Steinfrucht, Rarität aus 2011.
„ausgezeichnet“ mit Höchstpunkten 2cl... € 3,90

Bio-Hollerbrand grüngrasig, harmonisch gereifte Spezialität.
2010 2cl ... € 4,20

Bio-Vogelbeerbrandtypische Bitternoten - 100% Beeren 2cl ...€ 4,70

Schwarzbeere Kleinstmenge aus dem Jahre 2005, nur für
Liebhaber gedacht „ausgezeichnet“ 2cl ... € 7,-

Schnapsschule

Anhand von Kostproben werden die Geschmackssinne trainiert. Das Erkennen echter Schnapsspezialitäten wird mit Sicherheit zur Gaudi.

Kleine Schnapsschule 6 Proben € 12,-/Person

Große Schnapsschule 10 Proben € 18,-/Person

Aus Sandras Schnaps-Kuchl

Klare Brände und Geiste:

Bio-Obstler	Mischobstschnaps	2cl ... € 2,20
Bio-Edelobstler	Edelbrand aus viel Holler, Zwetschke u. Apfel	2cl ... € 2,50
Bio-Zirbengeist	von all jenen liebgewonnen, die den harzigen Geschmack in klarer und besonders intensiver Form genießen möchten	2cl ... € 2,70
Haselnussgeist	feines Aromaspiel, an Nougat erinnernd, ganz ohne Zucker	2cl ... € 2,70
Bio-Walnussgeist	leicht bittere grüne Nuss, ohne Zucker	2cl ... € 2,70
Bio-Hollerblütengeist	dieser Geist erinnert an zitronig, feine Sauvignon-Komponenten	2cl ... € 2,70
Bio-Apfel-Zirbe	urig, ungewöhnlich, eine feine Komposition aus spätreifen Äpfeln und Zirbenzapfen	2cl .. € 2,70
Bio-Bergapfel	Edelbrand 2010 aus alten Bio-Apfelsorten	2cl ... € 2,70
Bio-Lederapfel	sortenreiner „Bio-Lederer“ 2008 „ausgezeichnet“	2cl ... € 2,70
Bio-November-Gold	die spätest mögliche Ernte von Bio-Äpfeln u. Bio-Birnen im November 2010 brachte diesen edlen Brand hervor	2cl ... € 2,70

Das Leben ist zu kurz, um schlechte Schnäpse zu trinken!

Aus Freds Knödl-Kuchl

Frische und Sorgfalt erfordern oft etwas Zeit

Zum selber Zusammenstellen:

je Knödl:

Deftiger Grammelknödl gebräunte Speck-Spezialität im Erdäpfelteig v. Schwein (A,C,G)	€ 3,50
Herzhafter Bauernknödl köstliches Geräuchertes im Erdäpfelteig (A,C,)	€ 3,40
Lieblicher Bäuerinknödl Zartes Schweinsbradl-Haschee im Bio-Erdäpfelteig (A,C,).....	€ 3,60
Pikanter Scha(r)fknödl Braten vom Bio-Lamm mit Chili im Bio-Erdäpfel-Paprikateig (A,C,L)	€ 3,60
Feiner Bergknödl Braten vom Bio-Lamm im Bio-Erdäpfel-Kräuterteig (A,C,L)	€ 3,60
Zarter grün-weißer Steirerknödl * Bio-Bärlauch-Topfenfüllung im Bio-Erdäpfel-Karottenteig (A,C,G) .	€ 3,50
Vegetarischer Linsenknödl * Rote Linsen-Zwiebelfüllung im Bio-Erdäpfelteig (A,C,F,P)	€ 3,50
Wir servieren alle Knödl mit echtem Bratensaft (ohne Pulver!)	
Dazu passt:	
Mildes, erstklassiges Speck-Sauerkraut	€ 3,20
Feines Preiselbeer-Rotkraut *	€ 4,20
Frischer Blattsalat mit echtem steir. Kürbiskernöl *.....	€ 5,40

* = vegetarisch

Aus Freds Knödl-Kuchl

Nachspeis:

Minigermknöderl mit fruchtiger Kirschfülle Mohn-Zucker und Butter (A,C,G)	€ 3,40
Bio-Zwetschkenknöderl Bio-Zwetschke im Bio-Erdäpfelteig mit Zuckerbrösel (A,C,G)	€ 3,40
kleines Schokoladknöderl Nougatkuglerl im Erdäpfel-, Topfenteig mit Zuckerbrösel (A,C,F,G,H)	€ 3,20
Eisknöderl-Variation Vanilleeis gebrösel auf Bio-Fruchtspiegel (A,C,G).....	€ 5,90
Portion Vanillesoße (G)	€ 2,50
Portion Schlagobers (G).....	€ 1,30



Knöderl machen glücklich...

Aus Sandras Schnaps-Kuchl

Ansatz-Schnäpse:



Bio-Zirbe <i>Selektion 17</i> Selektion aus dem Erntejahr 2017 ausgezeichneter Qualitäts-Zirbenschnaps	
Bio-Lärche gelbharzige Spezialität 2013, aus den Wipferln der jungen Lärchen zur Feinheit gereift	
Bio-Walnuss tiefdunkle Bergnuss 2013, Königin der Bitterschnäpse	
Bio-Wacholder kranebittenwürzig, eine Wohltat für den Magen (ungesüßt) 2010 „ausgezeichnet“	
Ingwerschnaps eine interessant-erfrischende Geschmacksrichtung	
Bienenschnaps für Honigmäulchen	
Oachkatzl-Schwoaf das Getränk, das man auch essen kann, jedoch bei der Bestellung richtig ausgesprochen werden muss (C,G)	
Bio-Vogelbeere	bittersüß
Bio-Holler	fruchtig schwarz
Bio-Ribisel	fruchtig reif
Heidelbeere	waldig

2cl ... € 2,80