

Zum Mitnehmen:

Ansätze:	0,1l	0,2l	0,35l	0,5l	0,75l
Original Zirberl	5,90	9,50	15,-	20,-	26,-
Nusserl	5,90	9,50	15,-		26,-
Lärcherl	5,90	9,50	15,-		
Bienenschnaps	5,90	9,50	15,-		
Ribisel, Kirsche	5,90	9,50	15,-		
Klare:	0,1l	0,2l	0,35l	0,75l	
Obstler	4,90	7,50	11,50	20,-	
Zirbengeist	5,90	9,50	15,-	26,-	
Apfel	6,-	10,-	16,-		
Marille	7,-	12,-	19,50		
Zwetschke	7,-	12,-	19,50		
Bergbirne, Edelbirne	8,-	14,-	23,-		

Geschenkssackerl 1,-

Geschenkkarton 4,-

Saft+Most

Bio-Z Zirbensirup 0,2l (direkt vom Erfinder)	5,50
Apfelsaft naturrüb 1l	1,90 + 0,25 Pfand
Apfel-Birnenmost 2l	3,80 + 2,- Pfand

Knödl-Alm Hausbrot	¾ kg	2,90
Knödl-Alm Honig	150g	4,-
	360g	8,-

Bio-Wurst u. Schinken,
Bio-Essig,..... nach Verfügbarkeit

Alle Preise in Euro inkl. aller Steuern und freundlicher Bedienung.
Alle Preise verlieren ihre Gültigkeit mit Neuauflage der Preisliste. Stand Juni 10

©Knödl-Alm

Knödl-Alm[®]
www.urig.at

- ♥ Traditions-Gasthaus
- ♥ Spezialitäten-Brennerei
- ♥ Bio-Bauernhof



Do 20 h Hittnmusi
Fr Alm-Lamm
Sa ab 18 h Grillhaxn
So Ofenrohr-Bradl

Do - So ab 11 Uhr
durchgehend warmes Essen
Tel. 03624 21 1 32



Nachhaltig ist für uns...

...kein Schlagwort.

Bergbauernhof, Tiere, Obstgärten, Quellwasser, Wald. Wir gehören sicher zu den „Bevorzugten“ was gute Voraussetzungen betrifft. Dennoch ist es auch für uns sehr schwer, wirklich nachhaltig zu leben/arbeiten – aber wir bemühen uns redlich.

So werken wir in der Landwirtschaft nach den strengen Bio-Regeln - und zwar ohne faule Kompromisse. Wir veredeln unsere Produkte weitgehend und vermarkten sie ausschließlich direkt, um Verkehrs(um)wege einzusparen.

Unsere Energie beziehen wir zu 100% aus Ökostrom, einer Solaranlage und einer modernen Holzheizung. Wir haben im Betrieb nur ein Auto für alles (Lieferungen, Gästetaxi u. privat).

Abfall wird im großen Stil dadurch vermieden, indem wir nur Mehrweggebinde für unsere Getränke verwenden. Durch die Produktion eines Großteiles der Getränke direkt im Betrieb wird nicht nur der Verkehr entlastet, es ist uns auch möglich konkurrenzlose Frische zu bieten. Auch hier steht biologische Produktion im Vordergrund. Pasteurisieren statt chemische Keulen ist in der Haltbarmachung unsere Devise. Bei Importware wie Tee und Kaffee achten wir auf Bio und Fairtrade.

Das alles kostet meist etwas mehr Arbeit und auch Geld aber wir haben ein gutes Gefühl dabei, welches wir gerne mit dir teilen möchten.

Wir danken für deinen Besuch: Sandra, Fred + Mitarbeiter

Tipps für unsere Gäste:

Sommer:

• **Gemütlich wandern**

Für 1-2 stündige Erholungswanderungen empfehlen wir den Quellenweg, den Radling/Oberbergweg, die Obersdorf/Oberberggrunde ev. mit Bauernhalt. Näheres beim Wirt.

• **Bergwandern auf die Hausberge Kampl, Rötelstein, Türken...**

Bei uns befindet sich der ideale Ausgangspunkt für Wanderungen auf das wunderschöne Hochalmgebiet, welches von zwei beeindruckenden Aussichts-Gipfeln umrahmt wird.

Der Kampl-Rundweg (Themenweg ca. 6 Stunden) führt direkt bei der Knödl-Alm vorbei.

Winter:

• **Schneeschuhwandern**

Du gehst keine 10 Minuten und bist von einer traumhaften Winterlandschaft umgeben. Naturbelassen und weit. Unser Gebiet zählt zu den besten Schneeschuhgebieten der Alpen.

Moderne Leihhausrüstung steht zur Verfügung. Nach Bedarf ist ein ausgebildeter Wanderführer für geführte Touren zu buchen.

Schneeschuhe + Stöcke Euro 10,- (mit Wintercard 7,50)

Geführte Tour (ca. 2 Stunden) Euro 40,-

Jeden Donnerstag Schnupperwanderung 14h € 12,- inkl. Ausrüstung (Anmeldung bis Do. 11 h unter 03624 21132 erforderlich)

• **Wandern**

Wenn es nur irgendwie möglich ist, zieht unser Nachbar Sepp seine Traktorspur bis zur Talalm. Gehzeit je nach Lust und Kondition. Retour geht es am besten mit der Rodel.

Leihrodel Euro 5,- (mit Wintercard 4,-)

Aus dem Erdkeller:

Tipps für unsere Gäste:

• Nächtigung

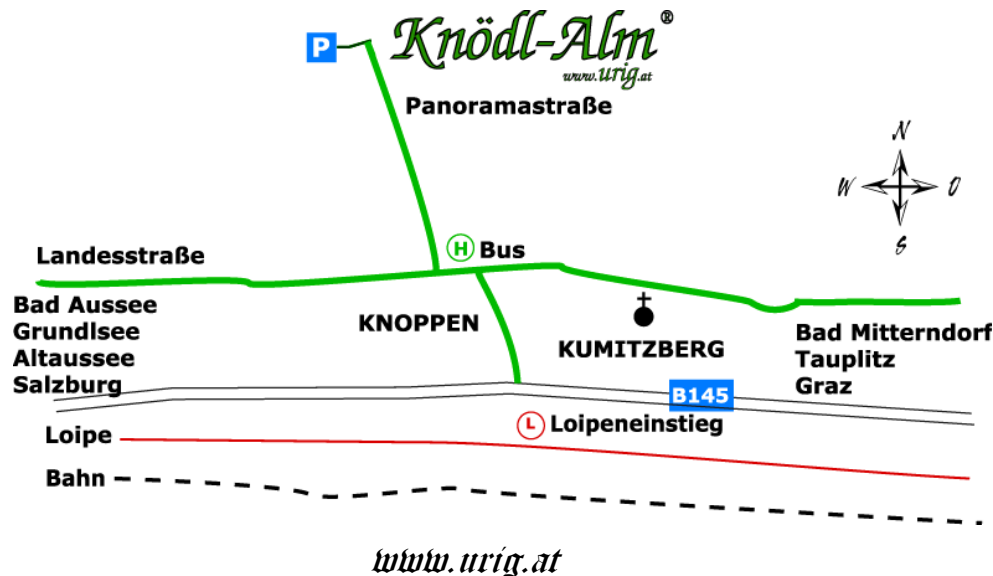
Nächtigungsmöglichkeiten vom urigen "Waldhäusl" bis zur gemütlichen Ferienwohnung mit Traumblick. Details auf Anfrage.

• Taxidienst

Keine Angst vor Auffahrten im Winter - unser Jeep ist verlässlich!
Wir führen im Winter einen **kostenlosen** Zubringerdienst ab Knoppen durch.

• Mosthütte am Sonnenplatzerl in Bad Mitterndorf

In der urigen, ersten Nichtraucherhütte der Region freut sich Christian auf deine Einkehrschwung. Besonders zu empfehlen: Selchsaibling + Edel-Apfelwein.
Tel.0664 43 80 730



Alkoholfrei:

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

1/4 Bio- Z irbenkracherl „verleiht Wurzeln“	€ 2,20
1/4 Bio- Alm kracherl „das Geschmackserlebnis“	€ 2,20
1/4 Bio- Hollerblütensaft	€ 1,80
1/4 Apfelsaft echt	€ 2,30
1/4 Pfirsichnektar genauso echt	€ 2,60
1/4 Apfel-Hollerbeerensaft einmal was neues	€ 2,50
1/4 Bergquellsoda	€ 1,30
Bio-Glühzirbe zaubert den Wald ins Häferl.....	€ 2,60
Bio-Glüholler zaubert den Sommer ins Häferl.....	€ 2,30
BIO+FAIRTRADE Häferlkaffee leichter Kaffee mit Schlag ..	€ 2,60
BIO+FAIRTRADE Verlängerter	€ 2,20

Als Jugendgetränke empfehlen wir 1/2 | Apfelsaft/Wasser 2,70 oder 1/2 | Holler/Wasser 2,20

Alkoholisch:

1/4 Bio- Most aus vollreifen Äpfeln und Birnen.....	€ 1,50
1/4 Bio- Hollermost erfrischend, leicht alkoholisch	€ 1,70
1/4 Pfirsichmost fruchtige Rarität	€ 2,10
1/2 Bio-Naturbier oder Schneeweiße Naturhefe	€ 3,30
1/2 Gösser Märzen	€ 3,10
1/4 Steir. Welschriesling od. Zweigelt	€ 3,40
0,7 Edle Weine weiß+rosa vom Klöckl Fredi aus Klöch und vom Ploder Fredi - Rosenberg	€ 18,-
0,7 Edle Weine rot vom Thaller Koarl, Maierhofen und vom Ploder Fredi - Rosenberg	€ 21,-
Hüttentee mit an guatn Schnapselr.....	€ 4,-
Glühmost natürlich selbst gemacht.....	€ 2,60

Aus der Knödl-Kuchl:

Hausgemachte Suppe mit geb. **Leberknödl** € 3,80

Knödlplatte für 2 zum Kennenlernen..... € 20,--

Zum selber Zusammenstellen: je Knödl:

Zarter Saiblingsknödl

(Ausseer Selchsaibling im Erdäpfelteig) € 2,90

Feiner Lammknödl

(Braten v. Alm-Lamm im Erdäpfel-Kräuterteig)..... € 2,70

Pikanter Scha(r)fknödl

(Schofbradl mit Chili im Erdäpfel-Paprikateig) € 2,70

Knuspriger Käse-Gemüse Knödl

(im Semmelteig gebackene Spezialität) € 2,70

Deftiger Grammelknödl

(gebräunte Speck-Spezialität im Erdäpfelteig) € 2,60

Herzhafter Bauernknödl

(feines Geräuchertes im Erdäpfelteig) € 2,50

Würziger Almknödl

(Selchfleisch-Käse-Zwiebel im Mischteig) € 2,50

Grün-weißer Steirerknödl

(köstliche Spinat-Käsefüllung im Erdäpfelteig) € 2,30

Wir servieren alle Knödl mit hausgemachtem Bratensaft.

Was dazu paßt:

Portion mildes **Sauerkraut**..... € 2,20

Portion feines **Preiselbeer -Rotkraut** € 3,20

Urige Erlebnisse:

Beispiele aus unserem Gruppenangebot:

• **Kleine Hofführung**

Erlebe das einzigartige Gefühl des Bergbauern.

• **Empfang am Hof**

Bei einem Zirberl oder einem Hollersekt mit Traumblick entspannt sich der Tag!

• **Schnapsschule**

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

• **Gute Musik**

Die „Ziamwiam“ (echte Volksmusik aus dem Ausseerland) stehen für feierliche Umrahmungen bereit.

Das „Holatrio“ (bunte Musik-total live) einfach zum Mittun.

• **Traktor Panoramataxi**

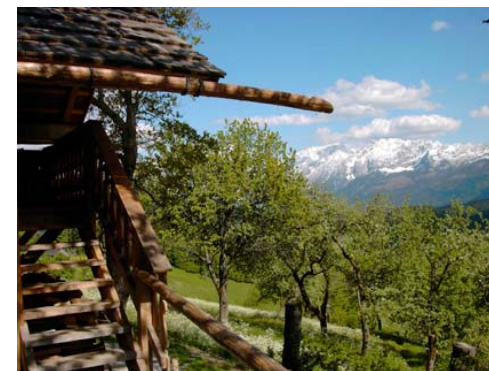
Bei Schneefahrbahn oder im Sommer ist eine Auffahrt mit dem Traktor möglich

• **Ungestört in der urigen Almhütte**

Gruppen bis 16 Personen können ihre Vorhaben in unserer alten Almhütte planen.

Im besonders urigem Rahmen lässt sich ordentlich Feiern.

Auch zum Ideen schmieden eignet sich die Almhütte mit ihrer traumhaften Aussicht und dem gemütlichen Tischherd.



Aus der Schnaps -Kuchl:

original Zirberl..... rotharzig, harmonischer Baumgeschmack, leicht süßlich, „angesetzte“ Spezialität des Hauses
Ausgezeichneter Qualitätszirbenschnaps!
Unser Zirberl gehört zu den besten der Welt!



Lärcherl..... gelbharzige Spezialität, aus den Wipferln der jungen Lärchen zur Feinheit gereift
„Ausgezeichnet“

Nusserl..... tiefdunkles Berg-Walnutserl
„Ausgezeichnet“

Wacholder kranebittenwürzig, eine Wohltat für den Magen
(ungesüßt)

Bienenschnaps mit echtem Bienenhonig angesetzte Spezialität

Ingwerschnaps..... eine interessant-erfrischende Geschmacksrichtung

Zitronenschnaps..... frisch-fröhliche Idee von Michael mit 14 Jahren

Oachkatzi-Schwoaf. das Getränk, das man auch essen kann, jedoch bei der Bestellung richtig ausgesprochen werden muss.

2cl ... € 2,30

Holler, Kirsche oder Ribisel

im Obstbrand fruchtige Kompositionen aus feinsten heimischen Früchten und edlem Brand, die ein fach begeistern

2cl ... € 2,50

www.urig.at

Aus der Knödl -Kuchl:

Fitnesssteller

Käse-Gemüse Knödl und Spinatknödl auf bunten Salaten ... **€ 9,--**

Zur Jausn:

Unser Hausbrot ist ein würziges Bergbauernbrot aus Natursauerteig mit hohem Roggenmehl- und Roggenschrotanteil.

Hausbrot mit **Speck** **€ 3,80**

Hausbrot mit **Liptauer** oder **Steirerkas** **€ 2,80**

Einfach süß:

Flaumige süße Knödlplatte für zwei **€ 16,60**

Riesengerknödl mit feiner **Kirschfülle**

Mohn-Zucker und Butter **€ 4,50**

Minigerknöderl mit feiner **Schwarzbeerfülle**,

Mohn-Zucker und Butter **€ 2,50**

Marillenknöderl mit Zuckerbrösel **€ 2,50**

Schokoladknöderl mit Zuckerbrösel **€ 2,50**

Topfenstrudel gezogen nach Omas Originalrezept **€ 2,70**

Eisknöderl

Erdbeer-, Vanilleeis gebrösel u. dekoriert **€ 4,50**

Portion Vanillesoße € 1,40 Portion Schlagobers € -,70

... Zeit nehmen, Zeit haben und Zeit geben...

Lieber Gast, bitte gib auch du uns etwas Zeit um dein Essen frisch und sorgfältig zubereiten zu können.



www.urig.at



Aus dem Brennkessel:

Das Leben ist zu kurz um schlechte Schnäpse zu trinken!

- Obstler** Mischobstschnaps mit ca. 40% alc.
2cl ... € 1,80
- Zirbengeist** von all jenen liebgewonnen, die den harzigen Geschmack in klarer und besonders intensiver Form genießen möchten.
2cl ... € 2,30
- Apfel-Zirbe** urig, ungewöhnlich, eine feine Komposition aus spätreifen Äpfeln und Zirbenzapfen
2cl ... € 2,50
- Bergapferl** Edelbrand aus alten Bio-Apfelsorten „Ausgezeichnet“
2cl ... € 2,50
- Klarapferl** Sommerapferl - seltener Edelbrand
2cl ... € 2,50
- Lederapferl** sortenreiner „Bio-Lederer“
2cl ... € 2,50
- Edelapferl** saubere Frucht aus der Sorte „Rubinette“
2cl ... € 2,50
- Bananenapferl** harmonische Geschmacksvariante
2cl ... € 2,50
- November-Gold** die spätest mögliche Ernte von Bio-Äpfel u. Bio-Birnen im November 07 brachte diesen edlen Brand hervor
2cl ... € 2,50
- Marille** vollreife Frucht, entsteinter Edelbrand
2cl ... € 2,50

www.urig.at



Aus dem Brennkessel:

- Hauszwetschke** intensiv im Aroma „Ausgezeichnet“
2cl ... € 2,50
- Edelbirnderl** frisch-fruchtiger Edelbrand „Ausgezeichnet“
2cl ... € 2,70
- Bergbirnderl** einzigartiges Aroma nach Dörrbirne und Honig „Ausgezeichnet“
2cl ... € 2,70
- Quitte** ein sehr aufwändig zu produzierender Edelbrand vom Franz „Ausgezeichnet“
2cl ... € 3,--
- Holler** kompromisslose Spezialität der Knödl-Alm
2cl ... € 4,-
- Bergkirsche** Rarität der Knödl-Alm aus dem Jahre 2002
2cl ... € 5,-
- Herz-Vogel** nach Marzipan erinnerndes, wildfruchtiges Feinaroma aus dem Herzstück des Vogelbeerenedelbrandes „Landessieger 08“
2cl ... € 6,-
- Schwarzbeere** Kleinstmengung nur für Liebhaber gedacht.
2cl ... € 6,50
- Schnapsschule**
Anhand von Kostproben werden die Geschmackssinne trainiert. Das Erkennen von echten Schnapsspezialitäten wird mit Sicherheit zur Gaudi.
- Klein Schnapsschule** **6 Proben** € 10,-
Große Schnapsschule **10 Proben** € 15,-

www.urig.at