

Spezialitäten-Brennerei

Beste Qualität zum besten Preis

Ansatz Schnäpse:	0,1l	0,35l	0,5l	0,7l
Bio-Zirbe Selektion 21	10,-	25,-	33,-	45,-
Bio-Lärche	10,-	25,-		
Bio-Heublumen	10,-	25,-		
Bio-Hollerbeere	10,-	25,-		
Bio-Ribisel	10,-	25,-		
Bio-Walnuss	10,-	25,-		
Bio-Wacholder	10,-	25,-		

Klare Brände u. Geiste:

Bio-Zirbengeist	10,-	25,-	33,-	45,-
Bio-Bergapfel	10,-	25,-	33,-	45,-
Bio-Hollerblütengeist	12,-	28,-		
Bio-Berggeist	12,-	28,-		
Bio-Bergbirne	13,-	29,-		
Bio-Vogelbeergeist	15,-	37,-		

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A= glutenhaltiges Getreide, C= Ei, E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose,
H= Schalenfrüchte, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesamsamen, O= Sulfite, P= Lupinen

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

Alle Preise verlieren ihre Gültigkeit mit Neuauflage der Preisliste. Stand 5/23

...verleiht Wurzeln

Genieße deine Zeit bei uns



Öffnungszeiten:

Gasthaus meistens: Do – Sa 18 -20

AbHof Laden meistens: 8 - 20

Anmeldung erforderlich!

Gaststuben und Terrasse garantiert rauchfrei!
durchatmen und genießen...



Tel. +43 664 1412450

www.urig.at

Zeit nehmen...

...dein Leben genießen.

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

Urig ist kein Schlagwort, sondern steht für Bodenständigkeit.

Verlässlich, beständig, nachhaltig wird gelebt und gearbeitet.

Echt - nicht kitschig, wie es sich für´s Ausseerland gehört. Menschen, Tiere, Lebensmittel, Quellwasser und Wald stellen für uns höchste Werte dar.

Sandras persönliches Service ist eine echte Herzensangelegenheit. Durch die Produktion eines Großteiles der Bio-Getränke direkt am Hof, ist es uns möglich, konkurrenzlose Qualität und Frische zu bieten.

Freds Knödl-Kuchl basiert auf Omas Kochkünsten. 1931 hier geboren, hat sie zeitlebens eine einfache und ehrliche Küche geprägt. Die Bio-Landwirtschaft liefert einen großen Teil der verarbeiteten Lebensmittel. Bei Zukäufen achten wir auf höchste Qualität und Regionalität.

Toni greift uns nun auch schon mal unter die Arme und kommuniziert gerne mit unseren Gästen.

Wertvolles zum Mitnehmen

Bio und Regional

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.

0,25l leider ausgetrunken! **8,50**

Bio-Hollersirup

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

0,25l **6,50**

Bio-Heublumensirup

Sonnengetrocknete Bio-Heublumen und Kräuter. Ein Alm-Traum zum Mitnehmen.

0,25l **6,50**

Knödl-Alm **Honig** 400g **10,50**

Rosenbergers **Kernöl** 1/4l **10,-**

Feinstes Fleisch vom Bio-Almlamm

Knödl-Alm 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.

Feinschmecker können ihre Mailadresse hinterlassen. Wir informieren gerne wenn wir frisches Bio-Lammfleisch zum Verkauf anbieten können.

Urlaub bei Sandra+Fred+Toni

Waldhäusl

Die einfache Hütte mit dem kleinen Luxus
urig - mitten im Ausseerland - mitten in der Natur

Die Nichtraucher-Almhütte befindet sich von unserem Hof 300 m
bergwärts.
2 -3 Personen (auch mit Hund!) finden ihr Glück im zweigeschossigen
Häuschen inkl. Zirben-Sauna. Raus aus der Hütte - rein in die Natur!



Laaanger Urlaub – da bist du bei uns richtig!

www.urig.at



Der besondere Weg den wir gehen kostet meist etwas
mehr Zeit und Einsatz, aber wir haben ein gutes Gefühl
dabei, welches wir gerne mit dir teilen möchten.



Sandra, Fred + Toni Pohn



Bio und Regional

je nach Verfügbarkeit abwechselnd
vom Bio-Lamm + Bio-Schaf:
Kotelette, Ofen-Bradl, Stelzen, ...

ZB: Portion Fleisch mit Beilagen.....€ 24,-
Portion Fleisch ohne Beilagen.....€ 16,-

www.urig.at

Nur das Beste für unsere Gäste

Alkoholfrei:

Kracherl (Limonaden) werden Glas für Glas frisch zubereitet!
Wir verwenden hausgemachte Bio-Fruchtsirupe und frisches Knoppenberg-Quellwasser, welches völlig naturbelassen im Keller mit prickelnder Kohlensäure versetzt wird.
Verpackungsfrei!

Bio und Regional

1/4 Bio- Heublumenkracherl die Alm im Glas ^(H)	
1/4 Bio- Nusskracherl bitter-süß, Walnuss statt Cocanuss	
1/4 Bio- Zirbenkracherl verleiht Wurzeln	
1/4 Bio- Almkracherl aus Holler und Zirbe	
1/4 Bio- Hollerblütensaft einfach erfrischend	
1/4 Bio- Bergapfelsaft naturtrüb	
1/4 Bio- Hollerbeerensaft gesund + gut	€ 3,50
1/4 Frischwasser aus der Bergquelle prickelnd	€ 2,50
still	€ 0,80
Bio- Glühzirbe zaubert den Wald ins Häferl	€ 4,20
Bio- Glühholler heißer Blütenzauber	€ 4,20
Bio- Heiße Nuss bitter-süßer Zaubertrank	€ 4,20
Bio+Fairtrade Häferlkaffee leicht, mit Milch u. Schlag ^(G) ...	€ 3,90
Bio+Fairtrade Verlängerter	€ 3,20
Bio- Teevarianten (Schwarz, Früchte, Kräuter...)	€ 3,20

Als Jugendgetränke: 1/2 | Bio-Z/Wasser od. Holler/Wasser € 4,30

www.urig.at

Ferienhaus Familien.Zeit

Viel Platz für alle
mitten in Bad Mitterndorf - ideal für 4 bis 8 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.
Laaanger Urlaub – da bist du bei uns richtig!



Hol dir dein persönliches Angebot!

www.urig.at

Urlaub bei Sandra+Fred+Toni

Dein Landsitz mitten im Ausseerland in Traumlage

Ruhe und atemberaubender Ausblick

Im 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 1-10 Personen, die das Ausseerland und das nahe Traditions-Gasthaus in seiner ganzen Besonderheit erleben möchten.

Laaanger Urlaub – da bist du bei uns richtig!



Hol dir dein persönliches Angebot!

www.urig.at

Sorgfältig ausgewählt

Bio und Regional

Alkoholisch:

- 1/4 | Bio-**Most** aus vollreifen Äpfeln und Birnen (O) € 3,-
- 1/4 | Bio-**Hollermost** erfrischend, leicht alkoholisch (O) € 3,30
- 1/4 | **Hüttentee** mit an guatn Schnapserl € 5,-

Steirische Biere (A):

- 1/2 | Bio- **Naturbier** Schladminger vom Fass € 4,80
- 1/3 | Bio- **Naturbier** Schladminger vom Fass € 4,20
- 1/2 | Bio- **Schneeweiße** Naturhefe aus Schladming € 4,80
- 1/2 | Bio- **Naturradler** mit Hollerkracherl € 4,80
- 1/2 | **Gösser** Naturgold alkoholfrei € 3,80

Weine, trocken (O):

- 1/4 | Öster. **Spritzer** (G) € 4,50
- 1/8 | Steir. **Welschriesling** 21 QW Klöckl € 4,80
- 1/8 | Steir. **Weißburgunder** 19 QW Klöckl € 4,80
- 1/8 | Steir. **Gelber Muskateller** 21 QW Klöckl € 5,20

- 1/8 | Öster. **Zweigelt** (G) € 3,50
- 1/8 | Steir. **Cabernet-Sauvignon** 18 QW Thaller € 5,20

(Steirer mit echter Rotweinkompetenz)

Zur Feier des Tages:

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

www.urig.at

Aus Freds Knödl-Kuchl

kochen wie früher



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

Suppe:

Hausgemachte **Bio-Frittaten**

in echter klarer Suppe (ohne Geschmacksverstärker – dafür mit viel Gemüse, Kräuter, Knochen und Fleisch) (A,C,G,L)..... € 6,-

Hauptspeis:

Wir servieren alle Knödl mit echtem hausgemachten Bratensaft (L) (ohne Geschmacksverstärker – dafür mit viel Gemüse, Kräuter, Knochen und Fleisch)



Feines Beuscherl vom Bio-Almlamm

Genieße eine fast vergessene Spezialität. Sorgfältig mit Hand geschnittene Innereien mit Bio-Erdäpfelknödl (A,C,G,L,O) € 11,50
kleiner..... € 9,50

Gemischte Knödlplatte für 2

6 verschiedene Knödl Spezialitäten (Bauern-, Grammel-, Vegan-, Steirer-, Berg- und Scha@fknödl) mit zweierlei Kraut (A,C,G)..... € 36,-

Aus Sandras Schnaps-Kuchl

- Bio-Hauszwetschke**.....kräftiger Edelbrand 2011, Sandras Liebling
2cl ... € 3,80
- Bio-Bergbirne**einzigartiges Aroma nach Dörrbirne und Honig
2012
2cl ... € 3,80
- Edelkirsche**reife Frucht, edles Marzipanaroma
Edelbrand 2016
2cl ... € 3,80
- Bio-Spendling**.....seltene gelbe Steinfrucht, Rarität aus 2011
„ausgezeichnet“ mit Höchstpunkten 2cl... € 8,-
- Bio-Hollerbrand**grüngrasig, harmonisch gereifte Spezialität
2011
2cl ... € 8,-
- Bio-Vogelbeergeist**.....Vogelbeeren im Obstbrand
2cl ... € 6,-
- Bio-Vogelbeerbrand**typische Bitternoten, 100% Beeren 2cl...€ 9,-
- Schwarzbeere** Kleinstmenge aus dem Jahre 2015,
„ausgezeichnet“ 2cl ... € 9,-



Schnapsschule

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

- Kleine Schnapsschule** 6 Proben € 14,-/Person
Große Schnapsschule 10 Proben € 20,-/Person

Aus Sandras Schnaps-Kuchl

Klare Brände und Geiste:

- Bio-Edelobstler**..... Edelbrand aus viel Holler, Zwetschke u. Apfel
- Bio-Zirbengeist**..... besonders intensiver Geschmack nach Hochgebirge
- Bio-Berggeist** Ribisel, Lärche und Walnuss bilden die Basis dieses vorzüglichen Geistes
- Bio-Walnussgeist** leicht bittere grüne Nuss
- Bio-Hollerblütengeist**... Zitronig und fein (Gasperlmaier liebt ihn 😊)
- Bio-Apfel-Zirbe** urig, ungewöhnlich, eine Komposition aus spätreifen Äpfeln und Zirbenzapfen
- Bio-Bergapfel**.....Edelbrand 2011 aus alten Bio-Apfelsorten
- Bio-Lederapfel**.....sortenreiner „Bio-Lederer“ 2008„ausgezeichnet“
- Bio-November-Gold** die spätest mögliche Ernte von Bio-Äpfeln u. Bio-Birnen im November 2010 brachte diesen edlen Brand hervor
- Bio-Bohnapfel**.....Edelbrand 2012 aus Rheinischem Bohnapfel

2cl ... € 3,80

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

Aus Freds Knödl-Kuchl

Zum selber Zusammenstellen:

je Knödl:

Uriger **Bergknödl**

Feiner Braten vom Bio-Lamm im Bio-Erdäpfel-Kräuterteig (A,C)



Herzhafter **Bauernknödl**

Köstliche, eigene Rauchwurst im Bio-Erdäpfelteig (A,C)



Pikanter **Scha(r)fknödl**

Würzige Füllung im Bio-Erdäpfel-Chiliteig (A,C)



Deftiger **Grammelknödl**

gebräunte Speck-Spezialität v. Schwein im Erdäpfelteig (A,C,G)

Zarter grün-weißer **Steirerknödl ***

Bio-Bärlauch-Frischkäsefüllung im Bio-Erdäpfel-Karottenteig (A,C,G)

Veganer **Ausseerknödl ****

Bio-Brokkoli, Bio-Karotten im Bio-Hafer-Erdäpfelteig (A)

€ 4,50

Ungefüllter **Bio-Erdäpfelknödl** *(A,C).....

€ 3,-

Dazu passt:

Mildes, erstklassiges **Sauerkraut**.....

€ 4,-

Feines **Rotkraut** mit Bio-Ribisel (A) **.....

€ 5,-

Frischer **Blattsalat** (O) mit echtem steir. Kürbiskernöl **.....

€ 6,50

* = vegetarisch

**= vegan

Aus Freds Knödl-Kuchl

Nachspeis:

Zum selber Zusammenstellen:

Kleines Bio-Kirschpflaumenknödel (Wildling) im Bio-Erdäpfel-Topfenteig mit Zuckerbrösel (A,C,G)	€ 3,50
Zartes Bio-Haselnuss-Nougatknödel Feinster Zotter Bio-Nougat im Bio Erdäpfel-Topfenteig mit Zuckerbrösel (A,C,F,G,H)	€ 3,90
Minigermknödel mit cremiger Powidlfülle Mohn-Zucker und Butter (A,C,G)	€ 3,90
Eisknödel-Variation Vanilleeis gebrösel auf Bio-Fruchtspiegel (A,C,F,G,H)	€ 7,-
Portion Vanillesoße (G)	€ 3,20
Portion Bio-Schlagobers (G).....	€ 2,-



Knödel machen glücklich...

Aus Sandras Schnaps-Kuchl

Ansatz-Schnäpse:



Bio-Zirbe Selektion 21/22	vorzüglicher Qualitäts-Zirbenschnaps Der Weltbeste 😊
Bio-Heublume	Sommerwiese im Stamperl
Bio-Lärche	gelbharzige Spezialität, aus den Wipferln der jungen Lärchen zur Feinheit gereift
Bio-Walnuss	tiefdunkle Bergnuss ohne weitere Kräuter
Bio-Wacholder	kranebittenwürzig, eine Wohltat für den Magen (ungesüßt) Die Großmutter des Gin
Bio-Holler	aus den reifen schwarzen Beeren
Bio-Ribisel	fruchtig und fein säuerlich
Ingwerschnaps	eine interessant-erfrischende Geschmacksrichtung
Oachkatzi-Schwoaf	das Getränk, das man auch essen kann (C,G) welches bei der Bestellung jedoch richtig ausgesprochen werden muss
Bio-Bergkirsche	Sandras kleine Kirsche im Apfelschnaps
Bio-Himbeere	fruchtiges Erlebnis aus unseren Gärten
Heidelbeere	waldig, kräftig, harmonisch

Bio und Regional

2cl ... € 3,80