

**Herzlich willkommen
in der Ainkehr –
der Gourmethütte
am Katschberg.**

Der beste Platz am Berg.

Genießen Sie im Restaurant Ainkehr kulinarischen Hochgenuss direkt an der Piste am Katschberg. Unser Küchenchef verwöhnt Sie mit regionalen Spezialitäten, den besten Steaks vom offenen Grill und erlesenen Produkten aus dem Wein- und Käsekeller. Und weil qualitätsvoller Après wichtig ist, werden Sie (bei Schönwetter) Freitag bis Sonntag und an speziellen Event-Tagen auf unserer Ainkehr Terrasse mit top Live DJ und chilliger Lounge Musik unterhalten.

**Wir wünschen eine schöne Zeit
& guten Appetit!**

Suppen / soups

HÜTTEN-BREZL-SUPPE € 6.80

mit Bergkäse, grünen Zwiebeln & viel frischem Schnittlauch
pretzel soup with cheese, green onions & fresh chives
(A, G, L, O)

KRÄFTIGE RINDSUPPE € 4.80 | € 5.80

mit Frittaten oder Griessnockerl
clear beef broth with sliced pancakes or semolina dumpling (A, C, G, L, O)

TOMATENCREMESUPPE € 6.80

mit geschlagener Mascarpone & Basilikum
cream of tomato soup with whipped mascarpone & basil (A, C, H)

KOKOS - CURRYSUPPE € 11.50

mit Garnelensatay & zweierlei Zwiebel
coconut-curry soup with prawn satay & onions
(A, B, G, L, M, O)

*Unser Highlight:
Ein offener Kamin &
Dry Aged Steaks...
das ist Lebensfreude!*

Vorspeisen / starters

BEEF TATAR „CLASSIQUE“ € 17.80

vom Fassona Rind, dazu Salzig-Saures, rote Zwiebeln, Butter & Toast
beef tatar with pickles, red onions, butter & toast (A, G, L, M, O)

CARPACCIO VOM HIRSCH € 16.80

hauchdünn, Trüffelmayonnaise & Walnüsse
deer carpaccio with truffle mayonnaise & walnuts (C, G, M)

MARINIERTER KÄRNTNER

BIO LACHSFORELLE € 16.80

mit Salsa Provenzale & italienischem Zupfsalat
marinated bio salmon trout, salsa provenzale & salad (D)

GÄNSELEBERPASTETE € 19.00

mit Portwein Gelee, eingelegten Kirschen, Vanille Tahiti Salz & Brioche
goose liver pate, cherries, vanilla tahiti salt & brioche (A, F, L, M, N)

HAUSGEREIFTER BERGKÄSE € 12.80

gebacken mit Sauce Cumberland & Wintersalat
fried cheese with sauce cumberland & salad
(A, C, G, L, M)

SUPERFRUIT-SALAD € 12.50

mit Avocado, Aprikosen, Himbeeren, Nüssen & Haferflocken
superfruit-salad with avocado, apricots, raspberries, nuts & cereals (A, H, L, M, O)

+ gebratenem Ziegenkäse € 15.50
with grilled goat-cheese

+ gebratenen Garnelen (5 Stk.) € 21.50
with grilled prawns (5 pcs)

GEDECK PRO PERSON
cover per person € 1.50

Hauptspeisen / main dishes

TAGESGERICHT Tagespreis

lassen Sie sich von unserem Küchenchef überraschen
meal of the day – let yourself be surprised from our kitchen chef

WIENER SCHNITZEL VOM KALB € 18.90

knusprig goldig mit Pommes Frites, Preiselbeeren & Zitrone
vienna "schnitzel" of veal, french fries, cranberries & lemon (A, C, G, P)

KÄRNTNER KASNUDEL HOCH 2 € 13.50

gebraten | gekocht mit brauner Butter, viel Schnittlauch & Blattsalat
2 cooking styles of traditional ravioli (filled with potatoes & curd cheese) with brown butter, chives & salad (A, C, G, L, M, O)

BIO-LACHSFORELLE AUS KÄRNTEN € 21.50

Fischfilet gebraten auf Zitronen-Risotto, Babyspinat & gerösteten Nüssen
bio salmon trout filet, lemon risotto, baby spinach & roasted nuts (A, D, G)

AINKEHR PASTA € 23.50

mit Hummercreme Sauce & sautierten Garnelen
pasta with lobster cream sauce & sauteed prawns (A, B, C, F, G, L)

GEBRATENE ENTE € 21.50

auf karamellisierten Schalotten, Zuckerschoten & Kartoffelkroketten
fried duck with caramelized shallots, sugar snaps & potato croquettes (A, C, F, H)

GEDECK PRO PERSON € 1.50
cover per person

Kinderspeisen / kids' dishes

SPAGHETTI BOLOGNESE € 7.50

kleine Pasta mit würziger Fleischsauce
small pasta "spaghetti" with minced meat sauce (A, C, L, M, O)

KLEINES WIENER SCHNITZEL VOM KALB € 13.50

Pommes Frites & Ketchup
small vienna "schnitzel" of veal, french fries & ketchup (A, C, G, P)

FILET VOM RIND (180 Gramm) € 32.00

mit Pommes Frites
beef filet (180 gram) with french fries

Zu jedem Kindergericht gibt's eine kleine Überraschung!

👑 Gereifte Steaks vom Holzkohle-Grill

Ainkehr Klassik Beef

vom heimischen Rind aus der Region Kärnten/Salzburg. Nach natürlicher Aufzucht mit Wiesenkräutern, Bergwasser & Liebe wird das leicht marmorierte und mindestens 28 Tage gereifte Fleisch auf unserem Holzkohle-Grill für Sie zubereitet.

Our classic beef is grown in the region of Carinthia/Salzburg. After one year rearing among meadow herbs grasses the meat is 28 days matured, lightly marbled and prepared on our charcoal barbecue grill.

**Höchst empfehlenswert:
Werden Sie zum Steak-Holder!**



DAS FILET

von unseren heimischen Rindern ist das wertvollste Stück. Es ist zart, hat wenig Fett und den perfekten Geschmack.

The filet of our native and regional beef is the most precious piece, it is tender, of low fat and in perfect taste.

**RINDSFILET "LADY-SIZE" € 33.00
(180 Gramm)**

beef filet "lady-size" (180 gram)

**RINDSFILET "GENTLEMAN-SIZE" € 43.00
(250 Gramm)**

beef filet "gentleman-size" (250 gram)

**RINDSFILET "CHATEAUBRIAND" € 63.00
(400 Gramm)**

beef filet "chateaubriand" (400 gram)

DAS RIB-EYE-STEAK

ist bei den wahren Steakliebhabern groß im Rennen. Durch seinen Fettkern ist das Steak besonders saftig und bissfest. Die Geschmacksintensität ist ultimativ. *Real enthusiasts for real steaks love rib eye steaks. Its core of tasteful fat makes the steak uniquely mellow and firm to bite – the intensity of taste is ultimatively.*

RIB-EYE-STEAK (350 Gramm) € 40.00
rib-eye-steak (350 gram)

RUBS

Unsere Steaks sind leicht gesalzen, aber nicht gewürzt – deshalb servieren wir zu allen Steaks unsere RUBS (Fleischmarinaden) zur individuellen Würzung sowie Spezial Salz & Pfeffer.

Our steaks are lightly salted, but not seasoned. Therefore we offer our special RUBS (beef marinade) for your personal seasoning. As well as we offer different special salt and pepper.

BARBECUE-RUB für den rauchigen Touch (O)
bbq-rub for the smokey touch

NAM JIM chinesische Form von Pesto & Chili (N, O)
Nam-jim chinese style of pesto & chili

KÄRNTEN-RUB mit heimischen Kräutern (O)
Carinthian-rub with domestic herbs

ASIA-CHILI-RUB heizt ein und macht Lust auf mehr (A, F)
Asia-chili-rub for a hot and spicy pleasure

SPEZIAL SALZ Fleur de Sel oder Rauchsalt Orange
fleur de sel or smoked salt orange

SPEZIAL PFEFFER Black Barbecue Pepper oder Szechuanpfeffer
black barbecue pepper or szechuan pepper

GEDECK PRO PERSON
cover per person € 1.50

👑 Matured Steaks from the charcoal barbecue grill

STEAKS AM KNOCHEN

sind ein wahres Highlight. Das Fleisch ist beim Reifungsprozess vom Knochen geschützt und erhält dadurch den besonderen Geschmack. Beim Braten verliert es wenig Saft und bleibt somit richtig juicy. *Steaks on the bone are a real highlight. During the maturing process the meat receives an unique taste. When grilled, the meat loses very less of its flavoured juice and remains very mellow.*

DRY AGED TOMAHAWK STEAK € 99.00
(1200 Gramm)
ein Rib-Eye Steak mit extra langem Knochen
rib-eye-steak with extra long bone (1200 gram)

Für den richtig großen Appetit!

DRY AGED PORTERHOUSE STEAK € 99.00
(1200 Gramm)
großes Filet und Entrecote am Knochen
big filet & entrecote on the bone (1200 gram)

DRY AGED T-BONE STEAK € 59.00
(500 Gramm)
kleines Filet und Rumpsteak am Knochen
small filet & rumpsteak on the bone (500 gram)

STEAKVARIATION AB 3 PERSONEN
PRO PERSON € 52.00
Auswahl von T-Bone Steak, Filet und Rib-Eye-Steak – dazu Ofenkartoffeln, mediterranes Gemüse & Baguette

Variation of steaks for 3 or more persons
per person € 52.00
with t-bone steak, filet and rib-eye-steak – served with baked potatoes, mediterranean vegetables & baguette

GEDECK PRO PERSON
cover per person € 1.50

Steakbeilagen | side dishes

SÜBKARTOFFEL-POMMES € 3.50
sweet potato-fries (O)

OFENKARTOFFEL € 3.50
mit Mascarpone-Kräutersauce
baked potato with herb-mascarpone cream (C, G, L, M)

POMMES FRITES „hand cut“ € 3.50
french fries "hand cut" (O)

KLEINER BLATTSALAT € 3.50
small leave lettuce (F, L, M, O)

MEDITERRANES GEMÜSE € 3.50
mediterranean vegetables (O)

SPECKBOHNEN € 3.50
bacon beans (L, O)

PFEFFERRAHMSAUCE € 2.50
pepper sauce (A, G, L, O)

KRÄUTERBUTTER € 1.50
herbal butter (F, G)

*Es muss nicht
immer Fleisch sein.
Aber unsere Steaks dürfen
Sie nicht verpassen!*

👑 Ainkehr Specials

Fondue - auf Vorbestellung

Zu allen Fondue-Variationen servieren wir Salat | Pommes Frites | Ofenkartoffeln | 6 verschiedene hausgemachte Dips & Gebäck (A, C, G, M, O)

all fondue variations are served with salad | french fries | baked potatoes | dips & bread

FONDUE BOURGUIGNONNE (ÖL)

mit Rind, Schwein, Landhuhn
*fondue bourguignonne (hot oil pot)
with beef, pork, chicken*

Pro Erwachsenem / *per adult* € 26.00*
Pro Kind (6–12 Jahre) / *per child* € 16.00*
Pro Kind (0–5 Jahre) / *per child* gratis / free

FONDUE CHINOISE (SUPPE)

Rind, Schwein, Landhuhn – auf Wunsch servieren wir Ihnen Ihre Consommé mit Sherry (gegen Aufpreis)
fondue chinoise (hot soup pot) with beef, pork, chicken – on request we serve your consommé with sherry (extra charge)

Pro Erwachsenem / *per adult* € 26.00*
Pro Kind (6–12 Jahre) / *per child* € 16.00*
Pro Kind (0–5 Jahre) / *per child* gratis / free

KÄSEFONDUE KLASSISCH

mit verschiedenen Früchten & Weißbrot
classic cheese fondue with mixed fruits & bread

Pro Erwachsenem / *per adult* € 25.00*
Pro Kind (6–12 Jahre) / *per child* € 15.00*
Pro Kind (0–5 Jahre) / *per child* gratis / free

* 220 Gramm Fleisch / Person – 110 Gramm Fleisch / Kind
220 gram of meat / adult – 110 gram of meat / child
je 100 Gramm Fleisch zusätzlich € 15.00
every additional 100 gram meat € 15.00

GEDECK PRO PERSON
cover per person € 1.50

Dessert

KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARREN € 10.50
mit Rosinen & Apfelmus
caramelized pancake with raisins & apple puree
(A, C, G, O)

CRÈME BRÛLÉE MIT BEEREN € 9.80
crème brûlée with berries (A, C, G, O)

BITTERSCHOKOLADENKUCHEN € 11.50
flüssiger Kern, Himbeerträne & Eis
chocolate cake with liquid core & ice cream
(A, C, G, O)

ERFRISCHENDES SORBET € 9.50
Limette, Vodka & Minze
sorbet with lime, vodka & mint (O)

Buchstabenkennzeichnung Allergene *allergenic ingredients*

A Glutenhaltiges Getreide, *grain with gluten*
B Krebstiere, *shellfishes* **C** Ei, *eggs* **D** Fisch, *fish*
E Erdnuss, *peanuts* **G** Milch oder Laktose, *milk or lactose*
H Schalenfrüchte, *nuts* **L** Sellerie, *celery* **M** Senf, *mustard*
N Sesam, *sesame* **O** Sulfite, *sulphite* **P** Lupinen, *lupine*
R Weichtiere, *molluscs*

👑 Getränke

Aperitiv

Glas Prosecco	0,10 lt	€ 4.00
Polz Brut Rosé	0,10 lt	€ 7.00
Campari Soda	4 cl	€ 6.00
Martini Bianco	4 cl	€ 4.50
Campari Orange	4 cl	€ 6.40
Martini Dry	4 cl	€ 4.50
Martini Soda	4 cl	€ 5.70
Sherry Sandeman Medium	4 cl	€ 6.40

Bier / beer

Katschbeer*	0,30 lt	€ 3.80
Corona	0,33 lt Fl.	€ 5.00
Stiegl Goldbräu*	0,30 lt	€ 3.80
Stiegl Goldbräu*	0,50 lt	€ 4.80
Radler / shandy*	0,30 lt	€ 3.80
Radler / shandy*	0,50 lt	€ 4.80
Weizen Edelweiss Trüb / weiss-beer *	0,30 lt	€ 3.80
Weizen Edelweiss Trüb / weiss-beer *	0,50 lt	€ 4.80
Weizen Alkoholfrei	0,50 lt Fl.	€ 4.80

non-alcoholic weiss-beer

* vom Fass on tap

Weine / wine

Veneziano Prosecco, Aperol, Orange	1/4 lt	€ 6.60
<i>prosecco, aperol, orange</i>		
Hugo Prosecco, Minze, Limette	1/4 lt	€ 6.60
<i>prosecco, mint, lime</i>		
Spritzer Weiss oder Rot	1/4 lt	€ 3.80
<i>red or white wine & soda</i>		

Tagesempfehlung Weiss 1/8 lt ab € 4.80
white wine of the day from € 4.80

Tagesempfehlung Rot 1/8 lt ab € 5.10
red wine of the day from € 5.10

Außerdem bieten wir Ihnen in der AINKEHR täglich erlesene Raritäten! Von Weißweinen und Rotweinen zum glasweisen Verkauf – wir beraten Sie gerne!
Please ask for our vintage vines – our staff will advise you with pleasure!

*Unsere Leidenschaft:
Feinen Wein einschenken!*

Alkoholfrei / non-alcoholic

Coca Cola, Coca Cola Light,
Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Nestea,
Highlander Kräuterlimo
softdrinks from the bottle 0,33 lt Fl. € 3.80

Pago Marille, Mango, Orange,
Johannisbeere oder Apfel
juices from the bottle 0,20 lt € 2.90

Limonaden oder Pago gespritzt 0,40 lt € 4.40
softdrinks or juices with water or soda

Römerquelle Mineralwasser
prickelnd/still 0,33 lt Fl. € 3.00
*mineral water sparkling/still
from the bottle*

Soda Himbeere* 0,40 lt € 3.50
raspberry & soda

Wasser Zitrone* 0,40 lt € 2.80
lemon & water

* Jugendgetränk soft drink

Natürlich ein Katschbeer!



Katschbeer 0,30 lt € 3.80

Eines für alle, alle für eines:
Handcrafted & gebraut auf 1.670 m
aus Katschberg-Quellwasser und österreichischem
Hopfen & Malz – genießen sie den einzigartigen
Katschbeer-Geschmack.

**Jeden Dienstag um 15.30 Uhr Führungen in der
Hausbrauerei mit Verkostung. Extra Führungen
für Gruppen ab 5 Personen buchbar –
Anmeldung unter +43 4734 / 612**

Brauereiführung im STAMPERL € 19.90
Bierverskostung (3 x 0,20 l) inkl. Snack in der
höchsten Brauerei Österreichs.

Warme Getränke / hot drinks

Espresso klein by Nespresso <i>small espresso</i>	€ 2.80
Espresso gross by Nespresso <i>large espresso</i>	€ 4.00
Melange / Cappuccino mit Milchschaum by Nespresso <i>cappuccino</i>	€ 3.30
Latte Macchiato by Nespresso <i>latte macchiato</i>	€ 3.70
Verlängerter by Nespresso <i>espresso with hot water</i>	€ 3.00
Tee in der Kanne Früchte-, Schwarz-, Pfefferminz-, Grün- oder Kräutertee <i>tea: fruit, black, peppermint, green, herbs</i>	€ 3.70

Cocktails

BERG CAIPIRINHA <i>special blend mountain caipirinha</i>	€ 11.50
CAIPIRINHA ORIGINAL <i>caipirinha original</i>	€ 10.00
ZIRBEN MOJITO <i>stone pine mojito</i>	€ 10.00

Digestifs, Spezialschnäpse 2 cl

Hämmerle Williamsbirne (40 %) <i>pear</i>	€ 6.50
Hämmerle Marille (40 %) <i>apricot</i>	€ 6.50
Hämmerle Kirsche (40 %) <i>cherry</i>	€ 7.50
Hochstrasser Schlehe (38 %) <i>blackthorn</i>	€ 5.50
Pfau Zwetschke (40 %) <i>flower rowan berry</i>	€ 7.50
Grappa Sarpa Di Poli	€ 6.50

Für Interessierte: Wir führen viele weitere exquisite
Edelbrände – bitte fragen Sie nach unserem Angebot!
Please ask for our further fine and exquisite spirits!

Öffnungszeiten Ainkehr:

Täglich: 10 – 23 Uhr,

Küche: 11.30 – 16 Uhr & 18 – 21 Uhr