

AINKEHR
ALPINE
MOMENTS

Hunger & Durst

Abendkarte

Evening Menu

**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 das Après immer wichtig ist, finden Sie auch so manch süße Verlockung in unserer Speisekarte.

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

Suppen / soups

HÜTTEN-BREZL-SUPPE € 6.50
mit Bergkäse, grünen Zwiebeln & viel
frischem Schnittlauch
pretzel soup with green onions & fresh chives
(A, G, L, O)

KRÄFTIGE RINDSSUPPE € 4.50 | 5.50
mit Frittaten oder Griessnockerl
clear beef broth with sliced pancakes or semolina
dumpling (A, C, G, L, O)

TOMATENCREMESUPPE € 6.50
mit geschlagener Mascarpone & Basilikum
cream of tomato soup with whipped mascarpone
& *basil* (A, C, H)

KOKOS – CURRYSUPPE € 10.50
mit Garnelensatay & zweierlei Zwiebel
coconut-curry soup with prawn satay & onions
(A, B, G, L, M, O)

*Unser High-Light:
Ein offener Kamin.*

Vorspeisen / starters

BEEF TARTARE „CLASSIQUE“ € 17.50
vom Fassona Rind, dazu Salzig-Saures,
rote Zwiebeln, Butter & Toast
beef tartare with pickles, red onions,
butter & toast (A, G, L, M, O)

CARPACCIO VOM HIRSCH € 16.50
hauchdünn, Trüffelmayonnaise
& Walnüsse
carpaccio from deer, truffle mayonnaise
& *walnuts* (C, G, M)

**MARINIERTE KÄRNTNER
BIO LACHSFORELLE** € 16.50
mit Salsa Provenzale & italienischem Zupfsalat
marinated organic salmon trout, salsa provenzale
& *lettuce* (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 € 12.50
gebacken mit Sauce Cumberland & Wintersalat
deep fried mountain cheese, wintersalat & cranberries
(A, C, G, L, M)

SUPERFRUIT-SALAD € 12.50
mit Avocado, Aprikosen, Himbeeren, Nüssen
& Haferflocken
superfruit-salad with avocado, apricot, 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)

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 KALBSRÜCKEN € 17.50
Knusprig Goldig mit Pommes Frites,
Preiselbeeren & Zitrone
Vienna „Schnitzel“ of veal, french fries,
cranberries & lemon (A, C, G, P)

KÄRNTNER KASNUDEL HOCH 2 € 12.50
gebraten | gekocht mit brauner Butter, viel
Schnittlauch & Blattsalat
2 cooking styles of traditional ravioli (filled with
potatoes & curd) with brown butter, chives & salad
(A, C, G, L, M, O)

BIO-LACHSFORELLE € 21.50
Fischfilet gebraten auf Zitronen-Risotto,
Babyspinat & gerösteten Nüssen
filet of organic salmon trout, 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 & potato
croquettes (A, C, F, H)

Kinderspeisen/kids' dishes

SPAGHETTI BOLOGNESE € 6.90
Kleine Pasta mit würziger Fleischsauce &
frisch gehobeltem Bergkäse
small pasta „spaghetti“ with minced meat sauce
(A, C, G, L, M, O)

KLEINES WIENER SCHNITZEL VOM KALB € 12.50
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
filet from beef (180 gram) with french fries

*Zu jedem Kinder-
gericht gibt's eine
kleine Überraschung!*

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 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 lightly marbled and prepared on our char-coal fired 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.

FRESH RINDSFILET "LADY-SIZE" € 33.00
(180 Gramm)
fresh filet of beef „lady-size“ (180 gram)

FRESH RINDSFILET "GENTLEMAN-SIZE" € 43.00
(250 Gramm)
fresh filet of beef „gentleman-size“ (250 gram)

FRESH RINDSFILET "CHATEAUBRIAND" € 63.00
(400 Gramm)
fresh filet of beef „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.*

"CULT BEEF" RIB-EYE-STEAK (350 Gramm) € 40.00
"cult beef" rib-eye-steak (350 gram)

Steaks from the charcoal barbecue grill

STEAKS AM KNOCHEN

sind ein wahres Highlight. Das Fleisch ist beim Reinigungsprozess vom Knochen geschützt und erhält dadurch den besonderen Geschmack. Beim Braten verliert es wenig Saft und bleibt saftig. *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.*

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)

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

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

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 „handcut“ (O)

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

MEDITERRANES GEMÜSE € 3.50
mediterranean vegetables (O)

SPECKBOHNEN € 3.50
beans & bacon (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!*

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 Szechuanpepper
black barbecue pepper, szechuan pepper

🍷 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 potato | dips & bread

FONDUE BOURGUIGNONNE (ÖL)

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

Pro Erwachsenen / 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 Erwachsenen / 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 Erwachsenen / 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

Ainkehr Hut - auf Vorbestellung

„Hut-Essen“ ist ein besonderes Highlight! Im Mittelpunkt einer geselligen Runde steht das „Lagerfeuer-Feeling“ am Tisch: mit Rind | Schwein | Landhuhn | Würstchen | Gemüse | Salat | Ofenkartoffeln | pikanten Dips & knusprigem Weißbrot (A, C, G, M, O).

“The Hat-Meal“ is a special highlight: within a sociable round and a camp fire feeling at the table. With beef | pork | chicken | sausages | vegetables | salad | baked potatoes | different dips & crunchy bread.

Pro Erwachsenen / per adult € 28.00*
Pro Kind (6-12 Jahre) / per child € 18.00*
Pro Kind (0-5 Jahre) / per child gratis / free

Dessert

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

CREME BRULÉE MIT BEEREN € 9.80
creme brulée 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** Fish, *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, *mollusc*

🍷 Getränke

Aperitiv

Glas Prosecco	0,1 lt	€ 4.00
Polz Brut Rosé	0,1 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

Stiegl Goldbräu	0,3 lt	€ 3.80
Stiegl Goldbräu	0,5 lt	€ 4.80
Radler / shandy	0,3 lt	€ 3.80
Radler / shandy	0,5 lt	€ 4.80
Weizen Edelweiss Trüb / weiss-beer	0,3 lt	€ 3.80
Weizen Edelweiss Trüb / weiss-beer	0,5 lt	€ 4.80
Weizen Alkoholfrei	0,5 lt	€ 4.80

non-alcoholic weiss-beer

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
<i>white wine of the day</i>		from € 4.80
Tagesempfehlung Rot	1/8 lt	ab € 5.10
<i>red wine of the day</i>		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

Original Coca-Cola, Kräuter- oder Orangenlimo	0,2 lt	€ 2.90
<i>softdrinks</i>		
Original Coca-Cola, Kräuter- oder Orangenlimo	0,4 lt	€ 4.40
<i>softdrinks</i>		
Original Coca-Cola Light, Sprite, Nestea	0,33 lt	€ 3.80
<i>softdrinks</i>		
Apfel-, Orangensaft	0,2 lt	€ 2.90
<i>apple-, orange juice</i>		
Apfel-, Orangensaft	0,4 lt	€ 4.40
<i>apple-, orange juice</i>		
Römerquelle Mineralwasser	0,33 lt	€ 3.00
<i>carbonated/still mineral water</i>		

Natürlich ein Katschbeer!



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 Montag um 14.30 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 0,2 l) inkl. Snack in der höchsten Brauerei Österreichs.

Warme Getränke / hot drinks

Italienischer Espresso klein	€ 2.80
<i>small espresso</i>	
Italienischer Espresso gross	€ 4.00
<i>large espresso</i>	
Melange / Cappuccino mit Milchschaum	€ 3.30
<i>cappuccino</i>	
Latte Macchiato	€ 3.70
<i>latte macchiato</i>	
Verlängerter	€ 3.00
<i>espresso with hot water</i>	
Tee in der Kanne	€ 3.50
Früchte-, Schwarz-, Pfefferminz-, Grün- oder Kräutertee <i>tea: fruit, black, peppermint, green, herbs</i>	

Cocktails

BERG CAIPIRINHA	€ 11.50
<i>Spezial Blend; mountain caipirinha</i>	
CAIPIRINHA ORIGINAL	€ 10.00
<i>caipirinha original</i>	
ZIRBEN MOJITO	€ 10.00
<i>stone pine mojito</i>	

Digestifs, Spezialschnäpse

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

AINKEHR
ALPINE
MOMENTS

Katschberghöhe 40
9863 Rennweg am Katschberg

T +43 664 / 52 00 430
ainkehr@katschberg-lodge.at
www.katschberg-lodge.at