

Fam. Gasteiger und das gesamte Team der BichlAlm heißen Sie
HERZLICH WILLKOMMEN!



Regionalität & Tradition!

Qualität & Frische stehen bei uns im Mittelpunkt.
Insbesondere achten wir darauf mit regionalen und selbstgemachten Produkten kulinarische Höhepunkte zu setzen. Besonders stolz sind wir auf die hervorragende Zusammenarbeit mit unseren lokalen Zulieferern aus dem Bezirk Kitzbühel, vom Metzger bis zum Lokalen Bauern wo wir alle Wurst & Fleischwaren aus Österreich beziehen.
„Då schmeckst wo´s heakimb!“



BichlAlm Schmankerl – unser Highlight!

In unserer hauseigenen Selchkammer produzieren wir Karree- als auch Bauchspeck, hausgebeizte und geräucherte Lachsforelle und die New-Yorker Spezialität ‚Pastrami on rye‘.
Seit 2020 sind wir auch mit der eigenen Käse- sowie Joghurt- und Topfherstellung unserem Ziel noch einen Schritt nähergekommen.
Hausgemachtes Schwarzbrot und Vinschgerl von unserem Küchenchef Jürgen Nentwich runden das Angebot ab.



Hausgemachtes von der BichlAlm:

Speck (Bauch- und Karree)	je 100g
Hausbrot (Naturesauerteig, lange Teigführung)	je Laib
Marmeladen (Marille, Erdbeer, Himbeere)	je Glas
Wipfelhonig / Löwenzahnhonig	je Glas
Bienenhonig von Peter Koidl 250g	je Glas



BICHLALM
KITZBÜHEL

4,50.-
8,50.-
8.-
7.-
8.-

Unsere Zulieferer aus der Region:

Metzgerei Huber & Metzgerei Fuchs
Lebensmittelhandel Brugger & Sinnesberger
Gemüse und Obst von Früchte Mair in Kitzbühel
Bienenhonig von Peter Koidl in Aurach
Lammfleisch Fam. Brandstätter in Kitzbühel
Bio-Fisch von Leo Trixl in Fieberbrunn
Forellen von Simon Hechenberger in Schwendt
Bio - Almschweine von der Kelchsau
Mehl von der Wieshofermühle in St. Johann i.T.
Frischmilch von der Bichlalm-Sennerei
Rindfleisch von Anton Feyersinger (Bichlalm-Landwirt).....Und viele mehr

KochArt
Köstliches aus den Kitzbüheler Alpen

Beilagenänderungen je + 1,50 / Kleine Portion -1,50
(Wir bitten um Ihr Verständnis, dass bei starkem Geschäftsgang keine Beilagenänderungen möglich sind)
Alle Preise verstehen sich in € inkl. gesetzlicher Steuern und Abgaben



Hüttenwirt Niko mit Küchenchef Jürgen

Frühstück (bis 10:30 Uhr)

Blitzer-Fruastuck 6,66
oan Espresso, oa Reparatur – Seitei, oa Kopfwehtablet und die Zeitung vo feascht

Ham & Eggs ^C 12,90
2 Spiegeleier mit Speck oder Schinken

Bergfrühstück ^{A,G} 15,90
Hausgeräucherter Speck & Almkäse, hausgemachtes Schwarzbrot, hausgemachte Marmelade u. Butter

Frühstücksbuffet (nach Verfügbarkeit) ^{A,C,G,O} 28,80

Egg Benedikt (nur auf Vorbestellung ab 4 Personen) ^{A,C,G,O} 21,60
Toast, Schinken, Blattspinat, pochiertes Ei, Sauce Hollandaise

**Kreditkarten (Visa, MasterCard) ab € 20,-
Wir bitten um Ihr Verständnis**

A (Gluten) – B (Krebstiere) – C (Ei) – D (Fisch) – E (Erdnuss) – F (Soja) – G (Milch oder Laktose) – H (Schalenfrüchte) – L (Sellerie) – M (Senf) – N (Sesam) – O (Sulfite) – P (Lupinen) – R (Weichtiere)

Beilagenänderungen je + 1,50 / Kleine Portion -1,50

(Wir bitten um Ihr Verständnis, dass bei starkem Geschäftsgang keine Beilagenänderungen möglich sind)

Alle Preise verstehen sich in € inkl. gesetzlicher Steuern und Abgaben

Zum Ufonga / Starters

Beef Tatar ^{A,C,D,L,M}	100g	24,80
	160g	29,60
Blattsalat Alm-Frischkäse ^{A,G,M} leaf-salad homemade fresh cheese		17,80

KochArt
Köstliches aus den Kitzbüheler Alpen

Suppen / Soups

Frittatensuppe ^{A,C,G,L} Beef broth sliced pancakes		7,40
Kaspressknödelsuppe ^{A,C,G,L} Beef broth fried cheese dumplings		1 Knödel 9,40 2 Knödel 13,40
Kaspressknödel gemischter Salat ^{A,C,G,L} fried cheese dumplings mixed salads		2 Knödel 17,90

Für unseren kleinen Gäste

Spaghetti mit Butter ^{A,C,G} oder Tomatensauce ^{A,C,L,G} oder Bolognese ^{A,C,G,L,O}		10,90 11,50 11,80
Kinderschnitzel mit Pommes ^{A,C,G,L,M} vom Schwein vom Kalb		14,60 24,90
Kinder-Eisbecher ^{G,C} Kids ice-cream		5,90

Beilagenänderungen je + 1,50 / Kleine Portion -1,50
(Wir bitten um Ihr Verständnis, dass bei starkem Geschäftsgang keine Beilagenänderungen möglich sind)
Alle Preise verstehen sich in € inkl. gesetzlicher Steuern und Abgaben

Hauptspeisen / main dishes

Backhendl | Kartoffelsalat | gebackene Petersilie ^{A,C,G,L,M} 25,80
Fried chicken | potatoe salads | fried parsley

Wiener Schnitzel vom Kalb | Kartoffel-Salat | Preiselbeeren ^{A,C,G,L,M} 29,90
Veal cutlet | viennesse style | potato-salad | cranberries

Schweineschnitzel | Wiener Art | Pommes | Preiselbeeren ^{A,C,G,L,M} 19,60
pork cutlet | viennesse style | french fries | cranberries

Schwarzes Linsengemüse | Kartoffel-Topfenlaibchen ^{A,C,G,M,O} 18,60
Black lentils | potato – curd dumpling

Jürgen's Kalbsrahmbeuscherl | Serviettenknödel ^{A,C,D,G,L,M} 19,60
Creamed calfs-lights | bread dumpling in a napkin

Vegane Gemüselaiabchen | Tomatenragout ^{L,M} 17,90
Vegetable patty | vegetable-concassé



KochArt
Köstliches aus den Kitzbüheler Alpen

BichlAlm - Brettljause ^{A,C,G} 18,30
Mit hausgeräuchertem Speck, Bergkäse, Kren u. Butter
Homesmoked bacon, mountain– cheese, horse raddish and butter

KochArt
Köstliches aus den Kitzbüheler Alpen

Beilagenänderungen je + 1,50 / Kleine Portion -1,50
(Wir bitten um Ihr Verständnis, dass bei starkem Geschäftsgang keine Beilagenänderungen möglich sind)
Alle Preise verstehen sich in € inkl. gesetzlicher Steuern und Abgaben

Nachspeisen / Desserts

Kaiserschmarrn | Zwetschkenröster^{A,C,G,O} 17,90
Browned sweetened omelette | stewed plums

Almjoghurt | Vanilleeis | Beeren nach Saison^{E,F,G,C} 12,90
Vanilla-ice-cream with homemade yoghurt and berries by season

Hausgemachte Kuchen^{A,C,G,H} 6,80
mit Sahne 7,80
Home-made cake

Eiskaffee (normal oder gerührt)^{C,E,G} 9,80

Auf Vorbestellung / on pre-order (ab 2 Personen)

Jürgen's Bauernente | Kartoffelknödel | Apfelrotkraut |
Preiselbeeren^{A,C,G,L,O} 38.-
Roasted duckling, our chef's speciality, served with potato dumplings, red
cabbage and cranberries

Käsefondue | Baguette^{C,G,L,M,O} 33.-
Cheese fondue with baguette

Salzburger Nockerl^{A,C} 23,60
Soufflé of Salzburg

Beilagenänderungen je + 1,50 / Kleine Portion -1,50

(Wir bitten um Ihr Verständnis, dass bei starkem Geschäftsgang keine Beilagenänderungen möglich sind)

Alle Preise verstehen sich in € inkl. gesetzlicher Steuern und Abgaben

Alkoholfreie Getränke

Tirola Kola, Almrausch, Orangen- Zitronenlimo	0,3 / 0,5l	4,70	5,40
Tirola Kola light	0,33 l	4,70	
Apfel- Johannisbeer- Orangensaft, Multivitamin	0,3 / 0,5l	4,70	5,40
Schiwasser / Holunderblütensaft	0,3 / 0,5l	4,60	5,30
Montes prickelnd/still	0,33 / 0,75l	4,40	7,60
Soda Zitrone (frisch gepresst)	0,3 / 0,5l	4,60	5,30
Thomas Henry Tonic Water/Bitter Lemon	0,2 l	4,60	
Hausgemachte Buttermilch	0,5 l		4,80
mit Marillen- , Erdbeer- oder Moosbeermarmelade			5,30
Granggl-Wasser, Granggl - Soda	0,3 / 0,5l	4,60	5,30
Grander-Bergquellwasser	0,5 / 1 l	2,50	4,20



Heißgetränke

Verlängerter			3,80
Cappuccino ^G			5,10
Espresso			3,00
Latte macchiato ^G			5,10
Espresso doppio			5,60
Espresso macchiato ^G			3,90
Espresso doppio macchiato ^G			5,90
Tee aus dem Hause Sonnentor (Bio)			4,50
Darjeeling, Pfefferminz, Früchte, Kräutermischung, Kamille, Grüner Tee, Ingwer-Gewürzmischung, Hagebutte-Hibiskus			
Heiße Zitrone (frisch gepresst)			4,80
Heiße Milkschokolade (mit Sahne +1.-) ^G			5,20

Beilagenänderungen je + 1,50 / Kleine Portion -1,50

(Wir bitten um Ihr Verständnis, dass bei starkem Geschäftsgang keine Beilagenänderungen möglich sind)

Alle Preise verstehen sich in € inkl. gesetzlicher Steuern und Abgaben

Biere

Tegernseer hell	0,33 l Fl.	5,10	
Stiegl Hell	0,3 / 0,5 l	4,70	5,60
Radler	0,3 / 0,5 l	4,70	5,60
Stiegl Freibier (alkoholfrei)	0,33 / 0,5 l	4,80	5,70
Franziskaner Weißbier hell	0,3/0,5 l	4,70	5,60
Weißbier Radler	0,33/0,5 l	4,70	5,60
Franziskaner Weißbier alkoholfrei	0,5 l Fl.		5,70

Weiß- und Schaumwein (enthält Sulfite)

BIO Weingut Loimer, Grüner Veltliner	1/8 1/4	7,30	14,20
Weingut Brandl, Roter Veltliner	1/8 1/4	7,10	13,90
Spritzer süß / sauer	1/4		4,90
Glas Prosecco	0,1 l		7,40
Aperol Spritz	1/4		6,90
Aperol Veneziano	1/4		9,30
BichlAlm - Berry - Spritz	1/4		9,50
Glas Champagner, Brocard Pierre	0,1 l		17,00

Rotwein offen (enthält Sulfite)

Weingut Brandl, Zweigelt	1/8 1/4	6,90	11,40
Weingut Frey, Dornfelder	1/8 1/4	6,90	11,40
Weingut Scheiblhofer, Big John Cuvee	1/8	10,90	

Roséwein offen (enthält Sulfite)

Weingut Bauer, Rosé	1/8 1/4	7,50	14,40
---------------------	---------	------	-------

Beilagenänderungen je + 1,50 / Kleine Portion -1,50

(Wir bitten um Ihr Verständnis, dass bei starkem Geschäftsgang keine Beilagenänderungen möglich sind)

Alle Preise verstehen sich in € inkl. gesetzlicher Steuern und Abgaben

Sekt & Champagner (enthält Sulfite)

Dom Perignon Brut, Frankreich / Champagne	430
Dom Perignon Rosé, Frankreich / Champagne	590
Ruinart Brut, Frankreich / Champagne	135
Ruinart Rosé, Frankreich / Champagne	150
Moët & Chandon Imperial Brut	99
Moët & Chandon Imperial Rosé	110
Torralta DOCG Prosecco	46

Edelbrände & Schnäpse

Herzog Destillate 40%

Boskoop	2cl	6,50
---------	-----	------

Aggstein Edelbrände 43%

Vogelbeere	2cl	6,90
Bauernobstler	2cl	4,80
Himbeere	2cl	4,80

Aggstein Schnäpse 35%

Williams, Marille, Haselnuss, Zirbe	2cl	4,20
-------------------------------------	-----	------

Beilagenänderungen je + 1,50 / Kleine Portion -1,50

(Wir bitten um Ihr Verständnis, dass bei starkem Geschäftsgang keine Beilagenänderungen möglich sind)

Alle Preise verstehen sich in € inkl. gesetzlicher Steuern und Abgaben

Flaschenweine Weiß 0,75 l (enthält Sulfite)

MAGNUM Weingut Polz, Sauvignon Blanc, Südsteiermark	1,5l	108
MAGNUM Weingut Ott, Grüner Veltliner, Wagram	1,5l	108
Weingut Ott, Grüner Veltliner, Wagram		49
Weingut Polz, Sauvignon Blanc, Südsteiermark		49
Weingut Hannes Sabathi, Chardonnay, Südsteiermark		45
Weingut Erwin Sabathi, Weißburgunder, Steiermark		44
Weingut Polz, Gelber Muskateller, Südsteiermark		40
Weingut Jurtschitsch-Sonnhof, Riesling-Platin, Niederösterreich		39
BIO Weingut Loimer, Grüner Veltliner, Niederösterreich		37

Weinspezialitäten aus der Schweiz

Weingut Alexander Rolaz, Chasselas	0,5 l	39
	0,7 l	49

Flaschenweine rot 0,75 l (enthält Sulfite)

MAGNUM

Weingut Kollwentz, Steinzeiler, Cuvee, 2015 1,5l 230.-

DOPPELMAGNUM, Weingut Bauer, Cuvee, NÖ 3 l 220

MAGNUM, Weingut Bauer, Cuvee, NÖ 1,5l 105

Weingut Kollwentz, Steinzeiler, Cuvee 95.-

Weingut Leo Hillinger, Hill 1 Cuvee, Burgenland 72

Zweigelt, Merlot, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon

Weingut Bauer, Cuvee, NÖ 49

Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Zweigelt, Merlot, Syrah

Weingut Scheiblhofer, Big John Cuvee, Burgenland 48

Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Blauburgunder

Weingut Glatzer, Zweigelt Dornenvogel 39

Carnuntum / Niederösterreich

Weingut Josef Salzl, Cabernet Sauvignon, Neusiedlersee 33

Weinspezialitäten aus der Schweiz (limitierte Auflage)

Weingut Aurelien et Damien Rolaz, Cuvee 69