



*Herzlich willkommen in unserem a la carte Restaurant!  
Genießen Sie Ihren Aufenthalt in der Riederalm und erleben  
Sie schöne Stunden in persönlicher  
und familiärer Atmosphäre.*

*Unser junges Küchenteam, rund um Sohn Andreas, legt  
besonderen Wert auf die Verwendung regionaler und  
saisonaler Produkte und deren schonender Zubereitung.  
Genießen Sie traditionelle und moderne Gaumenfreuden.*

*Ein herzliches Grüß Gott  
Ihre Familie Elfi & Friedl Herbst*



*Sohn Andreas (kreativer Kopf der Küche)  
Sohn Thomas (Chef de rang - Sommelier Österreich)  
Schwiegertochter Andrea (Rezeption & Service)  
Enkelin Juliana (Sonnenschein der Familie)*

# *Überraschungs-Menü*

## *4-gängiges Überraschungs-Menü*

*zusammengestellt von unserem Küchenteam* € 44,00

*mit dazu passenden Weinen* € 57,50

Unser Küchenteam mit Sohn Andreas, Kurt, Murisa und Aleks, setzt auf Qualität und Tradition.

Regionale Gerichte werden modern interpretiert.

Unser Küchenteam verwendet viele heimische Produkte. z.B. Eigenschlachtung, Produkte vom Riederhof Leogang, Frischfisch von Grundner Anton...

*Genießen Sie kulinarische Highlights  
im Hotel Restaurant Riederalm!*

# Die junge Österreichische Küche

Abendspeisekarte ab 17:45 Uhr

---

## Vorspeisen

Starters

---

*Leoganger Räucherforellenmousse, Gurk-Gazpacho  
Rote Beete, Apfel & Krenschäum*

€ 9,50

Smoked trout mousse (from Leogang), cucumber sauce, beetroot apple and horse radish foam

*„Nidei“ Traditionelle gebratene Kartoffelnudeln  
(ähnlich wie Gnocchi nur gebraten) mit Heuschinken  
Zuckerschoten, Zwiebeln in Majoransauce  
mit Heuöl und Parmesan*

*klein € 7,20*

*groß € 9,50*

Traditional potato pastry-noodles (similar to gnocchi, but they are roasted) with hay ham, sugar snaps onions, in marjoram sauce with hay oil and parmesan cheese

---

## *Suppen*

Soups

---

### *Klare Rindssuppe mit*

Clear beef soup with

- *Nudeln, Backerbsen oder Frittaten* € 3,20  
Noodles, fried batter pearls or pancake stripes
- *Leberknödel* € 4,20  
Liver dumpling
- *Kaspressknödel* € 4,20  
Cheese-dumpling
- *Fleischstrudel* € 3,50  
meat strudel

*Tomatensamtsuppe mit Fetakäse und Kräutersauerrahm* € 4,90

Tomato cream soup, feta cheese, herbal sour cream

*Kürbisschaumsuppe mit Curry und Ingwer* € 4,90

Pumpkin foam soup with curry and ginger

---

## *Unsere Vegi Gerichte*

Vegetarian dish

---

*Handgemachte Tagliatelle mit Tomaten, Basilikum, Chili,  
Olivenöl extra Vergine und frischem Parmesan* € 8,20  
Homemade pasta with tomatoes, basil, chili, olive oil and fresh Parmesan

*„Panang Wok“ (scharf)  
Geschwenktes Gemüse mit rotem Curry  
Cashewnüsse dazu Basmatireis* klein € 7,50  
groß € 9,90

„Panang Wok“ (spicy) vegetables, red curry  
cashew nuts, basmati rice

*„Nidei“ Traditionelle gebratene Kartoffelnudeln (ähnlich wie Gnocchi  
nur gebraten) mit Zuckerschoten, Zwiebeln  
in Majoransauce mit Heuöl und Parmesan* klein € 6,90  
groß € 9,20

Traditional potato pastry-noodles (similar to gnocchi, but they are roasted)  
with sugar snaps, onions, in marjoram sauce with hay oil and Parmesan

*Kaasnock'n  
mit Schnittlauch und Röstzwiebeln* € 7,90  
Kaasnock'n, type of south German pasta dish with cheese

---

## *Salatkreationen*

Salad creations

---

### *„Bergkräutersalat“*

*Hühnerfilet, Blattsalate, Tomaten, Gurke*

*Bergkräuter-Joghurtdressing*

*klein € 8,50*

*groß € 11,90*

„Mountain herbs salad“ chicken filet, lettuce  
tomatoes, cucumber, mountain herbs-yoghurt dressing

### *Winter Salat*

*Rumpsteak mit Blattsalaten auf Mandelcreme fraiche* € 17,90

„Winter salad“ Rumpsteak with leaf salad on almond – crème fraiche

### *Gemischter Salat*

Mixed salad

€ 4,20

### *Knoblauchbrot*

Garlic bread

€ 3,00

---

## *Hauptgerichte*

Main courses

---

*In Butterschmalz gebacken...*

### *Wiener Schnitzel (vom Schwein)*

*mit Kartoffel-Gurksalat und Zitrone*

€ 12,90

Wiener Schnitzel (bread crumbed escalope of pork)  
with potato-cucumber salad, cranberries and lemon

### *Riederalm Cordon Bleu gefüllt mit Heuschinken und Camembert*

*dazu Kartoffel-Gurksalat, Kürbiskernöl, Zitrone*

*und hausgemachte Zwetschkenmarmelade*

€ 14,50

Riederalm Cordon Bleu, filled with ham, Camembert  
served with potato-cucumber salad,  
pumpkin seed oil, lemon and plum marmalade

### *Unser mariniertes Backhendl*

*mit Kartoffel-Gurksalat, Kürbiskernöl,*

*Zitrone und Preiselbeeren*

*klein € 9,90*

*groß € 13,50*

Marinated Chicken with potato-cucumber salad,  
pumpkin seed oil, lemon and cranberries

**Diese Gerichte sind auch mit Petersilienkartoffeln oder Pommes frites möglich!**

## *Von den Leoganger Bauern*

### *Pikantes Gulasch vom Rind (Riederhof Leogang)*

*Topfenspätzle und Essiggemüse*

€ 9,90

Spicy goulash of beef (Riederhof Leogang)

with cream spaetzle (south German pasta dish) and vegetables

### *„MäcRiederalm“*

*Rindfleisch aus Leogang, hausgemachtes Burgerbrot*

*Käse, Salat, Zwiebel, gebratenem Speck, Dipp*

€ 7,50

*Aufpreis für hausgemachte Pommes Frites*

€ 3,90

Hamburger with cheese, lettuce, onion, bacon, sour cream  
with French fries

charge for homemade French fries

### *„Chili Burger“*

*Rindfleisch aus Leogang, hausgemachtes Burgerbrot*

*Dip, Salat, Zwiebel, Tomaten „scharf“*

€ 7,50

*Aufpreis für hausgemachte Pommes*

€ 3,90

Hamburger (100% beef from Leogang, homemade burger bread)

beef hot, dip, salad, onion and tomato

also with French fries

### *Handgemachte Tagliatelle mit Sauce Bolognese*

*Olivenöl extra Vergine und frischem Parmesan*

€ 8,20

Homemade pasta with sauce Bolognese, olive oil and fresh Parmesan cheese

*Leoganger Lachsforellenfilet, Apfel-Rosmarincreme  
Wurzelgemüse, Krentee, Kartoffelpüree* € 16,90  
Filet of trout (Leogang) apple-rosemary-cream  
vegetables, horse radish – tea, potato puree

*Rumpsteak mit Tomaten-Pignolien-Spinat, Maispüree,  
hausgemachte Pommes, Rindssauce, Dips* € 21,90  
Rumpsteak with tomato-pine nuts-spinach, charlotte confit,  
steak-frites and beef sauce

*Gröst'l von der Beiried mit Kartoffeln, Wintergemüse,  
getrockneten Speckstreifen und Pfeffersauce* € 18,90  
„Gröst'l of beef“ with potatoes, vegetables, bacon and pepper sauce

*Schweinerückensteak mit Bauernbrotcrumbles,  
Sauerkrautpüree, Erdäpfelnidei  
und Brokkoli* € 13,90  
Steak of pork, bread crust, sauerkraut puree  
“Nidei” roasted gnocchi, broccoli

*Riederalm Grillpfandl (ab 2 Personen)  
(Schwein, Pute, Rind)  
mit hausgemachten Pommes, Maiskolben  
sautierte Speckbohnen, zweierlei Dips,  
und Pfeffersauce* pro Person € 16,90  
Riederalm grilled pan (turkey, beef and pork)  
with steak frites and potato croquettes,  
on sautéed bacon-beans, two dips, herbal-butter and pepper sauce

---

## *Süße Sachen*

Sweet things

---

### *Noisette-Schokoladensoufflée (20 min. Wartezeit)*

*marinierte Mandarinen, hausgemachtes Topfeneis* € 7,50  
Noisette chocolate soufflee, marinated mandarines, homemade ice cream

### *Palatschinke mit Winterzaubermarmelade*

*(Kirsche-Kardamom), Vanilleeis* € 3,80  
Pancake with winter magic marmalade, (cherry-kardamom) vanilla ice cream

### *Insa Kaiserschmarrn*

*mit eingelegten Rosinen und Apfelpüree* klein € 5,90  
groß € 9,50

"Kaiserschmarrn" sugared pancake, raisins, apple sauce

---

## *Märchen-Imbiss*

For the children

---

### *Leo's Löwenteller*

*Wiener Schnitzel mit Pommes frites* € 6,50  
Wiener Schnitzel with chips

### *Mogli's Liane*

*Grillwürstl mit Pommes* € 5,50  
Grilled sausage with chips

### *100 und 1 Dalmatiner*

*Portion Pommes frites* € 4,20  
Portion chips

### *Flipper's Nuggets*

*Fischstäbchen mit Pommes frites* € 6,20

### *Obelix Hinkelsteine*

*Hühnernuggets mit Pommes frites* € 6,20

### *Kaas Schlangengrube*

*Spaghetti Bolognese* € 5,50

*Alle Kindergerichte sind auch mit Kartoffeln oder Reis möglich!  
As garnish you can also have potatoes or rice!*