

The background features a stylized, light green illustration of a hand holding a leafy branch. The hand is positioned on the left side, with fingers gently grasping the stem of the branch. The leaves are elongated and pointed, with visible veins. The overall style is clean and modern, with a soft, muted green color palette.

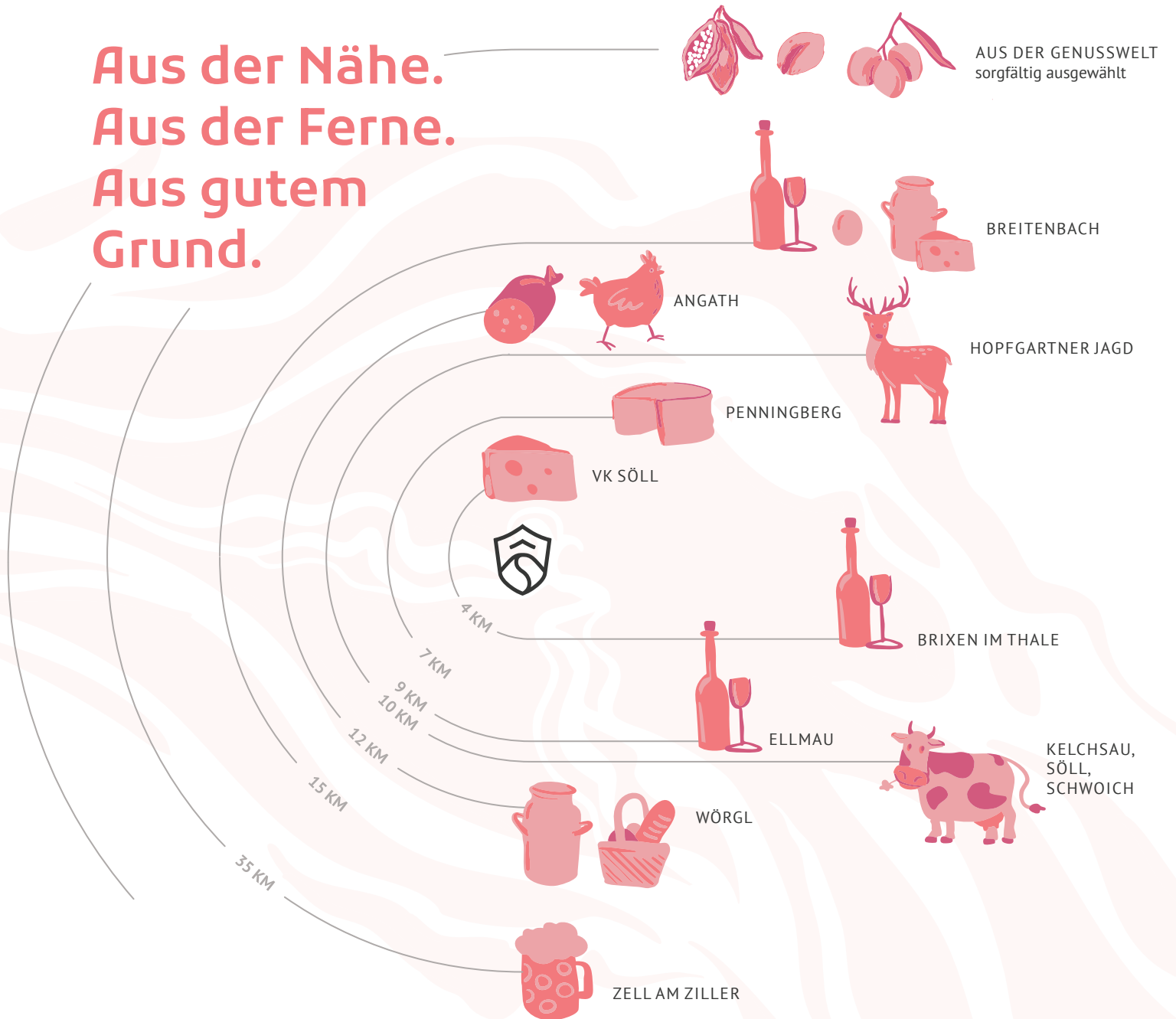
UMADUM

z'frieden!

Speis & Trank

Gipfelalm Hohe Salve

**Aus der Nähe.
Aus der Ferne.
Aus gutem
Grund.**



UORSPEISEN STARTERS

PASTRAMISANDWICH

Hausgemachte Pastrami vom Brixentaler Jungrind
mit Honigsensauce auf lauwarmen Baguette

Pastrami with honey mustard on baguette

15,2

HAUSGERÄUCHERTER LACHS

aus den kalten Gewässern Islands
auf Briochetoast mit Avocado und Limettenmayonnaise

Homesmoked salmon with toast, avocado and lime mayonnaise



16,8

SOIVN MAREND

Jause mit Bauernspeck, Engalmer Bergkäse, hausgemachte Pastrami,
Kräuteraufstrich, Weichkäse, Kaminwurze
dazu handgeknetetes Bauernbrot und Gebäck

*A snack with farmers bacon, mountain cheese, pastrami, herbspread, camembert
and smoked sausage with bread*

20,5



dazu empfehlen wir:
1/8 lt Chardonnay Steppin
vom Weingut Tschida

HAUSGEMACHTE SUPPEN HOMEMADE SOUPS

RINDSUPPE MIT BERGKRÄUTERFRITTATEN

Clear beef soup with pancake stripes

7,2

KRAFTSUPPE

vom Bergrind mit hausgemachten Pilztascherln
und Julienegemüse

Beef soup with mushroomravioli and julienne vegetables

9,8

SALVENBERGER KARTOFFELSUPPE

mit Pfifferlingen

Potato soup with mushrooms

9,2

TIROLER GERSTLSUPPE

mit Selchfleisch und gebratenem Speck

Tyrolean barley soup with bacon

9,2

GULASCHSUPPE

vom Brixentaler Bergrind

Goulash soup

9,2

UNSERE PRESSKNÖDEL

zubereitet mit vier ausgewählten Käsesorten
in der klassischen Brennsuppe serviert

Two cheese dumplings in a special soup

14,6

VEGETARISCH

60 JAHRE
TRADITION

UNSERE SALATE OUR SALADS

KASPRESSKNÖDELSALAT

Bunter Salat mit Hausdressing,
zwei Pressknödel und Sauerrahmdip

Mixed salad with two cheese dumplings

CAESAR SALAD

mit gebratener Hühnerbrust, dazu Parmesan und Croutons

Cesar salad with fried chicken breast and parmesan

WILDSALAT

rosa Hirschrücken von der Hopfgartner-Jagd

auf buntem Blattsalat mit Honignüsse,

Granatapfel, Birne und Weichkäse

Venison back on salad with honey nuts, pomegranate, pear and soft cheese

HOH SIN 1829M

zart gebratene Rindertranchen und saftige Garnelen, auf Blattsalat,
mit Gurke und Avocado. Verfeinert mit Miso Dressing und Sesam.

Tenderly fried slices of beef and prawns, on lettuce, with cucumber and avocado.

Refined with miso dressing and sesame seeds.

VEGETARISCH

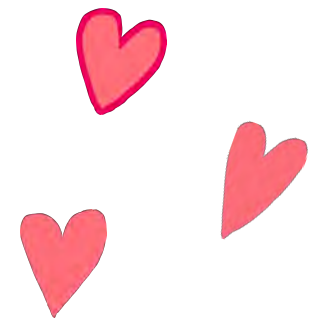
17,8

18,8

AUCH
VEGETARISCH
MÖGLICH

25,8

29,5



Mit Liebe
gemacht.
Mit *Aussicht*
serviert



SPÄTZLE & PASTA

KÄSESPÄTZLE

mit zwei Jahre gereiftem Bergkäse
von der Engalm und hausgemachten Röstzwiebeln
Cheese spätzle and crispy fried onions

SPAGHETTI RIND

rosa gebratene Rinderstreifen mit Pilzpesto,
Frühlingszwiebeln, Speck und frischen Pilzen
*Spaghetti, roasted beefstrips medium fried, mushrooms pesto,
spring onions, bacon and fresh mushrooms*

TAGLIOLINI LACHS

hausgeräucherter Lachs auf hausgemachten Tagliolini
mit Blattspinat und cremiger Zitronensauce
Tagliolini with homesmoked salmon, spinach and creamy lemon sauce

PAPPARDELLE WILD

hausgemachte Pappardelle mit Ragout
vom heimischen Wild, dazu Parmesan und Olivenöl
Pappardelle noodles with game ragout and parmesan cheese

VEGETARISCH

16,8

23,8



24,6

22,9



dazu empfehlen wir:
1/8 lt Ortolan Prestige Reserve
vom Weingut Dürnberg

HERZHAF & DEFTIG HEARTY MEAL

SPINATKNÖDEL

mit brauner Butter, geriebenem Parmesan
und hausgemachten Röstzwiebeln

Two spinach dumplings with brown butter, grated cheese and crispy fried onions

CURRYWURST

mit hausgemachter Spezi­alsauce und Pommes frites

Sausage with homemade curry sauce and chips

TIROLER GRÖSTL

mit schonend gegartem Brixentaler Bergrind
dazu Biospiegelei, Sauerrahmdip und Krautsalat

*„Tiroler Gröstl“ with cooked beef, served with
fried egg, sour cream dip and cabbage salad*

WIENER SCHNITZEL

vom Schwein mit Pommes frites

...in der Pfanne zubereitet

„Viennese schnitzel“ with chips

GULASCH

vom Brixentaler Jungstier

mit hausgemachten Butterspätzle

Tender beef goulash with homemade „Spätzle“

KICHERERBSENCURRY GARNELE

mit knackigem Gemüse und leichter Schärfe,
serviert mit drei Garnelen

Thai chickpea curry with prawns

VEGETARISCH

15,8

16,8

17,8

19,8

20,5

AUCH VEGAN
MÖGLICH

25,8

WILDER BURGER

von der Hopfgartner-Jagd im Brioche Bun mit Weichkäse, Preiselbeere, Rotkraut und Birne dazu Süßkartoffelpommes und Limettenmayo

Venison burger in a brioche bun with camembert, cranberry, red cabbage and pears, served with sweet potato fries



26,4

ZWIEBELROSTBRATEN

medium gebratenes Beiried mit Speckbohnen und hausgemachten Butterspätzle

Fried beef and onions with gravy, beans and homemade „Spätzle“

28,2

GIPFELALMSTEAK

250g gegrilltes Striploin-Steak, mit Speckbohnen und knusprig gebratenen Babykartoffeln

„Gipfelalm“ beefsteak 250g with beans and baby potatoes



36,5

BEEF & REEF

200g saftiges Striploin-Steak, begleitet von einer zarten Jakobsmuschel und zwei Garnelen. Serviert mit Blattsalat und Kräuter-Knoblauchbaguette

Beef & Reef 200g striploin, scallop, two prawns with salad and herb garlic baguette

44,0



dazu empfehlen wir:
1/8 lt Blaufränkisch
vom Weingut Reumann



dazu empfehlen wir:
1/8 lt Magnat
vom Weingut Tschida

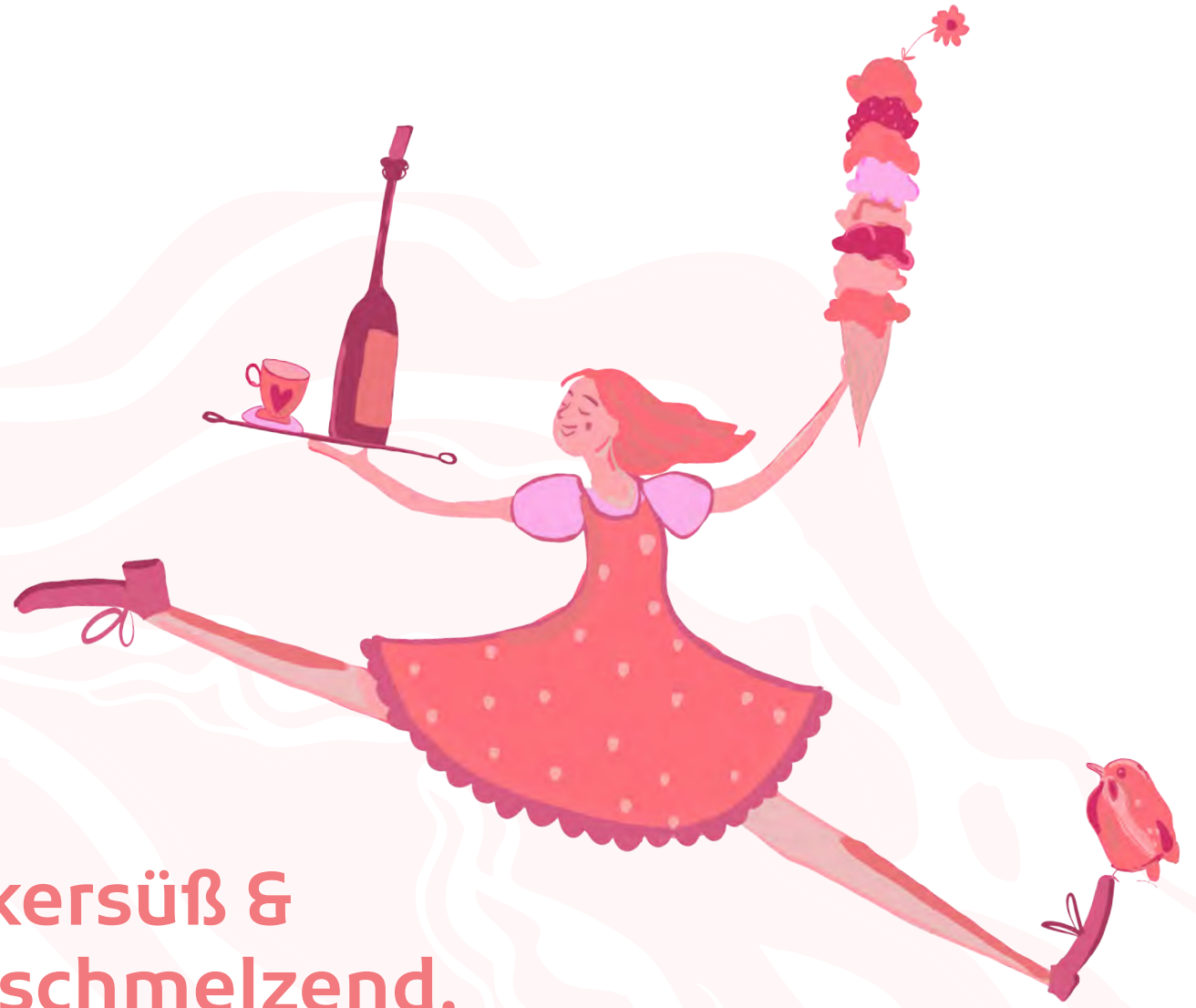
FÜR KLEINE GIPFELSTÜRMER DISHES FOR CHILDREN

SALVI Hausgemachte Spätzle mit Bratensauce <i>Homemade Spätzle with gravy</i>	9,1
HEXI Würstl mit Pommes frites <i>Sausage with chips</i>	8,5
MURMELI Kleine Spaghetti Bolognese <i>Spaghetti with bolognese sauce</i>	9,7
KLEINER RABE Kinderschnitzel mit Pommes frites <i>„Viennese schnitzel“ with chips</i>	14,8
GIPFELPRINZ Kleiner Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Apfel-Zimt Eis <i>„Kaiserschmarrn“ with apple cinnamon ice cream</i>	10,0

VEGETARISCH

LUST AUF VEGAN? UNSERE BEDIENUNG HILFT GERNE WEITER – EINFACH FRAGEN!

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten in unserer Allergenenkarte Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.



**Zuckersüß &
zartschmelzend,
da wird's warm
ums Herz.**

ZEIT FÜR SÜSSES! DESSERTS

UNSER KAISERSCHMARREN

serviert mit hausgemachtem Zwetschenröster
und Apfel-Zimt Eis aus unserer Eismacherei
„Kaiserschmarrn“ with plum roaster and apple cinnamon ice cream

16,4

HAUSGEMACHTE TORTEN

Homemade cakes

5,3

APFELSTRUDEL

mit Sahne und Salven Milcheis
Apple strudel with whipped cream and milk ice cream

8,7

EISVERKOSTUNG

Fünf ständig wechselnde Sorten
aus unserer Eismacherei

10,5





EISKAFFEE

Salven Milcheis · aromatischer Kaffee · flüssige Schokolade · Sahne

8,5

HIMMEL UND HÖLLE

Salted Brezel-Peanutbutter-Karamelleis · Salven Milcheis · Karamellsauce · hausgemachte gebrannte Mandeln · Brezeln

10,5

DSCHUNGELBUCH

Brownieeis · Salven Milcheis · Banane · flüssige Schokolade · Brownies · Sahne

10,5

BEERENSTARK

Salven Milcheis · Buttermilch-Moosbeereis · Himbeer-Limettensorbet · Waldbeeren · Erdbeeren · Sahne

10,5

GIPFELGLÜCK

Salven Milcheis · Buttermilch-Moosbeereis · Mangosorbet · Himbeer-Limettensorbet · frische Früchte · Sahne

11,0

EIN FALL FÜR ZWEI

Fruchtig, schokoladig - von allem etwas und noch ein bisschen mehr

16,5

SALVENRIESE

Salven Milcheis · Brownieeis · Mangosorbet · Smarties · Marshmallows

8,5



ZUM FRÜHSTÜCK BIS 10.27 UHR BREAKFAST UNTIL 10.27 AM

IMMER DABEI	12,0
ETWAS WARMES IN DER TASSE ein Heißgetränk nach Wahl	
ETWAS HAUSGEMACHTES AUF DEM BROT unsere Auswahl an Aufstrichen	
ETWAS SÜSSES FÜR DIE SEELE hausgemachte Marmelade und fruchtiger Sirup	
ETWAS HERZHAFTES FÜRS LEBEN handgeknetetes Bauernbrot, ein gut gefülltes Brotkörberl & cremige Butter	
ETWAS KRAFT FÜR DEN TAG unser „Gib mir Kraft“- Shot	
<hr/>	
DER GIPFELGENUSS – Variante 1	+7,5
Aufschnitt & Schmankerl - herzhaft und regional	
FÜR SCHLEMMER – Variante 2	+8,1
Hausgeräucherter Lachs, Honigsenssauce, Weichkäse & Chutney	
HERUMEIERN – Variante 3	+7,8
Drei Spiegeleier vom Biobauernhof mit gebratenem Speck	
DAS FRUCHTIG FRISCHE – Variante 4	+7,6
Frisches Obst, Bauernjoghurt und Granola	
<hr/>	
ZUSÄTZLICH GIBT'S	
ein Glas Prosecco Treviso DOC	5,0
frisch gepresster Apfel - Karotten - Ingwer Saft	5,4
Portion Blütenhonig	2,0
Portion Nutella	2,0

BIERE

Bier · Radler Zillertal	0,3 lt	4,6	0,5 lt	5,8
Radler Naturtrüb Zillertal			0,5 lt	5,8
Weißbier Hell Zillertal	0,3 lt	4,8	0,5 lt	6,0
Weißbier Dunkel Maxlrainer			0,5 lt	6,0
Weißbier Alkoholfrei Franziskaner			0,5 lt	6,0
Cola Weizen · Weizen Sprite			0,5 lt	6,0
Zeller Hell			0,33 lt	5,2
Tegernseer Hell			0,5 lt	6,0
Alkoholfreies Bier Gösser Naturgold			0,5 lt	5,8

DURSTLÖSCHER

Coca Cola · Fanta · Sprite · Spezi	0,3 lt	4,4	0,5 lt	5,4
Apfelsaft · Johannisbeersaft				
Mineralwasser Römerquelle <i>prickelnd · still</i>			0,33 lt	3,8
Säfte - Orange · Johannisbeer · Mango · Multivitamin · Marille · Ananas			0,2 lt	4,4
Almdudler · Coca Cola Zero · Eistee			0,33 lt	4,8
Midi's Ingwer · Midi's Hollunder			0,33 lt	5,2
Skiwasser	0,3 lt	4,0	0,5 lt	5,0
Apfelsaft - · Johannisbeersaft gespritzt	0,3 lt	4,4	0,5 lt	5,4
Fruchtsäfte gespritzt			0,5 lt	5,4
Bergquellwasser in der Karaffe			1 lt	2,8
Red Bull			0,25lt	5,5

ZUM AUFWARMA...

Teeselection von Dallmayr <i>Schwarzer Darjeeling First Flush · Grüner Japan Sencha · Waldbeere · Maracuja Orange · Pfefferminz · Kamille · Alpenkräuter · Have a nice day</i>	3,8
Espresso	3,0
Tasse Kaffee	4,0
Haferl Kaffee	4,8
Cappuccino	5,0
Latte Macchiato	5,0
Heiße Milchsokolade	4,5
Stamperl Rum für Heißgetränke	2,5



A SCHNAPSERL & CO FÜR DIE G'SUNDHEIT

Obstler · Williams · Marille – <i>Brennerei Erber Brixental</i>	2cl	4,0	Rum Diplomático	4cl	8,0
Haselnuss · Zirbenschnapss	2cl	4,0	Rum Grand Reserva 23J. - <i>Ron Zacapa</i>	4cl	11,5
Likör · Jägermeister	2cl	4,0	Tequila Reposado - <i>Olmecca Altos</i>	4cl	7,0
Grappa - Marzadro	2cl	5,2	Cognac VSOP - <i>Courvoisier</i>	4cl	8,0
Birne - <i>Brennerei Kaufmann</i>	2cl	7,5	Portwein Tawny Port 10J. - <i>Graham's</i>	4cl	6,5
Alte Zwetschke Reserve - <i>Kaufmann</i>	2cl	9,1	Whisky Single Malt - <i>Talisker Skye</i>	4cl	8,5
Mirabelle - <i>Brennerei Rochelt</i>	2cl	14,5	Whisky Quarter Cask Malt - <i>Laphroaig</i>	4cl	9,2
			Whisky Small Batch - <i>Hatozaki</i>	4cl	11,5
			Lust auf weitere Premium Schnäpse - unsere Bedienung hilft gerne weiter	2cl	6,5

PRICKELNDES IM GLAS

Prosecco DOC	<i>Le Contesse, Treviso, Italien</i>	0,1lt	5,0
Cremant de Bourgogne Blanc	<i>Agnès Paquet, Burgund, Frankreich</i>	0,1lt	7,2
Champagner Brut Collection 245	<i>Roederer, Champagne, Frankreich</i>	0,1lt	13,4

WOS SPRITZIG'S

Gespritzter sauer süß	<i>vom Weingut Ehn - Langenlois</i>	5,0
Aperol Spritz mit Prosecco	<i>frischer-bittersüßer Klassiker</i>	8,5
Aperol Spritz mit Wein	<i>frischer-bittersüßer Klassiker</i>	8,3
Venetian Spritz	<i>Select Aperitivo mit Prosecco</i>	8,8
Lillet Berry	<i>fruchtig-frischer Aperitif mit Beeren</i>	8,8
Wachau Spritz	<i>Wildstueck Aperitivo Marille mit Tonic</i>	8,8
Rosé Spritz	<i>Wildstueck Wermut Rosé mit Tonic</i>	8,8
Zitrusbreeze	<i>zitroniger Genuss verfeinert mit japanischem Sake</i>	9,5



MIT PFIFF - OHNE ALKOHOL

Crodino Rosso	<i>fruchtige Blutorange mit bittersüßen Anklängen</i>	6,5
Hausgemachte Soivn-Limonade	<i>saisonal - immer fruchtig und erfrischend</i>	6,0

OFFENE WEISS- & ROSÈWEINE

Grüner Veltliner Piri DAC	<i>Nigl, Senftenberg, Kremstal</i>	1/8lt	7,5
Chardonnay Steppin	<i>Tschida, Apetlon, Neusiedlersee</i>	1/8lt	6,4
Riesling Loiber Federspiel	<i>Knoll, Loiben, Wachau</i>	1/8lt	8,6
Sauvignon Gris	<i>Waimea Family Estate, Nelson, Neuseeland</i>	1/8lt	7,4
Sauvignon Blanc	<i>Ehn, Langenlois, Kamptal</i>	1/8lt	7,2
Ortolan Prestige Reserve	<i>Dürnberg, Falkenstein, Weinviertel</i>	1/8lt	7,9
Der Elefant im Porzellanladen (BF)	<i>Pia Strehn, Deutschkreutz, Burgenland</i>	1/8lt	9,5

OFFENE ROTWEINE

Zweigelt	<i>Glatzer, Göttelsbrunn, Carnuntum</i>	1/8lt	6,5
Blaufränkisch	<i>Reumann, Deutschkreutz, Burgenland</i>	1/8lt	7,0
St. Laurent Ried Frauenfeld	<i>Johanneshof Reinisch, Tattendorf, Thermenregion</i>	1/8lt	8,7
Primitivo di Manduria	<i>Cantine San Marzano, Apulien, Italien</i>	1/8lt	8,7
Magnat (CS - M - CF)	<i>Tschida, Apetlon, Neusiedlersee</i>	1/8lt	7,9

OFFENE WEINE IM CORAJIN

Auxey-Duresses Patience N°13 (CH - MO)	<i>Domaine Agnès Paquet, Burgund, Frankreich</i>	2020	1/8lt	14,8
M1 (ME - BF)	<i>Markowitsch, Göttelsbrunn, Carnuntum</i>	2020	1/8lt	18,7
Pomerol (CS – ME)	<i>Clos Beauregard, Pomerol, Frankreich</i>	2018	1/8lt	12,5
Barolo Sarmassa Vigna Merenda DOCG	<i>Scarzello & Figli, Piemont, Italien</i>	2019	1/8lt	19,7
Gewürztraminer Vigna Kastelaz	<i>Elena Walch, Südtirol, Italien</i>	2021	1/8lt	12,0
Chardonnay Tiglat	<i>Heinz Velich, Apetlon, Neusidlersee</i>	2021	1/8lt	18,6

GIN & TONIC

Monkey 47 (47 % Vol.)	4cl	10,4	Gin Mare (42,7 % Vol.)	4cl	9,8
Bombay Sapphire (42 % Vol.)	4cl	8,8	Mountain Gin (41 % Vol.)	4cl	10,4
Hendrick's Gin (44 % Vol.)	4cl	9,8	Gino (non alcoholic spirit)	4cl	7,2
Malfy Gin Rosa (41 % Vol.)	4cl	9,8	Preise inklusive Tonic nach Wahl:		
			Fevertree · Thomas Henry	0,2lt	

SAKE

Junmai Sake · Bijofu	6cl	6,0
Yuzu Sake · Fukuju	6cl	7,5
Flasche Awasaki Sparkling Sake · Fukuju	0,3lt	40,0