

eve alps

PANORAMAHÜTTE
BAD KLEINKIRCHHEIM



DRINKS

champagner!

AYALA 0.75 99.00

Flüssiges Selbstbewusstsein mit Perlen.
Champagner ist die Antwort – ganz egal, wie die Frage lautet!
Weil kein großartiger Skitag jemals mit einem Salat begann!

ANTIALKOHOLOGISCHE GETRÄNKE

Naturtrüber Apfelsaft g'spritzt 0.5/0.25	5.90/4.40
Soda 0.75/0.5/0.25	7.50/4.90/3.90
Soda Zitrone 0.5/0.25	5.50/4.50
„Die Weisse“ alkoholfrei 0.5	5.90

ALKOHOLOGISCHE GETRÄNKE

Trumer Pils vom Fass 0.5/0.3/0.2	5.90/4.90/3.90
„Die Weisse“ vom Fass 0.5/0.3	5.90/4.90
„Sigl's“ Radler vom Fass 0.5/0.3	5.90/4.90
Soda Radler vom Fass 0.5/0.3	5.90/4.90
Weißer Spritzer 0.25	4.90
Aperol Spritzer mit Weißwein/mit Prosecco 0.33	6.90/7.90
Gin Tonic Wolfram Ortner 0.33	12.90

SCHNÄPSE

Zirberl mit Honig 0.02	4.50
Kräuter-Gewürz-Bitter Wolfram Ortner 0.02	4.90
Kärntner Mostbirne Pfau 0.02	5.90
Obstbrand Pfau 0.02	5.90
Zwetschke Pfau 0.02	6.90
Willi trifft die Birne 0.04	4.90
Schneeflockerl 0.04	5.90
Calimero 0.06	7.90

WARME GETRÄNKE

Hot Downhill alkoholisch 0.33	6.90
Eve Alps Junior alkoholfrei 0.33	5.90
Heiße Grant'n mit Zitrone 0.33	5.50
Heiße Zitrone mit Ingwer und Honig 0.33	5.50
Bio Lieblingskakao 0.33	5.90
mit Schlagobers/mit Milchschaum	

BIO TEEKANNEN

BIOTEAQUE
Chiemgauer Tee Manufaktur

Früchtetee „Scheene Leni“ 0.5	6.90
Schwarztee „Schwarza Beni“ 0.5	6.90
Grüntee „Frische Resi“ 0.5	6.90
Kräutertee „Guada Luggi“ 0.5	6.90

KAFFEE



Espresso	3.50
Doppelter Espresso	5.50
Espresso Macchiato	4.00
Verlängerter schwarz	4.60
Verlängerter mit Milch	4.90
Cappuccino	5.10
Latte Macchiato	5.50
Häferl Kaffee	5.50

eve alps

PANORAMAHÜTTE
BAD KLEINKIRCHHEIM



SPEISEN

Tip!

DER GESUNDE ABSCHLUSS 6.90

Zum Verdauen empfehlen wir einen Kräuter-Gewürz-Bitter (KGB) von Wolfram Ortner mit frischgepresstem Zitronensaft.

A FLOTTER DREIER 9.90

Die besondere, hausgemachte Einlagenkomposition: Ein Kaspressknödel, eine Hand voll Kräuterfrittaten und ein Leberknöderl vereinen sich in feinsten Gemüsebrühe.

SÜSSKARTOFFEL-INGWER-SUPPE 9.50

Ein Klassiker des Hauses und dazu noch sehr gesund!

EVE ALPS SPEZIALSALAT 14.90

Gemischte Blattsalate, Kirschtomaten, Karotten, Rotkraut, Avocado, Lauch, geröstete Pinienkerne und frische Kräuter, wahlweise mit:

- gegrillten Hühnerfiletstreifen 19.90
- zartschmelzendem Bio-Schaf-Camembert 19.90

SCHWEIN IM GLÜCK 17.90

Resche Kebabbrottasche gefüllt mit Schweinsbraten, Rucola, Karotten, Kraut, Kren, Senf und verschiedenen, selbstkreierten Saucen.

Die geile Sau wartet auf Dich!

BACKHENDERL 19.90

Ausgelöste Hendlhaxen vom Maishenderl im knusprigen Kürbiskernmantel, serviert mit einem herrlichen Vogerl-Kartoffelsalat und einer selbstgemachten Preiselbeer-Mayo.

GANG BANG BURGER 22.90

Saftiges Rindfleisch vom Nockalmrind, Cheddar Käse, Nockspeck, Röstzwiebel, Salat, Rotkraut, würzige Saucen, dazu gibt's rustikale Kartoffel-Sticks.

OMAMA'S TOPFENREINKERLN 16.90

mit Salatgarnitur und Sauerrahm-Schnittlauch-Sauce. Wecke die Kindheit in Dir!

KÄRNTNER DINKEL KASNUDEL 5 Stück 16.90

aus der Nudelschmiede, mit brauner Butter und frischem Schnittlauch.

HÜTTENPIZZA aus Eve's altbewährtem Steinofen 17.90

... überzogen mit einer Tomaten-Oregano-Sauce nach Art des Hauses, verfeinert mit Basilikumpesto und einer biologischen Gewürzmischung aus Italien, belegt mit Mozzarella und frischem Rucola, vollendet mit hauchdünnem Schinkenspeck ...

MÖCHTEGERN GERMKNÖDEL 9.90

Der Germknödel – Ein Klassiker der österreichischen Skihüttenkultur. Nur machen wir ihn anders – und zwar selbst und nach unserem eigenen Rezept: Flaumiger Topfenknödel mit Powidl gefüllt, in einem Mohn-Zucker-Gemisch gewälzt und mit cremiger Bourbon-Vanillesauce verfeinert. Lass Dich überraschen!

SCHMARRN NACH KAISERS ART 16.90

Handgerührt mit regionalen Bio Freilandeiern, dazu wird ein frisches Apfelmus serviert. Gut Ding braucht Weile!

BROWNIE 2.0 9.90

Außen hui, innen hui! Zartes, ofenwarmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern, garniert mit frischen Beeren. Einfach schokoladig!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren MitarbeiterInnen (gem. § 3 Abs. 2 AllergeninformationsVO BGBl. II Nr. 175/2014)!

HOMEMADE

Drinks

Selbstgemacht mit Liebe, getrunken mit Genuss!
Denn in jedem Schluck steckt nicht nur der Geschmack der Sorgfalt, sondern auch die Freude des eigenen Handwerks – Prost auf hausgemachte Getränke, wo Genuss auf Kreativität trifft und jeder einzelne Tropfen eine Geschichte erzählt...

Alpine Vitaminschleuder 0.5/0.25 **5.90/4.40**
(Hausgemachter Orangen-Zitronen-Limettensirup mit Alpquell-Soda aufgespritzt)

Besonders in den Wintermonaten sind Orangen beliebt, denn sie versorgen den Körper mit vielen wertvollen Nährstoffen, die die Abwehrkräfte und somit das Immunsystem stärken. Aber auch die Zitrone hat es in sich. Calcium, Kalium, Pektin und Vitamin C, sowie Spuren von Eisen und Vitamin A machen die gelbe Frucht zu einem konzentrierten Nährstoffpaket. Schon lange wird der gelben Zitrusfrucht eine entzündungshemmende Wirkung nachgesagt. Sogar in der kleinen Schwester der Zitrone, der Limette, stecken zahlreiche Antioxidantien, welche vor Herz- und Gefäßkrankungen schützen sollen. Nach einem anstrengenden Skitag wirkt dieses Getränk wie ein elektrolytischer Sportdrink, der den Salzhaushalt wiederherstellt und zudem herrlich erfrischt.

Bio-Schussfahrt 0.5/0.25 **5.90/4.40**
(Erfrischungsgetränk mit einem kräftigen Schuss vom selbst angesetzten Himbeer-Zitronensirup)

Unser Klassiker! Die kleine rote Powerbeere für den Organismus! Sie ist reich an Vitaminen (A, B, C) und Spurenelementen und wurde schon im Mittelalter in den verschiedensten Klostergärten kultiviert. Der Himbeere wird eine antibiotische Wirkung nachgesagt. Auf Grund des Eisengehalts spricht man der Frucht blutreinigende Effekte zu. Auch Folsäure, Kalium, Kalzium, Magnesium und Phosphor sind Inhaltsstoffe der Himbeere. Sie wirkt kühlend und fiebersenkend, weshalb uns schon unsere Großmütter bei Fieber Himbeersaft gegeben und so die schweißtreibende Wirkung dieser Frucht genutzt haben.

Eis-Carver 3.0 0.5/0.25 **5.90/4.40**
(Selbstgemachter Eistee nach Geheimrezept des Hauses mit frischer Minze, frischen Orangen und frischen Zitronen)

Nichts erfrischt und löscht den Durst an einem anstrengenden Skitag mehr als der Mix aus kaltem Tee und frischen Früchten. Ganz anders als herkömmliche Eisteesorten aus dem Supermarktregal, stellt unser hausgemachter Eistee eine kalorienarme Alternative dar.

Eve Alps Cola  0.5/0.25 **5.90/4.40**
(Prickelndes Kultgetränk, welches aus dem biologischen, koffeinfreien Colakraut gewonnen wird)

Endlich! Wir haben Cola – und zwar in selbstgemachter Form! Dem ist eigentlich nichts mehr hinzuzufügen, außer dass viele Kinderaugen strahlen werden.

Kräuter-Maria 0.5/0.25 **5.90/4.40**
(Acht verschiedene Ingredienzien wurden aus dem Bio-Kräutergarten zu einem herrlichen Sirup verarbeitet und mit Alpquell-Soda aufgespritzt)

Trink Dich glücklich! Diese besondere Kräutermischung ist eine aromatische Komposition aus Äpfeln, Basilikum, Melisse, Minze, Rosmarin, Salbei, Thymian und Zitronenverbene. Der Apfel wirkt als Doping fürs Gehirn und verringert, wie man erst kürzlich herausgefunden hat, das Risiko, an Alzheimer zu erkranken. Durch Basilikum soll das Nervensystem gestärkt und Migräne gelindert werden. Melisse hilft bei Sodbrennen und bei leichten Ein- und Durchschlafstörungen, da sie eine dämpfende Wirkung auf die Schilddrüse hat. Sie gehört zu den beliebtesten Kräutern, riecht erfrischend, wirkt heilend und schmeckt lecker: die Minze. Schon seit dem Altertum zählt Salbei zu den besonders geschätzten Heilpflanzen (lat. salvare = heilen). Thymian soll, genau wie Salbei, Husten und Heiserkeit lindern. Zu guter Letzt ist Zitronenverbene die richtige Wahl, wenn Du zur Ruhe kommen und Dich entspannt zurücklehnen möchtest!

Holunder Wunder 0.5/0.25 **5.90/4.40**
(Gartenfrische Holunderblüten zu Sirup verarbeitet, aufgespritzt mit Alpquell-Soda)

Holunder wirkt schleimlösend und entzündungshemmend. Außerdem hilft er gegen Eisen- und Vitaminmangel, regt die Nieren an und reduziert Stress. Aus der Volksmedizin wissen wir, dass Holunder lindernd bei Erkältungen wirken und auch festsitzendem Schleim in den Nasennebenhöhlen oder Bronchien zu Leibe rücken soll. Holundersaft hat aber noch mehr zu bieten außer eine Menge Vitamine. Schon lange weiß man, dass Holunder äußerst vielfältig ist: Blüten und Beeren lassen sich zu Saft, Sirup oder Marmelade verarbeiten. Im Übrigen enthalten Holunderbeeren wichtige Spurenelemente wie Eisen, Folsäure und Kalium.

WEINKARTE

edel!

WEISSWEINE

Grüner Veltliner, Fass 4 Weingut OTT, Wagram (NÖ)	0.75	55.00
Gelber Muskateller, Ried Panzaun Weingut EHN, Langenlois (NÖ)	0.75	45.00
Sauvignon Blanc, Ried Grillbauer DAC Weingut SCHMÖLZER, Sausal (STMK)	0.75	45.00
Cuvée, Sternberg Kärntner Satz Weingut EGGER, Sternberg (KTN)	0.75	55.00
Arneis, Langhe Arneis Blangè DOC Weingut CERETTO, Piemont (IT)	0.75	45.00
Rosé, Kärntner Rosé Weingut MALTSCHNIG, Liebenfels (KTN)	0.75	35.00

ROSE

ROTWEINE

Zweigelt, Goldberg Weingut ACHS, Gols (BGLD)	0.75	35.00
Cuvée, Heideboden Weingut NITTAUS, Gols (BGLD)	0.75	45.00

SCHAUMWEINE

Extra Dry Prosecco DOC Spumante, Fili Weingut SACCHETTO, Trebaseleghe (IT)	0.75	35.00
Spumante Rosé, Krug Weingut KRUG, Gumpoldskirchen (NÖ)	0.75	39.00

WEINE/GLAS

Grüner Veltliner, Flohhaxn Weingut HUBER, Reichersdorf (NÖ)	0.125	3.90
Zweigelt, Goldberg Weingut ACHS, Gols (BGLD)	0.125	5.90
Extra Dry Prosecco DOC Spumante, Fili Weingut SACCHETTO, Trebaseleghe (IT)	0.125	5.90



eve alps

PANORAMAHÜTTE
BAD KLEINKIRCHHEIM



RESERVATION ONLY

SPECIALS

AUF VORBESTELLUNG GIBT'S FOLGENDE
KÖSTLICHKEITEN FÜR EUCH...



DOS ELEGANTE

(IDEAL FÜR EINEN ROMANTISCHEN ABEND AM BERG)

Kärntner Lachsforelle in der Salzkruste. Als Beilage kreiert unser Küchenmeister Gerhard in Olivenöl geschwenktes Gemüse und in Butter gebratene Jungkartoffeln.

9.90 pro 100 Gramm Fisch inklusive Beilagen



DOS G'MIATLICHE

(AB 6 PERSONEN)

Fondue vom Feinsten mit regionalem Rind-, Schweine- und Hühnerfleisch, welches selbst am Tisch in einer edlen Gemüsebrühe gekocht wird. Als Beilagen werden ein gemischter Salat, knackige Kartoffel-Sticks, ein Knoblauch- bzw. Kräuterbaguette und verschiedene leckere Saucen (Dips) serviert.

39.90 pro Person



DOS DEFTIGE

(AB 6 PERSONEN)

Ripperl'n, Schweinsbraten und Backhenderl nach Art des Hauses. Dazu gibt's frische, selbstgemachte Semmelknödel, einen super leckeren Kartoffelsalat, natürlich einen rustikalen Krautsalat mit warmem Speck und ganz viiiiiieeel Senf und Kren.

34.90 pro Person



DOS EDLE

(AB 4 PERSONEN)

Beef Tartare, das elegante Zusammenspiel aus erstklassigem, rohem Rindfleisch und raffinierten Aromen, ist ein Highlight für alle, die die exquisite Küche schätzen. Dieses Gericht vereint die Kunst der Simplität mit handwerklicher Perfektion und ist eine wahre Hommage an die Qualität der Zutaten.

24.90 pro Person

Bei den dargestellten Abbildungen handelt es sich um Symbolfotos.

EVEALPS.AT

RINDFLEISCH	Aus Kärnten, direkt von unseren Grundnachbarn. Regional – Regionaler – Am Regionalsten – Nockalmrinder! Nach etwa 100 Tagen auf der Priedröf-Alm kehren die gut erhalten, vierbeinigen Sommerfrischler Anfang Oktober kugelrund und gesund wieder zurück nach Hause! Hübelsbauer – Familie Karin Walder, Untertscherer Weg 26, 9546 Bad Kleinkirchheim.
SCHWEINEFLEISCH, BAUCHSPECK, SCHINKENSPECK	Aus Kärnten, auch von unseren lieben Nachbarn und wenn's dort mal nicht verfügbar ist, dann kommt es von Nockfleisch, ebenso aus der Region Nockberge! Bäuerliche Vermarktung Nockfleisch, Vorwald 84, 9564 Patergassen.
HÜHNERFLEISCH	Aus Kärnten, von der berühmt-berüchtigten Hermine Wech. Wech Bauerngeflügel garantiert Frische, Qualität und österreichische Herkunft seit mehr als 50 Jahren. Auch Max und Moritz, ziemlich frech, denken beide, wenn, dann Wech! Wech – Kärntner Truthahnverarbeitung, Glanegg 7, 9555 Glanegg.
KÄSESPEZIALITÄTEN	Echt aus Kärnten, vom bekannten Mallhof – Die Biobauern aus Bad Kleinkirchheim sind mit Herz bei der Sache! So vielseitig wie das Leben ist der Mallhof: Gute Milch, würziger Käse und viel Selbstgemachtes aus Bio-Milchprodukten von Kuh, Schaf und Ziege. Mallhof Biobauernhof, Dorfstraße 29, 9546 Bad Kleinkirchheim.
EIER	Aus Kärnten, sogar ausschließlich in Bio-Qualität. Biohof Schnitzer – Familie Obereder, Gnesau 13, 9563 Gnesau.
MILCH, MEHL	Aus Österreich, dafür ebenso ausschließlich in Bio-Qualität! Nachdem wir uns auf fast 2.000 Metern Seehöhe befinden, brauchen wir die Milch in einer haltbaren Variante. Danke für die Milch, liebe Bio-Kühe!
SCHLAGOBERS, BUTTER, TOPFEN JOGHURT, SAUERRAHM	Aus Kärnten – Firma Kärntnermilch, Villacher Straße 92, 9800 Spittal an der Drau.
DRAUTALER KÄSE	Aus Kärnten und somit perfekt für unsere hausgemachten Kaspressknödel, damit sie nicht zu „käsig“ werden, denn der so genannte „Drautaler“ ist ein eher milderer Käse! Firma Kärntnermilch, Villacher Straße 92, 9800 Spittal an der Drau.
BURGERBROTE	Aus Graz, von Martin Auer – Gib dem Brot die Seele zurück! Ein Handwerk trifft auf das andere, denn hier ist jedes Bio-Brot ein Unikat: Von diesem Brot kann sich wirklich jede*r eine Scheibe abschneiden. Martin Auer GmbH, Maggstraße 2, 8042 Graz.
ÄPFEL, KARTOFFEL, ZWIEBEL, DIVERSE FRISCHE KRÄUTER SOWIE SAISONALES OBST UND GEMÜSE	Aus Kärnten, teilweise sogar in Bio-Qualität. Firma Robitsch – Obst & Gemüse bzw. Kärnten Taufrisch, Labegg 11, 9371 Brückl.
DINKEL KASNUDEL	Aus Kärnten – Vom Schmied, nicht vom Schmied! Wer einmal die Qualität dieser Nudeln schmeckt, ist für immer ein Freund des guten Geschmacks. Die Nudelschmiede ist eines unserer langjährigsten Partnerunternehmen. Nudelschmiede – Familie Daniela Plassnegger, Grösserstraße 2/2, 9334 Guttaring.
APFELSAFT	Aus Kärnten, von einer ganz lieben und sehr fleißigen Jungbäuerin namens Patricia Meinhardt! Die Äpfel wachsen auf den hofeigenen Apfelbäumen und werden im Herbst von ihr selbst geerntet und zur Obstpresse gebracht. Landwirtin – Patricia Meinhardt, Spittalerstraße 23, 9711 Kamering.
KAKAO, VANILLEZUCKER, DIVERSE GEWÜRZ- UND KRÄUTERMISCHUNGEN, PUNSCHGEWÜRZE, PFEFFER, ETC.	Ausschließlich in Bio-Qualität von Sonnentor. Bio von Anfang an! Inzwischen zählt Sonnentor zu den erfolgreichsten österreichischen Unternehmen – Obwohl, oder gerade weil die Uhren hier anders ticken! Unser Sonnentor Partner kommt sogar aus Kärnten. Sonnentor Klagenfurt – Mag. Martin Mautendorfer, Wiener Gasse 5, 9020 Klagenfurt am WS.
DIVERSE TEESORTEN	Aus der Chiemgauer Tee Manufaktur Bioteaque – 100% Bio, 0% Geschmacksverstärker: Nur das Beste für unsere Gäste! Bei Bioteaque steht Qualität an erster Stelle, weil hier ausschließlich die hochwertigste Bio-Blattware zu Tee verarbeitet wird. Bioteaque GmbH, Schmidhammer Straße 1, 83278 Traunstein.
KRÄUTERTEE	Aus Kärnten – Rosmarie's Kräutergarten, Rosmarie Kranabetter, Griebitsch 2, 9773 Irschen
SPIRITUOSEN	Nur aus den besten Früchten kann man besten Schnaps brennen! Diverse Schnäpse stammen aus der Pfau Brennerei – Valentin Latschen, Schleppe-Platz 1, 9020 Klagenfurt am WS. Ebenso zwei Fixstarter sind der Kräuter-Gewürz-Bitter (KGB) und der London Dry Gin (WOB) von Wolfram Ortner, Untertscherer Weg 3, 9546 Bad Kleinkirchheim.