

# ALPINE ESSKULTUR TRIFFTAUF BOHEMIAN LIFESTYLE 

WILLKOMMEN IN DER JUFENALM. WILLKOMMEN AUF 1150 M . HIER, WO HIMMEL UND ERDE SICH BERÜHREN, GEHEN WIR NEUE WEGE: ALS ERSTES BOHO HOTEL IN DEN ALPEN BRINGEN WIR FREIHEIT, LEICHTIGKEIT UND WELTOFFENHEIT IN DIE BERGWELT. WERTE, DIE NATÜRLICH AUCH UNSER KULINARIKKONZEPT AUSMACHEN.

IN UNSEREM RESTAURANT INTERPRETIEREN WIR DIE VERTRAUTE ALPINE ESSKULTUR NEU, ÜBERSETZEN SIE INS HEUTE \& BIETEN IDEENREICHE KREATIONEN, KOMBINIERT MIT MODERNEM „BOHEMIAN SPIRIT". SO VEREINEN WIR UNSERE WERTE AUF VIELVERSPRECHENDE ART UND WEISE UND BIETEN ALL UNSEREN GÄSTEN EINZIGARTIGE GESCHMACKSERLEBNISSE. DABEI STEHEN SAISONALE PRODUKTE LOKALER ERZEUGER UND FEINSTE ZUTATEN IM FOKUS UNSERER KÜCHE UND SCHAFFEN EINE EINZIGARTIGE KULINARISCHE VIELFALT. SERVIERT IN PASSENDER ATMOSPHÄRE MIT DIREKTEM BLICK AUF DAS UMLIEGENDE BERGPANORAMA. AUF AUSSERGEWÖHNLICHE GENUSSMOMENTE UND EINE GUTE ZEIT!

IHRE FAMILIE ROHRMOSER UND DAS GESAMTE TEAM DER JUFENALM.

## S-O-F-T D-R-I-N-K-S

COCACOLA, FANTA, SPRITE

COCACOLA ZERO
ALMDUDLER
EISTEE PFIRSICH
HOLUNDER WASSER
HOLUNDERSODA
SKIWASSER
SKISODA
RED BULL
TONIC WATER/GINGER
BEER/ BITTER LEMON
ORGANICS BY RED BULL
J-U-I-C-E


## APFEL

BANANE
MANGO
ORANGE
JOHANNISBEERE
GESPRITZT MIT WASSER
MULTIVITAMIN
GESPRITZT MIT SODA
0.3L 3.80€/0.5L 5.90€
0.3L $3.50 € / 0,5 \mathrm{~L} 5.60 €$
S-M-O-O-T-H-I-E-S

## THEBOHEMIAN

$0.35 \mathrm{~L} 8.30 €$
MANGO, ANANAS, KOKOS.
ORANGE, BANANE, QUINOA

THEORIGINAL
$0.35 \mathrm{~L} 8.30 €$

## WATER

BERGWASSER
$0.5 \mathrm{~L} 2.80 € / 1 \mathrm{~L} 4,10 €$

VÖSLAUER PRICKELND
$0,3 \mathrm{~L} 3,90 € / 0,75 \mathrm{~L} 6,40 €$

VÖSLAUER STILL
$0,3 \mathrm{~L} 3,90 € / 0,75 \mathrm{~L}$ 6,40€

## HOT DRINKS

GLÜHWEIN
0.3L 6.50€

JAGATEE
0.3L 7.20€


HEISSE SCHOKO MIT RUM ODER AMARETTO 0.3L 7.50€

## LEMONADE

MINZE LAVENDEL

LITSCHI-YUZU
MANGO-LIMETTE
HONIGMELONE
PASSIONSFRUCHT BLUTORANGE ZWETSCHKE-ZIMT

HEIDELBEEREN, BANANE,
ERDBEEREN, ARONIA.

W-I-N-E

GRÜNER VELTLINER JUFENALM EDITION DOCKNER, 2022, TRAISENTAL

KALMUCK PINK ROSÉ
FJ. GRITSCH, 2022, WACHAU

SAUVIGNON BLANC SÜDSTEIERMARKDAC RATSCH A.W., 2022.
SÜDSTEIERMARK, MAITZ

## CHARDONNAY

LEHENSTEINER, 2020/21.
WEISSENKIRCHEN, WACHAU

## BLAUER ZWEIGELT

JUFENALM EDITION
KLEIN, 2019 , NEUSIEDLERSEE

## CUVÉE CLASSIC

1/81

$$
6.40 €
$$

SCHEIBLHOFER, 2021/22.
BURGENLAND

## VERRUZZO

$1 / 8 \mathrm{l}$
MONTEVERRO. 2020. TOSKANA

SPÄTLESECUVÉE
0.11
$5.80 €$

$$
1 / 8 \mathrm{l}
$$

$7.10 €$
1/81
$6.20 €$


## GOOD TIME

## SPRITZER

CRANBERRY
LAVENDEL
MANGO-LIMETTE
HONIGMELONE
APEROL

ALLE SORTEN $6.80 €$

$\qquad$


BOHEMIAN SPARKLE PROSECCO ROSE

JUFENALM EDITION
DOCKNER. TRAISENTAL

PROSECCO
$5.60 €$
SPUMANTEDOC
CASA BIANCA. VENETIEN/ITALIEN

SPARKLINGTEABLA
$5.90 €$
ALKOHOLFREI
SPARKLING TEA COMPANY.
KOPENHAGEN/DÄNEMARK

HUGO
$6,80 €$
WEISSWEIN. HOLUNDER-
BLÜTENSIRUP. SODA. MINZE

VIRCIN HUCO
$5,90 €$
ALKOHOLFREI
HOLUNDERBLÜTENSIRUP.
SODA. MINZE

LILLET BERRY
LILLET BLANC. RUSSIAN WILD
BERRY SCHWEPPES

APEROL SPRIZZ
$7.20 €$
APEROL, PROSECCO,
SODA, ORANGE

## B <br> A R

## B-E-E-R

## COFFEE

BY AFRO TEA
$3.50 €$

DOPPELTER
$4.90 €$
ESPRESSO

VERLÄNGERTER $4.20 €$

CAPPUCCINO $5.30 €$

LATTEMACCHIATO $5.70 €$

ALMKAFFEE
$5.30 €$
MIT SAHNE

HEISSESCHOKOLADE
MIT SAHNE
$4.90 €$
OHNE SAHNE $4.60 €$

BOHOCHAILATTE 6.20€

## HOT TEA

BY AFRO TEA

KAMILLE
KRÄUTER
FRÜCHTE
GRÜN
PFEFFERMINZ
SCHWARZ
SPICY CHAI

ALLE SORTEN $4.90 €$

ANKOMMEN AUF DER JUFENALM

BRUSCHETTA
À LA JUFENALM vegan
$12 €$ PILZE I KÜRBIS I JUNGZWIEBEL

## ROASTBEEF VOM HEIMISCHEN WEIDERIND

 REMOULADE , KARTOFFELSTROH I WALDHONIG
## GEMISCHTER PFLÜCKSALAT vEgGIE

KIRSCHTOMATEN I PAPRIKA I
GURKEN I HAUSDRESSING

ZWEIERLEI VOM TARTAR
LACHSTARTAR I SESAMÖL I LIMETTE I WASABI I BRIOCHE BEEF TARTAR I ROTE ZWIEBEL I MANGO-CHILI-CHUTNEY I BRIOCHE

ROTE BEETE
CARPACCIO vEGAN
WILDKRÄUTER I MEERETTICH-CRÈME I KRÄUTERÖL

## S-O-U-P-S

LOW CARB
KOHLRABI EINTOPF VEGGIE
KOHLRABI I KAROTTE I LAUCH I CREME FRAÎCHE I KERBEL

HERZHAFTE PINZGAUER RINDSSUPPE

FRISCHER SCHNITTLAUCH I
WURZELGEMÜSE

## MIT FRITTATEN

MIT KASPRESSKNÖDEL

SÜSSKARTOFFELSUPPE KOKOS I SPROSSEN I GRANATAPFELCREME

MIT GERÄUCHERTER BACHFORELLE
VEGAN

## BOHOMISOSUPPE VEGAN

PAK CHOI I SHITAKE I RAMEN NUDELN I KAROTTE I ZWIEBEL I LIMETTE I SOYA

## $M^{O_{D}} E_{R} N$ SPIRIT

## FALAFEL BOWL vegan

$19 €$
FALAFEL I HUMMUS I SÜSSKARTOFFEL I AVOCADO I GERSTE I ERDNUSS-DIP

## TERIYAKIBOWL

FILETSPITZEN I BROKKOLI I GEBRATENE EIERNUDELN I MANDELCRÈME I GRANATAPFELKERNE I TERIYAKI-HONIGSAUCE

## SUSHI BOWL

GARNELE I MAKI I GURKE I KAROTTE I
EDAMAME I QUINOA I PONZU I
YUZU-CHILY-MAYONAISSE

HEIMISCHES
BACKFISCHTÜTERL
KABELJAU IN KNUSPERKRUSTE I PAR-MESAN-TRÜFFELDIPPERS I CURRYMAYO

## SMASHED

BURRATA BREAD VEGGIE
TOMATEN I BASILIKUMPESTO I
BURRATA I NÜSSE

AUTHENTISCH \& VERTRAUT

## KLASSISCHES WIENER SCHNITZEL VOMKALB

 PETERSILIENKARTOFFEL I PREISELBEEREN I ZITRONE
## DREIERLEIVOM GRILL

FILET VOM BIO RIND I FILET VOM HUHN I FILET VOM SCHWEIN I PARMESANTRÜFFELDIPPERS I QUINOA-PARMESAN ZUCCHINI I KRÄUTERBUTTER I BARBECUE SAUCE

## BOHEMIANBURGER

BRIOCHE I HAUSGEMACHTES RINDERPATTY I TOMATEN-CONCASSÉE I SPECK I GEWÜRZGURKE I RÖSTZWIEBEL I SALAT I JOGHURT-SENF-SAUCE I PARMESANTRÜFFELDIPPERS I CHEDDAR

SMASHED FILETBURGER
BRIOCHE I SMASHED BEEF FILET I COLE SLAW I GEWÜRZGURKE I RÖSTZWIEBEL I KANARISCHE MOJO-SAUCE I PARMESAN-TRÜFFELDIPPERS I CHEDDAR

## CHICKENBURGER

BRIOCHE I HÜHNERFILET IN KRÄUTERPANADE I TOMATEN-CONCASSÉE I SWEET CHILI SAUCE I PARMESANTRÜFFELDIPPERS I SALAT

BACKHENDL IN PANKOKÜRBIS - KARTOFFEL-PANADE HÜHNERKEULE I RAHMGURKENSALAT I LIMETTEN-MAYONNAISE I

PREISELBEEREN
WÜRZIGE JUFEN RIPPERL VOM BIO-SCHWEIN

HAUSGEMACHTE BOHO MARINADE I
COLE SLAW I SOUR CREAM I
PARMESAN-TRÜFFELDIPPERS

## FILET VOM HEIMISCHEN JUNGSTIER <br> PAPRIKA I CHIMICHURRI I ERBSE I HONIGRÜBEN <br> GEBRATENER PINZGAUER BACHSAIBLING <br> ..... $26 €$ <br> SELLERIEPÜREE I KIRSCHTOMATE I ZUCCHINI I LIMETTE I WEISSWEIN

HIRSCHRAGOUT ..... $27 €$KARTOFFELRÖSTII WHISKY-BIRNE IPREISELBEERE
HÜHNERFILETIM ..... $22 €$
SPECKMANTEL
FRISCHKÄSE I BASILIKUM-PESTO ISMASHED POTATOES I ROSMARIN-
HOLLANDAISE

## SOUL KITCHEN

SPINATKNÖDEL VEGGIE ..... $17 €$TOMATENRAGOUT I BRAUNE BUTTER I
PARMESAN
ROTE RÜBENORZO RISOTTO vEGGIE$18 €$
GESCHMORTE ROTE BEETE I
BUNTE RÜBEN I KARAMELLISIERTEPINZGAUERKASNOCK N VEGGIE$18 €$RÖSTZWIEBEL I SCHNITTLAUCH I,GARTENSALAT
HERZHAFTE ..... $18 €$
PIZZASUPPE vEGGIEZWIEBEL I KNOBLAUCH I MAIS IPAPRIKA I PILZE I TOMATE IMOZZARELLA I GEBÄCK,
BOHEMIAN LINSEN VEGAN17 €

WINTERLICHER SALAT
O-R-I-G-I-N-A-L
VERSCHIEDENE SALATE I ORANGE I
SCHAFSKÄSE I FEIGE I WALNUSS

VEGGIE 15 €
MIT HUHN 18 €
MIT RIND 19 €
MIT GARNELEN $20 €$

MEDITERRANE 19 €
GNOCCHIPFANNE VEGAN
GETROCKNETE TOMATE I OLIVE I
ZWIEBEL I KAPERN I KRÄUTER

## FAMILIEROHRMOSERS

LIEBLINGSRAVIOLIVEGGIE
PILZE I FRISCHKÄSE I
GARTENKRESSE-SCHAUM

## S W E ETS

SÜSSESÜNDEN
KAISERSCHMARRN VEgGie
$-16 €$
ZWETSCHKENRÖSTER I APFELMUS

WARMER 9€
TOPFENSTRUDEL VEGGIE
VANILLESAUCE I SAHNE I VANILLEEIS

GEBACKENEAPFELRADL veggie 13 € ZIMTZUCKER I PREISELBEERE I
VANILLESAUCE

C-A-K-E
LIFE'S TOO SHORT TO SAY NO TO CAKE!
BRATAPFEL-
STREUSELKUCHEN VEGGIE
BRATAPFEL I ZIMT I LEBKUCHEN I
PREISELBEEREN I MANDELN
„THE ORIGINAL"
CREMESCHNITTE VEGGIE
VANILLE I BISKUIT I MASCARPONE


## ICE, ICE, BABY!

| SELBSTGEMACHTE | PRO |
| :--- | ---: |
| EISCREME |  |
| GEBRANNTE MANDELN | KE |
| JOGHURT-KIRSCHE |  |
| ALPENKARAMELL |  |

ALPENKARAMELL

EINZELN BESTELLBAR

SELBSTGEMACHTE
PRO
VEGANE EISCRÈME KUGEL

BROMBEER-SAHNE
$4 €$
ORANGE-SAHNE
NOUGAT

# SMALLONES 

## KREATIONEN FÜR KLEINE BOHEMIANS

## SCHNITZEL VOM HENDL

POMMES I KETCHUP I MAYO

## GRILLWÜRTL

## POMMES I KETCHUP I MAYO

$9 €$

## SPAGHETTI

## BOLOGNESE I PARMESAN

$9 €$

## FISCHSTÄBCHEN

POMMES I KETCHUP I MAYO
$9 €$

## POMMES FRITES VEGGIE

> KETCHUP I MAYO
$8 €$

## KINDEREIS VEGGIE

2 KUGELN EIS<br>（SCHOKO．\＆VANILLE）<br>SCHOKODROPS

$6 €$


