

# Griab di auf der AlexanderAlm

▲ 1.780m

Genuss vor großer Landschaftsbühne. Authentische Speisen, eine nachhaltige Lebensmittelproduktion sowie biologische Wirtschaftsweise für den Erhalt unserer wertvollen Almlandschaft. Werte, die unseren Familienbetrieb prägen und die man bei uns schmeckt.



AlexanderAlm

Aus Überzeugung werden in unserer Hüttenkuchl Produkte aus der eigenen Bio-Landwirtschaft sowie von unserem Biohof Portisch im Tal verarbeitet. Alle weiteren Zutaten beziehen wir von der Schaukäserei Kaslab'n Nockberge, Genussland Kärnten Produzenten und langjährigen Partnern und Freunden aus ganz Österreich.

Von Juli bis September gibt es unserer Bio-Produkte (Almbutter, Käse, Speck, Nudel) sowie Getränke, Eis und weitere Köstlichkeiten direkt im Hofladen nockfränz am Biohof Portisch an der Millstätter Almstraße, in Öttern. Die restliche Zeit steht der mobile Hofladen als Nahversorger direkt am See im Zentrum vom Slow Food Village Millstatt.

Eine Nacht auf der Alm verbringen und den Sonnenuntergang in der Aussichtsveranda genießen. Dazu stehen unsere fünf gemütlichen Hüttenzimmer bereit. Die ersten Sonnenstrahlen am nächsten Morgen und die frische Bergluft machen Hunger auf unser Almfrühstücksbuffet (auch à la carte möglich).

Einfach zu wissen, was man is(s)t.

Wir wünschen einen guten Appetit und viele schöne Momente beim Weiterwandern.

Familie Glabischnig und das Team der  
AlexanderAlm



Biohof Portisch



Hofladen nockfränz

## A guate Jausn

### Brettljausn

mit unserem Bio-Hausbrot (Speck im Stück, verschiedener Biokas, Haussalami, Leberwurst, Hauswürstel, Bio-Topfenaufstrich)



### Kinderjause

mit unserem Bio-Hausbrot (Speck fein geschnitten, Salami, Leberwurst, Biokas, Bio-Topfenaufstrich)

### Schiefale (Stück) Speck

mit eigener Bio-Butter und Bio-Hausbrot

### Luftgetrocknetes Hauswürstl

mit eigener Bio-Butter, Bio-Topfenaufstrich und Bio-Hausbrot

### Speckjause

fein geschnittener Karreespeck mit eigener Bio-Butter und Bio-Hausbrot

### Salami, Speck oder Leberwurst

auf frischem Bio-Hausbrot

### Millstätter See Jausenbrot

gemischtes Brot mit Speck, Biokas, Wurst und ein Stamperl Kräuterschnaps



## Frisch gekast

### Bio-Senn-Jause

mit Bio-Kas von der Kaslab'n Nockberge, Glundner, Almkäse, Frischkäse, Topfenaufstrich, Almbutter und Bio-Hausbrot

### Bio-Kasbrot

mit allerlei Bio-Käsesorten vom Biohof Portisch und der Kaslab'n Nockberge

### Brot mit Bio-Harbem Kas

feinbröseliger, intensiver Magermilchkas

### Bio-Glundner Kas

auf frischem Bio-Hausbrot

### Brot mit Bio-Almzozzarella

Frischkäse und Tomaten, Rucola, Kernöl (gibt's nicht immer)

### Bio-Butterbrot

Unser knuspriges Bio-Hausbrot backen wir in unserer Backstube am Biohof Portisch mit Bio-Roggenmehl aus Österreich sowie Natursauerteig und ohne Hefe.

## G'sund & zünftig

### Hüttensalat

bunter Blattsalat mit gebratenem Speck, Biokas und Bio-Hausbrot

### Vegetarischer Hüttensalat

bunter Blattsalat mit viel Biokas und Bio-Hausbrot

### Melkersalat

bunter Blattsalat mit Biokas, zwei Bio-Spiegeleiern und Bio-Hausbrot

### Rund und g'sund Salat

bunter Blattsalat mit zwei Kaspressknödeln und Knoblauchsauce

## Aus dem Suppentopf

---

**Hausgemachte Suppe vom Bio-Rind**  
mit Frittaten (auch glutenfrei)  
mit an Kaspressknödel  
mit an Leberknödel

**Vegetarische Tagessuppe**  
laut Hüttentafel

Bio-Rindermarkknochen, viel  
Liebstöckel, andere feine Gewürze,  
Steinsalz, unser Holzherd und viel Zeit  
zum Kochen - unsere echte Rindsuppe  
braucht nicht mehr. Das wusste unsere  
Oma schon.

## Was Wärm's

---

**Kärntner Kasnudel**  
Original handgekrenzelte mit buntem Salat

**Wanderglust**  
eine handgekrenzelte Fleisch- und Kasnudel mit  
buntem Salat

**Vegetarische Wanderglust**  
eine handgekrenzelte Erdäpfel- und Nocknudel  
(gefüllt mit Feta, getrockneten Tomaten, eigenen  
Bio-Erdäpfeln und Ziegenkäse von der Kaslab'n  
Nockberge) mit buntem Salat

**Speckei**  
gebratener Speck mit zwei Bio-Spiegeleiern und  
Bio-Hausbrot

**Original Kärntner Frigga**  
im Pfandl mit Bio-Hausbrot (Speck, Biokas,  
Zwiebel und Bio-Ei verrührt, gschmackig  
gewürzt und im Holzherd überbacken)

**Vegetarische Frigga**  
mit viel Biokas, Bio-Hausbrot und ganz ohne  
Speck

## Für alle Siaßn

---

**Kaiserschmarrn**  
ganz flaumig mit Bio-Eischnee zubereitet und  
serviert mit Zwetschkenröster oder Apfelmus



**Kleiner Kaiser**  
ganz flaumig mit Bio-Eischnee zubereitet und  
serviert mit Zwetschkenröster oder Apfelmus

**Feine Palatschinken**  
gefüllt mit Marillen-, Preiselbeer- oder  
Heidelbeermarmelade (2 Stück) € 9,50  
(1 Stück)

**Glutenfreie Palatschinken**  
aus Buchweizenmehl gefüllt mit Marillen-,  
Preiselbeer- oder Heidelbeermarmelade  
(2 Stück) (1 Stück)

**Eis-Palatschinke**  
gefüllt mit einer Kugel Vanilleeis vom  
Sandrisserhof in Gmünd und hausgemachter  
Schokosauce (2 Stück) (1 Stück)

**A klane Almsünd'**  
ein Stück Topfen-Mohn-Nudel mit Zimt, Brösel  
und gerösteten Haselnüssen

**Hausgemachte Strudel, Kuchen oder  
Torten mit Dinkelmehl**  
laut Hüttentafel

## Milch vom Biohof Portisch

---

### Bio-Vollmilch

0,3 l  
mit Erdbeere 0,3 l  
mit Naturvanille 0,3 l

### Bio-Buttermilch

0,3 l

### Grantnmilch

Bio-Sauermilch mit Preiselbeeren 0,3 l

### Schwarzbeermilch

Bio-Sauermilch mit Heidelbeeren 0,3 l

## Warme Getränke

---

### Häferlkaffee

Filterkaffee mit heißer Bio-Milch

### Schwarzer Filterkaffee

### Cappuccino

Filterkaffee mit Schlag

### Bio-Tee von Sonnentor

Früchte, Kräuter, Pfefferminze, Grüner, Schwarzer, Kurkuma, Kamille, Rooibos Orange, Ingwer-Zitrone

### Heißer Kakao

aus frischer Bio-Milch ohne Schlagobers  
aus frischer Bio-Milch mit Schlagobers  
mit Rum und Schlagobers

### Holadrio

Kräutertee mit einem Stamplerl Schnaps und hausgemachtem Kräutersirup

### Jagatee

Schwarzer Tee mit einem Stamplerl Obstler & Rum

## Millstätter Schnäpse

---

Kräuterbrand vom Kleinen Zaiser 2 cl

Birnenbrand vom Veitl 2 cl

Apfelbrand vom Veitl 2 cl

Angesetzter Zirbenschnap 2 cl

## Millstätter Weine vom Weinhof Lagger

Cuvée rot 0,75 l

Cuvée weiß 0,75 l

## Alkoholfreie Getränke

---

### Hausgemachter Kräuter-, Holler oder Goldmelissensirup

mit Quellwasser 0,4 l oder  
als prickelnde Almlimonade  
mit eigenem Sodawasser 0,4 l

### Johannisbeersirup

mit Quellwasser 0,4 l oder  
gespritzt mit eigenem Sodawasser 0,4 l

### Grantnwossa

Quellwasser mit Preiselbeeren 0,5 l

### Nocksprudel

hauseigenes Sodawasser 0,4 l

### Soda mit Bio-Zitrone

0,4 l

### Apfelsaft naturtrüb

pur 0,2 l oder 0,5 l  
mit Quellwasser 0,2 l oder 0,5 l  
gespritzt mit Soda 0,2 l oder 0,5 l

### Almdudlerlimo

0,2 l oder 0,4 l

### Schneider Weiße alkoholfrei

0,5 l

## Alkoholische Getränke

---

### Hirter Kellermeister

Bio-Bier vom Fass 0,5 l oder 0,3 l

### Hirter Kräuterradler

0,5 l oder 0,3 l

### Schneider Weiße Weizenbier

0,5 l

### Kärntner Almdudler

Rotwein, Ribiselsaft & Soda 0,25 l

### Kärntner Apfelmost

0,25 l oder 0,5 l

### Hausmischung

Most, Apfelsaft & Soda 0,25 l

### Bauernsekt

Most, Soda & Kräutersirup 0,5 l |

### Bio-Zweigelt Selektion

Johann Ertl (Kamptal) 1/8 l

### Bio-Grüner Veltliner

Johann Ertl (Kamptal) 1/8 l

### Almhugo

0,25 l

### G'spritzer rot oder weiß

0,25 l