



Herzlich willkommen lieber Gast beim Bachwirt in Maria Alm

Macht's ein bisserl bei uns „Rast“ -

und vergesst's bei gutem Essen und Trinken - ein wenig die „Alltagshast“!

Wir wünschen gemütliche und schöne Stunden bei uns!

Euer Bachwirt Heli und sein Team!

Küche von 11.00 bis 21.00 Uhr

A warm welcome, dear guest, to Maria Alm's Bachwirt

Take some time for a break with us -

*Forgetting your „everyday rush and stress“ for a while,
with our good food and good drink!*

We wish you a very cosy and enjoyable time with us!

From the landlord of the inn, Heli, and his team!

Kitchen at your service from 11 a.m. to 9.30 p.m.

10 Gebote für den Gasthausbesuch

1. *Du sollst Deinem Wirt alles glauben.*
2. *Du sollst Deinen Wirt loben und preisen überall und jederzeit.*
3. *Du sollst Deinen Wirt öfter besuchen.*
4. *Du sollst Deinen Wirt ehren und schätzen und nicht ärgern auf das es ihm wohlergehe auf Erden.*
5. *Du sollst wenn Du einen Rausch hast nicht lärmern, schlagen und schreien, sondern denselbigen stolz und schweigsam nach Hause tragen.*
6. *Du sollst nicht begehren Speis und Trank, wenn Du nicht bezahlen kannst.*
7. *Du sollst im Gasthaus nicht all zuviel lügen.*
8. *Du sollst Deinem Nachbarn nicht das Bier austrinken.*
9. *Du sollst nicht begehren Deines Wirtes Frau, Köchin oder Kellnerin, denn sie gehören dem Wirt allein.*
10. *Du sollst alle Gebote halten, damit Du nicht in die Hölle kommst, wo Du Durst und Hunger leiden muß.*

10 commandments for visiting our inn

1. *Thou shalt believe everything thy landlord tells thee.*
2. *Thou shalt praise and revere thy landlord, everywhere and at all times.*
3. *Thou shalt visit thy landlord more often.*
4. *Thou shalt honour and appreciate thy landlord and not annoy him, so that all is well with him on this earth.*
5. *If thou art inebriated thou shalt not make a noise, bang things or shout, but rather thou shalt make thy way home thy inebriated taste, proudly and quietly.*
6. *Thou shalt not desire food and drink if thou cannot pay for them.*
7. *Thou shalt not tell far too many lies in the inn.*
8. *Thou shalt not drink thy neighbour's beer.*
9. *Thou shalt not desire thy landlord's wife, his cook or his waitress, because they belong to the landlord alone.*
10. *Thou shalt observe all commandments, so that thou shalt not come into hell, where thou must suffer thirst and hunger.*

Vorspeisen - Starters

Skrimpscocktail nach „Art des Hauses“

mit knusprigem Toast und Butter
**Our special scampi cocktail with crispy toast
and butter**

9.30

Eingelegter Ziegenkäse

auf mariniertem Feldsalat, dazu Baguette
**Pickled goat cheese on marinated lamb's
lettuce, served with baguette**

8.80

Forellenfilet

auf Blattsalat, fein garniert, dazu Sahnekren
und Gebäck
**Fillet of trout on leaf salad, garnished
with creamy horseradish and roll**

8.50

Carpaccio vom heimischen Rind (geräuchert)
in Johannisbeer-Balsamico mit Parmesansplitter
**Smoked beef carpaccio in currant balsamic vinegar
with parmesan sliver**

11.50

Aus dem Suppentopf - From the stock pot

Rinderbouillon

mit Nudeln oder Frittaten
Bouillon with noodles or shredded pancake

4.20

Kaspressknödelsuppe 2 Stück
Cheese dumpling soup 2 pieces

5.50

Hausgemachte Tomatensuppe

mit Basilikumsahne-Häubchen
Homemade tomato soup with basil cream

5.20

Salzburger Knoblauchsuppe

mit Kräutercroutons
Salzburg garlic soup with herb croûtons

5.20

Aus unserer Salatecke - From our salad corner

Bachwirtssalat

mit Putenstreifen und Knoblauchbrot
Salad „Bachwirt“ with slices of turkey and
garlic bread

12.00

Bachhendlsalat

mit Knoblauchbrot
Salad with fried chicken with garlic bread

12.50

Gemischter Salat

der Saison
Mixed salad of the saison

5.20

Grüner Salat

Green salad

4.20

Aus der Pinzgauer Kuchl - From the Pinzgau kitchen

Pinzgauer Kasnockn im Pfandl serviert
mit Bergschnittlauch und grünem Salat
Pinzgau cheese dumplings served in the pan
with fresh chive from the mountains and green
leaf salad

12.20

Specknockerl dazu güne Blattsalate
Bacon dumplings with green leafy salads

12.20

Wiener Blunz'n Gröstl im Pfandl serviert
mit Krautsalat
Viennese roasted blood sausage served in the
pan with cabbage salad

12.20

Frisch aus der Pfanne - Fresh pan - fried dishes

Frischer Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind

mit Schnittlauchspätzle und Speckbohnen

Fresh steak with fried onions of local beef with Spätzle (small flower dumplings) with chive and French beans with bacon

18.50

Traditionelles Wiener Schnitzel

vom Schwein, mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Traditional Wiener Schnitzel of porc with parsley potatoes and cranberries

14.00

Cordon bleu

vom Schwein, mit Pommes frites und Preiselbeeren

Cordon bleu of porc, with French fried potatoes and cranberries

15.50

„Bachwirts“ Schnitzel

gefüllt, mit Champignons, Zwiebel und Speck, Petersilienkartoffeln

Filled Bachwirt's escalope with mushrooms, onion and bacon, parsley potatoes

15.50

Asia-Wok

mit Hühnerfleisch, Gemüsestreifen und Reis

Stir-fried chicken with vegetable slices and rice

13.20

Grillspezialitäten - Grilled specials

Feiner Grillteller

mit dreierlei Fleisch, dazu gemischtes Gemüse und Pommes frites, Cocktailsauce und Kräuterbutter

Plate of mixed grill meat with three different kinds of meat, vegetables and French fried potatoes, cocktail sauce and herb butter

18.00

Putensteak in Rahmsauce

mit Brokkoli und Duchesse Kartoffeln

Turkey steak in cream sauce with broccoli and duchesse potatoes

16.20

Rumpsteak medium gebraten

auf Pfefferrahmsauce mit Ofenkartoffel und Sauer-rahmdip, dazu Speckbohnen

Rump steak medium roasted on pepper cream sauce with baked potato and sour cream dip, served with bacon beans

19.50

„Surf & Turf“

Rumpsteak mit King Prawn Garnelen, Grillgemüse und Mais am Stil, Pommes frites

„Surf & Turf“ Rump steak with king prawn prawns, grilled vegetables and corn on style, French fries

21.50

Zweierlei Steakscheiben

auf Cognac-Rahmsauce mit Erbsenreis

Two types of steak slices on cognac cream sauce with pea rice

18.50

Fischgerichte - aus Fluß und Meer - Fish dishes - from the river and sea

Gebratener Saibling

auf Zitronen-Petersiliensauce,
dazu Dillkartoffeln und frisches Gemüse
Roasted char on lemon-parsley sauce,
served with dill potatoes

17.50

Lachsforellenfilet

auf Rieslingsauce mit Petersilienkartoffel und
marinierte Blattsalate
Salmon trout fillet on Riesling sauce with parsley
potatoes and marinated leaf salads

18.50

Nudelgerichte - Pasta dishes

Spaghetti Napoli

mit Basilikum und Parmesansplitter
Spaghetti Napoli with basil and parmesan sliver

8.90

Spaghetti in feiner Gurken-Dillrahmsauce

mit geräuchertem Forellenfilet
Spaghetti in a fine cucumber and dill cream sauce
with smoked trout fillet

12.50

Spaghetti „Bolognese“

mit frischem Parmesan
Spaghetti „Bolognese“
with fresh Parmesan cheese

9.80

Kleine Mahlzeiten zu jeder Zeit - Snacks for everytime

Schinken-Käse-Toast

mit feiner Salatgarnitur

Toasted sandwich with ham and cheese
garnished with salad

8,20

Steaktoast

von der Beiriedschnitte, medium mit Pommes
frites, Salatgarnitur und Kräuterbutter

Steak toast with sirloin steak, medium and
French fried potatoes, salad and herb butter

17,00

Bachwirtstoast

Hühnerbrustfilet mit Tomaten und Mozzarella
überbacken, mit Pommes frites und kleinem Salat

Bachwirt's toast - chicken breast fillet with
tomatoes and mozzarella au gratin, served with
French fried potatoes and small mixed salad

14,50

Grillwürstl

mit Pommes frites, Ketchup und Majo

Grilled sausage with French fried potatoes,
tomato ketchup and mayonnaise

8,50

Auf Vorbestellung ab 2 Personen

By advance order for 2 persons or more

Spare ribs

mit Potato Wedges, dazu gemischter Salat

Spare ribs with potato wedges,
served with mixed salad

17,00

Ofenfrische Schweinshaxe

mit Semmelknödel und Sauerkraut

Oven-fresh leg of pork with bread dumpling
and sauerkraut

17,00

Für unsere kleinen Gäste - For our little guests

Winnetou

kleines Wienerschnitzel mit Pommes frites
Winnetou - small Wiener Schnitzel with French
fried potatoes

7.00

Sponge Bob

kleine Portion Spaghetti mit Tomatensauce
Sponge Bob - small portion of spaghetti with
tomato sauce

4.00

Pocahontas

4 Stk. Hühnernuggets mit Pommes frites
Pocahontas - 4 pcs. of chicken nuggets with
French fried potatoes

5.50

Strubelpeter

kleine Portion Spaghetti Bolognese
Strubelpeter - small portion of spaghetti
bolognese

5.50

Robin Hood

ein Stück Grillwürstl mit Pommes frites
Robin Hood - one grilled sausage with French
fried potatoes

5.20

Zum Dessert empfehlen wir - For dessert we recommend

Wiener Apfelstrudel

mit warmer Vanillesauce

Viennese apple strudel with warm vanilla sauce

4.80

.....

Topfenstrudel

mit warmer Vanillesauce

Cheese strudel with warm vanilla sauce

5.20

.....

Kaiserschmarren „Alt Wien“

mit Zwetschkenröster oder Apfelmus, Wartezeit

Kaiserschmarren „Old Vienna“ omelet cut up
into pieces with stewed plums or stewed apples

11.00

.....

Eispalatschinke „Alaska“

mit Vanilleeis und Schokosauce

Pancake „Alaska“ filled with ice-cream with
vanilla ice-cream and chocolate sauce

6.50

.....

Mohr im Hemd

mit Vanilleeis, Schokosauce und Sahne

Mohr im Hemd - chocolate cake with vanilla
ice-cream, chocolate sauce and whipped cream

5.20