



ALPEN APPARTEMENTS ZAUCHENSEE

URLAUBEN ... in idyllischer Lage, mitten in den Salzburger Bergen für aktive Ferientage.

Die Alpen Appartements ladent Sie zu erholsamen und naturverbundenen Urlaubstagen im Sommer sowie zu sportlichen Tagen im Winter ein. Genießen Sie eine abwechslungsreiche Urlaubszeit mit Ihrer Familie, Freunden oder nur zu zweit!

URLAUBEN IM WOHLFÜHL-APPARTEMENTHAUS ZUR SELBSTVERSORGUNG...

- 21 Suiten in für 2 bis 8 Personen alle mit Infratrotkabine
- Empfangshalle mit Aufzug • Aufenthaltsraum mit TV und Barstüberl • Gemeinschaftsküche, Kaffee-Getränkeautomat • Kinderspielecke • Kostenlos W-Lan • Abschließbare Skispints mit Schuhwärmer • Gratis Parkplätze im Freien und vieles mehr

WOHNEN IN IHRER URLAUBSSUITE...

- Boxspringbetten und Schlafsofas • Kochnische komplett ausgestattet mit E-Herd, Backofen, Geschirrspüler, Mikrowelle, Kühlschrank, Kaffeemaschine und Wasserkocher, Geschirr, Gläser, Besteck...
- Bettwäsche, Handtücher, Geschirrtücher • Infrarotkabine • Zimmersafe
- Badezimmer mit Dusche und Badewanne • Balkon oder Terasse

www.alpen-appartements.at

info@alpen-appartements.at



UNS GIBT'S AUCH IN WIEN...

Familie Schneider führt in Wien ein Heurigen Lokal mit traumhaftem Gastgarten in direkter Nähe vom Schloss Schönbrunn. Auch für erholsame Übernachtungen ist gesorgt: gemütliche Hotelzimmer im Wiener Stil, große, komfortable Appartements und neue Suiten. Für Nachtschwärmer gibt es auch noch die Schneider Gössls Sektbar, nur wenige Meter vom Heurigen entfernt.

Heuriger Schneider Gössl
Familie Schneider-Gössl
Firmiangasse 9-11, 1130 Wien



HEURIGER SCHNEIDER GÖSSL

Tel. +43 (01) 877 61 09
www.schneider-goessl.at
office@schneider-goessl.at



Pizzakarte

Markterwirt · Fam. Schneider · Marktplatz 2 · 5541 Altenmarkt · Tel. +43 6452 5420 · www.markterwirt.at

„Griaß di“ im Gwölbl - beim Moakei, dem Alpenbierwirt



Hausgemachte und nach Ihrem Geschmack belegt - genießen Sie frische Pizza aus dem Steinofen!

Gwölbl - Moakei's Pizzeria!

Hausgemachte Pizzaspezialitäten.



Genießen Sie gemütliche Stunden bei unseren hausgemachten Pizzen und heimischen Schmankerl und lassen Sie sich von verschiedenen Weinen und Bierspezialitäten bei uns im Gwölbl im Markterwirt verwöhnen.

Lieber Gast!

Auf Seite 7 finden Sie die Erklärung zu den Allergenkennzeichen, welche bei jedem Gericht in Buchstaben vermerkt sind

Ihre Familie Schneider

Wir sind stolz darauf
Genuss Wirt und geprüfter
AMA-Betrieb zu sein.



Produkte der Genussregion:

Gemüse aus der Genussregion Wals-er Gemüseland – (Schwaighofer Wals-Siezenheim).

Steirisches Kürbiskernöl und Steirerkren (AGM Großmarkt Altenmarkt).

Regionale Produkte mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet:

- Rind und Kalb: Johann Rathgeber, Pischelsdorf, Fleisch- & Wurstwaren Ladinger, Radstadt
- Schwein: Fleisch- und Wurstwaren Ladinger, Radstadt

- Milch und Milchprodukte: aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel
- Eier (Bodenhaltung): Johann Frank, Saalfelden
- Eier (Freilandhaltung): Franz Baumgarner, Haag
- Erdäpfel, Gemüse und Obst der Saison: aus heimischer Landwirtschaft vom Gemüsehandel Schwaighofer, Wals-Siezenheim
- Wild: aus Eigenjagd v. Lungau
- Fisch: aus heimischen Gewässern

Keine getrennten Rechnungen!

Liebe Gäste!

Um Missverständnisse bei Reklamationen vorbeugen zu können, bitten wir Sie sich gleich an unsere Servicemitarbeiter zu wenden.

Das kühle Blonde traditionell oder mit Geschmack von der Salzburger Privatbrauerei Stiegl, das „Bier mit der roten Stiege“.

In unseren Bieren & Bierspezialitäten sind Gluten und Sulfite enthalten.

Gerne zeigen Ihnen unsere Servicemitarbeiter auch die Flaschenetiketten zum Nachlesen der verschiedenen Geschmäcker in den diversen Bieren.

	 Stiegl-Goldbräu Mild gehopft, goldgelb in der Farbe. 12° Stammwürze, 4,9% vol. Alk.	 Stiegl-Pils Elegantes, schlankes, spritziges Pils. 11,6° Stammwürze, 4,9% vol. Alk.	 Paracelsus Zwickl Naturtrübe Salzburger Bierspezialität. 12° Stammwürze, 5,1% vol. Alk.
	 Stiegl-Weisse Klassische Weißbierspezialität. 12° Stammwürze, 5,1% vol. Alk.	 Stiegl-Radler Erfrischender Durstlöcher 1/2 aus Stiegl-Goldbräu und Kracherl.	Braukunst auf höchster Stufe www.stiegl.at

Bier vom Fass

Stiegl-Goldbräu	
Lady Pfiff.....	0,125 l.....1,60
Pfiff.....	0,2 l.....2,70
Seiterl.....	0,3 l.....3,30
Halbe.....	0,5 l.....4,00
1 Liter Maß.....	8,00

Stiegl-Grapefruit-Radler	
.....	0,3 l.....3,30
.....	0,5 l.....4,00



Stiegl Fass am Holzbock serviert

5 Liter Fass
EUR 29,90



Flaschenbiere

Nur bei uns!

Franziskaner Weizen hell.....	0,5 l.....4,30
Franziskaner Weizen dunkel.....	0,5 l.....4,30
Königs Ludwig dunkles Bier.....	0,5 l.....4,30
Stiegl Sport-Weisse alkoholfrei.....	0,5 l.....4,30
Stiegl Frei Bier alkoholfrei.....	0,3 l.....3,30
Hacker-Pschorr Münchner Kellerbier mit Bügelverschluss.....	0,5 l.....4,90
Pinzga Zwickl.....	0,5 l.....4,40
Craft beer aus dem Pinzgau	
Pinzga Weizen.....	0,5 l.....4,40
Craft beer aus dem Pinzgau	
Pinzga „Pale Ale“.....	0,3l.....3,90
Stiegl Columbus.....	0,3 l.....3,90
Pale Ale	
Murauer Black Hill.....	0,3 l.....3,90
Stiegl Bockbier.....	0,3 l.....4,40

Stiegl-Hausbier

Wildshuter Sortenspiel 0,7l.....12,50
Diese hell-honigfarbene, obergärige Spezialität wird aus feinstem „Wildshuter Urgetreide“ gebraut, woraus ein ausgewogen vollmundiges und mildes Bier entsteht. Frische hefeblumige Noten, gepaart mit den Aromen vom Mühlviertler Aromahopfen schmeicheln so mancher Nase. Samtig weich auf der Zunge und harmonisch im Ausklang hinterlässt das „Wildshuter Sortenspiel“ einen bleibenden Eindruck.

Männerschokolade 0,7 l.....12,50
Duftet herrlich nach Schokolade und Mokka. Eine Komposition aus verschiedenen Malzsorten und feinstem Schwarzafer verleihen dieser anmutigen Bierkreation seinen unwiderstehlichen Charakter. Gehaltvoll, komplex und geschmeidig sorgt das Bier für einen langen und intensiven Abgang.

Gmahde Wiesn 0,7l.....12,50
Die „Wildshuter Gmahde Wiesn“ ist eine gewagte, aber gelungene Komposition aus verschiedensten Malzsorten, Kräutern und Hopfen. In der Nase vernimmt man unweigerlich den Duft von frischen Wiesenkrautern, Zitrus und Getreide.

Hausbier von Stiegl

TIPP: Monatliche Sonderedition in der 0,7l Flasche
EUR 12,50



Einzigartig im Pongau!

Fleisch aus der Region, Fisch aus dem hauseigenen Zauchensee & süße Verführungen.

Hauptspeisen

Goldgelb gebackenes Wiener Schnitzel Vom Schwein.....	12,20
Vom Huhn.....	13,20
Mit Preiselbeeren, Zitrone & Petersilienkartoffeln	A/C/G
Cordon bleu knusprig gebacken Vom Schwein.....	13,80
Vom Huhn.....	14,90
Mit Preiselbeeren, Zitrone & Petersilienkartoffeln	A/C/G/F/M
Grillteller (Schwein, Rind und Huhn).....	15,90
Mit Pommes Frites, Gemüse und Natursauce	G/A/L/M
Rumpsteak vom Alm Ochsen Mit Kräuterbutter, Süsskartoffelsticks.....	220 gr.....24,50
& Grillgemüse.....	190 gr.....20,90
	F/O/M/L/G
„Steak Burger“ (reines Rindfleisch).....	14,90
Mit Salatblatt, Zwiebelringen, Tomatenscheiben, gebratenem Speck, Cocktailsauce und Pommes	
	A/F/G/N/P/C
Pfeffersteak vom Alm Ochsen Mit Wintergemüse & Röstinchen.....	220 gr.....28,70
	190 gr.....24,90
	A/G/M/L/C/O

Süßes aus Omas Zeiten

Moakei's Kaiserschmarrn.....	9,50
Kleine Portion.....	8,50
Mit Rosinen, Zwetschkenröster oder Apfelmus (Wartezeit jeweils ca. 25 Minuten)	O/A/L/G/N/H/E
Schokokuchen.....	5,60
Mit Vanilleschaum & Schokoladensauce	G/A/C/H/F
Hausgemachtes Schokomousse.....	6,20
Mit Apfelragout	G/O
2 Stk. gefüllte Palatschinken.....	4,90
Mit Marillen-, Erdbeer-, Ribisel- Preiselbeermarmelade oder Schokosauce	A/C/G
Eispalatschinken.....	6,00
Mit Vanilleeis & Schokoladensauce	A/C/G
Käsevariation.....	11,50
Mit Nüssen & frischem Obst fein garniert	G

Fischgerichte

Spezialitäten des Hauses
Original Zauchensee Wildforellen
„NUR BEI UNS“



„Müllerin Art“

Forelle.....	14,90
Saibling oder Bachforelle.....	15,90
Mit Knoblauch-, Mandel- oder Kräuterbutter. Dazu servieren wir Petersilienkartoffeln & Salat. Ca. 25 Minuten Wartezeit	G/A/H/O
Gebratenes Bachforellenfilet.....	16,20
Mit Grillgemüse, Wedges & Kräuterrahm	G/M/L/F
Gebratenes Saiblingsfilet.....	16,90
Mit Kürbisrisotto, Brokkoli & Safranbutter	G/M/L/A/C
Gebratenes Lachsforellenfilet.....	16,20
Mit rote Rübenrisotto, Broccoli & Kräuterbutter	G/M/L/O
„Fisch-Grillteller“.....	22,90
Drei verschiedene Fischfiletstücke, Knoblauchgarnele. Dazu arabischer Couscous, Wintergemüse & Safranbutter	L/M/A/G
Markterwirts Fischplatte für 2 Personen.....	43,80
Verschiedene Fische der Region mit Wintergemüse, Petersilienkartoffeln, Couscous, 2 verschiedenen Saucen & grüner Salat	D/B/A/O/M/L

Lieber Gast!

Allergeninformation gemäß Codex Empfehlung

glutenhaltiges Getreide - A	Krebstiere - B
Ei - C	Fisch - D
Erdnuss - E	Soja - F
Milch oder Laktose - G	Schalenfrüchte - H
Sellerie - L	Senf - M
Sesam - N	Sulfite - O
Lupinen - P	Weichtiere - R

Wäs zum Schöpfen aus dem Suppentopf, zum Essen anfangen und wäs zum G'sund bleim!



Herzlich Willkommen in
unserer Pizzeria im Gwöbl



Vorspeisen

Beef Tartar vom Black Angusfilet.....18,90
Mit Feldsalat und Knoblauchbrot A/G/L/M/D/F/O

Carpaccio vom Black Angusfilet.....12,20
Mit Balsamicovinaigrette, Rucola &
geriebenen Parmesan G/O/M

Carpaccio vom Hirschkalb.....11,50
Mit Himbeervinaigrette, eingelegte Eierschwammerl,
Rucola & Parmesanspähne G/O/M

Tartar vom geräucherten Bachforellenfilet.....11,20
Mit Feldsalat D/G/M/O

Lust auf Salat?

Gemischte Salatschüssel.....6,80
Gemischter Salatteller.....4,50
G/M/L/O

Fischsalat.....11,20
Mit gebratenem Lachsforellenfilet & Joghurtdressing
D/G/O/ML

„Moakei's Salatschüssel“9,50
Knackiger Salat mit Hausdressing, dazu feinen
Bauernspeck & frische Ziegenkäseballchen O/G/M/L

Zauchenseesalat.....10,70
Geräucherter Alpenlachs auf buntem
Blattsalat mit Oberskren & Zwiebelringen D/O/G/M/L

„Steirersalat“9,90
Gemischter Salat mit gebratenem Speck, Bratkartoffeln,
Käferbohnen & Kürbiskernöl O/M/L

„Backhendelsalat“10,70
Gemischter Salat mit gebackenen Hühnerstreifen,
Kürbiskernen & Kürbiskernöl G/L/M/O/C/A

„Salat Diana“12,90
Rosa gebratene Flugentenbrust mit eingelegten
Birnenpalten auf winterlicher Salatvariation O/M/L

Portion Kernöl extra.....1,50

Keine getrennten Rechnungen.

Moakei's Suppen

Hausgemachte Rinderbouillion.....3,90
Mit einer Einlage Ihrer Wahl: Kräuterfritatten,
Suppennudeln oder Kaspressknödel A/C/L/G

Hausgemachte Rinderbouillion.....4,20
Mit gebackenem Kalbsleberknödel A/C/L/G

Hausgemachte Ingwer-Kürbissuppe L/O
Mit Kernöl & Kürbiskernen
Als Hauptspeise.....4,90
Als Vorspeise.....3,90

Kartoffel-Steinpilzsuppe G/L/O/A
Mit Croutons
Als Hauptspeise.....4,50
Als Vorspeise.....3,90

Chef's Gamssuppenteller L/O/G/A.....5,90
Mit Lungauer Gamsfleisch, frischen Gemüsestreifen, Sup-
pennudeln & Schwarzbrotstreifen

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Gebäck A/L/O
Als Hauptspeise.....6,20
Als Vorspeise.....5,20

Moakei's Vitalküche

„Pongauer Kasnockn“9,50
Hausgemacht & unübertroffen! Mit Bierkas würzig vollendet
mit Röstzwiebeln verfeinert, dazu grüner Salat A/C/G

Ofen-Kartoffel
Mit Wokgemüse9,50
Mit gebratenen Hühnerstreifen & Wokgemüse.....10,90
Dazu servieren wir Kräuterrahm G/M/L/F/A

Hausgemachte Spinatknödel.....9,50
Mit Ziegenkäsefüllung dazu servieren wir Wintergemüse,
Salzkartoffeln & Kräuterdip A/C/G/M/L

„Moakei's Nudeltaschen“.....9,20
Mit Frischkäsefüllung, dazu frischer Rucola & Parmesan G/C/A

Butterspaghetti A/G/L/C/O
Mit hausgemachtem Tomatenragout (Pomodoro).....8,30
Mit feinem Gemüsefleischsugo (Bolognese)8,60

„Spaghetti Olio“(scharf).....9,50
Mit Pfefferoni & Jalapenos, dazu frischer Parmesan und Rucola
L/O/A/G

Wählen Sie aus dem großen Angebot an alkoholfreien Getränken, sowie ausgesuchten Weinen und fruchtigen Schnäpsen.

Frisches

Sodawasser.....0,25 l1,20
Mineralwasser0,35 l2,50
Mineralwasser
mit Zitrone.....0,35 l2,70
Mineralwasser0,70 l4,90
Almdudler0,35 l2,80
Tonic Water.....0,20 l2,80
Bitter Lemon0,20 l2,80
Ginger Ale0,20 l2,80
Fruchtsäfte.....0,20 l2,80
Erdbeere, Marille, Mango,
Multivitamin, Orange
Johannisbeersaft.....0,20 l2,80
Johannisbeersaft
gespritzt0,50 l4,00
Ice Tea Pfirsich
oder Zitrone0,33 l2,80
Red Bull0,20 l3,40
Coca Cola light0,33 l3,10

Coca Cola, Spezi, Zitronenlimonade,
Orangenlimonade0,25 l2,80
.....0,5 l5,20
Schwässer(still).....0,50 l1,90
Himbeersoda0,50 l2,70
Apfelsaft0,25 l2,80
Apfelsaft gespritzt0,25 l1,90
Hollersirup
mit Soda.....0,50 l2,60

✦ In unseren Weinen sind Sulfite
enthalten.

✦ Unsere heißen Schokoladen ent-
halten Lupine.

✦ Fragen Sie auch nach den
Flaschenetiketten um sich über
diverse Inhaltsstoffe der ver-
schiedenen Getränke zu informie-
ren.

Unser Wasser ist kostenlos bei ei-
ner Konsumation weiterer Geträn-
ke. Falls Sie nur Wasser trinken
möchten verrechnen wir für die
Serviceleistung Euro 1,00 pro Glas
und Euro 2,50 pro Karaffe.

Aperitif

1 Glas Zauchenseeperle
Sekt mit Holundersaft.....3,80
Campari Soda/Orange4 cl4,20
Aperol gespritzt.....1/4 l3,80
Hugo1/4 l4,20
Grape Rosè.....1/4 l3,80
Lillet Wild Berry1/4 l4,20

Offene Rotweine

Chianti1/8 l2,60
Zweigelt1/8 l2,60
Rotwein
gespritzt1/4 l3,30
Rotwein
gespritzt süß1/4 l3,40
Lambrusco Rosso1/4 l3,10

Offene Weißweine

Grüner Veltliner.....1/8 l2,60
Weißwein
gespritzt1/4 l3,20
Weißwein
gespritzt süß1/4 l3,40

Weitere Weine finden Sie in
unserer Weinkarte!



Sekt/ Prosecco

1 Glas Martini Asti3,60
1 Flasche
Martini Asti0,7 l19,90
1 Glas Prosecco0,1 l3,80
1 Flasche Prosecco0,7 l19,90

Schnäpse

Obstler.....2 cl2,50
Marillenschnaps.....2 cl2,70
Birnschnaps.....2 cl2,70
Vogelbeerschnaps.....2 cl4,60
Zirbenschaps.....2 cl2,50
Grappa.....2 cl2,80

Weitere Edelbrände finden
Sie in unserer Schnapskarte!

Kaffee & mehr

Verlängerter2,70
Kleiner Brauner2,40
Großer Brauner3,30

Long Drinks

Wiskey Cola4,00
Bacardi Cola/Orange.....4,00
Malibu Orange4,00
Vodka rot oder weiß
Cola/Orange.....4,00
Vodka/Wiskey Energie4,50
Tequila Gold/Silber3,00
Captain Cola.....4,00
Baileys.....3,00
Gin Tonic.....4,50
Klopfer.....2,20
Jägermeister3,00



Pizzakarte

Pizzabrot	Pizzateig mit Knoblauch & Oregano	A/G.....	4,20
Margherita	Tomaten & Käse	A/G.....	7,00
Salami	Tomaten, Käse, Salami & Oregano	A/G.....	8,30
Roma	Tomaten, Käse, Schinken & Champignons	A/G/F/M.....	8,70
Quattro Stagione	Tomaten, Käse, Champignons, Schinken, Salami, Pfefferoni, Artischocken & Oregano	A/G/F/M/O.....	9,60
Diavolo	Tomaten, Käse, Salami & scharfe Pfefferoni...(scharf) Sind Sie mutig? Wahlweise auch extra scharf!	A/G/O.....	9,20
Tonno	Tomaten, Käse, Thunfisch, Knoblauch & Zwiebel	A/G/D.....	9,50
Spinaci	Tomaten, Käse, Spinat, Schafskäse, Oliven & Oregano	A/G.....	9,00
Capricciosa	Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Oliven Artischocken, Pfefferoni & Oregano	A/G/F/O.....	9,00
Formaggi	Tomaten & vier verschiedene Käsesorten	A/G.....	9,90
Siciliana	Tomaten, Käse, Sardellen, Oliven, Zwiebel, Oregano & Kapern	A/G/D.....	9,50
Calzone	Pizzatasche gefüllt mit Tomaten, Käse, Champignons, Schinken & Artischocken	A/G/F/M/O.....	9,60
Vegetarier	Tomaten, Käse & frisches Gemüse	A/G.....	9,20
Caprese	Frische Tomaten, Mozzarella, Rucola & Oregano	A/G.....	9,30
Hawaii	Tomaten, Käse, Schinken, Ananas & Oregano	A/G/F/M.....	9,20
Caruso	Tomaten, Käse, Speck, Schinken, Schafskäse, Mais, Knoblauch & Oregano	A/G/F/M.....	9,50
Roberto's Speciale	Käse, Salami, frische Tomaten, Parmesan, Oliven & Rucola	A/G.....	9,60
Pizza Gwölbl	Tomaten, Käse, Speck, Zwiebel, Spiegelei & Oregano	A/G.....	9,60



Pizzakarte

Biscaro	Tomaten, Käse, Salami, Schinken, Champignons & Oregano	A/G/F/M.....	8,90
„Rustica“	Tomaten, Käse, Salami, Paprika, Zwiebel, Speck, Mais & Oregano	A/G.....	9,60
Cardinale	Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Pfefferoni & Ei	A/G/F/M/O.....	8,90
Bologna	Bolognese (Fleischausatz) & Käse	A/G/O/M/L.....	8,00
Francesco	Tomaten, Käse, Speck, Knoblauch, Zwiebel, frische Tomaten & Paprika	A/G.....	9,20
Mexicana	Tomaten, Käse, Speck, Salami, Mais & Bohnen	A/G.....	9,20
Kinderpizza	Tomaten, Käse, Frankfurter Würstel & Mayonaise	A/G.....	5,50

Unsere Spezialpizzen

Pizza Frutti di Mare	Tomaten, Käse, Knoblauch & Meeresfrüchte	A/G.....	11,50
Pizza Gamberi	Tomaten, Käse, Knoblauch & Garnelen	A/G.....	12,90
Pizza Parma	Tomaten, Käse, Mozzarella, Parmaschinken & Rucola	A/G.....	10,50
Pizza Hirsch	Tomaten, Käse, Hirschroschinken & Rucola	A/G.....	12,50
Pizza Reh	Tomaten, Käse, Rehschinken & Rucola	A/G.....	12,50

Pizza Halb-Halb
Bei Halb-Halbbestellung einer großen Pizza werden 0,50 Euro Aufschlag auf die teurere Pizza verrechnet.

Von 15.00 Uhr bis 23.00 Uhr auch zum Mitnehmen!
Pizza Hotline: +43 6452 5420
Gerne servieren wir auch kleine Pizzen (Abzug Euro 2,00).

