



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 Infratrotkabinen
- Empfangshalle mit Aufzug • Aufenthaltsraum mit TV und Barstüberl • Gemeinschaftsküche, Kaffee-Getränkeautomat • Kinderspielecke • Kostenlos W-Lan • Abschließbare Skispint 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 • Infrarotkabinen • 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



NACHMITTAGS- KARTE



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

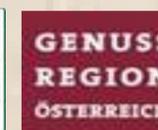
„Griaß di“ im Gasthaus Markterwirt - Moakei dem Alpenbierewirt



Heimische Schmankerl und Bierspezialitäten aus Salzburg

Wir laden Sie ein gemütliche Stunden im Gasthaus Markterwirt zu verbringen. Genießen Sie traditionelle Schmankerl oder ein kühles Bier auf der Sommerterrasse, in den schönen alten Räumlichkeiten oder in der Moakei's Bierbar.

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



Produkte der Genussregion:

Gemüse aus der Genussregion Walsertal – (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 Baumgartner, Haag
- Erdäpfel, Gemüse und Obst der Saison: aus heimischer Landwirtschaft vom Gemüsehandel Schwaighofer, Wals-Siezenheim
- Wild: aus Eigenjagd v. Lungau
- Fisch: aus heimischen Gewässern



Lieber Gast!

Auf Seite 5 finden Sie die Erklärung zu den Allergenkennzeichen, welche bei jedem Gericht in Buchstaben vermerkt sind

Ihre Familie Schneider

Mittagstisch

Werktags von 11.30 bis 13.30 Uhr
Suppe oder Salat & Hauptgang

EUR 7,90

Wochen Spezialitäten Seite 7

Liebe Gäste!

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

Keine getrennten Rechnungen.



Bierspezialitäten

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.....1,50
Pfiff.....	0.2 l..... 2,50
Seiterl.....	0.3 l..... 3,20
Halbe.....	0.5 l..... 3,90
1 Liter Maß	7,80

Stiegl-Paracelsus Zwickl	
Pfiff.....	0.2 l..... 2,50
Seiterl.....	0.3 l..... 3,40
Halbe.....	0.5 l..... 4,20
1 Liter Maß	8,40

Stiegl-Radler.....	0.3 l..... 3,20
Stiegl-Radler.....	0.5 l..... 3,90
Stiegl-Weisse mit Cola.....	0.5 l..... 4,30

Stiegl-Weisse Weizenbier	
Lady Pfiff.....	0.125 l.....1,50
Seiterl.....	0.3 l..... 3,40
Halbe.....	0.5 l..... 4,20
3 Liter im Glas	19,90

Stiegl Fass am Holzbock serviert

5 Liter Fass
EUR 29,90



Flaschenbiere

Nur bei uns!

Monats-Hausbier von Stiegl..... 0.7 l..... 12,50

Franziskaner Weizen hell 0.5 l..... 4,20

Franziskaner Weizen dunkel..... 0.5 l..... 4,20

Königs Ludwig dunkles Bier 0.5 l..... 4,20

Stiegl Sport-Weisse alkoholfrei 0.5 l..... 4,20

Stiegl Frei Bier alkoholfrei 0.3 l..... 3,20

Hacker-Pschorr Münchner Kellerbier mit Bügelverschluss 0.5 l..... 4,80

Pinzga Zwickl 0.5 l..... 4,20 Craft beer aus dem Pinzgau

Pinzga Weizen 0.5 l..... 4,20 Craft beer aus dem Pinzgau

Stiegl Columbus..... 0,3 l..... 3,80

Stiegl Bockbier 0,3 l..... 4,20

Jahrgangsbiere limitiert

IPU Stiegl 2012	0.7 l.....48,00
Sonnenkönig 2013.....	0.7 l.....38,00
Ferdinand 2014	0.7 l.....32,00
Sonnenkönig II 15.....	0.7 l.....32,00

Stiegl Bier mit Geschmack

Preiselbeer-, Hollerlikör, Kirschrum

Goldbräu	oder	Weisse
0,3 l.....3,80		0,3l.....4,00

Flaschenbiere die nach mehr schmecken - die muss man probiert haben!

Hell:
Brewdog „Punk IPA“ Schottland 5,6%..... 0,33 l..... 4,80

Sierra Nevada „Pale Ale“ USA 5,6% 0.35 l..... 4,80

Duchessa Birra Italien 5,8% 0.33 l..... 4,80

Dunkel:
Roundhouse kick „Crew Republic“ München 9,2%..... 0.33 l..... 4,80

Barney Flats „Oatmeal Stout“ Californien 5,8% 0.35 l..... 4,80

Guinness Irland 4,1%..... 0.33 l..... 4,80



Alle Preise inkl. MwSt. und in Euro

www.markterwirt.at



Wochenprogramm & Shop

Wieviele Tage hat die Woche? Nicht genug um das ganze Angebot vom Alpenbierwirt richtig auszukosten und zu erleben ...



Montag Schnitzel-Tag

Genießen Sie Schnitzel in verschiedenen Variationen. Vom altbekanntesten Wiener Schnitzel bis zum „spezial Teufelschnitzel“ mit Jalapeno-Sauce. Es ist für jeden etwas dabei!



Freitag Ripperl-Tag

Herzhafte Ripperl serviert mit verschiedenen Beilagen und pikanten Saucen.



Samstag Backhendl-Tag

Maisbackhendl mit verschiedenen Panaden:

Kürbiskern-Panade, Sesam-Panade, Cornflakes-Panade oder Sonnenblumenkern-Panade mit Wedges und Dips



Dienstag Gröstl-Tag

Lassen Sie sich verwöhnen von einem traditionell, herzhaften Gröstl - Im Pfandl serviert.



Mittwoch Wild-Tag

Es geht Wild her! Wildspezialitäten aus dem Salzburger Lungau werden köstlich für Sie zubereitet.



Donnerstag Steak-Tag

Genießen Sie nach Lust und Laune Steaks aller Arten.



Sonntag Familienspezial-Tag

Ihre ganze Familie kommt beim Moakei's Familienspezial auf ihre Kosten. Genießen Sie die Familienplatte für 2 Erwachsene und 2 Kinder.

Lieber Gast!

Auf Seite 5 finden Sie die Erklärung zu den Allergenkennzeichen, welche bei jedem Gericht in Buchstaben vermerkt sind

Ihre Familie Schneider

Wochenprogramm: Montag bis Donnerstag ab 17.00 Uhr, Freitag ab 18.00 Uhr

Samstag und Sonntag von 11.00 - 14.00 Uhr und ab 17.00 Uhr

Shop im Alpenbierwirt

Hier eine kleine Auswahl aus unserem Stiegl-Shop



Suppen, Salate & Snacks

Zum Schöpfen aus dem Suppentopf, zum Essen anfangen und wås zum G'sund bleim!

Tradition, Gemütlichkeit und schönes Ambiente
Herzlich Willkommen im Alpenbierwirt

Moakei's Suppen

Hausgemachte Rinderbouillion.....	3,90
<i>Mit einer Einlage Ihrer Wahl: Kräuterfritatten, Suppennudeln oder Kaspressknödel A/C/L/G</i>	
Hausgemachte Rinderbouillion.....	4,20
<i>Mit gebackenem Leberknödel A/C/L/G</i>	
Ingwer-Kürbissuppe L/O	
<i>Mit Kernöl & Kürbiskernen</i>	
<i>Als Hauptspeise</i>	4,90
<i>Als Vorspeise</i>	3,90
Kartoffel-Steinpilzsuppe G/L/O	
<i>Mit Schwarzbrotstreifen</i>	
<i>Als Hauptspeise</i>	4,50
<i>Als Vorspeise</i>	3,90
Würstelsuppe mit Frankfurter.....	6,50
<i>A/C/M/G</i>	

Für den kleinen Hunger

Moakei's Jausenbrett'l.....	9,90
<i>Heimischer Bauernspeck, geräucherter Beinschinken, Wildwurst, Pinzgauer Bierkas und Gauda, fein garniert mit frischem Steirerkren und Senf M/O/G</i>	
Frankfurter Würstl	4,20
<i>Dazu servieren wir Steirer Kren & Senf. Extra für Sie vom Ladinger Metzger aus Radstadt gemacht M/O</i>	
Kalter Schweinebraten	8,20
<i>Am Holzbrett serviert, mit Senf, Steirer Kren & Brot M/O</i>	
Essigwurst	6,50
<i>Feine Extrawurst mit Zwiebelringen & Essig-Öl mariniert O</i>	
Schinken-Käse Toast	5,90
<i>mit Salatgarnitur A/F/M/G/C/O</i>	
Bauerntoast	7,20
<i>Mit gebratenem Speck, Spiegelei und Salatbouquet A/G/C/O/M/F</i>	

Lust auf Salat?

Grüner Salatteller.....	4,00
Gemischte Salatschüssel.....	6,80
Gemischter Salatteller.....	4,50
<i>G/M/L/O</i>	
Fischsalat.....	10,90
<i>Mit gebratenem Lachsforellenfilet & Joghurt dressing D/G/O/M/L</i>	
„Moakei's Salatschüssl“	9,20
<i>Knackiger Salat mit Hausdressing, dazu feinen Bauernspeck & frische Ziegenkäseballchen O/G/M/L</i>	
Zauchenseesalat.....	10,70
<i>Geräucherter Alpenlachs auf buntem Blattsalat mit Oberskren & Zwiebelringen D/O/G/M/L</i>	
„Steirersalat“	9,20
<i>Gemischter Salat mit gebratenem Speck, Bratkartoffeln, Käferbohnen & Kürbiskernöl O/M/L</i>	
„Fitnesssalat“	9,90
<i>Gebratenes Hühnerfilet vom Maishendl auf gemischtem Salat mit Kürbiskernen, Kernöl & Joghurt dressing G/L/M/O</i>	
Portion Kernöl extra.....	1,50



Keine getrennten Rechnungen!

Vitalküche, Hauptspeisen & Süßes

Was Gesundes, Fleischiges aus der Region, Wild aus dem Lungauer Wald und Süßes aus Omas Zeiten.

Moakei's Vitalküche

„Pongauer Kasnockn“	9,20
<i>Hausgemacht & unübertroffen! Mit Bierkas würzig vollendet mit Röstzwiebeln verfeinert, dazu grüner Salat A/C/G</i>	
Ofen-Kartoffel	
<i>Mit Wokgemüse</i>	
	8,90
<i>Mit gebratenen Hühnerstreifen & Wokgemüse</i>	
	10,20
<i>Dazu servieren wir Kräuterrahm G/M/L/F/A</i>	
Hausgemachte Spinatknödel.....	9,20
<i>Mit Ziegenkäsefüllung dazu servieren wir Wintergemüse, Salzkartoffeln & Kräuterdip A/C/G/M/L</i>	
„Moakei's Nudeltaschen.....	8,90
<i>Mit Frischkäsefüllung, dazu frischer Rucola & Parmesan G/C/A</i>	
Butterspaghetti A/G/L/C/O	
<i>Mit hausgemachtem Tomatenragout (Pomodoro)</i>	
	8,20
<i>Mit feinem Gemüsefleischsugo (Bolognese)</i>	
	8,50
Geschmorter Paprika.....(Vegan).....	8,50
<i>Mit Couscousfülle, dazu Tomatenragout & Salzkartoffeln L/O</i>	
„Penne Brokkoli“	8,20
<i>Pennennudeln mit Brokkolisauce, dazu Rucola & frischer Parmesan A/G/L/O</i>	

Süßes aus Omas Zeiten

Schokokuchen.....	5,60
<i>Mit Vanilleschaum & Schokoladensauce G/A/C/H/F</i>	
Mohnnudeln.....	5,80
<i>In Butter geschwenkt mit Vanillesauce & Zucker G/C/A</i>	
Hausgemachtes Schokomousse.....	6,20
<i>Mit Apfelragout G/O</i>	
2 Stk. gefüllte Palatschinken.....	4,90
<i>Mit Marillen-, Erdbeer-, Ribisel- Preiselbeermarmelade oder Schokosauce A/C/G</i>	
Eispalatschinken	5,80
<i>mit Vanilleeis und Schokosauce A/C/G</i>	
Hausgemachter Topfen- oder Apfelstrudel.....	3,00
<i>Nach Wahl mit Vanillesauce.....</i>	
	3,80
<i>Mit Schlagobers.....</i>	
	3,50
<i>Mit Vanilleeis & Schlagobers.....</i>	
	4,50
<i>A/C/G/O</i>	

Hauptspeisen

Goldgelb gebackenes Wiener Schnitzel	
<i>Vom Schwein</i>	
	11,90
<i>Vom Huhn</i>	
	12,90
<i>Mit Preiselbeeren, Zitrone & Petersilienkartoffeln A/C/G</i>	
Cordon bleu knusprig gebacken	
<i>Vom Schwein.....</i>	
	13,50
<i>Vom Huhn.....</i>	
	14,90
<i>Mit Preiselbeeren, Zitrone & Petersilienkartoffeln A/C/G/F/M</i>	
Ofenfrischer Pongauer Schweinebraten	11,50
<i>Mit Serviettenknödel, Kartoffeln & Bratensaft'l A/C/G</i>	
Grillteller (Schwein, Rind und Huhn).....	15,40
<i>Mit Pommes Frites, Gemüse & Natursauce G/A/L/M</i>	
Zwiebelrostbraten vom Almochsen.....	17,50
<i>Mit Speckbohnen und Röstinchen A/C/G/M/L/O</i>	
Wildragout vom Lungauer Hirsch.....	14,50
<i>Mit Kräuterspätzle & Birnenrotkraut L/M/O/A/G/C</i>	

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

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

Frisches

Sodawasser.....	0,25 l	1,20
Mineralwasser	0,35 l	2,50
Mineralwasser mit Zitrone.....	0,35 l	2,70
Mineralwasser	0,70 l	4,90
Almdudler	0,35 l	2,80
Tonic Water.....	0,20 l	2,80
Bitter Lemon	0,20 l	2,80
Ginger Ale	0,20 l	2,80
Fruchtsäfte.....	0,20 l	2,80
Erdbeere, Marille, Mango, Multivitamin, Orange		
Johannisbeersaft.....	0,25 l	2,80
Johannisbeersaft gespritzt	0,25 l	2,00
Ice Tea Pfirsich oder Zitrone	0,33 l	2,80
Red Bull	0,20 l	3,40
Coca Cola light	0,33 l	3,10
Coca Cola, Spezi, Zitronenlimonade, Orangenlimonade	0,25l	2,80
.....	0,5l	5,20
Himbeersoda	0,50 l	2,70
Apfelsaft	0,25 l	2,80
Apfelsaft gespritzt	0,25 l	1,90
Hollersirup mit Soda.....	0,50 l	2,60
Milch	0,25 l	1,70

Tee & Heißes

Tee.....		2,50
Schwarzer Tee, Kräutertee, Grüner Tee, Pfefferminztee, Hagebuttentee, Kamillentee, Früchtetee		
Glühwein	1/4 l	4,60
Jagatee.....	1/4 l	4,60
Heiße Zitrone	1/4 l	2,50

Unser Wasser ist kostenlos bei einer Konsumation weiterer Getränke. 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/Orange	4 cl	4,20
Aperol gespritzt.....	1/4 l	3,80
Hugo	1/4 l	4,20
Grape Rosè.....	1/4 l	3,80
Lillet Wild Berry.....	1/4 l	4,20

Offene Rotweine

Zweigelt.....	1/8 l	2,50
Rotwein gespritzt	1/4 l	3,10
Rotwein gespritzt süß.....	1/4 l	3,30

Offene Weißweine

Grüner Veltliner.....	1/8 l	2,50
Weißwein gespritzt	1/4 l	3,10
Weißwein gespritzt süß	1/4 l	3,30
Weißwein gespritzt mit Litschi, Kiwi, Melone, Veilchen, Grapefruit, Mango oder Ananas	1/4 l	3,70
„Jaga“ Spritzer mit Preiselbeerlikör	1/4 l	3,70

Weitere Weine finden Sie in unserer Weinkarte!

Sekt/ Prosecco

1 Glas Prosecco	0,1 l	3,80
1 Flasche Prosecco	0,7 l	19,90
1 Flasche Rosé.....	0,7 l	24,00
1 Flasche Schlumberger Sekt.....	0,7 l	32,00
1 Flasche Champagner Veuve Clicquot oder Moet Chandon	0,7 l	80,00



Schnäpse

Obstler.....	2 cl	2,50
Marillenschnaps.....	2 cl	2,70
Birnenschnaps	2 cl	2,70
Hollerschnaps angesetzt	2 cl	2,80
Angesetzter Kriecherl.....	2 cl	2,80
Vogelbeerschnaps	2 cl	4,60
Zirbenschnaps.....	2 cl	2,50
Grappa.....	2 cl	2,80

Weitere Edelbrände finden Sie in unserer Schnapskarte!

Kaffee & mehr

Verlängerter		2,70
Melange mit Milchschaum.....		3,10
Kleiner Brauner		2,40
Kleiner Macchiato		2,40
Kl. Espresso mit Milchschaum		
Großer Brauner		3,30
Großer Macchiato		3,30
Gr. Espresso mit Milchschaum		
Caffè Latte.....		3,30
Cappuccino		3,30
mit Milchschaum oder Schlagobers		
Kännchen Kaffee		4,50
Heiße Schokolade mit Milch & Schlagobers.....		3,00
Lumumba		4,90
Heiße Schokolade mit Milch, Rum und Schlag		
Irish Coffee		5,50
Espresso mit Irish Whiskey, braunem Zucker & Sahne		

In unseren Weinen sind Sulfite enthalten.

Unsere heißen Schokoladen enthalten Lupine.

Fragen Sie auch nach den Flaschenetiketten um sich über diverse Inhaltsstoffe der verschiedenen Getränke zu informieren.



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

In den Bieren & Bierspezialitäten sind Gluten und Sulfite enthalten.

Markterwirts spezielle Bierverkostungen

Stillen Sie das Bedürfnis nach Genuss mit unserer außergewöhnlichen Bierverkostung.

Serviert werden jeweils drei Sorten von Bier auf dem Holzbrett. Lassen Sie den zarten Biergeschmack auf der Zunge zergehen und ertasten Sie die feinen Geschmacksaromen.

In diesen schönen und gemütlichen Gemäuern schmeckt das Bier gleich „dreimal“ so gut.

Die Weizen Vielfalt

Stiegl-Weisse, Franziskaner Weizen & Pinzga Weizen

3 x Weizenbier 0,5 l 12,60



Das Dreier Gespann

Stiegl-Goldbräu, Stiegl-Paracelsus & Stiegl-Weisse

Jeweils ein Glas am Holzbrett

Dirndl 3 x Stiegl..... 0,125 l 4,90

Bua 3 x Stiegl..... 0,3 l 10,00

Großer Bua 3 x Stiegl..... 0,5 l 12,30



Internationale Bierverkostung

Helle Bierspezialitäten:

1x Brewdog „Punk IPA“ 0,33l

1x Sierra Nevada „Pale Ale“ 0,35l

1x Duchessa Birra 0,33l

..... 12,60

Dunkel Bierspezialitäten:

1x Roundhouse kick „Crew Republic“ 0,33l

1x Barney Flats „Oatmeal Stout“ 0,35l

1x Guinness 0,33l

..... 12,60

Bier einmal anders

Stiegl-Weisse oder Goldbräu mit Hollerlikör, Preiselbeerlikör & Kirsch-Rum

Jeweils ein Glas am Holzbrett

Dirndl Weizen Märzen 3 x Stiegl0,125 l6,30.....6,30

Bua 3 x Stiegl0,3 l12,00.....11,10

Großer Bua 3 x Stiegl0,5 l14,4013,50

