



Herzlich willkommen lieber Gast beim Bachwirt in Maria Alm

**Macht's ein bisschen 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 21.30 Uhr

**A warm welcome, dear guest, to Maria Alm's Bachwirt
Take some time for a break with us -
forgetting your „everyday rush an 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 lärmen, 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 mußt.

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 an 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.

Dorspeisen - Starters

Shrimpscocktail nach „Art des Hauses“ mit knusprigem Toast und Butter Our special scampi cocktail with crispy toast and butter	8.90
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	6.90
Tomaten-Mozzarella mit Balsamico-Vinaigrette, dazu frisches Gebäck Tomato and mozzarella with balsamic vinegar, fresh roll	7.50

Aus dem Suppentopf - From the stock pot

Rinderbouillon mit Nudeln oder Frittaten Bouillon with noodles or shredded pancake	3.90
Kaspressknödelsuppe 2 Stück Cheese dumpling soup 2 pieces	4.50
Hausgemachte Tomatensuppe mit Basilikumsahne-Häubchen Home-made tomato soup with basil cream	4.30
Salzburger Knoblauchsuppe mit Kräutercroutons Salzburg garlic soup with herb croutons	4.30
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Gebäck Home-made goulash soup with roll	4.80



Preise inkl. aller Steuern und Abgaben
All prices include any taxes and duties

Aus unserer Salatecke - From our salad corner

Bachwirtssalat mit Putenstreifen und Knoblauchbrot Salad „Bachwirt“ with slices of turkey and garlic bread	9.80
Backhendlsalat mit Knoblauchbrot Salad with fried chicken with garlic bread	9.80
Salatplatte mit gegrillten Garnelen dazu Knoblauchbrot Crisp leaf salad with grilled prawns, served with garlic bread	10.20
Pikante Spießchen von Schweinefiletspitzen, mit gemischten Salaten und frittierten Kartoffelspalten dazu Knoblauchbrot Spicy spits of loin of pork, on mixed leaf salad and fried potato slices, served with garlic bread	11.50
Gemischter Salat der Saison - Mixed salad of the season	4.20

Aus der Pünzgauer Kuchl - From the Pünzgau kitchen

Pünzgauer Kasnockn im Pfandl serviert mit Bergschnittlauch und gemischtem Blattsalat	11.50
Pünzgau cheese dumplings served in the pan with fresh chive from the mountains and mixed leaf salad	
Holzhackerspätzle im Pfandl serviert mit Speck, Bergschnittlauch und gemischtem Blattsalat	11.50
Woodcutter's spätzle served in the pan with bacon, fresh chive from the mountains and mixed leaf salad	
Wiener Blunz'n Gröstl im Pfandl serviert mit warmem Krautsalat	10.80
Viennese roasted blood sausage served in the pan with warm cabbage salad	

Preise inkl. aller Steuern und Abgaben
All prices include any taxes and duties

frisch aus der Pfanne - fresh pan - fried dishes

In Kürbiskern gebackene Hühnerbrüstchen

auf bunter Paprikacreme, Gemüse und Reis

13.20

Chicken breasts fried in pumpkin seeds

on coloured pimiento cream, vegetables and rice

Jägerschnitzel in feiner Schwammerlsauce

mit Butterspätzle

12.50

Escalope chasseur in tasty mushroom sauce with butter spätzle

frischer Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind

mit Kartoffeln und Speckbohnen

14.30

fresh steak with fried onions of local beef

with potatoes and beans and bacon

Traditionelles Wiener Schnitzel vom Schwein

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

11.50

Traditional Wiener Schnitzel of porc with parsley potatoes and cranberries

Cordon bleu vom Schwein, mit Pommes frites und Preiselbeeren

12.50

Cordon bleu of porc, with French fried potatoes and cranberries

„Bachwirts“ Schnitzel gefüllt

mit Champignons, Zwiebel und Speck, Petersilienkartoffeln

12.50

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

Geflügel-Wok mit Gemüsestreifen, Ingwer und Reis

11.50

Stir-fried chicken with vegetable slices, ginger and rice

Preise inkl. aller Steuern und Abgaben

All prices include any taxes and duties

Grillspezialitäten - Grilled specials

Feine Grillplatte mit dreierlei Fleisch, dazu gemischtes Sommergemüse und Pommes frites, Cocktailsauce und Kräuterbutter 16.50

Tasty grilled meats with three different kinds of meat, summer vegetables and French fried potatoes, cocktail sauce and herb butter

Putenschnitzel mit gebratenen Bananen, Currysauce, Reis und frischen Früchten 12.90

Turkey's shred with roasted bananas, curry sauce, rice and fresh fruits

Rumpsteak medium gebraten mit Kartoffelgebäck, Brokkoliröschen und Pfefferrahmsauce 18.50

Roast rump-steak medium with potatoes, broccoli florets and creamy pepper sauce

Holzfallersteak „Pinzgau“ vom Schweinerücken mit würziger Schwammerl-Specksauce, dazu Kartoffelkroketten und Speckbohnen 14.60

Woodcutter's steak „Pinzgau“ of loin of porc with tasty mushroom-bacon-sauce, potato croquettes and beans and bacon

„Bachwirts“ Hauspfandl mit Schwammerlsauce, Butterspätzle und grünem Salat 15.50

„Bachwirts“ Hauspfandl Grilled meat dish with mushroom sauce, butter Spätzle and green salad

Preise inkl. aller Steuern und Abgaben
All prices include any taxes and duties

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

Forellenfilet

auf Zitronen-Petersiliensauce, mit Gemüsereis

12.80

Trout fillet

on lemon-parsley sauce, served with vegetable rice

Zanderfilet vom Grill

auf Rieslingsauce, dazu Butterreis und Gemüsebouquet

15.50

Grilled fillet of pike-perch

on Riesling-wine sauce with buttered rice and mixed vegetables

Fischplatte „Bachwirt“

kulinarisches Erlebnis aus Süß- und Salzwasser, Petersilienkartoffeln
und Gemüsegarnitur

15.80

fish dish „Bachwirt“ a culinary experience from fresh and sea water,
parsley potatoes and mixed vegetables

Nudelgerichte - Pasta dishes

Spaghetti „aglio olio“ mit frischem Parmesan

7.00

Spaghetti „aglio olio“ with fresh Parmesan cheese

Pasta „a la Helmut“ mit Eierschwammerl,

Tomatenwürfel, frischen Kräutern in feiner Rahmsauce

8.90

Pasta „a la Helmut“ with chanterelles, tomato cubes, fresh herbs in tasty cream sauce

Spaghetti „Bolognaise“ mit frischem Parmesan

8.50

Spaghetti „Bolognese“ with fresh Parmesan cheese

Preise inkl. aller Steuern und Abgaben
All prices include any taxes and duties

Kleine Mahlzeiten zu jeder Zeit **Snacks for everytime**

Schinken-Käse-Toast mit feiner Salatgarnitur 6.20
Toasted sandwich with ham and cheese garnished with salad

Toast „Hawaii“ mit Schinken-Käse-Ananas und Salatgarnitur 7.20
Toast „Hawaii“ with ham, cheese, pineapple and garnished with salad

Steaktoast
von der Beiriedschnitte, medium mit Pommes frites,
Salatgarnitur und Kräuterbutter 14.00
Steak toast
with sirloin steak, medium and French fried potatoes, salad and herb butter

Grillwürstl
mit Pommes frites, Ketchup und Majo 6.20
Grilled sausage with French fried potatoes, tomato ketchup and mayonnaise

Auf Vorbestellung ab 2 Personen **By advance order** for 2 persons or more

Spare ribs
mit Ofenkartoffel und Schnittlauchsauce, dazu gemischter Salat pro Person 14.20
Spare ribs with baked potato and chive sauce, served with mixed salad

Ofenfrische Schweinshaxe
mit Semmelknödel und Sauerkraut pro Person 14.50
Oven-fresh leg of pork with bread dumpling and sauerkraut

Preise inkl. aller Steuern und Abgaben
All prices include any taxes and duties

für unsere kleinen Gäste - for our little guests

Winnetou

kleines Wienerschnitzel mit Pommes frites

5.50

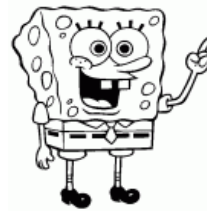
Winnetou small Wiener Schnitzel with French fried potatoes

Sponge Bob

kleine Portion Spaghetti mit Tomatensauce

4.00

Sponge Bob small portion of spaghetti with tomato sauce

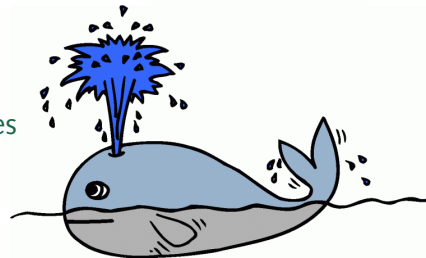


Moby Dick

Fischstäbchen mit Pommes frites

4.50

Moby Dick Fish sticks with French fried potatoes



Strubelpeter

kleine Portion Spaghetti Bolognaise

4.50

Strubelpeter small portion of spaghetti bolognese

Robin Hood

ein Stück Grillwürstl mit Pommes frites

4.20

Robin Hood one grilled sausage with French fried potatoes



Jedes Kind erhält ein Skiwasser gratis!
Every child gets a free glass of „Schiwasser“ lemonade!

Preise inkl. aller Steuern und Abgaben
All prices include any taxes and duties

Zum Dessert empfehlen wir for dessert we recommend

Wiener Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce Viennese apple strudel with warm vanilla sauce	4.20
Topfenstrudel mit warmer Vanillesauce Cheese strudel with warm vanilla sauce	4.50
Kaiserschmarren „Alt Wien“ mit Zwetschkenröster oder Apfelmus, Wartezeit (Auf Wunsch gluten- und laktosefrei)	9.50
Kaiserschmarren „Old Vienna“ omelet cut up into pieces with stewed plums or stewed apples	
Eispalatschinke „Alaska“ mit Vanilleeis, Schokosauce, Nüssen und Mandesplitter	5.20
Pancake „Alaska“ filled with ice-cream with vanilla ice-cream, chocolate sauce, nuts and almond slivers	
Mohr im Hemd mit Vanilleeis, Schokosauce und Sahne	4.50
Mohr im Hemd chocolate cake with vanilla ice-cream, chocolate sauce and whipped cream	
Feine Topfennockerl auf Joghurt mit Waldbeerenspiegel	5.50
Tasty cheese dumplings on yogurt with wild berry sauce	
Marillenknödel in Butterbrösel mit frischen Früchten der Saison	2 Stk. 4.80
Apricot dumpling with sugared bread crumbs and fresh seasonal fruits, 2 pcs.	

Preise inkl. aller Steuern und Abgaben
All prices include any taxes and duties