

Gute
Laune
Gute
Menschen
Gutes
Leben



Suppen



Hausgemachte Rindssuppe	
mit Frittaten (A,C,L,G)	5,90
mit Leberknödel (A,C,L,G)	9,10
mit Kaspressknödel (A,C,L,G)	9,10
mit Suppennudeln (A,C,L,G)	5,90
Würzige Gulaschsuppe	9,10
mit Rindfleisch, Erdäpfeln & Gebäck (A,O)	
Parmesancremesuppe	9,10
mit Sahnehäubchen & Croûtons (A,G)	
Asiatische Gemüsesuppe (V)	9,10
mit Pak Choi (A,F,L)	

Salate

Gemischter Beilagensalat (M) (V)	
klein	5,30
groß	8,90
Scheppal's Bauernsalat	16,90
mit gebratenen Erdäpfeln, Zwiebeln & Speck (M,G)	
Backhendlsalat	17,90
mit Gebäck (A,C,M)	
Winterlicher Blattsalat	19,90
mit gebratenen Riesengarnelen (M,B)	



Signature Bowls

Scheppal Classic Bowl 21,90

Sushireis, Lachs (roh mariniert), Sojabohnen, Gurke, Rotkraut, Karotten, Radieschen, Avocado, Koriander, Sesam, Creamy Mayo (D,F,H,M,C)

Scheppal Chicken Bowl 19,90

Sushireis, Chicken, Sojabohnen, Rotkraut, Gurke, Karotten, Cherrytomaten, Sesam, Spinat, Mais, Röstzwiebeln, Mango, Sweet Chili Mayo (F,H,A,M,C)

Vegan Falafel Bowl (V) 17,90

Sushireis, Falafel, Karotten, Rotkraut, Gurken, Avocado, Sojabohnen, Spinat, Granatapfel, Cashewnüsse, vegane Creamy Mayo (A,F,M,H)

All unsere Bowls werden mit Yuzu Dressing mariniert.
Das verarbeitete Gemüse kann je nach Verfügbarkeit leicht
variieren, dafür garantieren wir absolute Frische!



Vorspeisen

Hausgemachte Arancini 14,90

mit Tomaten-Avocado-Dip (A,C,G)

Beef Tatar 19,10

fein mariniert mit geröstetem Bauernbrot (A,M,C,L,O,F)

Lauwarmes Tatar von der Tomate 10,90

mit Parmesan & geröstetem Bauernbrot (A)



Hausgemachte Aufstriche 9,90

(Ei, Liptauer, Kräuter) mit Gebäck (A,C,G,M)

Scheppal Klassiker

Wiener Schnitzel vom Schwein	18,90
wahlweise mit Pommes oder Petersilienerdäpfel (A,C,G)	
Grillwürstel	11,90
mit Pommes	
Pongauer Kasnocken	10,90
mit Röstzwiebeln & frischem Schnittlauch (A,C,G)	
Hausgemachter Schweinebraten	19,90
mit Semmelknödeln oder Erdäpfeln (A,C,G,L)	
Frankfurter	6,90
mit Kren, Senf & Gebäck (A,M)	
Scheppal Alm Jause	17,90
mit Käse, Speck & Hauswurst, Gebäck	



Scheppal's Burger



Scheppal's Wagyu Burger	20,90
handcrafted 100 % Rindfleisch (180 Gramm) mit Speck, Pommes (A,C,G,M,N)	
wahlweise mit Bergkäse (G).....	22,90
Scheppal's Vegan Burger (V)	17,90
Gemüsepatty, Avocado, Salat, Tomate & rote Zwiebel, Pommes (A,H,L,M,N)	



Hauptspeisen

Ofenkartoffel

- mit Speckzwiebeln & Lauch (G,M) 14,90
mit veganem Ratatouille (G,M) (V) 14,10



- Tagliata vom Rinderrücken** 23,90
auf Rucola mit Ratatouille, Parmesan & Balsamico (G,L)

- Hausgemachte Spinatknödel** (V) 16,10
auf pikantem Tomatenragout (A,F)

- Steaktoast vom Rinderrücken** 21,90
mit Spiegelei, Zwiebeln, Cocktailsauce & Beilagensalat (A,C,G,M)

Thai Curry

- mit Hendlstreifen, dazu Basmatireis 16,90
mit Riesengarnelen, dazu Basmatireis (A,F,L,B) 19,90

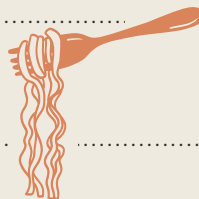
- Frisches Saiblingsfilet** 25,90
mit Cherrytomaten auf Erdäpfel-Kren-Püree (A,D,G,L)

- Spaghetti aglio e olio** 18,90
mit Riesengarnelen (A,B,C)

Spaghetti

- mit Bolognesesauce (A,C,O,L,G) 14,90
mit Tomatensauce (A,C,G,O) 12,90

- Steinpilzravioli** 17,90
mit brauner Butter (A,C,G,O)



- Indisches Linsencurry** (V) 17,90
mit Kokosmilch & Mandelbutter (A,F,L)

- Gemüse-Kraut-Strudel** (V) 16,10
mit gebratenem Pack Choi & Sojajoghurt (A,F,L)

Knuspriges Hendl – gibt's jeden Samstag und Sonntag frisch vom Grill.

1/2 Grillhendl
mit Pommes oder Erdäpfelsalat (M)

14,50

1/2 Grillhendl ohne Beilage (M)

10,90



Aufspießen, anzünden, würzen & fertig.

Das perfekte Grillerlebnis am Tisch – gibt's bei uns jeden Abend, wahlweise mit Rinderfilet, Riesengarnelen, Schweinelende oder Hühnchen. Dazu servieren wir Knoblauchbrot, Salat, Pommes oder Ofenkartoffel & verschiedene Dips.

Ab 18:00 Uhr oder auf Vorbestellung!

Genuss
Tipp!

Scheppal Specials

Die Scheppal-Specials: nicht nur Zungenbrecher,
sondern auch Gaumenkitzler.

Selbst grillen mit dem Liquidroast.

Grillen direkt am Tisch – gibt's bei uns täglich ab 18:00 Uhr oder auf Vorbestellung.

mit Rinderfilet (250 g) (A,G,M)	34,90
Extraspieß	15,90
mit Riesengarnelen (6 Stück) (A,G,M,B)	34,90
Extraspieß	15,90
mit Schweinelende (250 g) (A,G,M)	29,50
Extraspieß	11,90
mit Hähnchen (250 g) (A,G,M)	28,50
Extraspieß	10,90

Dazu servieren wir Knoblauchbrot, Salat, Pommes oder
Ofenkartoffel & verschiedene Dips.

Samstags & sonntags ist Grillhendl-Tag!

Knuspriges Hendl, frisch vom Grill. Mit Erdäpfelsalat oder Pommes.

1/2 Hähnchen (M)	14,50
1/2 Hähnchen ohne Beilage (M)	10,90



Hüttenabend

Mit kulinarischen Hüttenklassikern und
Live-Musik, jeden Dienstag ab 18:30 Uhr



Kinder Gerichte

Frankfurter

mit Pommes oder Gebäck (A) 6,10

Spaghetti

mit Bolognesesauce (A,C,O,L,G) 10,90

mit Tomatensauce (A,C,G,O) 9,10

Grillwürstel 7,90

mit Pommes

Fischstäbchen 8,90

mit Pommes (A,C,D,M)

Portion Pommes

Klein 5,10

Gross 6,70



Desserts

Hausgemachter Kaiserschmarrn 13,90

mit Apfelmus oder Zwetschkenröster (A,C,G,O)

Germknödel

mit Vanillesauce (A,C,G) 9,90

mit zerlassener Butter & Mohn (A,C,G) 8,10

Bauernkrapfen 6,90

mit Preiselbeeren & Staubzucker (A,C,G)

Apfelstrudel

mit Vanillesauce (A,H,G,C,O) 7,90

mit Schlag (A,H,G,C,O) 6,50

Lauwarmer „Highking“ Cheesecake 6,90

auf Beerenragout (A,C,G)



Gute
Laune
Gute
Menschen
Gute
Drinks



Essen. Feiern.

Pures Leben.

Kaffeespezialitäten & Heißgetränke

Espresso	3,50
Doppelter Espresso	4,90
Cappuccino	4,60
Verlängerter	4,20
Latte Macchiato	4,90
Heiße Schokolade mit Schlag	4,90

Lumumba	0,2 l	6,10
Glühwein	0,2 l	5,10
Jagatee	0,2 l	5,90
Schneewittchen	0,2 l	4,60
warmer Eierlikör mit Schlag		

Tee

Bio Schwarztee		4,60
Bio Pfefferminze		4,60
Bio Grüntee		4,60
Bio Kräuter		4,60
Bio Ingwer Zitrone		4,60
Bio Früchte		4,60
Tee mit Rum		5,20

Alkoholfrei

Skiwasser

Holunder	0,4 l.....	4,60
Himbeere	0,4 l.....	4,60

Soda

Zitrone	0,3 l.....	3,90
Zitrone	0,4 l.....	4,60

Säfte

Apfelsaft	0,4 l.....	5,10
Apfelsaft gespritzt	0,4 l.....	5,10
Orangensaft	0,4 l.....	5,10
Orangensaft gespritzt	0,4 l.....	5,10
Johannisbeere	0,4 l.....	5,10
Johannisbeere gespritzt	0,4 l.....	5,10
Mango	0,2 l.....	4,10
Mango gespritzt	0,4 l.....	5,10
Marille	0,2 l.....	4,10
Marille gespritzt	0,4 l.....	5,10

Limonaden

Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,3 l.....	3,90
Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,4 l.....	5,10
Coke Zero	0,33 l.....	4,10
Almdudler	0,33 l.....	4,10
Almdudler gespritzt	0,4 l.....	5,10
Eistee Pfirsich	0,33 l.....	4,10

Carpe Diem Kombucha	0,33 l.....	4,60
----------------------------------	-------------	------

Thomas Henry

Ginger Ale	0,2 l.....	3,90
Bitter Lemon	0,2 l.....	3,90
Tonic Water	0,2 l.....	3,90
Wild Berry	0,2 l.....	3,90

Red Bull	0,25 l.....	4,90
-----------------------	-------------	------

Montes Mineralwasser

prickelnd oder still	0,33 l.....	3,80
prickelnd oder still	0,75 l.....	6,20

Bergwasser	0,4 l.....	1,90
-------------------------	------------	------

Aperitif

Pfaffel Secco	5,90
Spritzer	4,10
rot weiß	
Aperol Spritz	6,90
Hugo	7,10
Lillet Wildberry	7,30
Lillet Blanc, TH Wildberry, Beeren	
Lillet Buck	7,30
Lillet Blanc, TH Ginger Ale, Zitronensaft	
Lillet Rose Ale	7,30
Lillet Rose, Ginger Ale, Soda, Zitrone	
Lillet Rose Tonic	7,30
Lillet Rose, TH Tonic Water, Limetten	



Bier

Stiegl Goldbräu vom Fass	0,2 l	3,50
Stiegl Goldbräu vom Fass	0,3 l	4,40
Stiegl Goldbräu vom Fass	0,5 l	5,50
Stiegl Hell	0,33 l	3,90
Radler	0,3 l	4,40
Radler	0,5 l	5,50
Corona	0,33 l	4,50
Corona Bucket	0,33 l	20,00
4 + 1 Flaschen		
Stiegl Sportweiße	0,5 l	5,50
alkoholfrei		
König Ludwig Weißbier	0,3 l	4,20
naturtrüb vom Fass		
König Ludwig Weißbier	0,5 l	5,90
naturtrüb vom Fass		

In guter Gesellschaft genießen.

Stiegl-Gut Wildshut Bio-Perlage

Der Nase schmeichelt ein fruchtwürziges Rieslingbukett, die Zunge ist überrascht von sich ineinanderschlingender zarter Süße und überaus charmanter Säure. Feinperlende Kohlensäure erinnert an schaumweintypisches Mousseux. Sehr elegant überzeugen die große Komplexität und eine schöne Trockenheit.

38,00

Genuss
Tipp!



Weinempfehlung

Bio-Perlage 0,75 l **38,00**
Stiegl-Gut Wildshut

Der Nase schmeichelt ein fruchtwürziges Rieslingbukett, die Zunge ist überrascht von sich ineinanderschlingender zarter Süße und überaus charmanter Säure. Feinperlende Kohlensäure erinnert an schaumweintypisches Mousseux. Sehr elegant überzeugen die große Komplexität und eine schöne Trockenheit.

Weißweine



Grüner Veltliner Wagram DAC

Weinhof Anton Waldschütz, Wagram

0,75 l v.....	26,00
Glas	5,20
1,5 l	49,50
3,0 l	99,90

Nach dem Schwenken des Glases steigt einem sofort das pikante Veltliner-Pfefferl in die Nase, das manche auch an grüne Paprika erinnert. Im Geschmack präsentiert sich dieser Wein als harmonischer, fruchtbetonter leichter Veltliner. Mit einer perfekt eingebundenen Säure und unverkennbaren Veltliner Aromen trifft dieser Wein den Geschmack für alle Anlässe. Sogar einige Zeit nach dem Schlucken wird man an den Genuss erinnert.

Grüner Veltliner Smaragd Ried Axpoint Wachau DAC

Domäne Wachau, Dürnstein

0,75 l	48,00
--------------	--------------

Axpoint Weine vereinen Eleganz, die durch den kühlen Einfluss des Jauerlings entsteht, mit Dichte und Kraft aufgrund eines tieferen Oberbodens. Aromen nach Melone und Litschi, weißem Pfeffer, etwas Rauchigkeit sowie Noten von Heu und zartem Bienenwachs. Am Gaumen dicht und trotzdem sehr balanciert; eine erfrischende, rassige Säure unterstützt die ausgeprägte Struktur.

Riesling Kamptal DAC

Weinhof Anton Waldschütz, Kamptal

0,75 l	27,00
1,5 l	58,00
3,0 l	116,00

Klare, reintönige Fruchtaromen, besonders Steinobstnoten wie Pfirsich überzeugen im Geruch. Im Geschmack zeigt sich der Riesling mit seiner angenehmen Säurestruktur: Man spürt direkt die vom Boden mitgegebene Mineralik. Neben einer passenden Exotik kommt auch eine feine, an den Geruch erinnernde Pfirsichnote in den Gaumen. Langanhaltend erfrischt dieser Riesling aufgrund seiner angenehmen Zucker-Säurestruktur noch lange nach dem Genuss.

Roter Veltliner v. d. Terrassen

Weinhof Anton Waldschütz, Wagram

0,75 l	27,00
1,5 l	58,00
3,0 l	116,90

Eine sehr animierende, saftig gelbe Farbe mit goldenen Reflexen deutet auf einen dichten, charaktervollen Wein. Der Geruch überzeugt mit einigen an Mandel erinnernden Noten, welche von leicht getrockneten Früchten umrandet sind. Am Gaumen präsentiert sich dieser Rote Veltliner aus der Lage Goldberg ebenfalls sehr klar, fruchtig, mit doch deutlichem Körper. Die eher gelbe Aromatik der leicht getrockneten Früchte zieht sich fort, wird jedoch von einer perfekt abgestimmten Säurestruktur am Gaumen gut unterstützt. Ein cremiger, facettenreicher Abgang macht viel Freude und Trinkvergnügen.

Gelber Muskateller

Weingut Muster, Gamlitz, Südsteiermark

0,75 l	32,00
--------------	-------

Eine steirische Frohnatur, helles gold-gelb, Holunderblüten und Zitrus, intensiver Duft nach reifen Muskatellertrauben, am Gaumen saftig und fruchtbetont, untermalt mit einer schönen Kräuterwürze, lebendige Säure, sehr trinkfreudig.

Walter White

Weingut Skoff Original, Gamlitz, Südsteiermark

0,75 l	26,00
Glas	5,20

Cuvée aus Sauvignon Blanc und Sämling 88.

Helles Gold mit grünen Reflexen, in der Nase grüner und gelber Apfel, Anklänge von Holunderblüten, grüner Paprika und Stachelbeeren mit zarten Zitrusnoten, am Gaumen frisch, fruchtig mit animierendem Säurespiel und lebendiger Würze, eleganter und fruchtgetragener Abgang.



Roséweine

Grande Cuvée Rose 4 mal 5

Weinhof Anton Waldschütz, Wagram

0,75 l	32,00
1,5 l	73,00
3,0 l	149,00

Cuvée aus Blauer Zweigelt, Blauburgunder, Blauer Portugieser, Merlot, Cabernet Sauvignon.

Zart, Rosa, leicht erinnernd an einen Hauch von Lachs. Nicht zu intensiv, doch erfrischend. In der Nase wird Exotik breit. Leicht an Litschi und Passionsfrucht erinnernd, ein Hauch von Kräutern und Würze, Cassis schließt ab. Am Gaumen saftig, mit gutem Körper, dabei aber nicht zu üppig. Durch den teilweisen Ausbau in alten Barriques etwas rauchig, mit sehr feinen Anklängen von Tanninen. Guter Trinkfluss, langer Abgang, angenehmer Zug durch die Säure, schön balanciert. Die an rote Beeren erinnernden Aromen werden sehr schön spürbar nach dem Schlucken.

Rosé Messwein

Weingut Stift Göttweig, Furth, Kremstal

0,75 l	26,00
Glas	5,20

Cuvée aus Zweigelt und Pinot Noir.

Leuchtendes Rosé, in der Nase rote Früchte wie Himbeeren, Waldbeeren und Weichseln, unterlegt mit dezenten Würzaromen, am Gaumen fruchtig animierend, feine erfrischende Herbe, ausgewogene Balance aus Frucht und Säure, im Finale elegante und feine Pinot-Aromen.

Rotweine

W1 Reserve

Weinhof Anton Waldschütz, Wagram

0,75 l	32,00
1,5 l	93,00
3,0 l	189,00

Cuvée aus Merlot und Cabernet Sauvignon.

Neben den kräftigen Schlieren, die schon auf einen voluminösen kräftigen Rotwein hinweisen, fällt einem in der Nase schon der unverkennbare Duft nach dunklem Beerenobst auf. Dieser wird in der Nase noch umrundet von einem Hauch perfekt geröstetem Eichenholz, welcher etwas an Vanille und leicht tabakähnliche Aromen erinnert. Am Gaumen zeigt sich dieser Cuveé aus Merlot und Cabernet Sauvignon sehr vielschichtig. Die sortentypischen Fruchtnoten stechen sofort aus dem Geschmacksbild hervor und werden von einer sehr gut eingebunden Tanninstruktur, welche aufgrund der teilweisen Barrique-lagerung entsteht, umschmeichelt. Erst im Abgang werden die im Duft realisierten Röstaromen wirklich deutlich erkennbar und wollen nie enden.

Zweigelt Carnuntum DAC

Weingut Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum

0,75 l	26,00
Glas	5,20

Rubingranat, in der Nase reife Kirschen, Blaubeeren. Fruchtbetonter, süffiger Sortenvertreter mit Kirscharomen und feinem Gerbstoff.

Ausbau: 9- monatiger Ausbau in 2000-Liter Holzfässern

The Butcher Blaufränkisch

Weingut Schwarz, Andau, Neusiedlersee

0,75 l	29,00
--------------	-------

Rubinrot, in der Nase kräuterwürzig, Cassis und schwarze Beeren, Pfeifentabakwürze, ein Hauch von Lakritze, am Gaumen saftig, rote Beerenfrucht, balancierte Tanninstruktur, gut anhaltend, Kirsche im Nachgeschmack.

Ausbau: 12 Monate im großen Holzgärständer

K+K Cuvée

Weingut Kirnbauer, Deutschkreuz, Burgenland

0,75 l	24,00
Glas	4,80

Cuvée aus Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Syrah, Zweigelt und Merlot.

„Das kleine Phantom“

Intensives Rubin, fruchtig-mineralische Nase, nach Kirschen duftend, am Gaumen Brombeeren, wohldosierter Körper, sanftes Tannin, weich und mollig im Abgang.

Ausbau: Gärung und biologischer Säureabbau im Edelstahltank, 12 Monate Ausbau im großen Fass aus slawonischer Eiche.



Schnaps, Likör & Hochprozentiges

Schnaps

Zirbe	2 cl	3,90
Marille	2 cl	3,90
Williams Birne	2 cl	3,90
Haselnuss	2 cl	3,90
Heidelbeerlikör	2 cl	3,90
Himbeer	2 cl	3,90
Honigwilli	2 cl	3,90
Alte Zwetschke	2 cl	6,20
Vogelbeer	2 cl	5,90
Enzian	2 cl	5,90
Berliner Luft	2 cl	3,60
Gschpusi Espresso Martini	2 cl	4,10
Klopfermix 25er Box	2 cl	49,50
Klopfer Feige	2 cl	2,70

Likör

Jägermeister	2 cl	3,70
Baileys	2 cl	4,10
Ramazotti	2 cl	4,10
Averna	2 cl	4,10
Amaretto	2 cl	4,10

Hochprozentiges

Flügerl	2 cl	4,60
Tequila Omeca Gold/Silver	2 cl	4,10
Flying Hirsch	2 cl	4,90
Rüscherl blond oder braun	2 cl	3,90

Longdrinks 2 cl

Bacardi Cola	6,50
Jack Daniels Cola	6,50
Havanna 3 Años Cola	6,50
Havanna 7 Años Cola	9,70
Captain Morgan Cola	6,50
Vodka Lemon	6,50
Vodka Red Bull	7,20
Vodka Skiwasser	6,50
Malibu	6,50
Cola Sprite	
Campari	5,30
Soda Orange	
Likör 43	5,10
mit Milch	

Gin Tonic 4 cl

Gin Mare	14,90
Wildshut Bio Hopfen Gin	14,90
Malfy Gin	12,90
Brockmanns Gin	14,90

serviert mit Thomas Henry Tonic Water

Rum

Don Papa Baroko	4 cl	9,80
-----------------------	------------	------

Bottles

Rum inkl. 6 Beigetränke oder 1 l

Bacardi	0,7 l.....	115,00
Captain Morgan	0,7 l.....	115,00
Jack Daniels	0,7 l.....	115,00
Havana 3 Años	0,7 l.....	115,00
Havana 7 Años	0,7 l.....	165,00

Vodka inkl. 6 Beigetränke oder 1 l

Eristoff Vodka rot	0,7 l.....	115,00
Absolut Vodka	0,7 l.....	115,00
Belvedere Wodka	0,7 l.....	150,00
Belvedere Wodka	1,75 l.....	320,00

Gin inkl. 6 Beigetränke

Gin Mare	0,7 l.....	150,00
Wildshut Bio Hopfen Gin	0,5 l.....	140,00
Malfy Gin	0,7 l.....	129,00
Brockmanns Gin	0,7 l.....	140,00

Prickelndes

Pfaffel Secco Blanc	0,75 l.....	21,90
Möet & Chandon Imperial	0,75 l.....	100,00
Möet & Chandon Imperial	1,5 l.....	210,00
Möet & Chandon ICE Imperial	0,75 l.....	130,00
Möet & Chandon ICE Imperial	1,5 l.....	280,00
Ruinart Rosé	0,75 l.....	149,00



Gute Laune. Gute Menschen. Beste Feste.

Es gibt immer etwas zu feiern. Und die Scheppal Alm ist immer der richtige Ort, um eure Feste und Partys auszurichten. Egal ob Hochzeit, Geburtstag, die gemeinsame Weihnachtsfeier oder ein anderer Anlass – mit den richtigen Menschen und der urigen und gemütlichen Atmosphäre unserer Alm wird jede Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis.

**Einfach bei uns nachfragen
und gleich euer unvergessliches
Fest planen!**



Lust auf noch mehr Party?
Informiert euch auf unserer Website:

www.scheppalalm.at