

- - - Lieber Gast! - - -

Als traditioneller Familienbetrieb sind uns Nachhaltigkeit und Regionalität ein großes Anliegen. In unserer Küche legen wir großen Wert auf gute Qualität und kaufen Lebensmittel bei heimischen Betrieben. Somit können wir Ihnen folgende Produkte bieten:

Saibling	Fischzucht Feld am See
Huhn	Geflügel Wech/Kärnten
Schwein	Nockfleisch/Ebene Reichenau und Karnerta/Klagenfurt
Rind	Nockfleisch/Ebene Reichenau und Karnerta/Klagenfurt
Milchprodukte (Milch, Schlagobers, Joghurt, usw.)	Kärntner Milch/Spittal a.d.Drau
Erdäpfel	Erdäpfelhof Krainer/Gummern
Eier	Eierring Herzogstuhl
Obst und Gemüse	saisonal aus Österreich

service charge (tip) not included

**WLAN Netzwerk: Sportalm Gast
Passwort: sportalm**

Laut Lebensmittel-Informationsverordnung der Europäischen Union sind wir dazu verpflichtet, über allergene Inhaltsstoffe unserer Speisen und Getränke zu informieren. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt den gesetzlichen Vorschriften. Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

A	Gluten	H	Nüsse
B	Krebstiere	L	Sellerie
C	Ei	M	Senf
D	Fisch	N	Sesam
E	Erdnuss	O	Sulfite
F	Soja	P	Lupinen
G	Milch	R	Weichtiere

für unsere kleinen Gäste

Spätzle mit Saft € 6,50
Gnocchetti a base di farina e uova con sughetto ACGL
Dumplings in sauce

Spaghetti mit Fleischsauce € 7,50
Pasta asciutta ACL
Spaghetti Bologna (with meat sauce)

Hühnernuggets (vom Kärntner Freilandhuhn) mit Reis € 11,-
Nuggets di pollo (all'aperto) con riso ACGL
Chicken (free range) nuggets with rice

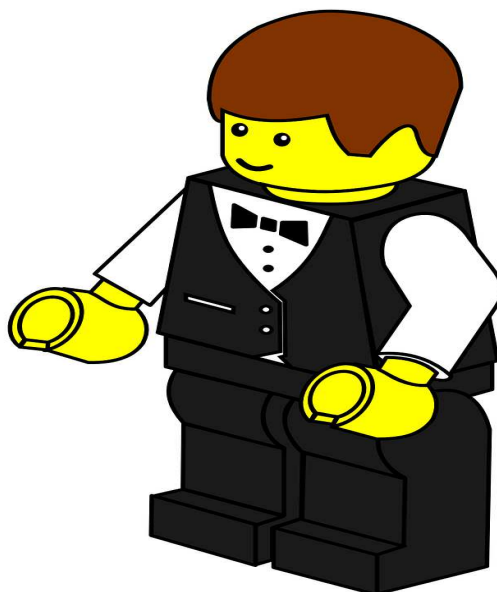
Zanderfilet mit Reis € 11,-
Filetto di lucioperca con riso ADL
Filet of pike – perch with rice

Wienerschnitzel (vom Kärntner Schwein) mit Pommes € 11,-
Scallopina di maiale inpannata con patate fritte ACG
Bread rumbe and fried pork scallop with french fries

Frankfurter mit Pommes € 8,90
Würstel con patate fritte
Wiener with french fries

Portion Pommes € 5,50
Porzione di patate fritte
French fries

Palatschinken mit Marmelade € 6,90
2 crepes alla marmellata ACG
2 Jam – filled pancakes



aus dem Suppentopf

Rindsuppe mit Frittaten	€ 4,90
Frittatine in brodo/ Soup with strips of pancake	ACGL
Rindsuppe mit Leberknödel	€ 5,50
Gnocchetti a base di fegato in brodo/ Liver dumpling soup	ACL
Drautaler Knoblauchrahmsuppe	€ 6,50
Crema d'aglio con dadi di panne nero/ Cream soup with garlic	ACNGL
Gulaschsuppe mit Knoblauchbrot	€ 6,90
Minestra di gulasch e con pane all'aglio/ Goulash soup with garlic bread	ACGL

kalte Vorspeisen

Kleiner Gemischter Salatteller	€ 6,50
Insalata mista/ Mixed salad	CGLMOF
Griechischer Salat	€ 10,90
Insalata greca Greek salad	ACGLMON
Tomaten-Mozzarellabällchensalat auf Rucolabett mit Basilikumpesto	€ 10,90
Mozzarella, pomodori e rucola Mozzarella cheese with tomatoes and rucola	ACGON
Räucherforelle aus Feld am See mit Oberskren und Räucherlachs mit Dill Senf	€ 13,50
trota affumicata con crema di kren e salmone affumicato con senape all'a neto Smoked trout with cream of kren and smoked salmon with dill mustard	ADFGM
Kärntner Schinkenspeckteller mit Bauernbrot	€ 13,50
Prosciutto crudo (speck) con pane nero Bacon with brown bread	ACGN
Carpaccio vom Kärntner Nockalmrind, Balsamicomarinade mit frischem Parmesan	€ 15,90
Carpaccio di manzo con olio d'oliva, aceto balsamico e parmigiano Meat (beef) carpaccio with olive oil, vinegar and parmesan cheese	

Leichtes und Gsundes oder Fisch

Kartoffel-Lauch-Strudel mit Mölltalerbergkäse und Gartenkräutersauce	€ 11,90
Strudel di porro con formaggio di Mölltalerberg e salsa di crema di erbe	ACGLO
Strudel filled with potato and leek with Mölltalerbergcheese and herbal sauce	
Putenstreifen in Sesam gebacken, auf marinierten Blattsalaten	€ 15,90
Striscette di tacchino inpannato con insalata	ACGLMOF
Bread crumbed and fried pieces of turkey on mixed leaf salad	
Ofenkartoffeln mit frischen Gemüse und Sauerrahmsauce	€ 10,90
Patate al forno alla contadina con verdure e salsa alla panna acida	GL
Jacket potato with vegetables and sourcream sauce	
Saibling aus Feld am See, im Ganzen gebraten mit Petersilienkartoffeln	€ 19,90
Salmerino alpino (lago di millstatt) arrosto con patate al prezzemolo	AGD
Fried char with parsley potatoes	
Zanderfilet, gebraten mit Tomaten-Zucchini- risotto	€ 19,90
Filetto di pesce lucioperca e risotto di pomodoro e zucchini	ALGDO
Filet of pike – perch and pasta	
Hendl-Wok-Pfandl mit Curry und Basmatireis	€ 16,90
Polo con curry e riso / chicken with curry and rice	ABGLO

Sportalm Spezialitäten

Sportalm Pfandl, Gröstl mit Spiegelei	€ 12,90
Padellata di carne con patate arrostate, uovo al tegamino	GC
Sliced pan fried potatoes with fried egg (sunny - side up)	
Spatz´n Pfandl, Geröstete Kasspatz´n	€ 12,90
Gnocchetti a base di farina e uova gratinati al formaggio	ACGL
Gratinated dumplings with cheese	
St.Oswalder Pfandl, Rahmgeschnetzeltes vom Schweinsfilet mit frischen Kräutern und Kartoffelrösti	€ 18,90
Spezzatino di maiale alla panna con fritelle di patate	AGLO
Filet of pork cut into stripes in creamy sauce with potato fritters	
Sportalm Grillteller , ausgesuchte Stücke vom Rind, Schwein und Truthahn mit verschiedenen Grillsaucen und Pommes Frites	€ 19,90
Carne mista alla griglia (manzo, maiale, e tacchino) con salsa di cocktail	CGMO
e salsa alla panna acida e patate fritte	
Mixed grill (beef, pork and turkey) with cocktail sauce and sourcream sauce and french fries	

Kalbsrückensteak auf Steinpilzrisotto mit Sherrysauce	€ 28,90
bistecca di vitello con risotto ai funghi porcini e salsa allo sherry	AGLO
veal steak on mushroom risotto with sherry sauce	
Kalbsrahmschnitzel mit Tagliatelle und frischem Gemüse	€ 21,90
Cotoletta alla crema di vitello con tagliatelle e verdure fresche	ACGLO
veal cream schnitzel with tagliatelle and fresh vegetables	
Wiener Schnitzel vom Kärntner Schwein mit Pommes Frites	€ 15,50
Scaloppina di maiale inpannata con patate fritte	ACG
Bread crumbed and fried pork scallop with french fries	
Backhendl mit Petersilienkartoffeln	€ 15,50
Pollo fritto con patate al prezzemolo	ACG
Fried Chicken con parsley potatoes	
Spaghetti alla Bolognese	€ 10,90
Spanferkelkrone mit Süßkartoffelwedges und Paprikakraut	€ 21,90
Maialino da latte con patata dolce e crauti di paprica	
Suckling pig crown with sweet potato wedges and paprika cabbage	CGMO
Zwiebelrostbraten von der Rinderbeiried mit Bratkartoffeln und Speckbohnen	€ 19,90
Scallopina contadina alle cipolle con patate saltate e fagioli con pancetta affumicata	ALO
Cutlet of beef with onions quartered roast potatoes and french beans with bacon	
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Folienskartoffeln	€ 24,90
Roastbeef con burro di erbe, fagioli alla pancetta affumicata e patata contadina al forno con burro	G
Rumpsteak with herb butter, french beans with bacon and jacket potato	
Geschnetztes vom heimischen Wild in Pilzpfeffersauce mit Serviettenknödel, Apfelrotkraut und Preiselbeeren	€ 17,90
Spezzatino di cervo alla salsa di funghi e pepe con cavolo rosso, gnocchi di pan bianco e mirtilli rossi	
Meat (Deer) cut into stripes with mushroom – pepper sauce, red cabbage and cranberries	ACGLO
Kärntner Fleischnudel mit Sauerkraut (ca. 20min)	€ 12,90
Tortelloni ripieni di carne con crauti cotti	ACG
Kärntner Kasnudel (ca. 20 min)	€ 11,90
Tortelloni ripieni di ricotta	ACG
Kärnter Spinatnudeln(ca. 20 min)	€ 11,90
Tortelloni ripieni di spinacio	ACG

Pizza

von 11:30 – 15:00 und 17:30 – 21:30

	groß	klein
Pizza Margherita Tomatensauce, Käse, Oregano	€ 9,20	€ 7,70 AG
Pizza Funghi Tomatensauce, Käse, Champignons, Oregano	€ 9,70	€ 8,20 AG
Pizza Prosciutto Tomatensauce, Käse, Schinken, Oregano	€ 9,90	€ 8,40 AG
Pizza Salami Tomatensauce, Käse, Salami, Oregano	€ 9,90	€ 8,40 AG
Pizza Diabolo „Scharf“ Tomatensauce, Käse, Salami, Pfefferoni, Oregano	€ 10,30	€ 8,80 AG
Pizza Spinaci Tomatensauce, Käse, Blattspinat, Schafskäse, Knoblauch, Oregano	€ 10,40	€ 8,90 AG
Pizza „SPORTALM“ Tomatensauce, Käse, Schinken, Salami, Speck, Champignons, Paprika, Knoblauch, Oregano	€ 11,40	€ 9,90 AG
Pizza Capriciosa Tomatensauce, Käse, Schinken, Champignons, Artischocken Oliven, Oregano	€ 10,80	€ 9,30 AG
Pizza Quattro Formaggi Tomatensauce, verschiedene Käsesorten, Oregano	€ 11,00	€ 9,50 AG
Pizza Al Tonno Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebel, Oregano	€ 10,40	€ 8,90 AGD
Pizza Frutti Di Mare Tomatensauce, Käse, Meeresfrüchte, Knoblauch, Oregano	€ 12,40	€ 10,90 AGR

	groß	klein
Pizza Hawaii Tomatensauce, Käse, Schinken, Ananas	€ 10,00	€ 8,50 AG
Pizza Verduce Tomatensauce, Käse, verschiedene Gemüsesorten, Knoblauch, Oregano	€ 10,20	€ 8,70 AG
Bauernpizza Tomatensauce, Käse, Salami, Mais, Speck, Zwiebel, Knoblauch, Oregano	€ 10,90	€ 9,40 AG
Pizza Knorzl Tomatensauce, Käse, Schinken, Salami, Champignons, Knoblauch, Oregano	€ 11,00	€ 9,50 AG
Pizza Parma Tomatensauce, Käse, Parma Schinken, Rucola, Oregano	€ 11,40	€ 10,00 AG
Pizzabrot „ mit Knoblauch “		€ 4,80 A

Pizza gibt es auch zum Mitnehmen
pizza per aporto
pizza to go



zum Nachtsch gibt's

Schokokuchen mit Vanilleeis und Schlag torta al cioccolato con gelato alla vaniglia e panna montata chocolate cake with vanilla ice cream and whipped cream	€ 5,50 ACGHO
Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce Strudel alle mele con salsa alla vaniglia (specialità austriaca) Apple strudel with vanilla cream	€ 6,50 ACGHO
Ofenfrischer Topfenstrudel mit Vanillesauce Strudel alla ricotta con salsa alla vaniglia (specialità austriaca) Curd strudel with vanilla cream	€ 6,50 ACGO
Vanille-Pistazien-Parfait mit marinierten Erdbeeren Semifreddo al pistacchio e vaniglia con fragole Pistacchio e vaniglia parfait with strawberries	€ 9,50 CGHO
Palatschinken (2 Stück) mit Schokoladesauce, Vanilleeis, Nüsse und Sahne Crepes alla crema di cioccolato con gelato di vaniglia, noci e panna Pancakes with chocolate cream, vanilla ice – cream, nuts and (whipped) cream	€ 8,50 ACGH
Palatschinken (2 Stück) Mit Vanilleeis und heissen Himbeeren Crepes al gelato di vaniglia con lamponi caldi e panna Pancakes with vanilla ice – cream, raspberries and cream	€ 9,50 ACGH
Marillenknödel in Butterbrösel (ca. 25min) (last order 21:00) Canederli di albicocca Dumplings filled with apricot	€ 9,50 ACGH
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster (ca. 25 min) (last order 21:00) Specialità del Kaiser austriaco Franz Joseph con uvetta e prugne cotte Browned omelette with stewed plums	€ 11,50 ACGO

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Himbeer – Soda, Hollunder Soda	0,50 L	€ 3,90
St.Oswalder Tafelwasser	0,30 L	€ 2,50
Fanta, Coca Cola, Spezi, Sprite, Almdudler	0,30 L	€ 3,80
Apfelsaft, Orangensaft	0,30 L	€ 3,80
Fruchtsaft - Marille, Johannisbeer, Mango	0,30 L	€ 3,80
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,20 L	€ 3,80
Mineral	0,30 L	€ 2,90
Mineral	1,00 L	€ 5,50
Apfelsaft gespritzt	0,30 L	€ 3,30

Warme Getränke

Heisse Schokolade mit Schlagobers	G	€ 3,80
Tasse Tee		€ 3,80
Glühwein	O	€ 5,90
Jagatee		€ 6,90
Tasse Kaffee		€ 3,30
Cappucino	G	€ 3,80
Espresso klein		€ 2,90
Espresso gross		€ 4,40

Aperitifs

Campari Soda / Orange		€ 7,50
Martini Dry	O	€ 6,50
Sherry Dry	O	€ 6,50

Biere

Hausbier (Doaswalder) (birra rossa)	0,3 L	€ 4,20
Hausbier (Doaswalder) (birra rossa)	0,5 L	€ 5,20
Hirter Kräuter Radler	0,3 L	€ 4,20
Hirter Kräuter Radler	0,5 L	€ 5,20
Hirter Märzen Bier vom Fass	0,3 L	€ 4,20
Hirter Märzen Bier vom Fass	0,5 L	€ 5,20
Erdinger Hefeweizen Urweisse	0,3 L	€ 4,20
Erdinger Hefeweizen Urweisse	0,5 L	€ 5,20
Erdinger Hefeweizen (Alkoholfrei)	0,5 L	€ 4,90
Hirter Freigeist (Alkoholfrei)	0,5 L	€ 4,90

Schnäpse 2 cl

Obstler, Rum, Barack, Williams, Zirbe, Himbeere, Vogelbeere, Enzian		€ 3,50
Pfau Apfel, Pfau Mostbirne, Pfau Zwetschke		€ 5,50
Wodka mit Feige, Williams mit Birne		€ 4,50
Heisse Zwetschke, Heisser Engel		€ 5,50

Liköre 2 cl

Bitters – Fernet Branca, Underberg, Jägermeister, Rossbacher		€ 3,50
Asbach Uralt	O	€ 3,50
Cognacs – Martell, Remy Martin	O	€ 6,50

offene Weine

Spritzer 1/4 L

Weisser Spritzer	€ 3,90
Roter Spritzer	€ 3,90

Weißweine offen 1/8 L

Welschriesling Weingut Polz Spielfeld, Südsteiermark	€ 4,90
---	--------

Sauvignon Blanc Weingut Goldenits Tadten, Neusiedlersee	€ 5,50
--	--------

Weissburgunder Weingut Hannes Sabathi Gamlitz, Südsteiermark	€ 5,50
---	--------

Grüner Veltliner Schmid Weine, Niederösterreich	€ 3,90
--	--------

Grüner Veltliner Steinfeder Domäne Wachau Dürnstein, Wachau	€ 5,50
--	--------

Gelber Muskateller Weingut Neuherz Feldbach, Steiermark	€ 5,50
--	--------

Rotweine offen 1/8 L

Rosé Figuiere Provence, Frankreich	€ 5,50
--	--------

Igler's Blend (Blaufränkisch mit ZW, CS, Merlot und St. Laurent) Weingut Igler Deutschkreutz, Mittelburgenland	€ 3,90
---	--------

Zweigelt Weingut Glatzer Göttlesbrunn, Carnuntum	€ 3,90
---	--------

Merlot Weingut Hannes Reeh, Andau, Neusiedlersee	€ 5,50
--	--------



Weißweine 0,75 L

Gelber Muskateller

Weingut Neuherz
Feldbach, Steiermark 20 € 29,-

Welschriesling

Weingut Polz
Spielfeld, Südsteiermark 21 € 28,-

Weissburgunder

Weingut Hannes Sabathi
Gamlitz, Südsteiermark 21 € 29,-

Wiener Gemischter Satz (GrüVe, Riesling, Rotgipfler, Zierfandler)

Weingut Mayer am Pfarrplatz
Wien 20 € 29,-

Chardonnay Leithakalk

Weingut Leberl
Großhöflein, Neusiedlersee-Hügelland 17 € 45,-

Sauvignon Blanc

Weingut Goldenits
Tadten, Neusiedlersee 19 € 28,-

Sauvignon Blanc Hochsulz

Weingut Skoff
Gamlitz, Südsteiermark 17 € 45,-

Grüner Veltliner Steinfeder

Weingut Domäne Wachau
Dürnstein, Wachau 21 € 28,-

Grüner Veltliner Altenberg

Weingut Nittnaus
Gols, Neusiedlersee 19 € 45,-

Grüner Veltliner Pfaffenberg

Weingut Tegernseerhof
Dürnstein, Wachau 19 € 45,-

Grüner Veltliner Federspiel Rotes Tor

Weingut Hirtzberger
Spitz, Wachau 21 € 45,-

Rotweine 0,75 L

Pinot Noir

Weingut Malat

Palt, Krems

17

€ 32,-

Blafränkisch Zeitlos

Weingut Bayer

Neckenmarkt, Mittelburgenland

18

€ 32,-

Blauburger

Weingut Dolle

Straß, Kamptal

16

€ 32,-

Merlot

Weingut Reeh

Andau, Neusiedlersee

20

€ 32,-

Zweigelt Unplugged

Weingut Reeh

Andau, Neusiedlersee

20

€ 35,-

Cabernet Sauvignon

Weingut Ipsmiller

Schrattenberg, Weinviertel

16

€ 33,-

Big John (Zweigelt, CS, Pinot Noir,)

Weingut Scheiblhofer

Andau, Neusiedlersee

20

€ 38,-

Legends (CS, Merlot)

Weingut Scheiblhofer

Andau, Neusiedlersee

18

€ 38,-

Orpheus (CS, St. Laurent, Zweigelt)

Weingut Schlager

Sooss, Thermenregion

17

€ 35,-



Rotweine 0,75 L

Tetuna (Blaufränkisch, CS, Zweigelt)

Weingut Goldenits
Tadten, Neusiedlersee 17 € 38,-

Sacra (Merlot, Zweigelt,CS)

Weingut Dockner
Höbenbach, Kremstal 14 € 45,-

Bela Rex (CS, Merlot)

Weingut Gesellmann
Deutschkreutz, Mittelburgenland 15 € 65,-

Il Bruciato

Weingut Guado al Tasso
Bolgheri, Toskana 17 € 45,-

Villa Antinori Chianti Classico Riserva

Weingut Marchesi Antinori
Bolgheri, Toskana 15 € 39,-

Insoglio del Cinghiale (Merlot, Syrah, CF, CS, Petit Verdot)

Weingut Biserno
Bibbona, Toskana 18 € 45,-

Amarone Classico (Corvina, Rondinella, Molinara)

Weingut Masi
Valpolicella, Veneto 15 € 79,-

Tempranillo – Cabernet Sauvignon

Weingut Enate
Huesca, Spanien 14 € 35,-

Wild Slopes (Carignan, Grenache, Mourvedre)

Weingut Montes Outer Limits
Aconcagua, Chile 15 € 45,-

Schaumweine

Glas Prosecco Villa Sandi	0,10L	€ 5,50
Prosecco Villa Sandi Piccolo	0,20L	€ 12,00
Prosecco Villa Sandi DOC Dry	0,75L	€ 35,00
Prosecco Villa Sandi DOC Dry	1,50L	€ 69,00
Rose Brut Reserve, Weingut Malat	0,75L	€ 55,-
Brut Imperial, Moet & Chandon	0,75L	€ 120,-

Weine 1,5 L

Grüner Veltliner Ried Lamm

Weingut Schloss Gobelsburg
Gobelsburg, Kamptal 19 € 140,-

Red Paul The First (Blaufränkisch, Merlot, CS) 18 € 85,-

Legends (Cabernet Sauvignon, Merlot)

Weingut Scheiblhofer
Andau, Neusiedlersee 17 € 85,-

Merlot Unplugged

Weingut Reeh
Andau, Neusiedlersee 16 € 85,-

Haideboden (Zweigelt, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon)

Weingut Umathum
Frauenkirchen, Neusiedlersee 15 € 95,-

Blaufränkisch Goldberg Reserve

Weingut J. Heinrich
Deutschkreutz, Mittelburgenland 13 € 99,-

Phantom (Blaufränkisch, Merlot, CS, Syrah)

Weingut Kirnbauer
Deutschkreutz, Mittelburgenland 16 € 99,-

Impresario (Blaufränkisch, Zweigelt, Merlot)

Weingut Kerschbaum
Horitschon, Mittelburgenland 17 € 110,-

Admiral (Zweigelt, Merlot, CS)

Weingut Pöckl
Mönchhof, Neusiedlersee 17 € 160,-

Gabarinza (Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot)

Weingut Heinrich
Gols, Neusiedlersee 15 € 160,-

Comondor (Merlot, Blaufränkisch)

Weingut Nittnaus
Gols, Neusiedlersee 17 € 190,-

Alle Weine auf unserer Karte enthalten Sulfite (O)