

Lieber Gast!

Wir freuen uns, Sie in unserem Haus zu begrüßen:

**Poldi – der
Weltcupfahrer**

Johannes

**Paul – der jüngste
Gruber**

Ramona

**Uschi – die
Gründerin :-)**



**St. Oswalder
Kirche – in der
sogenannten
Kirchgasse**

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

Huhn

Schwein

Rind

Milchprodukte

Erdäpfel

Eier

Obst und Gemüse

Fischzucht Feld am See

Geflügel Wech/Kärnten

**Nockfleisch/Ebene Reichenau und
Karnerta/Klagenfurt**

**Nockfleisch/Ebene Reichenau und
Karnerta/Klagenfurt**

Kärntner Milch/Spittal a.d.Drau

Erdäpfelhof Krainer/Gummern

Eierring Herzogstuhl

saisonal aus Österreich

service charge (tip) not included

WLAN Netzwerk: Sportalm Gast, Passwort: sportalm

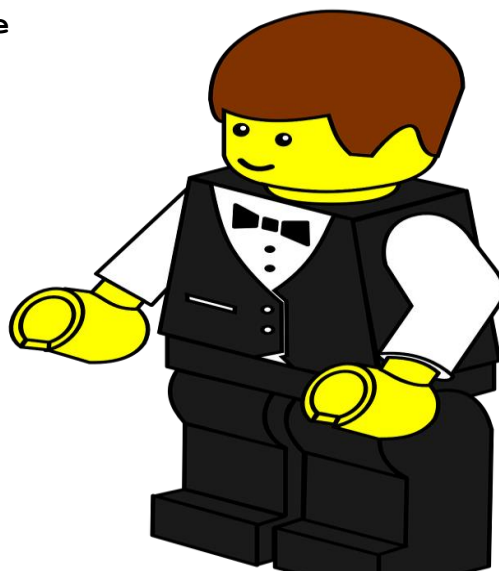
Ihr Tisch ist immer für 2 Stunden reserviert

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 Gnocchetti a base di farina e uova con sughetto Dumplings in sauce	€ 7,50 ACGL
Spaghetti mit Fleischsauce Pasta asciutta Spaghetti Bologna (with meat sauce)	€ 8,50 ACL
Hühnernuggets (hausgemacht vom Kärntner Freilandhuhn) mit Reis Nuggets di pollo (all'aperto) con riso Chicken (free range) nuggets with rice	€ 12,90 ACGL
Zanderfilet mit Reis Filetto di lucioperca con riso Filet of pike - perch with rice	€ 12,90 ADL
Wienerschnitzel (vom Kärntner Schwein) mit Pommes Scallopina di maiale inpannata con patate fritte Bread rumbe and fried pork scallop with french fries	€ 12,90 ACG
Frankfurter mit Pommes Würstel con patate fritte Wiener with french fries	€ 10,90
Portion Pommes Porzione di patate fritte French fries	€ 6,90
Palatschinken mit Marmelade 2 crepes alla marmellata 2 Jam - filled pancakes	€ 7,90 ACG



aus dem Suppentopf

Rindsuppe mit Frittaten	€ 5,90
Frittatine in brodo	
Soup with strips of pancake	ACGL
Rindsuppe mit Leberknödel	€ 6,90
Gnocchetti a base di fegato in brodo	
Liver dumpling soup	ACL
Drautaler Knoblauchrahmsuppe	€ 7,50
Crema d'aglio con dadi di panne nero	
Cream soup with garlic	ACNGL
Gulaschsuppe mit Knoblauchbrot	€ 8,50
Minestra di gulasch e con pane all'aglio	
Goulash soup with garlic bread	ACGL
Rindssuppe mit Kasprißknödel	€ 6,90
Minestra di pressa di formaggio (gnocchi)	ACGL
Soup with "Kaspriß" (dumpling with cheese)	

kalte Vorspeisen

Kleiner Gemischter Salatteller	€ 7,90
Insalata mista	CGLMOF
Mixed salad	
Vogerlsalat mit warmen Kartoffeln und steirischem Kernöl	€ 9,50
Insalata "Vogerl" con patate calde e olio di semi di zucca	
Salad "Vogerl" with warm potatoes and pumpkin seed oil	
Griechischer Salat mit Gebäck	€ 12,50
Insalata greca	ACGLMON
Greek salad	
Gemischter Fischteller mit Gebäck (Räucherforelle aus Feld am See, Räucherlachs mit Dill-Senf, Matjesfilet mit Joghurt- Apfelsauce)	€ 18,90
trota affumicata con crema di kren e salmone affumicato	ACDFGM
con senape all'a neto e filetti di arringa (piato freddo)	
Mixed plate of fisch (cold) (smoked trout, smoked salmon, and matjesfilet)	
Kärntner Schinkenspeckteller mit Bauernbrot	€ 15,90
Prosciutto crudo (speck) con pane nero	ACGN
Bacon with brown bread	
Carpaccio vom Kärntner Nockalmrind, Balsamicomarinade, mit frischem Parmesan	€ 16,90
Carpaccio di manzo con olio d'oliva, aceto balsamico e parmigiano	ACGOF
Meat (beef) carpaccio with olive oil, vinegar and parmesan cheese	

Leichtes und Gsundes oder Fisch

Kartoffel-Lauch-Strudel	€ 14,90
mit Mölltalerbergkäse und Kürbisrahmsauce	
Strudel di porro con formaggio di Mölltalerberg e salsa di crema di zucca	
Strudel filled with potato and leek with Mölltalerbergcheese and herbal sauce	ACGLO
Putenstreifen in Sesam gebacken, auf marinierten Blattsalat	€ 17,90
Striscette di tacchino inpannato con insalata	ACGLMOF
Bread crumbed and fried pieces of turkey on mixed leaf salad	
Ofenkartoffeln mit frischem Gemüse und Sauerrahmsauce	€ 12,50
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	€ 21,90
Salmerino alpino (lago di millstatt) arrosto con patate al prezzemolo	AGD
Fried char with parsley potatoes	
Zanderfilet, gebraten mit Tomaten-Zucchinerisotto	€ 20,90
Filetto di pesce lucioperca e risotto di pomodoro e zucchini	ALGDO
Filet of pike - perch and pasta	
Spaghetti mit Garnelen, Rucola, Cocktailtomaten	€ 20,90
Spaghetti con gamberetti e rucola e pomodorini cocktail	ABCGL
Spaghtetti with shrimps, rucola, cocktail tomatoes	
Hendl-Wok-Pfandl mit Curry und Basmatireis	€ 18,90
Polo con curry e riso / chicken with curry and rice	ABGLO

Sportalm Spezialitäten

Sportalm Pfandl, Gröstl mit Spiegelei	€ 14,90
Padellata di carne con patate arrostate, uovo al tegamino	
Sliced pan fried potatoes with fried egg (sunny - side up)	CG
Spätz´n Pfandl, Geröstete Kasspatz´n	€ 14,90
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	€ 20,90
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 Grillsaucen und Pommes Frites

€ 21,90

Carne mista alla griglia (manzo, maiale, e tacchino) con salsa di cocktail

e salsa alla panna acida e patate fritte

Mixed grill (beef, pork and turkey) with cocktail sauce and sourcream sauce and french fries

CGMO

Hirschrückensteak mit Steinpilzrisotto und Portwein-Pfeffersauce

€ 31,90

bistecca di cervo con risotto ai funghi porcini e salsa pepe è vino di porto/ deer steak on mushroom risotto with port wine pepper sauce

AGLO

Wiener Schnitzel vom Kärntner Schwein mit Pommes Frites

€ 16,50

Scaloppina di maiale inpannata con patate fritte

Bread crumbed and fried pork scallop with french fries

ACG

Backhendl mit Petersilienkartoffeln

€ 16,50

Pollo fritto con patate al prezzemolo

Fried Chicken con parsley potatoes

ACG

Spaghetti alla Bolognese

€ 12,90

Zwiebelrostbraten von der Rinderbeiried mit Bratkartoffeln und Speckbohnen

€ 21,90

Scaloppina contadina alle cipolle con patate saltate e fagioli con pancetta affumicata

Cutlet of beef with onions quartered roast potatoes and french beans with bacon

ALO

Rumpsteak (250 g) mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Folienkartoffeln

€ 27,90

Roastbeef con burro di erbe, fagioli alla pancetta affumicata e patata contadina al forno con burro

Rumpsteak with herb butter, french beans with bacon and jacket potato

G

Geschnetzeltes vom heimischen Wild in Pilzpfeffersauce mit Serviettenknödel, Apfelrotkraut und Preiselbeeren

€ 21,90

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)

€ 14,90

Tortelloni ripieni di carne con crauti cotti

stuffed noodle (meat) and Sauerkraut

ALO

Kärntner Kasnudel (ca. 20 min)

€ 13,50

Tortelloni ripieni di ricotta

stuffed noodle (cheese, herbs)	ACG
Kärnter Spinatnudeln (ca. 20 min)	€ 13,50
Tortelloni ripieni di spinacio	
stuffeld noodle (spinach, potatoe)	ACG

wer es nicht kennt ... bitte probieren:
 Fleischnudel, Kasnudel oder auch Spinatnudel
 you have to trie, if you don`t know it
 devi provarlo se non lo conosci

Pizza

von 12:00 – 15:00 und 17:30 – 21:30

	groß	klein
Pizza Margherita	€ 11,00	€ 9,50
Tomatensauce, Käse, Oregano		AG
Pizza Funghi	€ 12,00	€ 10,50
Tomatensauce, Käse, Champignons, Oregano		AG
Pizza Prosciutto	€ 12,00	€ 10,50
Tomatensauce, Käse , Schinken, Oregano		AG
Pizza Salami	€ 12,00	€ 10,50
Tomatensauce, Käse, Salami, Oregano		AG
Pizza Prosciutto e Funghi	€ 12,50	€ 11,00
Tomatensauce, Käse, Schinken, Champignons, Oregano		AG
Pizza Diabolo „Scharf“	€ 12,50	€ 11,00
Tomatensauce, Käse, Salami, Pfefferoni, Oregano		AG
Pizza Spinaci	€ 12,50	€ 11,00
Tomatensauce, Käse, Blattspinat, Schafskäse, Knoblauch, Oregano		AG

Pizza „SPORTALM“	€ 14,50	€ 13,00
Tomatensauce, Käse, Schinken, Salami, Speck, Champignons, Paprika, Knoblauch, Oregano		AG
Pizza Capriciosa	€ 13,00	€ 11,50
Tomatensauce, Käse, Schinken, Champignons, Artischocken Oliven, Oregano		AG
Pizza Quattro Formaggi	€ 13,50	€ 12,00
Tomatensauce, verschiedene Käsesorten, Oregano		AG
Pizza Al Tonno	€ 12,50	€ 11,00
Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebel, Oregano		AGD
Pizza Hawaii	€ 12,50	€ 11,00
Tomatensauce, Käse, Schinken, Ananas		AG
Pizza Verdure	€ 12,50	€ 11,00
Tomatensauce, Käse, verschiedene Gemüsesorten, Knoblauch, Oregano		AG
Bauernpizza	€ 14,00	€ 12,50
Tomatensauce, Käse, Salami, Mais, Speck, Zwiebel, Knoblauch, Oregano		AG
Pizza Knorzl	€ 13,50	€ 12,00
Tomatensauce, Käse, Schinken, Salami, Champignons, Knoblauch, Oregano		AG
Pizza Parma	€ 14,00	€ 12,50
Tomatensauce, Käse, Parma Schinken, Rucola, Oregano		AG
Pizzabrot „ mit Knoblauch “		€ 5,50
		A

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

zum Nachtmisch gibt's

Schokokuchen mit Vanilleeis und Schlag

€ 7,90

torta al cioccolato con gelato alla vaniglia e panna montataACGHO
chocolate cake with vanilla ice cream and whipped cream

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce

€ 8,50

Strudel alle mele con salsa alla vaniglia (specialità austriaca)
ACGHO

Apple strudel with vanilla cream

Ofenfrischer Topfenstrudel mit Vanillesauce

€ 8,50

Strudel alla ricotta con salsa alla vaniglia (specialità austriaca)
ACGO

Curd strudel with vanilla cream

Nougat - Grand Marnier Parfait mit Himbeeren

€ 11,90

Semifreddo al nougat e grand marnier con lamponi
CGHO
Nougat - Grand Marnier parfait with raspberries

Palatschinken (2 Stück) mit Schokoladesauce, Vanilleeis, Nüsse und Sahne

€ 9,50

Crepes alla crema di cioccolato con gelato di vaniglia, noci e panna
ACGH

Pancakes with chocolate cream, vanilla ice - cream, nuts and
(whipped) cream

Palatschinken (2 Stück)

mit Vanilleeis und heißen Himbeeren

€ 10,50

Crepes al gelato di vaniglia con lamponi caldi e panna
ACGH
Pancakes with vanilla ice - cream, raspberries and cream

Marillenknödel in Butterbrösel (ca.25 min) (last order 21:00)€ 11,90

Canederli di albicocca

ACGH

Dumplings filled with apricot

Kaiserschmarrn

mit Zwetschgenröster (ca. 25 min) (last order 21:00)

€ 13,90

Specialità del Kaiser austriaco Franz Joseph con uvetta e prugne
cotte
ACGO

Browned omelette with stewed plums

die Nachspeisen-Sensation - herrlich fluffig

the dessert sensation - splendid fluffy

„aufhören zum Essen wenn man satt ist“,
klingt nach „fake news“ :-)

„stop eating when you are full“ sounds like „fake news“

