



∞ Frühlingserwachen auf der Alm ∞

Lust auf Genuss?
Nehmen Sie sich Zeit für unsere Almküche...
in urgemütlichen Stuben mit Almhütten-Charme!
Der Höhenberg ist einfach himmlisch.....!
Hoch über Neumarkt, die klare Luft..... der weite Blick!

Wir kochen natürlich, regional und saisonal.
Dennoch können sich auch hier Stoffe befinden, die allergene Reaktionen auslösen.
In unserer Karte ist eine Unverträglichkeitsliste beigefügt, die alle allergene Zutaten aufzeigt.
Sollten Sie auf bestimmte Stoffe allergisch sein, fragen Sie bitte unseren Service, ob diese in Ihrem bestellten Gericht enthalten ist.

**Schmecken und genießen Sie feine bayerische Schmankerl
aus des Küchenmeister´s Naturküche
A herzlich´s Servus und alles Gute von der Alm**



Kleinere Portionen 2€ weniger



Auf der Alm da gibt's a Sünd'die prickelnde Versuchung

Limetten-Cooler Kriagl 0,3l 5,80
Limette.Minze.Holundersirup.Eis

Holunder-Minz-Sprizz 0,3l 6,20
Prosecco.Holundersirup.Minze.Limette.Eis

Lillet-Berry.Schweppes.Beerer.Eis 0,2l 6,20

Bittersweet.Aperol.Orangen,-Zitronensaft.Eis 0,2l 6,20

Der größte Feind der Qualität ist die Eile.....also bringen`s doch a bisserl Zeit mit !!
Henry Ford



.....zuerst an die Alm-Tränke..... alkoholfrei

Tafelwasser Karaffe	1,00l	5,50
	0,75l	3,50
	0,50l	2,90
	0,25l	1,60
Lammsbräu Bio Kristall		
Still oder medium	0,75l	5,50
	0,33l	2,50
Olympia Zitrone oder orange	0,40l	3,00
	0,20l	1,70
Olympia Cola oder Coca Cola	0,40l	3,00
	0,20l	1,70
Spezi	0,40l	3,00
	0,20l	1,70
Apfelsaft/Orangensaft	0,50l	3,70
	0,25l	1,80
als Schorle	0,50l	3,50
	0,25l	1,90
Vahingersäfte Traube/Johannisbeer/Maracuja		
	0,50l	4,10
	0,25l	2,50
als Schorle	0,50l	3,90
	0,25l	2,50

.....zuerst an die Alm-Tränke..... die guten Biere

Ökologisches von der Lammsbräu Neumarkt

Pils vom Fass	0,40l	3,00
	0,20l	1,60
Edel-Hell vom Fass	0,50l	3,00
	0,25l	1,60
Dunkles	0,50l	3,00
Alkoholfreies Zzzisch	0,33l	2,60
Radler	0,50l	3,00
	0,25l	1,60
Weisse	0,50l	3,50
Dunkles Weizen	0,50l	3,50
Leichtes Weizen	0,50l	3,50
Alkoholfreies Weizen	0,50l	3,50
Alkoholfreies dunkles Weizen	0,50l	3,50

Gansbräu Neumarkt

Gansl hell	0,50l	3,00
------------	-------	------

König

Pilsener	0,40l	3,00
	0,20l	1,70

Winkler Lengenfeld

Kupferradler /auch als Alkoholfrei	0,50l	3,00
Export	0,50l	3,00



d´ Supp´ n bodenständig, aber mit Raffinesse

Almhof´s Leberknödelsuppe

Geschmackvolle, g´ sunde Rinderkraftbrühe
5,20

Meerrettichsüppchen mit Weißbrot

5,40

Herzhafter Liebling

VitaminstoßSalat

mit gebratenem Gemüse	12,90
mit gebratenen Speck-Kartoffeln.Joghurt-Dip	13,90
mit Hähnchenbrustfilet.	13,90
mit Roastbeefscheibchen	15,90

mit dem beliebten hausgemachten AlmDressing und Weißbrot

GenussMomente ohne Fleisch

Vegetarischer Gemüse-Pfannkuchen

Kräutersoße. Salatschale
12,90



aus dem Wasser

Lachsfilet auf Tagliatelle. Gemüse

Kräutersoße.
16,90

Zanderfilet mit Gemüse

und Butterkartoffeln
16,90

Gebratener Saibling Müllerin Art

mit Butterkartoffeln, Salatschale
15,90

Pfannenschmaus

Berg Cordon bleu

Würziger Bergkäse. Geräucherter Almschinken. Landhaus Pommes. Salatschale
14,90

AlmSchnitzel

Raffiniert mit Meerrettich-Senfpanade. Landhaus Pommes. Salatschale
14,90

was guat´ s mit Fleisch

Dahoam is Dahoam, da woas ma wous herkommt.....Deshalb kummt a nur heimisch`s Fleisch bei uns auf´ n Teller!

Gockelbrust Gemüse, Salatschale 13,90

Zwiebelrostbraten JuraDistl Roastbeef, Landkartoffeln, Zwiebeln, Salatschale 21,90

Rumpsteak grünen Pfeffer, Rahmsauce, Kartoffeln in der Schale, Salatschale 21,90

Rehrücken mit Blaukraut und Spätzle, Salatschale 23,90

**Radio Charivari (Ser Guido Gottwald) verleiht uns die Urkunde
„The Best Zwiebelrostbraten in Town“**



**Die ANTENNE BAYERN Andreas Christl`s Schmankerl-Show
Altbayerischer Zwiebelrostbraten**



Das wichtigste Geheimnis für einen guten Zwiebelrostbraten ist aber das richtige Fleisch. Gehen Sie zum Metzger und kaufen Sie ein schönes Stück Roastbeef. Warum gerade hier:

Der Georg verwendet für dieses Gericht Fleisch vom Jura-Distl-Weiderind. Ein ganz besonders zartes und sehr hochwertiges Fleisch aus der Region! Die Maserung hat hier keine dicke Fettabdeckung sondern ist super marmoriert. Viele behaupten, dass es den besten Zwiebelrostbraten der Stadt im Almhof gibt. Ich lege mich nur selten fest, aber persönlich war das der beste Zwiebelrostbraten den ich bisher in meinem Leben essen durfte.

Lust auf eine deftige Alm-Spezialität

Schorsch´ s Rindsroulade

Rotweinsauce, Hausgemachte Spätzle, Salatschale
14,90

Gebratene Kalbsleber

Cassis-Sauce, Kartoffelpüree, Röstzwiebel, Salatschale
16,90



Feine Landhausschmankerln ab 17.00Uhr

Hütten-Burger XL

Weizen-DinkelSommel.Gegrilltes Beef-Steak.
Hausg' machte Soße.Tomaten.Salat.RöstZwiebeln.Gurke

Rustikus

Geröstetes Bauernbrot.Gegrilltes Beef-Steak
Grilltomate.Spiegelei.

dazu LandPommes oder SüßkartoffelPommes

je 12,90

Gegrilltes Schweinerückensteak

Bratkartoffeln.Spiegelei.Röstzwiebeln
12,90

Neumarkter RostBratwürstl

Bratkartoffeln
7,90

Salat dazu 3,50

Nur für unsere kleinen (B)Engel

Gemüse im MickeyMausTeller

Butterkartoffeln

4,90

Pomm Fritzz mit Ketschabb

3,90

Spätzle mit BratenSoße

3,90

Paniertes Schnitzelchen mit Pomm Fritzz

Ketschabb oder Mayo

4,90

Kunterbunt

Große Kugel Vanilleeis.Zuckerstreusel

2,90

unsere süßen Lieblinge im Frühjahr

Kaiserschmarrn

Warme Sauerkirschen. Eierlikör. Walnußeis
8,90

Apfelkücherl

Warme Apfelküchle in ZimtZucker. Vanilleeis.
7,90

Apfeleis im Knuspermantel

3,90

Weiß-Wein

Wirsching Franken Silvaner Weißwein trocken 12 %
0,1l 2,90 / 0,2l 5,90

Schild St. Katharinen Müller Thurgau. Nahe. **halbtrocken** 11,5 %
0,1l 2,90 / 0,2l 5,90

Schild Michaeliskapelle Riesling trocken, fruchtig
0,1l 2,90 / 0,2l 5,90 / 0,75l 20,50

Du Toitskloof East 1962 Sauvignon Blanc Südafrika. trocken, fruchtig 12,5 %
0,1l 2,90 / 0,2l 5,90 / 0,75l 20,50

La Croix Chardonnay Frankreich. trocken 13,5 %
0,1l 2,90 / 0,2l 5,90 / 0,75l 20,50





Rot-Wein

Winzer des Jahres. Weinhaus Bretz

Deutscher Qualitätswein. Spätburgunder. Rheinhessen. **halbtrocken** 8,5%

0,1l 2,50 / 0,2l 4,90 / 0,75l 16,50

Merlot Veneto 2013. Italien. Leicht.trocken 12%

0,1l 2,80 / 0,2l 5,50

Pagos de Araiz Crianza Spanien 14 %

0,1l 3,60 / 0,2l 6,90 / 0,75l 25,50

Caparzo Toscana Sangiovese 13 %

0,1l 3,60 / 0,2l 6,90 / 0,75l 21,90

Garfoli Komaros 2013 Rosato. trocken, fruchtig 12,5 %

0,1l 2,90 / 0,2l 5,90 / 0,75l 20,50

Alm-Tränke

Schnäpse

Klare Geister

Obstler

Himbeergeist

Williamsbirne

Schlehengeist

2 cl

2,50

Klare, ganz g´ sunde

Doornkaat

Malterer Aquavit

Ouzo

Wodka

Bacardi

2cl

2,50

Gespritzte

4cl

5,20

Was für´n Magen

Jägermeister

Fernet Branca

Ramazotti

Sechsamter

Underberg

2cl

2,20

mit Zitrone

/Eis

2cl

2,50

Für die Süßen

Amaretto

Baileys Irish Cream

Kirschlikör

Johannisbeerlikör

2cl

2,60

Edles Tropfen aus dem Schnapsschrank

Otard Cognac

Grappa versch. Sorten

Whiskey versch. Sorten

2cl

5,50



Die feinen edlen Tropfen vom Haas aus Pretzfeld/Franken

2cl

3,90

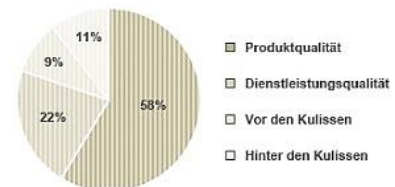


Wir haben die 3 Rauten für bayerische Küche in Bestform!

So wurden wir bewertet:

Die Klassifizierung wird von dem Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband vorgenommen und ruht auf vier verschiedenen Kategorien:

- **Produktqualität**
z.B. Warenherkunft, Speisen- und Getränkeangebot, Sensorik
- **Dienstleistungsqualität**
z.B. Service, Kartengestaltung
- **Vor den Kulissen**
z.B. Gasträume, Gesamterscheinung
- **Hinter den Kulissen**
z.B. Küchen und Lagerräume, Sanitäranlagen



Jede Kategorie ist mit einer Vielzahl verschiedener Kriterien und maximal zu erreichenden Punkten hinterlegt. Dadurch ergibt sich folgende Gewichtung:

Je mehr Rauten ein Betrieb erhält, desto umfangreicher oder besser erfüllt er die Kriterien. Dabei darf er bestimmte Untergrenzen der möglichen Punkte in den Einzelkategorien und der Gesamtpunktzahl nicht unterschreiten. Daneben gibt es Ausschlusskriterien, wie etwa die fehlende Verwendung regionaler Produkte.

Eine Raute:



- Mindestpunktzahl: 228
- Ausgezeichnete Bayerische Küche

Zwei Rauten



- Mindestpunktzahl: 260
- Ausgezeichnete Bayerische Küche mit besonders gehobenem Niveau

Drei Rauten:



- Mindestpunktzahl: 293
- Ausgezeichnete Bayerische Küche in Bestform



Publikumspreis für AlmRefugio in Neumarkt vergeben

Die Oberpfalz entpuppt sich als architektonisches Kleinod. Zum dritten Mal geht der Publikumspreis der Deutschen Handwerks Zeitung im Wettbewerb "geplant + ausgeführt" nach Ostbayern, wo in Neumarkt ein alter Heustadel zum Vier-Sterne-Hotel Almrefugio umgebaut wurde.

Von Ulrich Steudel

Dieser Artikel ist Bestandteil des Themenpakets [Internationale Handwerksmesse](#)

Aus alt mach neu: Die vom Putz befreiten Natursteinmauern und das freigelegte Holzgebälk prägen die Inneneinrichtung des Almrefugios. - © Erich Spahn

Bei einem [Online-Voting](#), an dem sich knapp 350 Leserinnen und Leser beteiligt hatten, erhielt das Projekt des Architekturbüros [Berschneider + Berschneider](#) aus Pilsach die meisten Stimmen unter den 34 Bewerbern. Wesentlichen Anteil an der handwerklichen Umsetzung des ungewöhnlichen Bauvorhabens eines ortsansässigen Wirtes hatte die [Zimmerei Blomenhofer](#) aus Litzlohe.

Vom Heustadel zum Vier-Sterne-Hotel

Der von Zimmerer- und Dachdeckermeister Martin Blomenhofer in dritter Generation geführte Betrieb sorgte dafür, dass das ursprünglich handgeschlagene Gebälk nicht nur saniert und weitgehend erhalten werden konnte, sondern dass der Holzbau als sichtbares Element dem neuen Almrefugio seinen unverwechselbaren Charme verleiht. "Die große Herausforderung bei diesem Vorhaben war die statische Ertüchtigung des rund 100 Jahre alten Gebäudes bei Einhaltung aller Schall- und Wärmeschutzauflagen", sagte Blomenhofer nach der Preisübergabe.

© Frank Muck

Zum außergewöhnlichen Ambiente des Hotels tragen auch die vom Putz befreiten Natursteinmauern bei, die zwar im Kontrast zum dekorativen Holzgebälk stehen, den acht Zimmern aber zusätzlichen Charme verleihen. Dem Architektenpaar Berschneider, die beide auch Innenarchitekten sind, war es wichtig, die Spuren der Vergangenheit nicht zu beseitigen, sondern in das Ensemble sowohl gestalterisch als auch funktional zu integrieren. Alte Futtertröge finden sich als Dekoration in den Zimmern, ein Heukran schwebt über dem Treppenhaus und Gusseisenteile wurden zu Griffen an den Einbaumöbeln.

Architekt und Handwerker im Dialog

Der Bauherr hat den Planern viel Freiheit gelassen. "So konnten wir gleich in die Detailplanung gehen", sagt Christian Rein, der Projektleiter vom Architekturbüro Berschneider + Berschneider. Doch was die fünf involvierten Mitarbeiter theoretisch entworfen hatten, sei in der praktischen Umsetzung mitunter stündlich über den Haufen geworfen worden. "Das war sehr spannend und nur im ständigen Dialog mit den Handwerkern auf der Baustelle zu lösen", gesteht Rein.

Als Ergebnis dieses Prozesses verschmelzen im AlmRefugio Nostalgie und Moderne zu einem harmonischen Gesamtbild. Der Einsatz regionaler Handwerker und ökologischer Baustoffe rundet die Philosophie des Projektes ab, die bei der Leserwahl mit 57 von knapp 350 Stimmen belohnt wurde. Dafür konnte Johannes Berschneider zur Preisverleihung auf der Internationalen Handwerksmesse am 25. Februar in München nun schon zum zweiten Mal den Pokal der Deutschen Handwerks Zeitung entgegennehmen. Von den beteiligten Handwerkern erhielt Zimmerer- und Dachdeckermeister Martin Blomenhofer die Auszeichnung

unsere Geschäftspartner



OBST & GEMUSE
MARIO NIESSLBECK
Oberer Markt 15 • 92318 Neumarkt



Ser Guido Gottwald



Architektur · Innenarchitektur aus einem Guss

