



## ❧ Winterzeit auf unserer Alm ❧

---

Liebe Gäste!  
Haben Sie Lust auf Genuss?  
Dann nehmen Sie sich Zeit für unsere Almküche...  
in urgemütlichen Stuben mit Almhütten-Charme!  
Der Höhenberg ist einfach dem Himmel ein bisserl näher.....!  
Hoch über Neumarkt, die klare Luft..... der weite Blick!

Wir kochen natürlich, regional und saisonal.  
Unsere Speisekarte ist gewollt „klein“ gehalten,  
wir versprechen dafür  
hochwertige und frische Qualität.

Sollten Sie auf bestimmte Nahrungsmittel allergisch sein, fragen Sie bitte unseren  
Service, ob diese in Ihrem bestellten Gericht enthalten ist.  
Sehr gerne erfüllt unsere Küchencrew Ihre Wünsche !

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





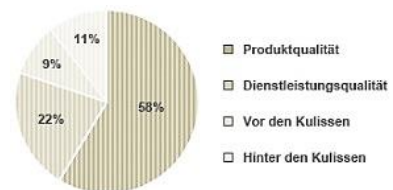
## Wir haben seit November 2017 wiederholt die 3 Rauten für bayerische Küche in Bestform!



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

- Bayerische Küche in Bestform



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

---

**Johannis-Sprizz.** Cassislikör.Johannisbeersaft.Prosecco gespritzt.Eis. 6,90

**Apfel-Sprizz.** AlmApfelsaft naturtrüb.Apfellikör.Wasser.Eis 6,90

**Rhabarber-Gin.** Now-Rhabarber und Gin. Eis 6,90

**Secco Rosado** Fresco, trocken 3,90

### Alkoholfrei

Almcocktail 4,90

**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
	0,50l	2,90
	0,25l	2,00
Lammsbräu Bio Kristall		
Still oder medium	0,75l	5,50
	0,33l	2,50
Olympia Zitrone oder orange	0,40l	3,00
	0,20l	2,00
Olympia Cola	0,40l	3,50
	0,20l	2,00
Spezi	0,40l	3,50
	0,20l	2,00
Apfelsaft/Orangensaft	0,50l	3,70
	0,25l	2,00
als Schorle	0,50l	3,50
	0,25l	2,00
Juradistl Apfelsaft	0,50l	3,90
	0,25l	2,10
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	2,00
Edel-Hell vom Fass	0,50l	3,30
	0,25l	2,00
Dunkles	0,50l	3,50
Alkoholfreies Zzzisch	0,33l	2,60
Radler	0,50l	3,30
	0,25l	2,00
Weisse	0,50l	3,70
Dunkles Weizen	0,50l	3,70
Leichtes Weizen	0,50l	3,70
Alkoholfreies Weizen	0,50l	3,70
Alkoholfreies dunkles Weizen	0,50l	3,70

Gansbräu Neumarkt		
Gansl hell	0,50l	3,30

Winkler Lengenfeld		
Kupferradler /auch als Alkoholfrei	0,50l	3,50
Export	0,50l	3,50



## d´ Supp´ n bodenständig, aber mit Raffinesse

---

### **Blumenkohl-Meerrettichrahmsuppchen 5,90**

Gauliflower-Horseradish Soup  
White bread

### **Almhof´s Leberknödelsuppe**

Geschmackvolle, g´ sunde Rinderkraftbrühe 5,90  
Almhof´s liver dumpling soup  
Beef broth

## Herzhafter Liebling

---

### **Vitaminsto .....Salat/Salads**

mit gebratenem Gemüse/fried vegetables	10,90/12,90	vegi
mit gebratenen Speck-Kartoffeln.Joghurt-Dip/fried potatoes and bacon	11,90/13,90	
mit Lachsfilet/fried salmon	13,90/15,90	
mit Roastbeefscheibchen/roast beef	15,90/18,90	
mit Hahnenbrust/chicken breast	11,90/13,90	

mit dem beliebten hausgemachten AlmDressing und Wesbrot

## Vegan und Fein

---

### **Gemüsecurry in Kokossoe. Duftreis**

Vegetable curry Coconut sauce Rice  
13,90/11,90



## GenussMomente ohne Fleisch

---

### **Pfannkuchen** vegi

Feta.Spinat.Gartengemüse Kräutersoße. Salatschale

Vegetarian vegetable-pancake

Herb sauce,salad

11,90/13,90

### **Käs´ Spätzle** vegi

Hausg´ machte Spätzle.Bergkäse. Röstzwiebeln. Salatschale

Cheese noodles

Homemade spaetzle. Mountain cheese,fried oninos, salad

10,90/12,90

## Vom Fischmann

---

### **Forelle „Müllerin Art“**

Mit Butterkartoffeln,Salatschale

Trout

Potatoes, salad

16,90

### **Burger vom Lachs**

Röstzwiebeln.Spinat.Sc. Hollandaise.Pommes frites

Salmon Burger

Fried onions, spinach, sauce Hollandaise,french fries

14,90

### **Sahnenudeln**

Gebratener Lachs. Gemüse

Creamy pasta. Salmon

12,90/ 14,90

Mögliche kleinere Portion/Normale Portion



## Pfannenschmaus

### Berg Cordon bleu vom Schweinerücken

Würziger Bergkäse. Geräucherter Almschinken. LandhausPommes. Salatschale

Cordon Bleu (of pork)

Mountain cheese, smokes ham, french fries, salad

13,90/ 15,90

### AlmSchnitzel vom Schweinerücken

Raffiniert mit Meerrettich-Senfpanade. LandhausPommes. Salatschale

Schnitzel (of pork)

Horseradish-mustard breading, french fries, salad

12,90/ 14,90

## was quat`s mit Fleisch

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



### Zwiebelrostbraten

JuraDistl Roastbeef. Landkartoffeln, .Zwiebeln. Salatschale

23,90

Fried beef and onions in gravy JuraDistl roast beef, potatoes, onions, salad

### Entrecote

Folienkartoffel. Kräuterquark. Kräuterbutter

24,90

Entrecote. Baked potatoe. Sourcream with herbs. Butter with herbs

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

---



### **Opa Schorsch´s Rindsroulade**

Rotweinsöße. Hausgemachte Spätzle. Apfelblaukraut

Roulade

Filled braised beef, red wine vinegar, homemade, spaetzle, salad

16,90

### **Schweinefilet unter der Walnußkruste**

Schweinelende unter der Senf-Walnußkruste mit hausgemachten Spätzlen, Salatschale

Fried pork tenderloin under walnut crust

Homemade spaetzle, cream sauce, salad

17,90

dazu empfiehlt die Alm

2015er **Roter Veit**, trocken

Deutscher Qualitätswein, Weingut Hans Wirsing, Franken

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



## Feine Landhausschmankerln ab 17.00Uhr

---



### Hütten-Burger XL

Weizen-DinkelSemmel.Gegrilltes Beef-Steak.  
Hausg´ machte Soße.Tomaten.Salat.RöstZwiebeln.Gurke

Hut-Burger XL

Wheat-spelt bun, grilled beef steak, tomatos,salad. Fried onions,gherkin  
12,90



### Rustikus

Geröstetes Bauernbrot.Gegrilltes Beef-Steak  
Hausg´ machte Soße. Salat.Gurke.RöstZwiebel.Grilltomate.Spiegelei

Rustikus

Roasted farmhouse bread, grilled beef steak, grilled tomato, fried egg  
12,90

### dazu LandPommes oder SüßkartoffelPommes

served with french fries or french fries of sweet potatoes

### Gegrilltes Schweinerückensteak

Bratkartoffeln.Spiegelei.Röstzwiebeln

Grilled saddle steak

Fried potatoes, fried egg, fried onions

12,90

### 2 Neumarkter RostBratwürstl

Bratkartoffeln

Neumarkter fried sausages

Fried potatoes

6,90/ 8,90

Mögliche kleinere Portion/Normale Portion



## Nur für unsere kleinen (B)Engel

---

### **Gemüse im MickeyMausTeller**

Butterkartoffeln

5,90

### **Pomm Fritzz mit Ketschabb**

4,90

### **Spätzle mit BratenSoße**

4,90

### **Paniertes Schnitzelchen mit Pomm Fritzz Ketschabb oder Mayo**

6,90

### **Kunterbunt**

### **Große Kugel Eis.Zuckerstreusel**

2,90



## unsere süßen Lieblinge im Winter

---

### **Apfelkücherl**

Warme Apfelküchle in ZimtZucker. Vanilleeis  
Apple rings baked in dough with vanilla ice cream and cinnamon sugar  
**8,90**

### **Kaiserschmarrn-Pfandl**

Preiselbeeren. Vanilleeis  
Kaiserschmarrn  
Sweet cut-up pancake, cranberries, walnut ice cream  
**10,90**

### **Große Kugel Beppo´s Eis (nach Wahl) im Knuspermantel**

Big scoop of ice cream turned in brittle  
**4,90**



### **Bio Bauernhofeis vom Beppo aus Pirkach**

Bio ice made by Beppo

Joghurt-Heidelbeer/ Joghurt-blueberry  
Brombeer/Blackberry  
Himbeer/Raspberry  
Kürbiskern/Pumpkinseed

**Dicke Kugel nach Wahl € 3,90**



## Weiß-Wein

---

**Amadeus von Wirsching** Weißwein 12 %

weiße Cuvée: zart, frisch und mit einer leichten, fruchtigen Süße

0,1l 2,90 / 0,2l 5,90 / 0,75l 21,50

**Wirsching** Franken Silvaner Weißwein trocken 12 %

0,1l 3,10 / 0,2l 6,20 / 1 L 29,90

**Schild St. Katharinen** Müller Thurgau. Nahe. **halbtrocken** 11,5 %

0,1l 2,90 / 0,2l 5,90 / 0,75l 21,50

**Schild Michaeliskapelle** Riesling trocken, fruchtig 12,5 %

0,1l 2,90 / 0,2l 5,90 / 0,75l 21,50

**Berchtholzheimer Petersberg** Grauer Burgunder, Rheinhessen, Weinhaus Bretz trocken 12,5 %

0,1l 2,90 / 0,2l 5,90 / 0,75l 21,50

**Custoza von Gorgo.** Italien frisch, fruchtig und trocken 12,5 %

0,1l 2,90 / 0,2l 5,90 / 0,75l 21,50

**Du Toitskloof East 1962** Sauvignon Blanc Südafrika. trocken, fruchtig 12,5 %

0,1l 2,90 / 0,2l 5,90 / 0,75l 21,50

**La Croix** Chardonnay Frankreich. trocken 13,5 %

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



## Rot-Rose Weine

---

**Weinhaus Bretz.** Spätburgunder. Rheinhessen. **halbtrocken** 8,5%  
0,1l 2,90 / 0,2l 5,90 / 0,75l 21,50

**Wirsching`s Roter Veit** Franken 12,5 %  
0,1l 3,60 / 0,2l 6,90 / 0,75l 25,50

**Pagos de Araiz** Crianza Spanien, kräftig trocken 14 %  
0,1l 3,80 / 0,2l 7,20 / 0,75l 28,50

**Optimo** Navarra Spanien Merlot&Cabernet sauvignon 14%  
0,1l 3,80 / 0,2l 7,20 / 0,75l 28,50

**Caparzo** Toscana Sangiovese 13 %  
0,1l 3,60 / 0,2l 6,90 / 0,75l 25,50

**Bretz Portugieser Rosé.** Rheinhessen Trocken 9,5 %  
0,1l 2,90 / 0,2l 5,90 / 0,75l 21,50

**Chiaretto Bardolino Rosato.** trocken, fruchtig 12,5 %  
0,1l 2,90 / 0,2l 5,90 / 0,75l 21,50



## Alm-Tränke

## Schnäpse

### Klare Geister

Obstler

Himbeergeist

Williamsbirne

Schlehengeist

2 cl

2,50

### Klare, ganz g´ sunde

Doornkaat

Maltaser Aquavit

Ouzo

Wodka

Bacardi

2cl

2,50

4cl

5,20

Gespritzte

Gin Tonic verschiedene zur Wahl

7,50

### 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

Utard Cognac

Grappa

Whiskey

2cl

5,50



### Die feinen edlen Tropfen vom Haas aus Pretzfeld/Franken

2cl

3,90



## 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

