

GETRÄNKE- & SPEISEKARTE



WIESEN
alm

trinken essen genießen

WINTER 2024/25

HERZLICH WILLKOMMEN
 SAISONALE ZUTATEN · MIT LIEBE · KULINARISCHE
 NACHHALTIG · SAISONALE ZUTATEN · MIT LIEBE · KULINARISCHE



herzlich WILLKOMMEN

... auf der Wiesenalm. Wir sind bereit, unsere Gäste mit kulinarischen und lokalen Highlights verwöhnen zu dürfen. Davon hat die Wiesenalm nämlich so einiges in petto: Da ist einerseits die regionale, nachhaltige und saisonale Küche und andererseits jagt ein architektonisches Highlight das Nächste. Genussvoll auf der großen Sonnenterrasse mit Blick über die Zillertaler Bergwelt zurücklehnen oder die Wiesenlounge mit ihrem 180° Panoramablick erleben, wohlwissend, dass die gesamte Stromversorgung zu 100 % aus erneuerbaren Energiequellen stammt.

Die Gemütlichkeit in der Wiesenalm und der angrenzenden Meisterwurz-Bar kommt ebenfalls CO₂-neutral aus der Pelletsheizung sowie von der Abwärme der Getriebe der nahegelegenen Gondelbahnen. Und für die restliche Wärme in den vielen Stuben sorgt der wohl längste Kachelofen der Welt – stilecht mit den schönsten Kacheln aus ganz Südtirol. Gemütlichkeit und kreative Eigenkompositionen sind unsere Spezialität – Genuss ist unsere Passion.

Wir freuen uns, Sie bei uns verwöhnen zu dürfen.

Ihr Gastgeber

Thomas Stock mit dem Wiesenalmteam

info@wiesenalm.at · wiesenalm.at · Follow us



reine GESCHMACKSSACHE

REGIONAL · SAISONAL · NACHHALTIG

Das ist es, was neben der architektonisch geschaffenen Gemütlichkeit, dieses gewisse Gefühl in die Wiesenalm bringt. Wir können es nicht ganz genau beschreiben, aber in jedem Fall hat Thomas Stock mit seinem Küchenchef und Team die Hände im Spiel. Und die können nicht nur deftige Knödel formen, sondern lassen aus feinsten regionalen Zutaten unvergessliche Genussmomente werden.

Selbiges versprechen auch die Wiesen Hausweine, die eigens von Diplomsommelier Thomas Stock kreiert wurden, um für unsere Hausspezialitäten das passende Gläschen servieren zu können. Vielleicht sind es genau diese vielen persönlichen Einflüsse, die dieses gewisse Gefühl ausmachen.

*Allergene / allergens:
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeitern. Our staff will be happy to provide you with information about ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances.*



Preise in € inkl. MwSt. Prices in € incl. VAT.

REGIONAL · ZILLERTAL · COOLE DRINKS · ERFRISCHEND · PRICKELND



erfrischende DRINKS & APERITIFS

REFRESHING DRINKS



ESPRESSO MARTINI COCKTAIL 9.50 SHOT 6.50

Kaffeelikör, Vodka, Espresso
Coffee liqueur, Vodka, Espresso



WIESEN SPRITZ 9.20

Grantn Gin, Preiselbeerlikör, Soda, Organics Tonic Water,
Heidelbeere, Rosmarin
Grantn gin, cranberry liqueur, soda, Organics tonic water,
blueberry, rosemary

VENEZIANO 8.20

Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe
Prosecco, Aperol, sparkling water, orange slice

HUGO 8.20

Prosecco, Holundersirup, Soda, Minze, Limette
Prosecco, elderflower, sparkling water, mint, lime

LILLET WILDBERRY 9.20

Lillet Blanc, Organics Purple Berry, Soda, Prosecco
Minze, Früchte der Saison
Lillet blanc, Organics purple berry, sparkling water, prosecco
mint, fruit of the season

LIMONCELLO SPRITZ 9.20

Limoncello, Prosecco, Organics Bitter Lemon, Soda, Limette
Limoncello, Prosecco, Organics bitter lemon, sparkling water, lime

PROSECCO CASABIANCA TREVISO DOC

Glas 5.40
0.75 l 37.00

MARTINI BIANCO ON ICE 6.20

THE NEGRONI 9.50

Campari, Gin, Wermut, Orange, Eis
Campari, Gin, Vermouth, orange, ice

CAMPARI ORANGE 7.20

CAMPARI SODA 6.50

WEISS GESPRITZT SAUER/SÜSS

white wine with sparkling water or lemonsoda
1/4 l 4.60

KAISERSPRITZER MIT HOLUNDER

white wine with sparkling water and elderflower
1/4 l 4.80



alkoholfreie GETRÄNKE

SOFT DRINKS



MINERALWASSER LEICHT PERLEND/STILL

water sparkling or still
Fl. 0.33 l 3.80
Fl. 0.7 l 6.70

TIROLA KOLA LEICHT

Fl. 0.33 l 4.50

COLA, ORANGE, ZITRONE, SPEZI

coke, orange, lemon, coke with lemonade
0.3 l 4.30
0.5 l 5.60

ALMRAUSCH KRÄUTERLIMONADE

herb lemonade
0.3 l 4.30
0.5 l 5.60

ALMRAUSCH GESPRITZT KRÄUTERLIMONADE

herb lemonade with sparkling or still water
0.3 l 4.30
0.5 l 5.60

EISTEE PFIRSICH Fl. 0.33 l 4.50

iced tee peach

APFEL, JOHANNISBEERE, HOLUNDERSAFT

apple, currant, elderflower
0.3 l 4.30
0.5 l 5.60

G'SPRITZTE SÄFTE MIT SODA/WASSER

juices with sparkling or still water
0.3 l 4.30
0.5 l 5.60

SKIWASSER HIMBEERSIRUP MIT SODA/WASSER

raspberry with sparkling or still water
0.3 l 3.90
0.5 l 5.20

ORGANICS BY RED BULL Fl. 0.25 l 4.90

TONIC WATER
BITTER LEMON
GINGER ALE
PURPLE BERRY
GINGER BEER

RED BULL Dose 0.25 l 4.90

RED BULL SIMPLY COLA 0.2 l 4.20



leckerere DRINKS & FRUCHTSÄFTE

DRINKS & FRUIT JUICES



ALKOHOLFREIE DRINKS

BALIS

BASILIKUM-INGWER-LIMONADE mit Eis Fl. 0.25 l 6.20

CRANBERRY-ROSMARIN-LIMONADE mit Eis Fl. 0.25 l 6.20

SANBITTER ORANGE 6.90

Sanbitter, Orangensaft, Orangenscheibe

Sanbitter, orange juice, orange slice

ALKOHOLFREIER HUGO 7.50

Organics Ginger Ale, Soda, Holunderblütensirup, Minze

Organics ginger ale, sparkling water, elderflower, mint



FRUCHTSÄFTE

APFELSAFT-SORTENREIN "BAYA MARISA"

Fruchtkultur PreiB, Traisental

organic apple juice from the fruit farmer

Fl. 0.25 l pur l pure 5.20

0.5 l gespritzt l with sparkling water 6.50

MARILLENNEKTAR ALTE SORTE

Fruchtkultur PreiB, Traisental

organic apricot juice from the fruit farmer

Fl. 0.25 l pur l pure 5.20

0.5 l gespritzt l with sparkling water 6.50

TRAUBENSAFT ROT

Weingut Strommer, Neusiedlersee

organic grape juice from the winegrower

0.3 l pur l pure 4.80

0.3 l gespritzt l with sparkling water 4.50

0.5 l pur l pure 6.70

0.5 l gespritzt l with sparkling water 6.40



heiße GETRÄNKE

HOT DRINKS



HEISSE GETRÄNKE

VERLÄNGERTER 3.50

cup of coffee

CAPPUCCINO MIT MILCHSCHAUUM 4.40

cappuccino with milk foam

ESPRESSO 3.20

ESPRESSO DOPPIO 4.60

ESPRESSO MACCHIATO 3.40

LATTE MACCHIATO 5.50

BOMBARDINO 5.20

Eierlikör, Rum, Schlagsahne l egg liqueur, rum, cream

JAGERTEE 5.80

GLÜHWEIN 5.60

HEISSE SCHOKOLADE – SERVIERT IN UNSERER XL-TASSE hot chocolate

klassik l classic

5.50

mit Sahne l with cream

5.90

mit Sahne und Rum l with cream and rum

7.90

mit Sahne und Amaretto l with cream and amaretto

7.90

mit Kaffeeликör l with coffee liqueur

7.90

PREMIUM BIO-TEES

TEE – SERVIERT IN UNSERER XL-TASSE 4.60

cup of tea - served in our XL-Cup

English Breakfast Club, Cool Peppermint, Green Tea Greetings, Wild

Berry Wonder, Queen Camomile, Sound of the alp Kräutertee

english breakfast club, cool peppermint, green tea greetings, wild

berry wonder, queen camomile, sound of the alp herbal tea

HEISSE ZITRONE 4.20

cup of hot lemon

TEE MIT RUM 6.20

tea with rum



herbe BIER SPEZIALITÄTEN

BEER SPECIALTIES



ZILLERTALER BIER SPEZIALITÄTEN

ZILLERTAL PILS VOM FASS

*hellgolden, schlank, angenehm spritzig, edel gehopft
light golden, slender, enjoyable fizzy, preciousy hopped*

0.3 l 4.70
0.5 l 5.90

ZILLERTAL WEISSBIER VOM FASS

*bernsteinfarben, fruchtig und frisch, vollmundig und naturtrüb
amber-colored, fruity and fresh, fully flavoured*

0.3 l 4.70
0.5 l 5.90

ZILLERTAL RADLER NATURTRÜB VOM FASS

*hellgelb und naturtrüb, fruchtig, leicht, natürlich und frisch
light yellow and naturally cloudy, fruity, light and fresh*

0.3 l 4.70
0.5 l 5.90

ALMRADLER VOM FASS

*fruchtig, leicht und frisch mit schönen Kräuternoten, Durstlöscher
fruity, light and fresh with fine herbal nuances, thirst quencher*

0.3 l 4.70
0.5 l 5.90

BIERE

SCHNEIDER HELLE WEISSE VOM FASS TAP 1

*helles, fruchtig-frisches Hefeweissbier
light, fruity-fresh wheat beer*

0.3 l 4.70
0.5 l 5.90

SCHNEIDER WEISSE ORIGINAL TAP 7

*harmonisch-kraftig, erfrischend, traditioneller Urtyp des Weissbiers
harmonious-strong, refreshing, traditional original type of wheat beer*

Fl. 0.5 l 5.90

SCHNEIDER ALKOHOLFREI TAP 3

*würzig-kraftvoll, frisch, Durstlöscher, 100 %-iger Weissbiergenuss
spicy and powerful, fresh, thirst quencher, 100 % wheat beer enjoyment*

Fl. 0.5 l 5.90

TEGERNSEER HELL

*goldgelb, frisches Hopfenaroma, schlank, süffig
golden, fresh hop flavour, slender, good drinkability*

Fl. 0.5 l 5.90



🍷 CHARDONNAY "THE BUTCHER"

Schwarz, Andau, Neusiedlersee

1/8 l 5.60
0.75 l 33.00

🍷 SAUVIGNON BLANC

LAGER GÖTTLESBRUNN CARNUNTUM

1/8 l 5.20
0.75 l 31.00

vielfältige OFFENE WEINE

VARIOUS OPEN WINES



🍷 ZWEIFELT NEUSIEDLERSEE DAC

Schaller, Podernsdorf, Neusiedlersee

1/8 l 5.60
0.75 l 33.00

🍷 CUVÉE GENESIS CARNUNTUM DAC

*Zweigelt, Merlot
Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum*

1/8 l 6.20
0.75 l 36.00

🍷 LA ROSE

Aumann, Traiskirchen, Thermenregion

1/8 l 5.70
0.75 l 34.00



- 🍷 leicht, frisch-fruchtig *light, fresh and fruity*
- 🍷🍷 elegant, finessenreich *elegant, full of finesse*
- 🍷🍷🍷 kräftig *powerful*



unsere WIESEN HAUSWEINE

WIESEN HOUSE WINES



🍷 WIESEN SECCO ROSÉ

der fruchtige & prickelnde Genuss, Leithaberg, Burgenland
the fruity & sparkling pleasure, Leithaberg, Burgenland
created by Leo Hillinger und Thomas Stock

Glas 5.50 • 0.75 | 38.00

🍷 WIESEN WEISS

der leichte & fruchtige Veltliner, Kremstal, Niederösterreich
the light & fruity Veltliner, Kremstal, Niederösterreich
created by Philipp Bründlmayer und Thomas Stock

1/8 | 5.50 • 0.75 | 32.00 • 1.5 | 69.00 • 3.0 | 132.00

🍷🍷 WIESEN ROT

die leicht-fruchtige & würzige Cuvée, Leithaberg, Burgenland
the slightly-fruity & spicy Cuvée, Leithaberg, Burgenland
created by Tom Strommer und Thomas Stock

1/8 | 5.50 • 0.75 | 32.00 • 1.5 | 69.00 • 3.0 | 132.00

🍷🍷🍷 WIESEN TOM'S RESERVE

die kräftige & gehaltvolle Cuvée, Leithaberg, Burgenland
the strong & full-bodied Cuvée, Leithaberg, Burgenland
created by Leo Hillinger und Thomas Stock

1/8 | 7.40 • 0.75 | 44.00 • 1.5 | 92.00 • 3.0 | 182.00



🍷 leicht, frisch-fruchtig *light, fresh and fruity* 🍷🍷 elegant, finsessenreich *elegant, full of finesse* 🍷🍷🍷 kräftig *powerful*



FRUCHTIG • AROMATISCH • WEIN GENUSS
 WIESEN HAUSWEINE



GENUSSTIPP

Buchen Sie eine Weinverkostung
 mit Diplomsommelier Thomas
 Stock. Weitere Infos unter
www.wiesenalm.at

ausgewogene SCHNÄPSE / LIKÖRE / LONGDRINKS

SCHNAPS & LIQUEURS



SCHNÄPSE 2 cl

OBSTLER HAUSBRAND *fruit* 4.20

WILLIAMS *pear* 4.30

WILLIAMS MIT BRINE *pear* 4.50

HONIGWILLIAMS *honey pear* 4.20

HAUSSCHNAPS MARILLE *apricot* 4.20

HASELNUSS *hazelnut* 4.20

ZICHNA *cone Brandy of Austrian stone pine* 4.20

BITTERS · KRÄUTERLIKÖRE 2 cl

JÄGERMEISTER KLOPFER 4.50

RAMAZOTTI AUF EIS 4.70

AVERNA 4.70

AVERNA SOUR 4.90

LIMONCELLO 4.70

LONGDRINKS

BACARDI COLA 10.50

HAVANA CLUB 7 YEARS MIT COLA 11.50

JACK DANIELS MIT COLA/APFEL 10.50

HAUSEIGENE WIESENMEDIZIN

MEISTERWURZ 2 cl 4.70

MEISTERWURZIN 2 cl 4.70



LIKÖRE 2 cl

BAILEYS 4.50

AMARETTO DISARONNO 4.50

AMARETTO MIT SAHNE 4.80

BOMBARDINO 5.20

KAFFEELIKÖR 4.50

BERLINER LUFT KLOPFER 4.50

SHOTS

FLÜGERL *roter Vodka, Energy / red Vodka, energy* 5.10

FLÜGERL SAUER *roter Vodka, Soda / red Vodka, soda* 4.90

FLYING HIRSCH

Jägermeister, Energy / Jägermeister, energy 5.50

ESPRESSO MARTINI

Kaffeelikör, Vodka, Espresso / Coffee liqueur, Vodka, Espresso 6.50



digestifs & EDELBRÄNDE

DIGESTIFS AND HIGH QUALITY SPIRITS 2CL



EDELBRÄNDE VOM STIEGENHAUSHOF

AUS DEM ZILLERTAL

EDELOBSTLER *fruit* 6.50

BLUTORANGE *grape* 6.90

MARILLENBRAND *apricot* 7.40

ROTE WILLIAMSBRINE *red williams pear* 7.40

HIMBEERBRAND *raspberry* 8.50

VOGELBEERBRAND *rowan berry* 9.20

GRAPPA

NONINO GRAPPA CHARDONNAY BARRIQUE 6.50

POLI GRAPPA AMAROSA DI SETTEMBRE VESPAIOLO 7.50

GAJA GRAPPA DI BARBARESCO 7.20

TEQUILA

OLMECA TEQUILA BIANCO 4.70

PADRE AZUL TEQUILA REPOSADO 8.20

COGNAC

FRAPIN COGNAC FONTPOINT XO 9.50

REMY MARTIN VSOP 7.80



filler & SPIRITUOSEN

FILLER & SPIRITS



GIN 4 cl

BOMBAY SAPPHIRE GIN ENGLAND 10.50

HENDRICK'S GIN SCOTLAND 11.50

WILDSTÜCK GIN AUSTRIA 12.50

BERGHEU GIN STIEGENHAUSHOF ZILLERTAL 11.50

GRANTN GIN STIEGENHAUSHOF ZILLERTAL 11.50

GIN MARE SPAIN 11.50

MONKEY 47 GERMANY 12.50

FERDINANDS SAAR DRY GIN GERMANY 11.50

RUM 2 cl

PLANTATION RUM BARBADOS XO EXTRA 11.50

DIPLOMATICO 12 YEARS VENEZUELA 9.50
mit Bio-Edelbitterschokolade / with organic dark chocolate

VODKA 4 cl

KETEL ONE VODKA NETHERLANDS 9.50

BELVEDERE VODKA POLAND 11.50

WHISKEY 4 cl

JAMESON IRLAND 10.50

LAPHROAIG SINGLE ISLAY 10 YEARS SCOTLAND 12.50

LAGAVULIN ISLAY 16 YEARS 15.50

FILLER

ORGANICS BY RED BULL Fl. 0.25 / 4.90

TONIC WATER
BITTER LEMON
GINGER ALE
PURPLE BERRY
GINGER BEER

COLA coke Fl. 0.2 / 4.20

RED BULL Dose 0.25 / 4.90

AUF EIN SCHAFFL · GEMEINSAMER GENUSS · EDLE SPIRITUOSEN ·



Wiesen SCHAFFL

INKL. 4 FILLERS



BOMBAY SAPPHIRE 0.7l 99.00

HENDRICKS GIN 0.7l 119.00

MONKEY 47 GIN 0.5l 119.00

BERGHEU GIN STIEGENHAUSHOF 0.5l 123.00

GRANTN GIN STIEGENHAUSHOF 0.5l 123.00

WILDSTÜCK GIN ALLRAM 0.5l 129.00

FERDINANDS SAAR DRY GIN 0.5l 119.00

GIN MARE 0.7l 119.00

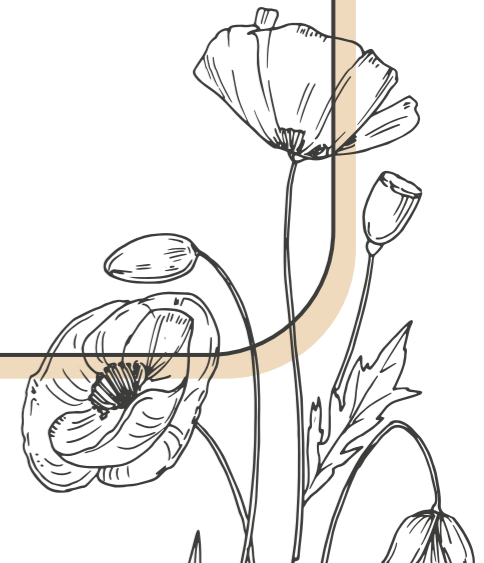
JACK DANIELS 0.7l 99.00

BACARDI 0.7l 95.00

HAVANA CLUB 7 YEARS 0.7l 99.00

BELVEDERE 0.7l 119.00

KETEL ONE VODKA 0.7l 99.00



spritzige SCHAUMWEINE

SPARKLING WINES



ÖSTERREICH

🍷 GELBER MUSKATELLER BRUT

Harkamp, St. Nikolai, Südsteiermark

0.75 l 51.00

🍷🍷 HILL BRUT RESERVE 2016/17

Chardonnay, Pinot Noir

Leo Hillinger, Jois, Leithaberg

0.75 l 72.00

🍷🍷 HILL BRUT RESERVE ROSÉ 2018

Pinot Noir

Leo Hillinger, Jois, Leithaberg

0.75 l 72.00



- 🍷 leicht, frisch-fruchtig *light, fresh and fruity*
- 🍷🍷 elegant, finessenreich *elegant, full of finesse*
- 🍷🍷🍷 kräftig *powerful*

ITALIEN

🍷🍷 CUVÉE PRESTIGE FRANCIACORTA DOCG

*Chardonnay, Weißburgunder, Pinot Noir
Ca' del Bosco, Erbusco, Lombardei, Italien*

0.75 l 75.00

🍷🍷 PROSECCO SUPERIORE VALDOBBIADENE DOCG MILLESIMATO EXTRA DRY 2022

Bartolin Angelo Spumanti, Guia di Valdobbiadene, Venetien, Italien

0.75 l 42.00



prickelnder CHAMPAGNER

SPARKLING CHAMPAGNE



🍷🍷 PERRIER-JOUËT GRAND BRUT

0.375 l 59.00

0.75 l 99.00

1.5 l 212.00

🍷🍷 PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ

0.75 l 122.00

1.5 l 260.00

🍷🍷 MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL

0.75 l 122.00

1.5 l 260.00

🍷🍷 CHARLES HEIDSIECK BLANC DE BLANCS

Champagne Charles Heidsieck, Reims

0.75 l 119.00

🍷🍷 CHAMPAGNE MARC HEBRART MES FAVORITES PREMIER CRU

Mareuil-Sur-Ay, Vallee de La Marne

0.75 l 96.00

🍷🍷 POL ROGER ROSE VINTAGE 2012/15

Champagne Pol Roger, Épernay

0.75 l 157.00

🍷🍷 RUINART BLANC DE BLANCS BRUT

0.375 l 94.00

0.75 l 169.00

🍷🍷 RUINART BRUT ROSÉ

0.375 l 94.00

0.75 l 169.00

🍷🍷 DOM PÉRIGNON 2012

0.75 l 340.00

SPRITZIG · PRICKELND · AUSGEWOGEN ·



abwechslungsreiche WEISS- & ROSÉWEINE

VARIED BOTTLED WHITE & ROSÉ WINES 0.75 l



GRÜNER VELTLINER

**GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL
TERRASSEN** 33.00

Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau

GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL KALMUCK

FJ Gritsch, Spitz, Wachau

0.75 l 38.00
1.5 l 83.00

**GRÜNER VELTLINER SMARAGD
RIED KREUTLES** 72.00

Emmerich Knoll, Unterloiben, Wachau

GRÜNER VELTLINER FASS 4®

Ott, Feuersbrunn, Wagram

0.75 l 44.00
1.5 l 95.00

**GRÜNER VELTLINER RIED ROSENGARTL
DAC RESERVE**

Waldschütz, Elsarn im Straßertal, Kamptal

0.75 l 53.00
1.5 l 113.00

RIESLING

RIESLING RIED 1000 EIMERBERG SMARAGD 75.00

Lagler, Spitz, Wachau

**RIESLING RIED MOOSBURGERIN
DAC RESERVE** 52.00

J. & P. Bründlmayer, Grafenegg, Kremstal

RIESLING RIED GAISBERG DAC RESERVE 1®

Allram, Straß, Kamptal

0.75 l 51.00
1.5 l 109.00

WEISSBURGUNDER

**WAHRE WERTE WEISSBURGUNDER
RIED GAISBERG** 37.00

Weixelbaum, Strass, Kamptal

**WEISSBURGUNDER RIED STANGL
GROSSE RESERVE** 51.00

Waldschütz, Elsarn im Straßertal, Kamptal

0.75 l 51.00
1.5 l 109.00

ZENIT WHITE 42.00

Strommer, Purbach, Leithaberg

SAUVIGNON BLANC

SAUVIGNON BLANC 38.00

Leo Hillinger, Jois, Leithaberg



**SAUVIGNON BLANC
KITZECK-SAUSAL DAC** 40.00

Wohlmuth, Kitzeck im Sausal, Südsteiermark

**SAUVIGNON BLANC RIED
PFARRWEINGARTEN GROSSE STK RIED®** 66.00

Sattlerhof, Gamlitz, Südsteiermark

SAUVIGNON BLANC DOC FLOREADO 42.00

Andrian, Terlan, Südtirol, Italien



ROSÉWEIN

MERCAZ ROSÉ 35.00

*Merlot, Cabernet Sauvignon, Zweigelt
Proidl, Senftenberg, Kremstal*

CHIARETTO DOC 39.00

*Sangiovese, Marzemino, Barbera
Bulgarini, Pozzolengo, Lombardei, Italien*

HILL ANGEL ROSE NEW GENERATION

*Pinot Noir, Syrah
Leo Hillinger jun., Jois, Leithaberg*

0.75 l 43.00
1.5 l 93.00

MIRAVAL CÔTES DE PROVENCE ROSÉ AOP

*Cinsault, Grenache, Syrah, Rolle
Château Miraval, Provence, Frankreich*

0.75 l 55.00
1.5 l 112.00
3.0 l 230.00



SORTENVIELFALT

HILL ANGEL WHITE NEW GENERATION 43.00

*Grüner Veltliner, Sauvignon Blanc
Leo Hillinger jun., Jois, Leithaberg*

ROTER VELTLINER RIED STEINBERG 43.00

Josef Fritz, Zausenberg, Wagram

PINOT GRIGIO DOC ANGER 44.00

St. Michael, Eppan, Südtirol, Italien

LUGANA DOC

Bulgarini, Pozzolengo, Lombardei, Italien

0.75 l 39.00
1.5 l 85.00

SWEET MUSKAT lieblich 31.00

Keringer, Mönchhof, Neusiedlersee

CHARDONNAY

CHARDONNAY VOM BERG 35.00

K. Alphart, Traiskirchen, Thermenregion

CHARDONNAY LEITHAKALK 52.00

Kollwentz-Römerhof, Großhöflein, Leithaberg

CHARDONNAY CARNUNTUM DAC 33.00

Netzl, Göttlesbrunn, Carnuntum

abwechslungsreiche ROT- & SÜSSWEINE

VARIED BOTTLED RED WINES 0.75 l



ZWEIFELT

🍷🍷 100 DAYS ZWEIFELT 42.00
Keringer, Mönchhof, Neusiedlersee

🍷🍷 ZWEIFELT DORNENVOGEL DAC 38.00
Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum

🍷🍷 SCHWARZ ROT 89.00
Johann Schwarz, Andau, Neusiedlersee

BLAUFRÄNKISCH

🍷🍷🍷 BLAUFRÄNKISCH L1 DAC RESERVE 45.00
Lang, Neckenmarkt, Mittelburgenland

🍷🍷 BLAUFRÄNKISCH RIED SZAPARY
EISENBERG DAC RESERVE 59.00
Kopfensteiner, Deutsch-Schützen, Südburgenland

🍷🍷🍷 BLAUFRÄNKISCH LEITHABERG DAC 62.00
Weingut Prieler, Schützen am Gebirge, Leithaberg

ST. LAURENT

🍷🍷 ST. LAURENT RIED FRAUENFELD 48.00 
Johanneshof Reinisch, Tattendorf, Thermenregion

🍷🍷 ST. LAURENT COMMANDER 37.00
Keringer, Mönchhof, Neusiedlersee

PINOT NOIR

🍷🍷 PINOT NOIR 39.00
Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum

🍷🍷🍷 PINOT NOIR SCHAFLEITEN 43.00
Leitner, Gols, Neusiedlersee

CABERNET SAUVIGNON & CABERNET FRANC

🍷🍷 CABERNET SAUVIGNON 47.00 
Leo Hillinger, Jois, Leithaberg

🍷🍷🍷 CABERNET FRANC 49.00
Jacqueline Klein, Andau, Neusiedlersee

ROTE CUVÉES

🍷🍷 PLATINUM 39.00
Pfneisl, Deutschkreutz, Mittelburgenland

🍷🍷🍷 HILL 1 75.00
Merlot, Blaufränkisch, Zweigelt
Leo Hillinger, Jois, Leithaberg

🍷🍷 REDMONT 49.00
Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot
Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum

🍷🍷 BORDER
Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot
Kopfensteiner, Deutsch-Schützen, Südburgenland
0.75 l 59.00
1.5 l 125.00

🍷🍷🍷 PRAITTENBRUNN 87.00
Cabernet Sauvignon, Merlot
Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee

🍷🍷🍷 ZENIT ROT 56.00
Syrah, Merlot, Blauburgunder
Tom Strommer, Purbach, Neusiedlersee

🍷🍷🍷 TERRA O. 79.00
Blaufränkisch, Syrah, Merlot
J. Heinrich, Deutschkreutz, Mittelburgenland

SORTENVIELFALT

🍷🍷 LAGREIN RISERVA DOC TOR DI LUPO 85.00
Kellereigenossenschaft Andrian, Andrian, Südtirol, Italien

🍷🍷 CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG 52.00
Il Molina di Grace, Danzano, Toscana, Italien

🍷🍷🍷 PRIMITIVO DI MANDURIA DOP
SESSANTANNI 54.00
San Marzano, San Marzano di San Giuseppe, Apulien, Italien

🍷🍷🍷 ECCELLENZA TOSCANA ROSSO IGT 87.00
Poggio Rozzi, Toggenburg, Toscana, Italien

🍷🍷🍷 TIGNANELLO TOSCANA IGT 179.00
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Tenuta Tignanello, Marchesi Antinori, Florenz, Toscana, Italien

SÜSSWEINE 0.375 l

🍷🍷 BEERENAUSLESE SÄMLING 88 37.00
Tschida, Illmitz, Neusiedlersee

🍷🍷🍷 SAUVIGNON BLANC TBA 46.00
Erwin Sabathi, Leutschach, Südsteiermark



kulinarischer GENUSS

REGIONAL · SAISONAL · NACHHALTIG

Wenn wir von Regionalität sprechen, dann sprechen wir davon, dass unsere Fleisch- und Wurstwaren von der Metzgerei Gasser aus Mayrhofen und der Metzgerei Kammerlander aus Kaltenbach kommen. Unser 100 % Vollblut WAGYU-Rind kommt vom Aussergruben-Hof am Schwendberg im Zillertal und genießt im Sommer auf der Alm von Familie Rohmoser frische Gräser und Kräuter. Unser saftiger Bauernspeck stammt von der Hochzeller Käsealm – genau wie unser Bergkäse. Wir meinen damit, dass wir unsere natürlichen Milchprodukte von der Erlebnissenerei Zillertal beziehen, Eier vom Unterlehenhof am Rohrberg – fast in Blickweite zu uns – Alpengarnelen aus Hall in Tirol, Edelbrände vom Stiegenhaushof in Schwendau, aromatischen Kaffee von der Firma Hornig, leckeren BIO Tee von Gustimo aus dem Zillertal und weitere genussvolle Lebensmittel von den Firmen Braunegger und Riedhard.

Das sind unsere Lieferanten und Partner, die unsere regionale und saisonale Küche ausmachen. Sie alle teilen unser Verständnis für Nachhaltigkeit und sie alle schätzen und pflegen die Natur und Bergwelt genau so wie wir. Und dieses Verständnis schmecken Sie in jedem Gericht.

Allergene | allergens:

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeitern. Our staff will be happy to provide you with information about ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances.

Auf Anfrage sind Hauptspeisen auch als kleine Portionen möglich.

Upon request, main courses are also available as small portions.



Preise in € inkl. MwSt. Prices in € incl. VAT.

SAISONALE ZUTATEN · MIT LIEBE · KULINARISCHE GENÜSSE · REGIONAL



herzhaftes FRÜHSTÜCK

HEARTY BREAKFAST



BERGSTEIGERFRÜHSTÜCK 12.90

gebratener Bauernspeck mit 3 Spiegeleier vom Unterlehenhof und hausgemachtem Bauernbrot

fried farmhouse bacon with 3 fried eggs from Unterlehenhof and homemade farmhouse bread

bis 11 Uhr | until 11.00 a.m.

WIESENFRÜHSTÜCK 10.90



1 Paar Weißwurst im Topf serviert mit Breze und süßem Senf

1 pair of white sausage served in a pot with pretzel and sweet mustard

bis 12 Uhr | until 12.00 a.m.



GESCHENKTIPP

Verschenken Sie
den perfekten Genussmoment
mit unseren Wiesenalm
Gutscheinen!
www.wiesenalm.at

heiße & kalte VORSPEISEN

HOT AND COLD STARTERS



ALPENGARNELEN

Ohne jegliche Zusätze von Chemie oder Antibiotika
kommen die Alpengarnelen mit unschlagbarer Frische
aus der Alpenaquafarm in Hall in Tirol.

TATAR VOM ALMOCHSEN 19.50

mit Trüffelmayo, Wachtelei, Almbutter und Wurzelbrot
*tatar of the alpine ox with truffle mayo, quail egg,
butter and bread*

Hauptspeise main 36.50

WIESEN TAPAS 18.50



Kaspressknödel mit Zwiebelschmelze, Zillertaler Krapfen,
Sellerie-Steinpilztascherl

*Wiesen tapas with cheese dumplings with onions, Zillertal doughnut,
celery-porcini mushroom ravioli*

für 2 Personen for 2 persons 34.00

ALPENGARNELEN AUS TIROL 6 STÜCK 26.90

mit Knoblauch-Aioli und Wurzelbrot
prawns with garlic aioli and bread

GETRÜFFELTE ALPOMMES 14.90



Babyspinat, Pecorino, Sommertrüffel, Trüffelmayo
*french fries with baby spinach, pecorino, summer truffle,
truffle mayo*

KNOBLAUCHWURZELBROT 6.50



garlic bread



GENUSSTIPP

Probieren Sie ein Glas
Wiesen Weiss.
Der leichte & fruchtige
Veltliner.



ALPENGARNELEN AUS TIROL · BERGZEIT · GENUSS · WIESEN TAPAS

vielfältige SUPPEN & SALATE

HOT SOUPS & FRESH SALADS



WIESEN SUPPENTOPF 10.90



hausgemachte Rindersuppe mit Rindfleisch, Wurzelgemüse, Nudeln und Schnittlauch

homemade beef soup with beef, root vegetables, noodles and chives

KASPRESSKNÖDELSUPPE 10.90

klare Rindsbouillon mit 2 Stück Kaspessknödel

beef bouillon with 2 pieces cheese dumplings

SÜSSKARTOFFEL-KOKOS-CREMESUPPE 11.50



Curry-Kichererbsen, eingelegte Rote Rüben

curry chickpeas, pickled beets

mit Garnele with shrimp 14.50

HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE 11.90

mit Bauernbrot

homemade goulash soup with farmhouse bread

KNOBLAUCHWURZELBROT 6.50



garlic bread

WIESENALMSALAT 19.50



karamellierter Ziegenkäse, Feigen, Honignüsse, Bauernbrotcroutons, Radieschen, Wildkräutersalat und Apfel-Balsamicodressing

caramelised goat camembert, figs, honey nuts, farmhouse bread croutons, radishes, wild herb salad and apple-balsamico dressing

GOURMETSALAT 26.50

Garnelen in Knoblauchbutter gebraten, Babyleafsalat, Avocado, Schmortomaten, Granatapfel und Parmesandressing

prawns fried in garlic butter, babyleaf salad, avocado, braised tomatoes, pomegranate and parmesan dressing

wahlweise mit Rinderfilet optionally with beef fillet

BACKHENDLSALAT 20.50

Hühnerfleisch in Kürbiskernpanade, Kartoffel-Vogelersalat, Cherrytomaten, Kürbiskern dressing und Preiselbeeren

chicken in pumpkin seed breading, potato and lamb's lettuce salad, cherry tomatoes, pumpkin seed dressing and cranberries

GEMISCHTER SALATTELLER 7.90



mixed salad plate



knuspriger WIESENFLECK AUS DEM STEINOFEN

CRISPY WIESENFLECK FROM THE STONE OVEN



DER ZILLERTALER 17.90

Sauerrahmschmiere, Bauernspeck, Graukäse, Frühlingszwiebel

sour cream cheese, farmhouse bacon, grey cheese, spring onion

DER VEGETARISCHE 17.90



Sauerrahmschmiere, Kirschtomaten, Babyspinat, Schafkäse, Pinienkerne, Almkäse

sour cream cheese, cherry tomatoes, baby spinach, feta, pine nuts, cheese

DER GENUSSVOLLE 20.50

Tomatensauce, Trüffelsalami, Rucola, Champignons, halbtrocknete Tomaten, Almkäse

tomato sauce, truffle salami, arugula, mushrooms, half-dried tomatoes, cheese

DER WILDERER 18.50

Tomatensauce, Wildfleisch, Champignons, Rotkraut, Rote Zwiebel, Bärlauchöl, Almkäse

Tomato sauce, game meat, mushrooms, red cabbage, red onion, wild garlic oil, cheese



leckere PASTA & MEHR

DELICIOUS PASTA AND MORE



CURRY-KOKOS-BOWL 19.50



mit Wurzelgemüse, Zuckerschoten, Süßkartoffel, Cashews, Radieschensprossen und Basmatireis
root vegetables, snap peas, sweet potatoes, cashews, radish sprouts with basmati rice

wahlweise mit Hühnerfilet 24.50
optionally with chicken

SPAGHETTI SALSICCIA 18.50

italienische Spezialwurst, herzhafte Tomatensauce, Kapern, Rucola, Parmesan

Italian raw sausage, tasty tomato sauce, capers, arugula, parmesan

RIGATONI VERDURE 19.50



mit Mascarpone, Pfannengemüse, Spinat, Oliven, Tomatenpesto und gehobeltem Parmesan
rigatoni with mascarpone, pan-fried vegetables, spinach, olives, tomato pesto and sliced parmesan

wahlweise mit 4 Stück Garnelen 26.90
optionally with 4 pieces of prawns

wahlweise mit Rinderfiletstreifen 26.90
optionally with beef fillet

ZILLERTALER KÄSESPÄTZLE 16.90



mit hausgemachten Röstzwiebel und Schnittlauch
homemade cheese spaetzle with roasted onion and chives



genussvolle HAUPTSPEISEN

DELIGHTFUL MAIN DISHES



WAGYU-RIND

Auf dem Aussergruben-Hof am Schwendberg im Zillertal züchtet Familie Rohmoser 100 % Vollblut Wagyu-Rinder. Auf Antibiotika und Wachstumshormone wird verzichtet – die Tiere ernähren sich im Sommer auf der Alm aus über 100 verschiedenen Gräsern und Kräutern.

ZWIEBELROSTBRATEN 27.50

mit Rosmarinkartoffeln, Speckbohnen, herzhafter Zwiebelsauce, hausgemachten Röstzwiebeln
beef with rosemary potatoes, bacon beans, onion sauce, homemade roasted onion

FILETSTEAK 250G 42.90

Röstgemüse, Almpommes, Kräuterbutter, Smokey Cocktail Dip
fillet steak with roasted vegetables, french fries, herb butter, smokey cocktail dip

RINDERSAFTGULASCH 20.50

mit Butterspätzle und Kräuter-Crème fraîche
beef goulash with butter spaetzle and herbs crème fraîche

DER GOURMETBURGER 31.00



100 % Wagyu beef vom Bergbauernhof Rohmoser Schwendberg, Schmorzwiebel, Bio-Ei, Rucola, Trüffelmayo, Cheddar und Almpommes
100% Wagyu beef from the mountain farm Rohmoser Schwendberg, braised onion, organic egg, arugula, truffle mayo, cheddar and fries

WILDCURRYWURST 20.50

hausgemachte Currysauce, roh mariniertes Rotkraut, Röstzwiebel, Petersilie, Almpommes
homemade curry sauce, raw marinated red cabbage, fried onions, parsley, fries

WIENERSCHNITZEL VOM SCHWEIN 20.50 ODER KALB 27.50

mit Almpommes oder Kartoffelsalat
dazu Preiselbeeren und Ketchup
fried escalope with french fries oder potato salad
with cranberries and ketchup



süße hausgemachte

DESSERTS

SWEET DESSERTS



KAISERSCHMARREN 16.50

mit Marillenröster oder Apfelmus
chopped buttermilk pancake with apricot roast or apple puree



SCHOKOBROWNIE 13.50

mit Rosmarin-Sauerkirschen, Schokosauce und Vanilleeis
chocolate brownie with rosemary sour cherries, chocolate sauce and vanilla ice cream

BIENENSTICH WIESENALM STYLE 14.50

Honigparfait, Ribisel, Mandel, weißes Schokoladenmousse
honey parfait, currant, almond, white chocolate mousse

APFELSTRUDEL apple strudel 7.20

mit Sahne 7.70
with cream
mit hausgemachter Vanillesauce oder Vanilleeis 9.70
with homemade vanilla sauce or vanilla ice cream

CHEESECAKE 13.50

mit Sauerrahmeis und Beerenragout
with sour cream ice cream and berry ragout



SÜSSER ABSCHLUSS · HIMMLISCHE DESSERTS



VERGESSTLICHER MOMENT · WEDDING · HOCHZEIT AM BE



Feste & FEIERN

Die perfekte Location für Hochzeiten, Feiern, Feste, aber auch Workshops und Seminare auf 1.310 m.

- ✦ per Auto oder Gondel erreichbar
- ✦ Stuben bieten Platz für 20 bis 200 Personen
- ✦ Große Sonnenterrasse mit Blick ins Zillertal
- ✦ Platz für Musik/DJ
- ✦ Moderner Seminarraum inkl. technischer Ausstattung
- ✦ Parkplätze in unmittelbarer Nähe

info@wiesenalm.at und 0043 664 3060050

genussvolle WEINVERKOSTUNG

Eintauchen in die Welt der Reben und Trauben und die Vielfalt des Weinlandes Österreich erkunden.

- ✦ 1 Glas Wiesen Secco Rosé // Verkostung von je 3 Weiß- und Rotweinen aus Österreich // Almjause mit regionalen Zillertaler Spezialitäten
- ✦ Ab 14.00 Uhr, Dauer ca. 2 Stunden // Mindestalter: 18 Jahre // buchbar ab 6 Personen

info@wiesenalm.at und 0043 664 3060050



Foto-Credit: Sautnerfoto.com, fotoschmiede.tirol, Pia Emberger, Two Mountain Hearts Fotografie, gumzmedia

Wiesenalm GUTSCHEINE

Sie wollen jemandem eine Freude machen oder Danke sagen? Dann empfehlen wir einen Gutschein von der Wiesenalm. Egal ob Frühstück oder Weinverkostung – mit unserem Wertgutschein erfüllen wir individuell Ihren Wunsch.



Jetzt gleich online bestellen und zu Hause ausdrucken.



Wiesenalm SHOP



Tipp

Bilder und Infos zu allen Produkten online

HAUSEIGENE WIESENMEDIZIN

MEISTERWURZ RÄUCHERWERK 10.50
MEISTERWURZ SCHNUPFTABAK 10.50
MEISTERWURZ FLACHMANN 35.00

WIESENALM

HOODY 75.00
GILLET 75.00
T-SHIRT 25.00
STIRNBAND 20.00
CAP 35.00
MÜTZE 35.00
SONNENBRILLE 10.00
KLICKHÜTTE 10.00

WIESENALM WEINE

WIESEN SECCO ROSÉ
0.75 | 18.00
WIESEN WEISS
0.75 | 16.00 • 1.5 | 35.00 • 3.0 | 75.00
WIESEN ROT
0.75 | 16.00 • 1.5 | 35.00 • 3.0 | 75.00
WIESEN TOM'S RESERVE
0.75 | 27.00 • 1.5 | 57.00 • 3.0 | 119.00



**GENUSS
IST UNSERE**

Passion

**REGIONAL
SAISONAL**

nachhaltig

ROHRBERG 120 || 6280 ROHRBERG || 0043 5282 7165 260
INFO@WIESENALM.AT || WIESENALM.AT