Neue Waldviertler Küche

Willkommen im neuen Restaurant Schwarz Alm.
Unsere Küchenlinie ist bewusst regional und authentisch waldviertlerisch. „Die neue Waldviertler Küche“ schöpft aus dem vielfältigen Feinkostladen Waldviertel. Mohn, Karpfen, Erdäpfel, Wild, Fleisch und Kräuter sind unsere typischen regionalen Grundprodukte. Das Schwarz Alm Küchenteam veredelt diese zu typisch regionalen Spezialitäten, lässt aber auch den kreativen Kochlöffel schwingen.
Die prämierten Biere der Privatbrauerei Zwettl harmonieren großartig mit der neuen Waldviertler Küche. Original, Pils, Zwickl und Bio Bier finden Sie in einer eigenen Bierkarte.
Unsere Weine beziehen wir ausnahmslos aus Österreich, bevorzugt aus dem Weinviertel, Wachau, Kamptal, Steiermark und Burgenland. Säfte aus bäuerlicher Produktion kommen aus dem Thayatal, die großartigen Destillate direkt aus dem Waldviertel.
Wir wünschen guten Appetit!

Wir setzen auf Regionalität und Qualität von Waldviertler Produzenten:

- Bäckerei Faltin, Marbach a.W.	Brot & Gebäck
- Privatbrauerei Zwettl	alle Biere: Pils, Original, Radler, Saphir
- Brauwerkstatt Weitra	Hadmar Bier
- Sonnentor, Sprögnitz	alle Teesorten, Kräuter
- Mohndorf Armschlag & Mohnhof Greßl	Mohnprodukte

Darüber hinaus wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel für die Verwendung von österreichischen Lebensmitteln ausgezeichnet:

- Kiennast, Gars & Höllerschmid, Etsdorf	Schweinefleisch, Rindfleisch
- Höllerschmid, Etsdorf	Wildfleisch
- Kiennast, Gars	Milch und Milchprodukte, Kraut, Karotten Wurzelgemüse, Äpfel
- Unfried Obst & Gemüse, Krems	Gemüse saisonal
- Fam. Holzweber, Süssenbach	Eier aus Bodenhaltung
- Bauernhof Fam. Kugler, Zwettl	Erdäpfel, Graumohn *(Genussregion)*
- Waldland	Öle, Edelwels, Honig
- Fischerei Zisterzienserstift Zwettl	Karpfen *(Genussregion)*

Tischwasser servieren wir Ihnen gerne gratis, unser gesamtes Hotelwasser ist über die Grander-Methode belebt.

Salat vom Buffet € 4,40

Gedeck € 2,90

Vorspeisen und Suppen

Gebratene Williamsbirne mit Blauschimmelkäse
und hausgemachten Wipfelhonig, dazu Mohnbrioche A C G E O € 8,90

Hausgebeizte Lachsforelle
mit Zitronen-Verbene-Mayonaise, Kresse und Beeren, Gebäck A C D G O € 9,90
Zwettler Saphir Premium Pils
Die ausgezeichneten, feinen Zitrusnoten dieses hopfenbetonten Premium Pils Bieres harmonieren toll mit der feinen Säure der Berren. Durch sanft abklingende Hopfennoten im Nachtrunk regt dieses Bier Ihren Appetit an.

Ingwer-Grammelknödel
auf Sesam-Rettichsalat und Honig-Dunkelbiersauce A C N O € 9,90

Klare Rindssuppe vom Mastochsen mit Leberknödel oder Frittaten A C G L O € 3,90

Topinamburschaumsuppe
mit Bergkäsetascherl A C G O € 4,50

Fisch und vegetarische Gerichte

Gebackenes Karpfenfilet (geschröpft) vom Stift Zwettl,
klassisch oder in der Mohnkruste
mit Erdäpfelsalat und Sauce Tartare *A C D G L M O* € 16,90

In Buttermilch marinierter Edelwels vom Waldland gebraten
mit Blunz´n, Zwiebeln und Bierjus *G D A O* € 17,90

„Zwiebelrostbraten" vom Zwettler Stifts-Karpfen
mit Braterdäpfeln *A D L M O* € 16,90

Cremiges Risotto vom Zartweizen
mit Erbsen, Vanille und Käsemacher-Ziegenkäse *A G O* € 9,90
Zwettler Pils Classic
Durch die tolle Rezent's des Bieres und seinem schlanken Körper dominiert es nicht zu sehr, sondern bildet mit den sanften Aromen des Ziegenkäses und den feinen Vanillenoten einen tollen Genussmoment

Tagliatelle mit Mangold
weißen Bohnen und Chilicreme A F € 9,90

„Der Winter ist da!“

Rosa gebratener Hirschrücken vom heimischen Wild
mit 2erlei von der Pastinake und Quittenragout *L M O* € 24,90
Porter – Black Magic
Das Austrian Porter von Zwettler bietet Ihnen ein breites Duftensemble mit schwarzer Kirsche, Heidelbeere, edelbitterer Schokolade und Kaffee.
Durch seine intensiven Röstaromen und dem kräftigen Körper, harmoniert dieses Bier perfekt mit dem zarten Hirschfleisch.. Die leicht nussigen Noten der Pastinake, vereint mit der Frucht der Quitte runden dieses Geschmackserlebnis perfekt ab.

Bries vom Milchkalb aus der Pfanne
mit Urkarotten, Chinakohl und heimischen Erdäpfeln *A L M O* € 15,90

Geschmortes Backerl vom österreichischem Mastochsen
auf Specklinsen und Maroni-Serviettenknödel *A C G L M O* € 16,90

Gänseleber Ravioli
mit Sellerie, Äpfel und Parmesanschaum *A C G L O* € 14,90
Zwettler Dunkles
Dieses wunderbare Bier präsentiert sich ein einem leuchtenden Rotbraun. Fruchtig nach Dörrzwetschken und Kaffee duftend, beeindruckt es am Gaumen mit malzig-süßen Karamelltönen. Zusammen mit dem Aromen der Gänseleber bildet dieses Bier ein tolles Genusserlebnis.

Österreichische Klassiker

Ausgelöstes ½ Backhenderl in Joghurt mariniert
mit Erdäpfel-Vogerl-Salat, im Heubett serviert *A C G L M O* € 12,90

Wiener Schnitzel vom Tullnerfelder Schwein € 13,10
oder vom Milchkalb € 19,90
mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren *A C G L M O*

„Schwarz Alm Cordon Bleu" (gefüllt mit Bauchspeck und mariniertem Bierkäse)
dazu Kräutererdäpfel und Preiselbeeren *A C G L M O* € 13,90
Zwettler Zwickl
Die naturtrübe Bierspezialität, unfiltriert – enthält noch viele Vitamine und Nährstoffe, vollendet den Genuss der würzigen Speise durch seine wundervollen Getreidearomen und dem dezenten Hopfeneinsatz.

Kuenringer Gulasch von der Wade mit Zwettler Bier verfeinert
dazu Böhmische Knödel und Einspänner *A C G L O* € 13,30
Weitra Bräu – Hadmar Bio Bier
Ein sehr hopfenaromatisches Bier mit vollmundigem Körper. Durch seine Röstmalz-Aromen im Abgang bildet es gemeinsam mit den Röstaromen im Gulasch eine perfekte Symbiose. Benannt ist Hadmar – das BIO Bier- nach dem Begründer der Kuenringerstädte Weitra und Zwettl, Hadmar II.

Beuschel vom Heumilchkalb mit Wiesenkräuter-Knödel *A C G L O* € 12,30

Süße Versuchungen

G'schupfte Mohnnudeln *(auf Wunsch mit Rum parfümiert)*
mit Zwetschkenröster und Vanilleeis $_{C\,G\,O}$ € 6,10
Zwetschkenbrand – holzfassgereift
Wir empfehlen zu unseren Mohnnudeln einen Zwetschkenbrand, welcher 1,5 Jahre im Waldviertler Eichenholzfass gelagert wurde. Das süße, würzige Tannin des Holzes wurde dabei an den feinen Brand abgegeben und erinnert leicht an feine Whisekyaromen.. In der Farbe glänzt das Destilat in einem schönen rostbraun.

Geeiste Orangen-Zimt-Praline
mit Grand Marnier und Kumquatsragout $_{A\,C\,E\,G\,O\,N}$ € 6,90

Schokoladen-Haselnussauflauf mit Schokoladensauce
und hausgemachtem Kriecherl-Chili-Sorbet $_{A\,C\,E\,G}$ € 6,90

„Almtorte" – Erdäpfel-Mohntorte mit Schlagobers $_{A\,C\,G}$ € 3,60

Palatschinke mit handgerührter Marmelade
(Kriecherl oder Waldbeer) $_{A\,C\,G}$ 1 Stk. € 2,30
2 Stk. € 4,20

Käsevariation mit Gebäck $_{A\,G\,M\,O}$ € 8,50

A Glutenhaltiges Getreide und Getreideprodukte
B Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
C Eier und Eiererzeugnisse
D Fische und Fischerzeugnisse
E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
F Soja und Sojaerzeugnisse
G Milch und Milcherzeugnisse
H Schalenfrüchte
L Sellerie und Sellerieerzeugnisse
M Senf und Senferzeugnisse
N Sesam und Sesamerzeugnisse
O Schwefeldioxid und Sulfit
P Lupine und Lupinerzeugnisse
R Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Wir freuen uns sehr, Sie als unseren Gast begrüßen zu dürfen und hoffen, Sie verbringen schöne Tage im Waldviertel. Gerne möchten wir Sie auf eine kleine Zeitreise einladen und Ihnen die Chronik unseres Hauses erläutern.

Von der bescheidenen Almhütte zum komfortablen Hotel…

In den dreißiger Jahren wurde die Almhütte vom **Deutschen Alpenverein** gepachtet. Nur an den Wochenenden wurde sie bewirtschaftet.

1949 wurde die **Schwarz Alm** von den **Naturfreunden** übernommen und an den Wochenenden als Jausenstation weitergeführt.

1951 hielt sogar der **Schisport** Einzug auf der Alm, wo es ein Herren- und Damenrennen gab.

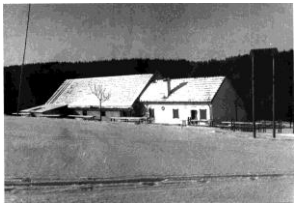
1952 wurde ein 400 m langes Stromkabel vom **Kamptal-E-Werk** zur Alm verlegt.

1968 wurde ein **Stallgebäude** errichtet und 1969 folgten ein Wohnhaus sowie **ein Gastgebäude**.

1980 wurde die Alm von Herrn **Komm. Rat Dipl. Braumeister Karl Schwarz** wieder in den Familienbesitz zurückgeführt.

1990 wurde der Gasthof um den AlmSPA **Hotel- und Freizeitbereich** erweitert.

2007 wurde der **Wellnessbereich** neu gestaltet. Zwei Dampfbäder sowie eine finnische und eine Bio-Sauna laden zum Wohlfühlen ein. Das großzügig angelegte Schwimmbiotop im Außenbereich sorgt an heißen Sommertagen für Abkühlung.

2008 wurden in weiterer Folge alle Zimmer **renoviert**.

Ende 2009 wurde die Schwarz Alm von **Herrn Alexander Ipp** gepachtet und gehört nun neben dem Althof Retz, den arte Hotels in Krems und Kufstein sowie dem Atlantis Wien zur **Ipp Hotels – Gruppe.** Im Winter 2015/2016 wurde das Hotel **generalrenoviert** und ein **neuer Gartentrakt** mit 10 großzügigen Premiumzimmern errichtet, sowie das AlmSPA um ein Poolhaus erweitert.