



Die „Neue Waldviertler Küche“

Herzlich Willkommen bei uns im Restaurant der Schwarz Alm Zwettl.

Wie wir unsere Küchenlinie sehen? Nun ja – Diese ist bewusst regional und authentisch waldviertlerisch gehalten. Wir schöpfen vorwiegend aus dem vielfältigen Feinkostladen „Waldviertel“. Mohn, Karpfen, Erdäpfel, Getreide, Wild, hochwertiges Fleisch und die Vielfalt der Garten- und Wildkräuter sind unsere typischen Grundprodukte. Und dafür sind wir dankbar und sehr stolz, diesen Reichtum vor der Küchentür zu haben. Aber bei aller Verbundenheit zur Heimat, ist der Waldviertler auch ein innovativer, kreativer, erfinderischer und vor allem neugieriger Mensch, der seine Nase gerne in den Wind hält und Neues ausprobiert. Dabei vergisst er allerdings nie seine unkomplizierte Art und Bodenständigkeit. So spiegelt sich das auch in der Kreativität unserer Speisen wider - Neues zulassen und einfach ausprobieren.

Die prämierten Biere der Privatbrauerei Zwettl harmonisieren großartig mit der neuen Waldviertler Küche.

„Kochen mit und zu Bier“ – unter diesem Titel sind über die Zeit viele kreative Gerichte entstanden, welche perfekt zu Original, Pils, Zwickl, Bio Bier -Sorten passen.

Unser Angebot an Bieren haben wir für Sie in einer eigenen Bierkarte angeführt und unsere Weine beziehen wir ausnahmslos aus Österreich. Die Fruchtsäfte aus bäuerlicher Produktion kommen aus dem Thayatal und dazu die großartigen Destillate direkt aus dem Waldviertel und Österreich. **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 Fam. Greßl | Mohnprodukte (<i>Genussregion</i>) |

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

- | | |
|--|--|
| - Böck, Rastenfeld & Höllerschmid, Etsdorf | Schweinefleisch, Rindfleisch, Wildfleisch |
| - Kiennast, Gars | Milch und Milchprodukte |
| - Unfried Obst & Gemüse, Krems | Kraut, Karotten, Wurzelgemüse, Äpfel und Gemüse saisonal |
| - Fam. Holzweber, Süssenbach | Eier aus Bodenhaltung |
| - Bauernhof Fam. Neuteufel, Göpfritz/Wild | Erdäpfel |
| - Waldland | Öle, Edelmel, Honig |
| - Fischerei Zisterzienserstift Zwettl | Karpfen (<i>Genussregion</i>) |
| - Declava`s Alpenfisch Mariazell | Bachsaiibling, Seesaibling und Forelle |
| - Hofkäserei Deutschmann | Rohmilchkäse |

Tischwasser – nach der Grander Methode belebt, servieren wir Ihnen gerne zu Wein oder Kaffee kostenfrei.

Ohne Beigetränk erlauben wir uns für Tischwasser 0,25l € 0,50 zu verrechnen.

Dies dient zur Abdeckung der Kosten in Zusammenhang mit dem Arbeitsaufwand.





Vorspeisen und Suppen

Gedeck (Regionale Butter, Aufstrich, Rohschinken und Gebäck) A, G, L, O € 4,50

Salat vom Buffet € 4,90

Capellini al limone (*Nudelgericht*) mit weißem Spargel,
Parmesan und Tellicherry-Pfeffer A, C, G, O € 11,90

Vitello Tonnato € 14,90
mit eingelegten Kapern, Zitrone und Thymian-Ciabatta A, C, D, G, M, O

Mit Matcha gebeizte Lachsforelle € 14,90
mit Avocado, Koriander und Amalfi-Zitrone A, G, O

Zwettler Saphir Premium Pils

Die ausgezeichneten, feinen Zitrusnoten dieses hopfenbetonten Premium Pils Bieres harmonisieren toll mit dem Geschmack von der Lachsforelle und unterstreichen die fruchtigen Noten der Avocado und Zitrone. Durch sanft abklingende Hopfennoten im Nachtrunk regt dieses Bier Ihren Appetit an.

Getrüffeltes Karfiolschaumsüppchen € 6,10
mit einem Lachs-Verjus Nockerl C, G, L, O

Schaumsuppe von heimischen Flusskrebsen € 10,50
mit **Safran-Focaccia** A, B, G, L, O

Als ein wertvolles und seltenes Gewürz ist der Safran seit vielen Jahrtausenden bekannt. Auch bis zum Jahre 1911 wurde in der Gegend um Maissau Safran gepflanzt. Der aus Gars am Kamp stammende Horst Moser hatte die Vision, den Safranbau in unserer Gegend wieder aufleben zu lassen und setzte diese im Jahr 2011 in Taten um. Sorgfältiger Anbau und schonende Trocknung garantieren ein ausgezeichnetes Aroma. Ziel ist es, ein zuverlässiger Nahversorger für die Gastronomie zu sein.

Klare Rindsuppe vom Waldviertler Weiderind € 5,20
mit Leberknödel oder Frittaten A, C, L, O



Fisch und vegetarische Gerichte

Gebackenes Filet vom Zwettler Stift's Karpfen (geschöpft), € 18,90
klassisch oder in der Mohnkruste mit Erdäpfelsalat und Sauce Tartare _{A, C, L, M}

Seit mehr als 700 Jahren versorgt die Teichwirtschaft des Stift Zwettl die Region rundum Zwettl mit Speisefischen von höchster Qualität. Auf etwa 90 ha Teichfläche produziert die Teichwirtschaft überwiegend Karpfen und Forellen, aber auch Beifische wie Hecht, Zander und Schleie wachsen in den 15 Teichen heran.

Im Sinne der Nachhaltigkeit werden die Besatzfische im Betrieb eigens gezüchtet und in den folgenden 3 Jahren zum Speisefisch mit einem Gewicht von etwa 3 kg herangefüttert.

Gebratenes Filet von der Bachforelle an cremigem Malz, € 26,50
Wirsing, Salzkarotte und Limonen-Schaum _{D, G, O, L, A}

Zwettler Pils Classic

Durch die tolle Rezent's des Bieres und seinem schlanken Körper dominiert es nicht zu sehr, sondern bildet mit den Aromen vom Wirsing und Karotte einen tollen Genussmoment.

Tortelli von der Wiener Schnecke € 25,40
mit einem Duett vom Karfiol und Kräuterbutter _{G, O, R, C}

Cremiges Acquerello-Risotto € 16,50
mit Safran, glacierter Zucchini und Gartenkresse _{A, O, G, L}

Waldviertler Gemüseintopf mit hausgemachtem Wurzelbrot _{A, L, O}, € 13,90

Zwettler Original
Diese Spezialität wird aus besten Zutaten nach alter Tradition und überlieferter Rezeptur gebraut. Mit seinem ausgeprägten Hopfenaroma entspricht es dem klassischen Pilsbier-Typus und zeichnet sich darüber hinaus durch seine umfassende Präsenz am Gaumen aus, was wiederum perfekt mit dem klassischen Eintopf harmoniert, ohne sich dabei in den Vordergrund zu drängen.





Schmackhaftes aus der Neuen Waldviertler Küche

Rosa gebratene Hochrippe vom Weiderind (für 2 Personen)

an einem Duett von der Pastinake, Polenta-Bärlauch Schnitte und Portwein-Glace _{G, O, L} € 71,50

Weitra Bräu - Das Helle

Aus selektivem Aromahopfen, Malz aus heimischer Braugerste und dem besonders weichen Wasser aus dem Granitmassiv des Waldviertels wird dieses Bier in der Bierwerkstatt Weitra handwerklich gebraut. In der Farbe leuchtend golden, im Duft fruchtig und am Gaumen harmonisch mild, ist das Weitra Helle ein vorbildhafter Vertreter der Gattung Märzen-Biere.

Gegrillte Brust vom Maishuhn an einem Ragout von der Melanzani,
glacierten Shiitake Pilze, Topfen-Grieß-Schnitte und Sauce Demi-Glace _{A, C, G, O} € 25,90

Geschmorte Backerl vom Landschwein an einem Duett vom Erdäpfel,
Mangold und Cranberry-Jus _{A, C, G, O} € 23,90

Weitra Bräu - Das Schwarze

Feine Röstmalzaromen geben diesem tiefschwarzen Bier seinen individuellen Geschmack, dezente Hopfennoten seine blonde Seele. Mit einem bunten Geschmacksensemble nach röstfrischem Kaffee und zartbitterer dunkler Schokolade.

Geschmorte Kalbslunge € 16,20
an Zweierlei von der Roten Rübe, Pak Choi und fermentiertem Pfeffer _{G, L, O}



Österreichische Klassiker

Wiener Schnitzel vom Kalb (*in Butterschmalz gebacken*) € 25,50
mit Erdäpfelsalat, Zitrone und Preiselbeeren A, C, G, L, O

Wiener Schnitzel vom Landschwein € 15,90
mit Petersilienerdäpfel, Zitrone und Preiselbeeren A, C, G, L, O

„Schwarz Alm Cordon Bleu“ (gefüllt mit geräuchertem Bauchspeck und Bierkäse) € 17,50
mit Petersilienerdäpfel, Zitrone und Preiselbeeren A, C, G, L, O

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.

Gekochter Tafelspitz vom Weiderind € 19,80
auf Rösterdäpfel, Cremespinat, Wurzelgemüse und Schnittlauch-Sauce C, G, L, M, O



Süße Versuchungen

G'schupfte Mohnnudeln <i>(auf Wunsch mit Diplomatico-Rum parfümiert)</i>	€ 8,20
mit Zwetschkenröster <small>A, C, G, O</small>	
<i>Zwetschkenbrand – holzfassgereift</i>	
<i>Wir empfehlen zu unseren Mohnnudeln einen Zwetschkenbrand, welcher 18 Monate im Eichenholzfass gelagert wurde. Das süße, würzige Tannin des Holzes wurde dabei an den feinen Brand abgegeben und erinnert an feine Whiskeyaromen. In der Farbe glänzt das Destillat in einem schönen rostbraun.</i>	
Trilogie von der Nordkirsche	€ 10,70
mit weißer Schokolade und Piment <small>A, C, E, H, O</small>	
Gerösteter Nougat / Rhabarber / Erdbeere / Grüner Pfeffer	€ 9,70
<i>Geschichtete Nougat-Rhabarber Schnitte mit Erdbeer-Pfeffer-Sorbet</i> <small>A, C, G, H, O</small>	
„Schwarz Alm-Torte“	€ 4,50
Erdäpfel-Mohntorte mit Schlagobers <small>A, C, G, H</small>	
Palatschinke mit handgerührter Marmelade <small>A, C, G</small>	1 Stk. € 3,00
(Marille, Erdbeer oder Ribisel-Orange)	2 Stk. € 5,80
Variation von der Bio-Hofkäserei Deutschmann	3 Sorten € 9,50
mit hausgemachtem Chutney, Butter und Gebäck <small>A, G, H, M, O</small>	5 Sorten € 14,50

A Glutenhaltiges Getreide und Getreideprodukte
 B Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
 C Eier und Eierzeugnisse
 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 Sulfid
 P Lupine und Lupinerzeugnisse
 R Weichtiere und Weichtiererzeugnisse



Waldviertel Kulinarium

(4-Gänge inkl. Gedeck & Salat vom Buffet)

Menüpreis: € 59,-

Gedeck

(Gebäck, Aufstrich, Butter und Rohschinken)

Vitello Tonnato

mit eingelegten Kapern, Zitrone und Thymian-Ciabatta

Getrübtes Karfiolschaumsüppchen

mit einem Lachs-Verjus Nockerl

Tortelli von der Wiener Schnecke

mit einem Duett vom Karfiol und Kräuterbutter

(Dieses Zwischengericht ist mit einem kleinen Aufpreis von €14,50 zubuchbar.)

Gegrillte Brust vom Maishuhn

an einem Ragout von der Melanzani,
glacierten Shiitake Pilze, Topfen-Grieß Schnitte
und Sauce Demi-Glace

Trilogie von der Nordkirsche

mit weißer Schokolade und Piment

Auf Wunsch gestalten wir für Sie auch gerne ein vegetarisches Kulinarium. (Menüpreis: € 48,-)



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 **Hotel- und Freizeitbereich** erweitert.

2007 wurde der **AlmSPA Wellnessbereich** neugestaltet. 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, Kufstein, Linz, Salzburg und Wien, sowie dem l'm Inn Wieselburg und Zwettl zur **IPP HOTELS- Gruppe**.

Im Winter 2015/2016 wurde das Hotel **generalrenoviert** und ein **neuer Gartentrakt** mit 18 großzügigen Premiumzimmern errichtet, sowie das AlmSPA um ein Poolhaus erweitert.

Im Frühjahr 2022 wurde die gesamte Kücheneinrichtung inkl. allen Sanitäranschlüssen und Lüftung erneuert. Auch der Pausenbereich für unsere Seminargäste erhielt ein neues Aussehen.

