



# Schwarz Alm Zwettl

Landgut & Spa

## Die „Neue Waldviertler Küche“

Herzlich Willkommen bei uns im Restaurant des Hotel 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.

*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.*



*Niederösterreich*



### Partner aus dem Waldviertel

*Privatbrauerei Zwettl  
Fleischerei Böck - Rastendorf  
Bäckerei Faltin – Marbach am Walde  
Mohnhof Familie Gressl - Armschlag  
Sonnentor - Sprögnitz  
Brauwerkstatt Weitra  
Familie Holzweber – Süßenbach - Eier  
Bauernhof Familie Neuteufel – Göpfritz - Erdäpfel  
Familie Rauscher – Mottingeramt - Honig  
Fischerei Zisterzienserstift Zwettl - Karpfen  
Obst und Gemüse Unfried – Krems*



### Partner aus Österreich

*Transgourmet – Krems  
R&S Gourmets – Salzburg  
Hofkäserei Deutschmann – Frauental  
Essigmanufaktur Gölles – Riegersburg*





# Schwarz Alm Zwettl

Landgut & Spa

## Zum Starten

Gerne servieren wir Ihnen unser regionales Gedeck  
bestehend aus: aufgeschlagener Butter, Rohschinken und Aufstrich (A, G, L, O)  
€ 4,50

Salat vom Buffet  
mit Gebäck und Öl- & Essigauswahl der Firma Gölles  
€ 4,90

## Vorspeisen

Kürbisgnocchi  
mit „uraltem“ Gouda und Kerbel (A, C, G, L, O)  
€ 14,90

Hausgeräucherter Waller  
aus dem „Gut Dornau“ mit Rettich, schwarzer Walnuss und Wildapfel (A, C, D, O, L)  
€ 15,90

Weingut Skringer | Eichenberg, Südsteiermark | Welschriesling DAC | 12,0 %Vol. | € 6,40

Schwarz Alm Tatar  
mit Shiitake Pilzen, „Bündner“-Brot und Nussbutter (A, C, O, L)  
€ 17,90

(€ 24,90 als Hauptspeise)

Privatbrauerei Zwettl | Premium Pils-Bier „Saphir“ | 5,3 %Vol. | € 4,90



# Schwarz Alm Zwettl

Landgut & Spa

## Suppen

**Schaumsuppe von der Schwarzwurzel**

mit einem Pecorino Tascherl (G, O, A, C)

€ 6,30

Weingut Markus Huber | Reichersdorf, Traisental | Grüner Veltliner „Obere Steigen“ | 12,5%Vol. | € 6,40

**Schaumsuppe von heimischen Flusskrebsen**

aus dem „Gut Dornau“ mit Safran-Foccacia (A, D, G, O)

€ 11,20

Privatbrauerei Zwettl | „Zwickl-Bier“, naturtrüb | 5,5%Vol. | € 4,90

**Klare Suppe vom Waldviertler Weiderind**

mit Leberknöderl oder Frittaten (A, G, L, C)

€ 5,30

## Lust auf eine Erfrischung zwischendurch?

**Fermentierter Tee trifft auf Sorbet**

Sorbet von der Morellenfeuerkirsche, Wacholder und Rotem Granat-Bier,

begleitet von einem Glas hausgemachten Kombucha (O, A, H)

€ 4,90



# Schwarz Alm Zwettl

Landgut & Spa

## Fisch und Schnecke

**Gebackener Karpfen aus dem Stift Zwettl**

in klassischer oder in Mohn-Kruste paniert, mit Erdäpfelsalat und Sauce Tatar (G, C, O, L, A, D)

€ 21,90

Privatbrauerei Zwettl | Hellroter Zwickl-Bock „Roter Granat“ | 6,8%Vol. | € 5,80

**Gebratenes Filet von der Dorade**

an Karotten-Risotto und Kerbel (G, O, A, L, D)

€ 25,90

**Tortelli von der Wiener Schnecke**

mit einem Duett vom Karfiol, dazu Kräuterbutter (G, A, C, L, A, D)

€ 25,40

Weingut Domäne Wachau | Dürnstein | Riesling „Federspiel“ | 12,0%Vol. | € 6,40

## Vegetarisch und Vegan

**Schupfnudeln**

mit Schwarzwurzel und Haselnuss (O, L, A, G, C)

€ 15,90

**Chilli vom Waldviertler Kräutertofu**

mit Süßkartoffel, schwarzem Wildreis und Wiesenkräutern (O, A, L)

€ 17,90



Weingut Feiler-Artinger | Rust, Neusiedlersee | Blaufränkisch – BIO & Respekt | 13,0%Vol | € 6,40



# Schwarz Alm Zwettl

Landgut & Spa

## Über den Tellerrand geblickt

### Duett vom Kalb

an Zwiebelcreme, Grießschnitte, Radieschen und Calvados (A, G, L, O)

€ 33,30

Weingut Schuster | Lengsfeld, Kamptal | Chardonnay „Ried Liss“ | 13,0%Vol. | € 5,90

### Sous Vide gegarte Flugentenbrust

an Fregola Sarda (Pasta), Treviso-Salat, Feige und Dijon Senf (G, L, O)

€ 23,90

### „Porchetta“ vom Spanferkel

an grünen Linsen, gebackener „Biermaus“ und Kletzen-Jus (A, G, L, O, C)

€ 25,50

Brauwerkstatt Weitra | Hadmar „Bio-Bier“ | 5,2%Vol | € 4,90

## Schon einmal etwas aus dem Dry Ager probiert?

Fragen Sie unser Service Team, welche Stücke schon perfekt gereift sind.

Dazu servieren wir Grillgemüse, Ofenerdäpfel, Café de Paris Butter und Sauce Demi Glace.



# Schwarz Alm Zwettl

Landgut & Spa

## Unsere Klassiker aus Österreich

Wiener Schnitzel vom österreichischen Kalb  
mit Erdäpfelsalat, Zitrone und Preiselbeeren (G, O, L, A, C)

€ 27,50

Wiener Schnitzel vom Landschwein  
mit Petersilienerdäpfel, Zitrone und Preiselbeeren (G, O, A, C)

€ 16,10

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

€ 17,60

Gekochter Tafelspitz vom Weiderind  
mit Rösterdäpfel, Cremespinat, Wurzelgemüse, Schnittlauchsauce & Apfelkren (G, O, A, C, L)

€ 21,90

Privatbrauerei Zwettl | „Zwettler Original“ | 5,1%Vol | € 4,80

Wussten Sie, dass wir Rind- & Schweinefleisch ausschließlich von der Fleischerei Böck in Rastenfeld beziehen? – Aufgezogen, geschlachtet und zerlegt im Radius von 50km.

Dank enger Zusammenarbeit können wir Ihnen beste regionale Qualität bieten.



# Schwarz Alm Zwettl

Landgut & Spa

## Lassen Sie sich von unserer Patisserie verzaubern

### G´ schupfte Mohnnudeln

(auf Wunsch mit „Don Papa“ Rum parfümiert)

mit Zwetschkenröster (G, O, A, C)

€ 8,70

Familie Binder | Zwetschkenbrand aus dem Eichenfass | 18 Monate gereift | € 4,60

### Crème Brûlée

mit Madagaskar Vanille und Maroni-Eis (G, O, A, H, C)

€ 7,90

Nørded | Vodka-Lemon | € 6,10

### Amarena Kirschen mit Crème Fraîche-Espuma,

Estragon-Sorbet und Haselnusskrokant (G, O, A, C, H)

€ 10,90

SONNENTOR Gin-Gin Tonic | alkoholfreier Genuss | € 5,70

### Palatschinke

mit hausgemachter Marmelade (G, A, C)

(Marille, Erdbeere, Heidelbeere-Tonkabohne)

€ 3,10 / Stück

## „So a Kas“

Gerne servieren wir Ihnen wahlweise eine Käsevariation aus Österreich oder Frankreich

(jeweils 5 Sorten mit Brot, Butter, Chutney, Walnüssen und Weintrauben)

€ 14,90

Weingut Feiler-Artinger | Rust, Neusiedlersee | Cuvée Quartett - Süßwein – BIO & Respekt | 13,0%Vol. | € 6,90



# Schwarz Alm Zwettl

Landgut & Spa

## Waldviertel Kulinarium

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

*Menüpreis: € 61,-*

### Hausgeräucherter Waller

aus dem Gut Dornau mit Rettich, schwarzer Walnuss und Wildapfel



### Schaumsuppe von der Schwarzwurzel

mit einem Pecorino Tascherl



### Tortelli von der Wiener Schnecke

mit einem Duett vom Karfiol und Kräuterbutter

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



### Duett vom Kalb

an Zwiebelcreme, Grießschnitte, Radieschen und Calvados



### Crème brûlée

mit Madagaskar Vanille und Maroni-Eis

Auf Wunsch gestalten wir für Sie auch gerne ein vegetarisches Kulinarium.

Menüpreis: € 51,-





# Schwarz Alm Zwettl

## Landgut & Spa

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 I'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