



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.

Partner aus dem Waldviertel



Privatbrauerei Zwettl
Fleischerei Böck - Rastendorf
Bäckerei Faltin – Marbach am Walde
Mohnhof Familie Gressl - Armschalg
Sonnentor - Sprögnitz
BerSta – Martinsberg - Bio Produkte
Familie Holzweber – Süßenbach - Eier
Naturgut Kröpfl – Friedersbach – Bio Erdäpfel
Familie Rauscher – Mottingeramt - Honig
Fischerei Zisterzienserstift Zwettl - Karpfen



Partner aus Österreich

R&S Gourmets – Salzburg
Transgourmet – Krems
Hofkäserei Deutschmann – Frauental
Essigmanufaktur Göller – 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 Essigauswahl der Firma Gölles
€ 4,90

Vorspeisen

„Die Karotte im Garten“
Tartelette | Pumpernickel-Mousse | Mini-Karotte | Karottengrün (A, C, G, L, O)
€ 14,90
Privatbrauerei Zwettl | Zwettler „FREI“ | alkoholfrei | € 4,90

„Schwarz Alm“ Tatar
(Würzig-Scharfes, handgeschnittenes Tatar aus der Beiried vom Waldviertler Rind)
mit Shiitake Pilzen, getoastetem Sauerteigbrot und Nussbutter (A, O, G, L)
€ 19,60
(€ 29,90 als Hauptspeise)
Privatbrauerei Zwettl | Premium Pils-Bier „Saphir“ | 5,3 %Vol. | € 5,20



Schwarz Alm Zwettl

Landgut & Spa

Suppen

Schaumsuppe von Muskatkürbis und Curry

Forellennockerl | W4-Kernöl (A, C, D, G, O)

€ 6,90

Weingut Frauwallner | Straden, Süd-Oststeiermark | Sämling 88 | 11,5%Vol. | € 6,90

Schaumsuppe von heimischen Flusskrebssen

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

€ 12,60

Brauwerkstatt Weitra | Hadmar „Bio-Bier“ | 5,2%Vol | € 5,30

Klare Suppe vom Waldviertler Weiderind

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

€ 5,60

Ein kleiner „Zwischengang“ gefällig?

Waldviertler Kaviar mit Brauner Butter und ofenfrischem Sauerteigbrot

Geräucherter Karpfenkaviar (30g) aus Aalfang im schönen Waldviertel (A, G, O)

€ 18,50



Schwarz Alm Zwettl

Landgut & Spa

Heimische Fische

Gebackener Karpfen aus dem Stift Zwettl

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

€ 21,90

Brauwerkstatt Weitra | „Das Helle“ | 5,0%Vol | € 5,70

Lachsforellenfilet aus Mariazell

Trofie-Nudeln | Hokkaido Kürbis | Wilder Karfiol | Zirbe (A, C, D, G, L, O)

€ 30,20

Weingut Domäne Wachau | Dürnstein | Riesling „Federspiel“ | 12,0%Vol. | € 6,90

Vegetarisch und Vegan

Schlutzkrapfen

mit Brauner Butter, Spinat und Hofkäse (A, C, O, L)

€ 19,90

Mediterraner Gemüseintopf

Gebackene Polentaknöderl | Salbei | Olive (A, O, L)

€ 17,90



VEGAN

Weingut Markus Huber | Reichersdorf, Traisental | Gelber Muskateller | 12,0%Vol. | € 6,90



Schwarz Alm Zwettl

Landgut & Spa

Über den Tellerrand geblickt

Kalbsrahmbeuscherl

mit gebratenen Serviettenknödel, Wurzelgemüse und Obers (A, G, L, O)

€ 23,90

Weingut Leo Aumann | Tribuswinkel, Thermenregion | Cuvée Classic | 13,0%Vol. | € 6,60

Das Schwarzfederhuhn

Chicorée Risotto | Gegrillte Schwarzwurzel | Verjus (A, C, G, L, O)

€ 28,90

Geschmortes Backerl vom Duroc Schwein

mit getrüffelem Erdäpfelpüree | Pak Choi | Iberico-Schinken (A, G, L, O, C)

€ 25,50

Privatbrauerei Zwettl | „Zwickl-Bier“, naturtrüb | 5,5%Vol. | € 5,20

Frisch aus unserem „Dry Ager“

Schon einmal ein Dry Aged-Steak probiert?

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

Dazu servieren wir Salbeikarotte, Erdäpfelgratin, 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)

€ 28,50

„Schwarz Alm Cordon Bleu“

(gefüllt mit Gruyère-Käse und Bier-Speck)

mit Petersilienerdäpfel, Zitrone und Preiselbeeren (G, O, A, C, L)

€ 21,40

Gekochter Tafelspitz vom Weiderind

Rösterdäpfel | Cremespinat | Schnittlauchsauce | Apfelkren (G, O, A, C, L)

€ 25,90

Privatbrauerei Zwettl | „Zwettler Original“ | 5,1%Vol | € 5,10

Wussten Sie, dass wir Rind- & Schweinefleisch (*ausgenommen sind Spezialrassen*)
ausschließlich von der Fleischerei Böck in Rastenfeld beziehen?

Aufgezogen, geschlachtet, gereift und zerlegt in einem Radius von 50 Kilometern.

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 (A, C, G, O)

€ 9,10

Familie Binder | Zwetschkenbrand aus dem Eichenfass | 18 Monate gereift | € 5,10

„Zwetschke“

Zwetschkenkuchen auf Mandelboden mit Hefe-Eis und Honig-Sud (A, C, G, H, O)

€ 10,20

Weinberghof Alexander Fritsch | Kirchberg, Wagram | Riesling „Süßstoff Kabi-Style“ | 8,1%Vol. | € 5,20

„Schokolade“

Süße Rote Rübe | Schokoladen Tartelette | Gesalzenes Karamell (A, C, G, H, O)

€ 10,20

Palatschinke

mit hausgemachter Marmelade (A, C, G)
(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 Preiner | Apetlon, Neusiedlersee | Merlot „Zwergschwertlilie“ | 13,0%Vol. | € 6,60

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



Schwarz Alm Zwettl

Landgut & Spa

Waldviertel Kulinarium

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

Menüpreis: € 61,00

„Die Karotte im Garten“

Tartelette | Pumpernickel-Mousse | Mini-Karotte | Karottengrün



Schaumsuppe von Muskatkürbis und Curry

Forellennockerl | W4-Kernöl



Geräucherter Kaviar vom Karpfen

mit Brauner Butter und ofenfrischem Sauerteigbrot

(Dieses Zwischengericht ist mit einem Aufpreis von € 12,50 zubuchbar)



Geschmortes Backerl vom Duroc Schwein

mit getrüffeltem Erdäpfelpüree | Pak Choi | Iberico-Schinken



„Schokolade“

Süße Rote Rübe | Schokoladen Tartelette | Gesalzenes Karamell

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

Menüpreis: € 55,00



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