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 - Rastenfeld
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 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 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“ Carpaccio
mit Senfmayonnaise, 12-jährigem Balsamico, Rucola und Parmesan (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 der Topinambur
mit Taleggio-Ravioli (A, C, D, G, O)
€ 6,90
Weingut Frauwallner | Straden, Süd-Oststeiermark | Sämling 88 | 11,5%Vol. | € 6,90

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

Variationen vom Fisch

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

Gegrilltes Filet von der Dorade aus dem Mittelmeer

Zucchinirisotto | Brokkolispargel und Wildapfel (A, C, D, G, L, O)

€ 26,20

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

Vegetarisch und Vegan

Tagliolini al Limone

mit Pecorino und Kerbel (A, C, G, O, L)

€ 19,90

Mediterraner Gemüseeintopf

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

€ 17,90

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

Butterschnitzel vom Duroc-Schwein
getrüffeltem Erdäpfelpüree | Pak Choi | Salbei (A, C, G, L, O)
€ 24,90

Gegrillte Brust vom Maishuhn
Buchweizenrisotto, getrocknete Tomate und Portwein-Jus (A, G, L, O, C)
€ 25,50
Privatbrauerei Zwettl| „Zwickl-Bier“, naturtrüb | 5,5%Vol. | € 5,20

Schwarz Alm Zwettl

Landgut & Spa

Unsere Klassiker aus Österreich

Wiener Schnitzel vom Schwein
mit Erdäpfelsalat, Zitrone und Preiselbeeren (G, O, L, A, C)
€ 17,50

„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

Creme Brûlée
Bratapfel-Sorbet | Nusscrumble (A, C, G, H, O)
€ 10,20

Palatschinke
mit hausgemachter Marmelade (A, C, G)
(Marille, Erdbeere, Heidelbeere-Tonkabohne)
€ 3,10 / Stück

Apfelstrudel mit Schlagobers
(ohne Schlagobers – Vegan) (A, C, G, H, O)
€ 4,70

„Schwarz Alm Torte“ *(Erdäpfel-Mohntorte)* mit Schlagobers (A, C, G, H, O)
€ 4,70

„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 Sulfit | F Soja und Sojaerzeugnisse | P Lupine und Lupinerzeugnisse | G Milch und Milcherzeugnisse | R Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

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