

Griaß di auf der AlexanderAlm

▲ 1.780m

Genuss vor großer Landschaftsbühne. Authentische Speisen, eine nachhaltige Lebensmittelproduktion sowie biologische Wirtschaftsweise für den Erhalt unserer wertvollen Almlandschaft. Werte, die unseren Familienbetrieb prägen und die man bei uns schmeckt.



Bio-Käse aus unserer Sennerei



Aus Überzeugung werden in unserer Hüttenkuchl Produkte aus der eigenen Bio-Sennerei sowie von unserem Biohof Portisch im Tal verarbeitet. Alle weiteren Zutaten beziehen wir von der Schaukäserei Kaslab'n Nockberge, Genussland Kärnten Produzenten und langjährigen Partnern und Freunden aus ganz Österreich. Als einzige Sommeralmhütte sind wir im diesjährigen Slow Food Kärnten Guide mit der höchsten Auszeichnung von 5 Schnecken bewertet worden.



Almrauschsuite in
der Alexanderhütte

Unsere Bio-Produkte (Almbutter, Käse, Speck, Nudel) sowie Getränke, Eis und weitere Köstlichkeiten gibt es ganzjährig in unserem Hofladen nockfränz direkt am See im Zentrum vom Slow Food Village Millstatt.

Eine Nacht auf der Alm verbringen und den Sonnenuntergang in der Aussichtsveranda genießen. Dazu stehen unsere fünf gemütlichen Hüttenzimmer bereit. Die ersten Sonnenstrahlen am nächsten Morgen und die frische Bergluft machen Hunger auf unser Almfrühstücksbuffet (auch à la carte möglich).

Einfach zu wissen, was man is(s)t.

Wir wünschen einen guten Appetit und viele schöne Momente beim Weiterwandern.

Familie Glabischnig und das Team der
AlexanderAlm



Hofladen nockfränz
in Millstatt

© Gert Perauer, Fabian Sackl und Daniela Ebner

Ausgezeichnet im
**SLOW FOOD KÄRNTEN
GUIDE 2024**



A guate Jausn

Brettljausn

mit unserem Bio-Hausbrot, Speck im Stück, verschiedener Biokas, Haussalami, Leberwurst, Hauswürstel und Bio-Topfenaufstrich € 18,90

Unser knuspriges Bio-Hausbrot backen wir in unserer Backstube am Biohof Portisch mit Bio-Roggenmehl aus Österreich und Natursauerteig, ohne Hefe.

Kinderjause

mit unserem Bio-Hausbrot, Speck fein geschnitten, Salami, Leberwurst, Biokas und Bio-Topfenaufstrich € 14,50

Schiefale (Stück) Speck

mit eigener Bio-Butter und Bio-Hausbrot € 10,20

Luftgetrocknetes Bergwürstl

mit eigener Bio-Butter, Bio-Topfenaufstrich und Bio-Hausbrot € 9,50

Speckjause

fein geschnittener Karreespeck mit eigener Bio-Butter und Bio-Hausbrot € 14,50

Salami oder Speck

auf frischem Bio-Hausbrot € 11,00

Würzig-feine Bio-Leberwurst

auf frischem Bio-Hausbrot € 11,00

Millstätter See Jausenbrot

gemischtes Brot mit Speck, Biokas, Wurst und ein Stamplerl Kräuterschnaps € 14,50

Frisch gekast

Bio-Kasbrot

mit allerlei Bio-Käsesorten von unserem Biohof und der Kaslab'n Nockberge € 13,50

Bio-Almkasbrot

gereifter, speckiger Magermilchkäse mit Pfeffer und Kümmel auf frischem Bio-Hausbrot € 12,50 (gibt's nicht immer)

Bio-Almbutterbrot mit Schnittlauch

aus unserem Hausgarten € 6,50

Almcaprese mit Bio-Mozzarella

Frischkäse aus unserer Sennerei mit österreichischen Tomaten, Rucola, steirischem Kernöl und Bio-Hausbrot € 12,50

Unsere Sennerei wurde 2021 bei einem Großbrand ein Raub der Flammen. Mit unglaublichem Zusammenhalt in der Familie und viel Herzblut haben wir nun den Wiederaufbau geschafft. Damit beginnen wir schrittweise die Bio-Almmilch in der neuen Käserei zu verarbeiten um daraus wieder authentische Almprodukte mit besonderer Kraft zu kreieren.

G'sund & zünftig

Hüttensalat

bunter Blattsalat mit gebratenem Speck, Biokas von unserer Sennerei und der Kaslab'n Nockberge und Bio-Hausbrot € 17,90 (gibt's auch vegetarisch)

Melkersalat

bunter Blattsalat mit Biokas, zwei Bio-Spiegeleiern und Bio-Hausbrot € 16,90

Rund und g'sund Salat

bunter Blattsalat mit zwei Kaspessknödeln und Knoblauchsauce € 17,20

Aus dem Suppentopf

Hausgemachte Suppe vom Bio-Rind
mit Frittaten € 7,50 (auch glutenfrei)
mit an Kaspressknödel € 8,10

Vegane Tagessuppe
laut Hüttentafel € 7,50

Kärntner Nudel

Eine kulinarische Spezialität aus Kärnten – und ein absolutes Muss für alle Slow-Food-Liebhaber, die die geschmackliche Vielfalt der Region entdecken möchten. Unsere hausgemachten und von Hand gekendelten „Kärntner Nudeln“ überzeugen nicht nur durch ihre traditionelle Zubereitung, sondern auch durch ihre abwechslungsreichen Füllungen. Die faustgroßen Teigtaschen werden mit warmer brauner Butter serviert und sind in folgenden köstlichen Variationen erhältlich:

Kärntner Kasnudel

Das Original. Zwei handgekendelte Nudel gefüllt mit Bio-Topfen, Bio-Erdäpfel und Kärntner Nudelminze, serviert mit buntem Salat € 18,90

Nocknudel

Die Mediterranen. Zwei handgekendelte Nudel gefüllt mit Schafskäse, getrockneten Tomaten, Bio-Erdäpfeln und Ziegenkäse von der Kaslab'n Nockberge, serviert mit buntem Salat € 18,90

Erdäpfelnudel

Die Veganen. Zwei handgekendelte Nudel gefüllt mit Bio-Erdäpfeln und würzigen Kräutern, serviert mit buntem Salat € 18,50

Almschmankerl

eine handgekendelte Nock- und Kasnudel, serviert mit buntem Salat € 18,90

Vegetarische Wanderglust

eine handgekendelte Spinat- und Tomaten-Mozzarellanudel, serviert mit buntem Salat € 18,90

Was Wärm's

Original Kärntner Frigga

im Pfandl mit Bio-Hausbrot (Speck, Biokas, Zwiebel, Rahm und Bio-Ei verrührt, gschmackig gewürzt und im Holzherd überbacken)
€ 15,90 (gibt's auch vegetarisch)

Almchili

vom eigenen Bio-Rind mit Bio-Hausbrot € 9,50

Für alle Siaßn

Kaiserschmarrn

ganz flaumig mit Bio-Eischnee zubereitet und serviert mit Zwetschenröster oder Apfelmus € 16,90

Kleiner Kaiser

ganz flaumig mit Bio-Eischnee zubereitet und serviert mit Zwetschenröster oder Apfelmus € 13,90

Feine Palatschinken

gefüllt mit Marillen-, Preiselbeer- oder Heidelbeermarmelade, garniert mit Zimt und gerösteten Haselnüssen (2 Stück) € 13,90
(1 Stück) € 8,00 (gibt es auch glutenfrei mit Kärntner Buchweizenmehl + € 1,50)

Eis-Palatschinke

gefüllt mit einer Kugel Vanilleeis von der Eissennerei in Gmünd, hausgemachter Schokosauce, garniert mit Zimt und gerösteten Haselnüssen (2 Stück) € 15,80
(1 Stück) € 8,90

A klane Almsünd'

ein Stück handgekendelte Überraschungsnudel mit Zimt, Brösel und gerösteten Haselnüssen € 9,50

Hausgemachte Strudel, Kuchen oder Torten mit Dinkelmehl

laut Hüttentafel

Milch aus unserer Bio-Sennerei

Bio-Vollmilch oder Buttermilch

0,3 l € 2,50 oder € 3,50

Erdbeermilch

mit Bio-Vollmilch 0,3 l € 4,30

Grantnmilch

Bio-Buttermilch mit Preiselbeeren 0,3 l € 4,50

Schwarzbeermilch

Bio-Buttermilch mit Heidelbeeren 0,3 l € 4,50

Warme Getränke

Häferlkaffee

Filterkaffee mit heißer Bio-Milch € 4,00

Schwarzer Filterkaffee

€ 3,20

Cappuccino

Filterkaffee mit Schlag € 4,40

Bio-Espresso

€ 3,50

Bio-Tee von Sonnentor mit Zitrone

Früchte, Kräuter, Pfefferminze, Grüner, Schwarzer, Kurkuma-Ingwer, Rooibos Orange, Ingwer-Zitrone € 4,10

Heißer Kakao

aus frischer Bio-Milch ohne Schlagobers € 4,50

aus frischer Bio-Milch mit Schlagobers € 5,00

mit Rum und Schlagobers € 7,50

Holadrio

Kräutertee mit einem Stamperl Schnaps und hausgemachtem Kräutersirup € 8,50

Millstätter Schnäpse

Kräuterbrand vom Kleinen Zaiser 2 cl € 3,50

Birnenbrand vom Veitl 2 cl € 3,50

Apfelbrand vom Veitl 2 cl € 3,50

Hausgemachter Zirbenschnaps 2 cl € 3,50

Millstätter Weine vom Weinhof Lager

0,75 l € 37,-

Cabernet Jura

Vollmundiger Rotwein mit fruchtigen und beerigen Aromen

Singolo Strato

Würziger Weißwein mit Aromen von Stachelbeere und Artischocke

Alkoholfreie Getränke

Hausgemachter Kräuter- oder

Goldmelissensirup

mit Quellwasser 0,4 l € 3,80 oder

als prickelnde Almlimonade

mit eigenem Sodawasser 0,4 l € 4,80

Grantnwossa

Quellwasser mit Preiselbeeren 0,5 l € 4,50

Nocksprudel pur oder mit Zitrone

haus eigenes Sodawasser 0,4 l € 3,60 oder € 4,20

Apfelsaft naturtrüb

pur 0,2 l € 2,90 oder 0,5 l € 5,60

mit Quellwasser 0,2 l € 2,10 oder 0,5 l € 4,40

gespritzt mit Soda 0,2 l € 2,60 oder 0,5 l

€ 4,90

Almdudlerlimo

0,2 l € 3,00 oder 0,4 l € 4,80

Schneider Weiße alkoholfrei

0,5 l € 5,20

Alkoholische Getränke

Hirter Kellermeister

Bio-Bier vom Fass 0,5 l € 4,90 oder 0,3 l € 4,00

Hirter Kräuterradler

0,5 l € 4,90 oder 0,3 l € 4,00

Schneider Weiße Weizenbier

0,5 l € 5,20

Kärntner Apfelmost

0,25 l € 3,00 oder 0,5 l € 5,60

Hausmischung

Most, Apfelsaft & Soda 0,25 l € 3,00

Bauernsekt

Most, Soda & Kräutersirup 0,5 l € 5,80

Almhugo

Weißwein, Soda & Kräutersirup 0,25 l € 4,70

G'spritzer rot oder weiß

0,25 l € 4,00

Bio-Zweigelt Selektion

Johann Ertl (Kamptal) 1/8 l € 4,50

Bio-Grüner Veltliner

Johann Ertl (Kamptal) 1/8 l € 4,50



@alexanderalm



@alexanderhuetten

#alexanderalm #alexanderhütte #millstätteralm