



ANDI & JULIA

Handwerk. Herz. Hunger auf Neues.

Julia und Andi – Gründer der Kitchen Invaders und bekannt aus den Almmonaten auf der Neureit-Alm – stehen selbst am Herd und bringen ihre Handschrift direkt auf die PirkAlm.

Mit viel Erfahrung, echter Leidenschaft und frischen Ideen wie dem Bosna Ski-In schaffen sie eine Küche, die ehrlich, regional und überraschend anders ist. Hier wird gekocht, weil man's liebt – und das schmeckt man.

VORSPEISEN

Hausgemachte Rindssuppe	
... mit Fritatten ^{ACL}	5,90
... mit Kaspressknödel ^{ACGL}	6,90
Pimientos de Padron Meersalz VEGAN	8,90
Corn Ribs Kräuterbutter, Meersalz ^A	8,90
Crispy Chicken Karaage Chili-Mayo ^{ACM}	9,80

SALATE

Gemischter Salat ^{GLM}	6,80
Blattsalat mit 4 hausgemachten Salaten nach saisonalem Angebot	
Großer gemischter Salatteller	
... mit Kaspressknödel 2 Stk. ^{ACGL}	16,90
... mit Cordon-Bleu-Röllchen 2 Stk. ^{ACGL}	18,90
Portion steirisches Kürbiskernöl	1,50

ÖSTERREICHISCHE KLASSIKER

Schnitzel Wiener Art vom Schwein Butterschmalz, Wildpreiselbeeren ^{AC}	19,00
BEILAGE: Petersilienkartoffel, Pommes oder Reis	
Pirkel Cordon Bleu Butterschmalz, Wildpreiselbeeren ^{ACG}	21,00
Geselchtes (Fleischerei Tasch) • Schmorzwiebel • Irish Cheddar	
BEILAGE: Petersilienkartoffel, Pommes oder Reis	
Butterweich geschmorte Rinderbackerl ^{ACGL}	25,90
Spätzle • Jus • Prinzessbohnen	

FÜR UNSERE KLEINEN

Kinder Schnitzel Wiener Art vom Schwein Butterschmalz ^{AC}	13,50
BEILAGE: Petersilienkartoffel, Pommes oder Reis	
Kinder Spaghetti Bolognese ^A	8,90

BURGER & BURRITOS

Vintage Wagyu Cheeseburger Pommes ^{AGM}	24,50
Obersteirisches Wagyubeef (Zehentmoar Hof) • Irish Cheddar • Eisbergsalat • Gurkenrelish • Haussoße	
Beyond Meat Burger VEGAN Pommes ^{AGM}	22,50
Beyond Burger Patty • Violife Cheddar Geschmack • Eisbergsalat • Gurkenrelish • vegane Haussoße	
Pulled Pork Burger Pommes ^{AG}	19,50
Gezupftes Schweinefleisch • Red Coleslaw • Kren • Korean BBQ Soße	
Crispy Chicken Karaage Burger Pommes ^{ACGM}	19,50
Saftiges Hühnerfleisch • Panko • Eiercreme • Rotkraut • Chili-Mayo	
Burrito Reloaded ^A	16,90
Reis • Rindfleisch • original mexikanische Mole* • Salsa Verde mit Koriander • Hirtenkäse • eingelegte rote Zwiebel	
Burrito VEGAN ^A	16,90
Reis • Beyond Hack • original mexikanische Mole* • Salsa Verde mit Koriander • Violife Greek White • eingelegte rote Zwiebel	

* **Mexikanische Mole:** Traditionelle Sauce aus über 20 Zutaten, mit Bitterschokolade & geräucherten Chilis stundenlang eingekocht

EXTRAS

Portion Pommes	5,90
Portion hausgemachte Sauce ^{ACFGM}	2,50
Wähle aus unseren Spezialitäten: Chili-Mayo • Trüffel-Mayo • Knoblauch Aioli • Korean BBQ Sauce • Habanero-Creme (sehr scharf)	

SPEISEN

DESSERTS

Schokobrownie hausgemachtes Wildheidelbeereis ^{A C G}	9,80
New York Cheese Cake Karamellcrumble ^{A C G H}	6,80
Germknödel Powidlmarmelade	
... mit Butter, Mohn und Zucker ^{A G}	8,90
... mit Margarine, Mohn und Zucker VEGAN ^A	8,90
... mit Vanillesauce und Mohn ^{A G}	9,50
Mini Germknödel Heidelbeermarmelade	
... mit Butter, Mohn und Zucker ^{A G}	5,90
... mit Margarine, Mohn und Zucker VEGAN ^A	5,90
... mit Vanillesauce und Mohn ^{A G}	6,50
Vanillesauce extra ^G	2,50
Affogato	
... Espresso mit Bourbon Vanilleeis ^G	6,00
... Espresso mit Vanilleeis VEGAN	6,00