

# Musikprogramm

Fr 12.04.	19:00	<b>TAKE FIVE</b> Die Partyband
Sa 13.04.	19:00	<b>TAKE FIVE</b> Die Partyband
So 14.04.	11:30	<b>HAUNWANGER MUSIKANTEN</b> G'mischte Musik mit Überzeugung & Leidenschaft
So 14.04.	16:00	<b>ONLY TWO</b> Zwei Herzen, die nur für Musik schlagen
Mo 15.04.	19:00	<b>BYRON</b> Authentische One-Man-Show mit Jukebox-Faktor und einer Stimme, die mitten ins Herz trifft.
Di 16.04.	19:00	<b>HAND G'MACHT</b> Echter acoustic-Sound ist garantiert! hand g'macht hoid!
Mi 17.04.	19:00	<b>HEADLESS</b> Die Party Rockband
Do 18.04.	19:00	<b>TONIXL</b> Mia spuim Musi
Fr 19.04.	19:00	<b>CAGEY STRINGS</b> Die PARTYROCKNOLLER
Sa 20.04.	19:00	<b>HEADLESS</b> Die Party Rockband
So 21.04.	11:00	Jazz Frühschoppen mit der <b>PUPHOPPERS JAZZBAND</b>

"Nur der Wein erlaubt dem Menschen,  
den Geschmack der Erde zu verstehen." (Colette)



# Weißwein (A9)

Grauburgunder Margarethenhof, Weingut Weber, Ayl a. d. Saar, Deutschland	0,2 l 9,90 € 0,75 l 34,00 €
Ein extraktreicher, kräftiger und körperreicher Wein, der eine elegante, harmonische Tiefe mit sich bringt.	
Lugana DOP Linea Selezione Oro, Cantina Franzosi, Venezien	0,2 l 10,90 € 0,75 l 36,00 €
Goldene Farbe, fruchtige Noten von reifen Aprikosen und Pfirsichen.	
Grüner Veltliner Löss 2022, Schloss Gobelsburg, Niederösterreich	0,75 l 35,00 €
Frisch, feine Apfelaromen, harmonische Säurestruktur.	
Sauvignon Blanc Classic Südsteiermark DAC 2022, Weingut Hannes Sabathi, Österreich	0,75 l 36,00 €
Fruchtig und komplex erinnert er an saftige, steirische Sommerwiesen mit typischen Paprika- und Holunder-Aromen.	
Riesling „QVINTERRA“ trocken, Kühling-Gillot, Rheinhessen	0,75 l 42,00 €
Ein Wein, der einfach Spaß macht, ohne mit Komplexität zu überfordern.	
Stone White Sauvignon Blanc 2021, Weingut Walter Polz, Steiermark, Österreich	0,75 l 55,00 €
Die klassische Sauvignon-Würze und die salzig-mineralische Note verleihen ihm eine besondere Charakteristik.	
Grüner Veltliner Ried Renner, 1. Lage, Jahrgang 2021, Schloss Gobelsburg, Kamptal, Österreich	0,75 l 55,00 €
Die Riede RENNER befindet sich am Fuße der Weinbergterrassen der Riede GAISBERG. Dieser trockene Wein präsentiert sich mit saftiger Fülle.	

# Rosé (A9)

Rosé vom Zweigelt, Weingut Fabich, Niederösterreich	0,75 l 34,00 € 1,5 l 64,00 €
Erfrischend & animierend mit feinem Beerenduft in der Nase.	
Giro Hase Rosé Cuvée trocken, Kühling-Gillot, Rheinhessen	0,75 l 36,00 €
Feine Lachsfarbe, Frische, Frucht und die betörenden Aromen eines feinen Rosé.	
Whispering Angel – Rosé, Château D'Esclans, Côtes de Provence, Frankreich	1,5 l 120,00 €
Der „flüsternde Engel“ ist ein moderner Top-Rosé aus der Provence von zum Teil über 80 Jahre alten Rebstöcken.	

# Rotwein (A9)

Zweigelt Heideboden, Weingut Robert Goldenits, Burgenland	0,2 l 9,50 € 0,75 l 33,00 €
Mittleres Rubingranat, würzige Kirschfrucht, sehr trinkfreudig.	
Cabernet Sauvignon Reserve 2019, Weingut Goldenits, Neusiedler See, Österreich	0,75 l 38,00 €
Einladende Frucht nach schwarzen Ribisel, saftig und elegant am Gaumen, Tannine spürbar aber eingebunden, Nougat und verwobene Dunkelfrucht im Abgang	
Spätburgunder vom Fels, Reserve trocken, Margarethenhof, Weingut Weber, Ayl a. d. Saar, Deutschland	0,75 l 39,00 €
Sortentypisches Aroma von Waldfrüchten, Veilchen und Bitterschokolade.	



# Speisen und Getränke

In den Preisen sind die gesetzliche MwSt. und das Bedienungsgeld enthalten.

### Zusatzstoffe

- (Z1) chininhaltig
- (Z2) gewachst
- (Z3) geschwärzt
- (Z4) geschwefelt
- (Z5) mit Farbstoff
- (Z6) mit Konservierungsstoffen
- (Z7) mit Phosphat
- (Z8) mit Milcheiweiß
- (Z9) mit Koffein
- (Z10) mit Antioxidationsmittel
- (Z11) mit Geschmacksverstärker
- (Z12) mit Taurin
- (Z13) mit Süßungsmittel
- (Z14) mit Phenylalaninquelle

### Allergene

- (A1) Eier u. Eierzeugn.
- (A2) Erdnüsse u. Erdnusserzeugnisse
- (A3) Fisch u. Fischerzeugnisse
- (A4) Glutenhaltig: Weizen a/Gerste b
- (A5) Krebstiere u. Krebstiererzeugni.
- (A6) Lupine u. Lupinenerzeugnisse
- (A7) Milch u. Milcherzeugni. (Laktose)
- (A8) Schalenfrüchte u. Nusserzeugn.
- (A9) Schwefeldioxid / Sulfit
- (A10) Sellerie u. Selleriezeug.
- (A11) Senf u. Senferzeugnisse
- (A12) Sesam u. Sesamerzeugn.
- (A13) Soja u. Sojaerzeugnisse
- (A14) Weichtiere u. Weichtiererzeugnisse

## Das sollten Sie wissen:

Wir stehen für frische und ehrliche Qualität von ausschließlich regionalen Zulieferern - alle Fleischprodukte stammen aus unserer hauseigenen Schlachtung.

### Verrechnungswert Wertmarken:

Biermarken 5,90 Euro - Hendlmarken 13,70 Euro  
Bedienungsgeld: Biermarken 0,70 Euro - Hendlmarken 0,90 Euro

**EC-Kartenzahlung ab 20 Euro möglich.** Wenn Sie einen **Bewirtungsbeleg** benötigen, teilen Sie dies bitte bei der Bestellung mit.

**Kein Festbier-Ausschank an Jugendliche unter 16 Jahren!**

**Kein Spirituosen-Ausschank an Jugendliche unter 18 Jahren!**

Wir weisen Sie darauf hin, dass Ihre **reservierten Plätze** pünktlich und vollständig besetzt werden müssen. Nach 30 Minuten werden die nicht besetzten Plätze an andere Gäste vergeben. Es sind keine Umbestellungen möglich.

**Info & Reservierungen: [info@tremmel-gmbh.de](mailto:info@tremmel-gmbh.de) oder 08709/570**

*Tremmel*  
GENUSS & EVENT

Tremmel Genuss & Event GmbH  
Hauptstraße 118 | 84184 Tiefenbach | fon 08709 570  
[info@sophies-alm.de](mailto:info@sophies-alm.de) | [www.sophies-alm.de](http://www.sophies-alm.de)

Sophie's Alm powered by



## Aus Sophie's warmer Almkuchl

**Sophie's Pfandl** (ab 4-8 Personen) 24,90 €  
Stückerl vom Hendl | Ochsenulasch |  
kälberne Fleischpflanzerl | Krustenbraten |  
Bradlkartoffeln | Wurzelgemüse | zweierlei  
Knödel | Dunkelbiersoße (A1,4,7,10,11, Z4,5,8)  
pro  
Person

**Braten vom Heidenkamer  
Strohschwein** 19,90 €  
zweierlei Knödel Dunkelbiersoße |  
Krautsalat (A1,4,7,10, Z8,11)

**Kälberne Fleischpflanzerl** 17,90 €  
Jus | Erdäpfelsalat (A1,4,Z8,11)

**Tremmels Dry-Aged Beef Burger** 19,90 €  
Steak House Pommes | Coleslaw |  
Rauchspeck | Almkas | Zwieberl (A4, A7, Z8)

**Black Teriyaki Hähnchen Burger** 19,90 €  
Pok-Pok-Salat | Wasabi-Mayonnaise (A1,4, Z13)

**Tremmels pikante Currywurst** 15,90 €  
rauchig-fruchtige Soße | Pommes frites (Z13)

**½ gegrilltes Hendl** 14,60 €  
Regionale, niederbayerische Frische  
Kaisersmehl | Traditionsgeflügel mit Herz (A4)

**Gebratene bayerische Entenbrust** 25,90 €  
2 kleine Kartoffelknödel | Apfelblaukraut |  
Orangenjus (A1,4,7, Z8,10,13)

**Almgulasch vom Bio-Ochs** 22,90 €  
aus eigener Schlachtung  
deftige Rotweinssoße | Serviettenknödel (A1,4,7, Z8)

**Sophie's Bergkasspatzn** 15,90 €  
geröstete Zwieberl (A1,4,7, Z8)

**Feines Beef Tatar** 23,90 €  
250 g frisch gehackt aus unserer Hausmetzgerei  
Marinade mit Wildkräutern | Brioche (A1,5,11)

## Aus Sophie's Garten

**Backhendlsalat** 19,90 €  
Hähnchenbrust knusprig gebacken |  
Gartensalat | steirisches Kürbiskernöl (A1,4,7, Z8)

**Tremmelino Salat** mit Burrata 19,90 €  
Gartensalate | Tremmelino Edelschinken –  
naturgereift | Burrata | Pesto (A1,2,4,7, Z8)

**Sophie's Salat** mit Burrata 17,90 €  
Gartensalate | Burrata | Pesto (A1,2,4,7, Z8)

## Für die G'schleckersten

**Sophie's Dessertbrettl** (für 4-8 Pers.) 16,50 €  
Kaiserschmarrn | Schokoladenmousse |  
Himbeer-Mohn Vanillemousse | Blaubeermuffin |  
Obstsalat | Apfelradl | Marillen-Eisknödel |  
Macarons | Profiterol | Schokofrüchte (A1,4,7,8, Z8,13)  
p. Person

**Des Kaisers Schmarrn** mit Liebe flambiert 15,90 €  
Apfelkompott | Zwetschgenröster (A1, A4, A7, Z8)

**Hausgemachte Germknödl** 11,90 €  
Vanillesoße | Mohn (A1, A4, A7, Z8)

## Keid & Quad

**Sophie's Almjause** (für 2 oder 4 Personen) 17,90 €  
Stückerl vom Hendl | Kochschinken aus der  
Hausmetzgerei | Geräuchertes | Dolomitis |  
Käseauswahl | Kräuterfrischkäse | Obatzda  
| Brotkorb (A4,7, Z8, 13)  
p. Person

**Almkasbrettl** 19,90 €  
Bregenzer Bergkas | Obatzda | Emmentaler |  
Blauschimmelkäse | Bärlauch-Brie | Camembert |  
Kräuterfrischkäse | Almbutter | Aprikosensenf |  
Trauben | Brot (A4,7, Z8)

**Hausgemachter Obatzda** | Brot (A4,7, Z8) 10,90 €

200 g **Emmentaler** aufgeschnitten (A7, Z8) 9,90 €

**Bayrischer Wurstsalat** | Brot (A4,11, Z7,11) 12,90 €

**Schweizer Wurstsalat** | Brot (A4,7,11, Z7,8,11) 13,90 €

**Steirischer Röstknödelsalat** | Kren | Kernöl 14,90 €  
(A1,4,7, Z8)

## Beilagen

Kleiner Frühjahrgartensalat 6,50 €

Portion Kartoffelsalat (Z7,11) | Apfelblaukraut 4,90 €

Große Breze (A4) 6,50 €

Brotkorb (A4) 5,50 €

## Für unsere Almkinder

Hähnchenschnitzel mit Pommes frites (A1,4) 9,00 €

2 kleine Knödel mit Bratensoße (A1,4,7,10,11, Z8) 6,50 €

Portion Pommes frites 6,90 €

## Aperitif

Amalfi-Sprizz Prosecco | Psenner Limoncello-  
Zitronenlikör | Soda (A9, Z13) 0,3 l 9,60 €

Lillet Hibiscus Lillet blanc | Prosecco |  
Indian Hibiscus | Tonic (A9, Z1) 0,3 l 9,60 €

Aperol Sprizz Der Klassiker (A9, Z1,5) 0,3 l 9,60 €

Weinschorle (A9) 0,5 l 9,50 €

Grüner Veltliner vom Weingut Hagn

## Biere Landshuter Brauhaus

Landshuter Hochzeitsbier (A4) 0,5 l 6,60 €

Landshuter Hefe-Weiße (A4) 0,5 l 6,80 €

Landshuter Leichte Weiße (A4) 0,5 l 6,80 €

Landshuter Weiße alkoholfrei (A4) 0,5 l 6,80 €

Helles Alkoholfrei (A4) 0,5 l 6,60 €

Radler (A4, Z10,13) 0,5 l 6,60 €

Russen (A4, Z10,13) 0,5 l 6,80 €

Goaßhalbe (A4, Z5,9,10) 0,5 l 8,80 €

## Softdrinks

San Pellegrino / Acqua Panna 1,0 l 9,90 €

Coca Cola | Coca Cola light (Z5,9,10) 0,33 l 4,90 €

Tafelwasser 0,5 l 4,90 €

Cola Mix (Z5,9,10) 0,5 l 5,20 €

Orange (Z5,10) 0,5 l 5,20 €

Apfelschorle 0,5 l 5,20 €

Schwarze Johannisbeerschorle 0,5 l 5,20 €

Almdudler 0,33 l 5,20 €

## Dinzler Kaffeespezialitäten (Z9)

Haferl Kaffee Creme (Z9) 4,90 €

Haferl Cappuccino (A7, Z8,9) 5,90 €

Espresso (Z9) 3,00 €

Espresso doppio (Z9) 5,00 €

### MITTAGSALM 11 - 15 UHR

Weißwurstfrühstück (11-12 Uhr) - 9,90 €

Vergünstigte Mittagsgerichte:

Bierbradl - 13,90 €

Fleischpflanzerl - 12,90 €

Tremmels Currywurst - 11,90 €



## Prosecco - Champagner (A9)

Schlossinsel Edition: Oppmann 0,75 l 38,00 €

Deutscher Winzersekt

Anhaltende Fruchtigkeit - herrlich spritzig

Spumante Rosé Krug, Weingut 0,75 l 38,00 €

Gustav Krug, Gumpoldskirchen,  
Österreich

Fruchtig, spritzig, mild im Geschmack –  
aus sortenreinem Pinot Noir

Laurent-Perrier Cuvée 0,75 l 110,00 €

Ein delikates Bouquet mit Noten von frischen  
Zitrusfrüchten und weißen Blumen.

Moët Chandon Ice 0,75 l 120,00 €

Fruchtige Aromen von Mango und Guave. Eine  
Mischung aus Pinot Noir, Pinot Meunier und  
Chardonnay Trauben sorgt für eine perfekte Balance  
zwischen Frische und Intensität.

Laurent-Perrier Cuvée Rosé Brut 0,75 l 140,00 €

Ein weicher harmonischer Champagner mit einem  
klaren und frischen Bukett von roten Beerenfrüchten

## Cocktails

Cuba Libre (Z5,9) 0,3 l 9,60 €

Gin Tonic (Z1) 0,3 l 9,60 €

Wodka Lemon (Z1) 0,3 l 9,60 €

Asbach Cola (Z9) 0,3 l 9,60 €

## Schnapsedl & Edelbrände

Williamsbirne mit Frucht 2 cl 5,50 €

Psenner Marille 39 % vol. 2 cl 5,50 €

Psenner Williams – Christbirnenbrand  
– Classic 40 % vol. 2 cl 5,50 €

Psenner Honey Williams Liqueur  
25 % vol. 2 cl 5,50 €

Psenner Nocciola Haselnusslikör mit  
Haselnussgeist 28 % vol. (A8) 2 cl 5,50 €

Psenner Almrausch – Alpenrosenlikör  
mit Zirbe 2 cl 5,50 €

Jägermeister 2 cl 4,00 €

Jägermeister, 24er Karton 88,00 €

10 SCHNAPS TRINKEN – NUR 8 BEZAHLEN

Serviert auf dem Schnapsbrettl