



L U M E N

ALM

S P E I S E K A R T E





Speisen

›Unsere LUMEN-ALM Jausenplatte‹ ^{2,3,9,11,14,16,21,22,23,24}

Verschiedene Wurst- und Käsespezialitäten aus Frankreich und Österreich, Radieschen, Rettich, Gurkerln, Trauben, Feigensenf und Wiesbadener Bienenhonig, dazu unser ›LUMEN Holzfällerbrot‹, original Baguette und Tiroler Schüttelbrot
2 Personen 38.00 € – 4 Personen 72.00 €

›Unsere LUMEN-ALM Käseplatte‹ ^{9,21,22,23,24}

Eine Auswahl französischer Käsesorten und Biokäse aus den Alpen

Im Felsenkeller gereifter Bergkäse, Rahm-Käse, französischer Ziegenkäse, Camembert, Roquefort- Käse, Radieschen, Rettich, Gurkerln, Feigensenf, Wiesbadener Bienenhonig und Trauben, dazu unser ›LUMEN Holzfällerbrot‹, original Baguette und Tiroler Schüttelbrot

2 Personen 38.00 € – 4 Personen 72.00 €

Brezn mit süßem Senf ^{9,14,21,24}	3.50 €
Brezn mit Spundekäs ^{21,24,16}	6.50 €
Soupe à l'Oignon gratiniert mit Croûtons und Gruyère-Käse ^{16,21}	9.50 €
Hausgemachte Flädlesuppe nach Omas Art ^{16,17}	9.00 €
Weißwurst mit süßem Senf und Brezel ^{3,9,11,2,14,16,21,22,24}	14.00 €
Gebackener französischer Camembert mit Preiselbeeren und Wildkräutersalat ^{9,11,14,16,21}	15.00 €
Feldsalat an feinem Kartoffel-Dijon Dressing mit Croûtons oder geröstetem Speck und gebratenen Pilzen und Kernen ^{2,3,9,16,17,19,21,24}	16.00 €
Kasspatzn zubereitet mit würzigem Tiroler Heumilchkäse und Röstzwiebeln ^{14,16,17,19,21}	17.50 €
Schwammerl mit Spinatknödeln, frischen Kräutern und gehobeltem Bergkäse ^{14,16,17,19,21,23}	18.50 €
Gänsekeule von der Bio-Bauerngangs mit Orangenrotkraut, Kartoffelknödeln und Jus ^{14,16,17,19,21,23}	35.00 €
Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat, Zitrone und Preiselbeeren ^{9,14,16,21}	29.50 €
Gulasch vom Hirsch aus den Kitzbüheler Alpen mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln ¹⁶	25.50 €
Bouillabaisse mit Knoblauchbrotscheiben ^{16,21}	28.00 €
Original Käsefondue mit Käse aus Frankreich und der Schweiz , Trauben, Birnen, Zwieberln, Gurkerln, unserem ›LUMEN Holzfällerbrot‹ und frischem Baguette ^{16,17,21} (ab 2 Personen) pro Person	22.50 €



Desserts

Apfelstrudel mit Vanilleeis ^{14,16,21,23}	9.50 €
Opéra und Kaffee Macaron ^{14,16,21,23,28}	9.00 €
Kaiserschmarrn mit Mandeln, Zimt und Apfelmus ^{14,16,21}	10.50 €



Kindergerichte

Nürnberger Würstchen mit Spätzle und Rahmpilzsoße ^{2,3,14,16,21}	11.00 €
Salzkartoffeln mit Spiegelei und Blattspinat ^{14,16}	9.50 €



Getränke

Taunusquelle Mineralwasser medium	0.25l	3.50 €	0.75l	8.50 €
Paulaner Spezi			0.5l	5.00 €
Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Sprite			0.3l	4.00 €
Heil Apfelsaft, Orangensaft oder Apfelsaftschorle			0.3l	4.00 €
Almdudler ¹			0.35l	4.10 €
Red Bull ^{1,27}			0.25l	4.50 €
Acáo, das Wiesbadener Bio-Erfrischungsgetränk ²⁷			0.25l	4.50 €
Winzer Glühwein (rot/weiß/rosé) ⁵			0.2l	4.00 €
Winzer Glühwein (rot/weiß/rosé), mit Schuss ⁵			0.2l	6.50 €
Heißer Apfelwein ^{3,19}			0.2l	4.00 €
Heiße Schokolade ¹⁶				4.00 €
Heiße Schokolade mit Sahne ¹⁶				4.50 €
Heiße Schokolade mit Pott Rum oder Amaretto ¹⁶				6.50 €
Espresso				2.90 €
Doppelter Espresso				3.90 €
Kaffee Crème				3.50 €
Cappuccino, Latte Macchiato ¹⁶				4.20 €
Tee (Ceylon, Pfefferminz, Früchte, Wintertraum)				3.50 €



Sekt & Champagner

Fürst von Metternich, Chardonnay Sekt	0.1l 6.90 €	0.75l	38.50 €
Fürst von Metternich, Rosé	0.1l 6.90 €	0.75l	38.50 €
Laurent Perrier Brut	0.1l 13.00 €	0.75l	90.00 €
Laurent Perrier Brut		1.5l	210.00 €
Laurent Perrier Rosé		0.75l	189.00 €



Bier & Wein

Paulaner Münchner Hell vom Fass		0.5l	5.20 €
»Oa ganze Maß« Paulaner Münchner Hell vom Fass		1.0l	10.00 €
Paulaner Hefeweizen vom Fass		0.5l	5.20 €
Paulaner Hefeweizen, alkoholfrei		0.5l	5.20 €
Apfelwein (pur/gespritzt)		0.25l	4.00 €
Weinschorle ¹⁹		0.2l	6.00 €

WEISSWEINE, 0.2L

2018 Riesling vom Porphy ¹⁹ – Weingut Wagner Stempel, Siefersheim			7.80 €
2021 LE COQ VOLANT – Côtes du Rhône			8.50 €

ROTWEINE, 0.2L

2019 Pinot Noir – Weingut Wagner Stempel, Siefersheim			7.80 €
2021 LES DAUPHINS – Côtes du Rhône Grenache-Syrah			9.00 €

WEISSWEINE, 0.75L

2021 LE COQ VOLANT Côtes du Rhône			32.50 €
2018 Riesling vom Porphy ¹⁹ – Weingut Wagner Stempel, Siefersheim			28.90 €
2022 Grauburgunder trocken ¹⁹ – Weingut Dreissigacker, Bechtheim			28.90 €

WEISSWEINE, GROSSFLASCHEN

MAGNUM 2018 Riesling vom Porphy ¹⁹ – Weingut Wagner Stempel, Siefersheim			57.50 €
DOPPELMAGNUM 2018 Riesling vom Porphy ¹⁹ – Weingut Wagner Stempel, Siefersheim			115.00 €

ROSÉ

2018 Miraval Rosé Côtes de Provence AOC ¹⁹ – Angelina Jolie - Brad Pitt & Perrin		0.75l	53.00 €
2018 Miraval Rosé Côtes de Provence AOC ¹⁹ – Angelina Jolie - Brad Pitt & Perrin		1.5l	106.00 €

ROTWEINE, 0.75L

2021 LES DAUPHINS – Côtes du Rhône Grenache-Syrah			32.50 €
2019 Pinot Noir – Weingut Wagner Stempel, Siefersheim			29.50 €
2018 Spätburgunder trocken Johann Baptist – Weingut Karl Molitor, Hattenheim Rheingau			35.50 €



Schnäpse & Longdrinks

Prinzregent Luitpold (Obstler, Kräuter)		2 cl	4.00 €
Prinzregent Luitpold in der Tonflasche (Obstler, Kräuter)		0.5l	80.00 €
Hirschkuss im Bügelfläschchen		4 cl	9.00 €
Absacker	4 cl 5.50 €	0.5l	55.00 €
Vodka Smirnoff		2 cl	5.50 €
Vodka Red Bull ^{1,27}			10.00 €
Jack Daniels Cola ^{1,27}			10.00 €
Rum Cola ^{1,27}			10.00 €
Hendricks Tonic ²⁸			10.50 €
Aperol Spritz ^{1,27}			9.00 €
Hugo			9.00 €

Alle Preise in EURO, inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer.

Frühstück auf der LUMEN-ALM

Jeden Samstag, Sonntag und Feiertag von 11-13 Uhr

›LUMEN AUF DER WIES'N‹ ^{2,3,9,11,14,16,21,22,24}

Ein Paar Münchner Weißwürste mit Brezel, süßem Senf und Butter 14.00 €

›LUMEN AUF DER ALM (auch vegetarisch erhältlich)‹ ^{2,3,11,14,16,21,22,23}

Auswahl an Wurstspezialitäten der Metzgerei Huber aus Kitzbühel und Käse der Bio Käserei Plangger mit frischem Obst, gekochtem Landei und rustikalem Brotkorb 19.50 €

›BAGUETTE‹

...›Croque‹ mit Comté und gekochtem Schinken ^{2,3,16,21} 15.00 €

... mit Camembert, Preiselbeermarmelade und Rucola ^{9,11,16,21} 13.50 €

... mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum Pesto ^{16,21,23} 13.50 €

... mit Thunfisch, Mayonnaise, roten Zwiebeln und Blattsalat ^{3,11,14,16,21,22} 15.00 €

›CRÊPES‹ ^{21,14,16}

... mit Nutella ^{23,9} 9.00 €

... mit Nutella und Haselnüssen ^{23,9} 10.00 €

... mit Zimt und Zucker 7.50 €

... mit hausgemachter Marmelade 8.00 €

... mit Wiesbadener Honig 8.00 €

... ›Crêpes Suzette‹ mit Orangenkompott und Grand Marnier ⁹ 12.00 €

SPIEGELEI UND RÜHREI ¹⁴

... natur 8.50 €

... mit Pilzen und Frühlingslauch 10.00 €

... mit Speck ^{2,3} 10.00 €

Vitafitbowl

mit Joghurt, Leinsamen, Haferflocken, Sonnenblumen- und Kürbiskernen, Nüssen, Rohkakao, Cranberrys, frischem Obst und Ahorn-Sirup ^{16,23,21,19} 13.50 €

Auch vegan erhältlich mit Soja-Joghurt ²⁵ 14.00 €

Liste der Zusatzstoffe

1 Farbstoffe
2 Konservierungsstoffe
3 Antioxidantien
4 Geschmacksverstärker

5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 Phosphat
9 Süßungsmittel

10 enthält Phenylalaninquelle (Aminosäuren)
11 unter Schutzatmosphäre verpackt (CO₂)
12 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
13 Fisch

14 Eier
15 Krebstiere
16 Milchprodukte
17 Sellerie
18 Sesamsamen

19 Schwefeldioxid/Sulfite
20 Erdnüsse
21 Gluten
22 Lupine
23 Schalenfrüchte

24 Senf
25 Sojabohnen
26 Weichtiere
27 Koffein
28 Chinin

ÖFFNUNGSZEITEN VOM 30.11 - 31.12.2023

SO-DO 11-20:30 UHR | FR-SA 11-21:00 UHR



RESERVIERUNG | EISSTOCKBAHNEN

Die Eisstockbahnen können Sie gerne hier bei unserem Personal reservieren.



KONTAKT

Tel. 0611-166 614 95

Mail servus@lumen-alm.de

