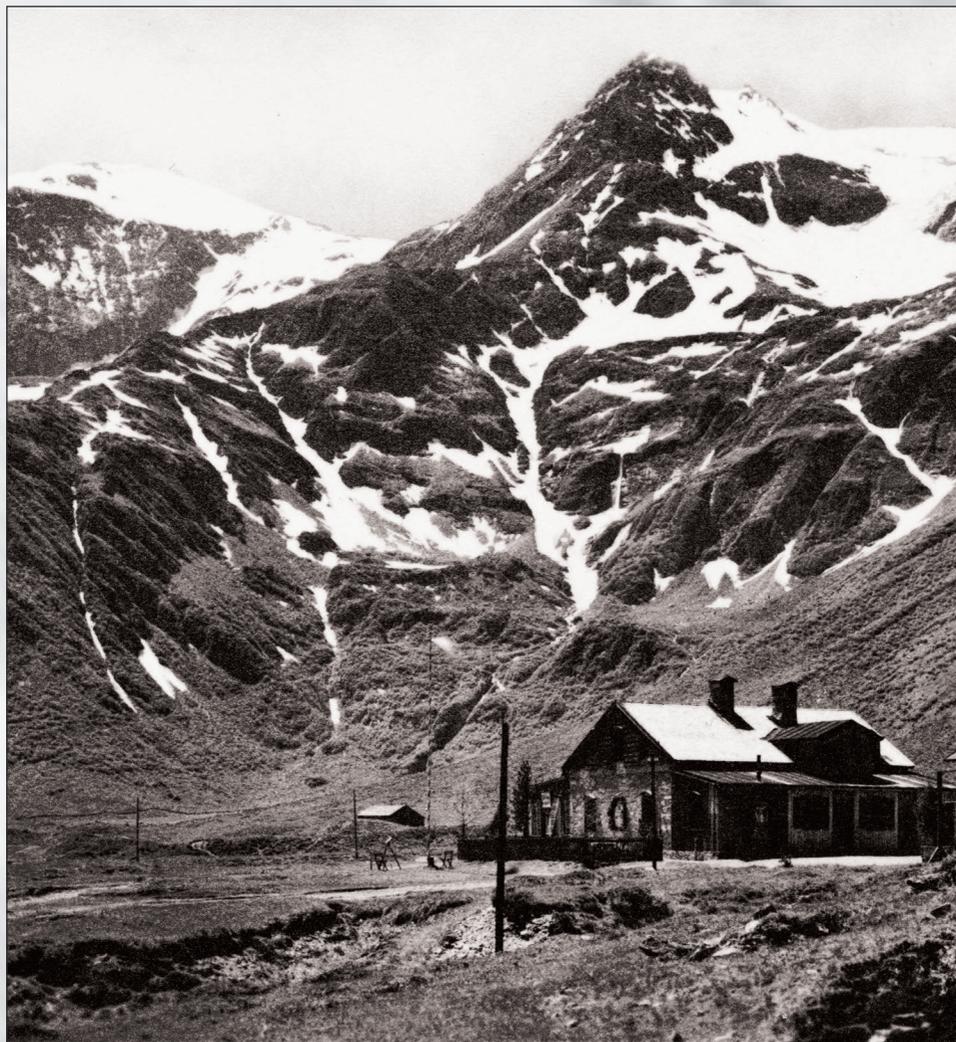




VALERIEHAUS

Nassfeld - Sportgastein



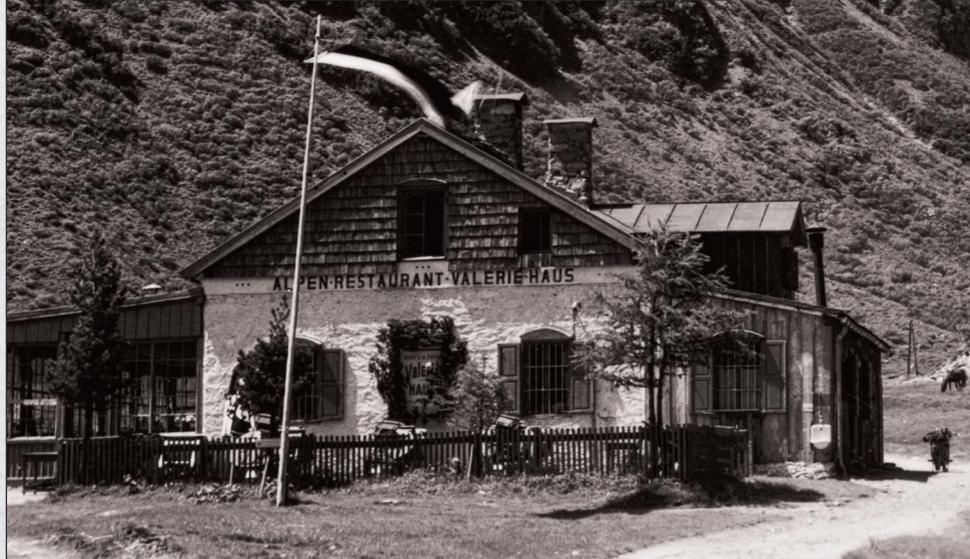
Das Valeriehaus

Wurde am 21. Juni 1889 vom deutsch-österreichischen Alpenverein als Schutzhaus für Bergsteiger und Wanderer und als Ausgangspunkt für die Überquerung des Alpenhauptkammes nach Kärnten erbaut.

Zu Ehren der jüngsten Tochter des Kaiserpaars Franz Josef und Elisabeth, geboren 1868, wurde das Gebäude „Valeriehaus“ benannt.

Nach einer Generalsanierung der Betreiber Liene und Otto Klaffenböck steht das Valeriehaus in der jetzigen Form unseren Gästen zur Verfügung und wir hoffen, dass sich alle wohlfühlen.

Liene und Otto



Heißes aus dem Suppenkessel

Homemade soups

- Klare Rindsuppe mit Frittaten € 6,50
Clear beef soup with sliced pancake
- Kaspressknödelsuppe € 8,50
Clear beef soup with cheese dumplings
- Tirolerknödelsuppe € 8,50
Clear beef soup with bacon dumplings „Tyrolian“
- Alpen-Dreierlei € 9,50
Suppenteller mit Frittaten-, Kaspressknödel- und Tirolerknödelsuppe
3 different soups (with sliced pancake, cheese dumplings and dumplings „Tyrolian“
- Gulaschsuppe mit Brot € 9,50
Goulash soup with bread
-  Kokos-Curry-Ingwer Suppe mit Nüssen € 10,00
Coconut-curry-ginger soup with nuts

Salate

Salads

- Caesar Salat klassisch € 17,00
mit Shrimps, Huhn, Parmesan und Croutons
Classic Ceasars salad with shrimps, chicken, parmesan cheese and croutons
-  Steirischer Salatteller mit Kernöl,
gerösteten Kürbiskernen und Kartoffelscheiben € 15,00
*Mixed salads „Styrian Style“ with pumkin-seed-oil,
pumkin-seeds and potatoe slices*
- Backhendlsalat in Kürbiskernkruste € 16,00
Mixed salads „Styrian Style“ with fried chicken in pumpkin-seed-crust
-  Stracciatella di bufala mit Cherry-Tomaten, Basilikum-Pesto, € 16,00
auf gemischtem Salat mit getoastetem Brot
Stracciatella di bufala, cherry tomatoes, basil pesto, mixed salad and toasted bread

Hauptspeisen

Main courses

Gebackenes Schweineschnitzel „Wiener Art“ € 17,00

mit Petersilienkartoffeln oder Pommes, dazu Preiselbeeren

Fried pork escalope „Vienna Style“ with parsley potatoes or french fries, cranberries

Cordon bleu vom Huhn € 19,00

mit Petersilienkartoffeln oder Pommes, dazu Preiselbeeren

Cordon bleu (chicken) with parsley potatoes or french fries, cranberries



Kichererbsen-Eintopf mit Humus, Karfiol, Kräutersauce € 16,00

Chickpea curry with humus, fried cauliflower, salsa Verde



Pinzgauer Kasnocken im Gusseisenpfandl serviert, € 17,00

mit Röstzwiebel und grünem Salat

„Cheese spetzli“ with fried onion and green salad

Bauernpfandl mit Krautsalat und einem Spiegelei € 17,00
vom glücklichen, heimischen Huhn

„Pyt I panna“

Potatoes with sausage and meat, cabbage salad and fried egg

Alpen-Burger mit Pommes frites € 18,00

Alps-Burger with french fries

Gebratenes Lachsfilet mit Spinat und Bohnen, € 22,00

Cherry-Tomaten und Weißwein-Sauce

Salmon filet pan fried with spinach, beans, cherry-tomatoes, white wine sauce

Faschierte Laibchen mit Sauerkraut, Buttersauce, € 16,00

Salsa Verde und Preiselbeeren

Meat frikadelles with sauerkraut, butter sauce, salsa Verde and lingonberries

Valeriehaus

GENUSS BRAUCHT ZEIT UND QUALITÄT

... wir danken für Ihr Verständnis, wenn es bei
verschiedenen Gerichten zu Wartezeiten kommt.



= vegetarisch



= vegan

... und für zwischendurch Snacks

- Große „Käse-Bauernkrainer“ gegrillt mit Sauerkraut, Senf, Kren und Brot (Qualität von Kärntner Bauern) € 14,00
Grilled Carinthian special sausage with cheese, mustard, homemade brown bread and horseradish
- Spezial Berner Würstl mit Pommes / Berner sausages, french fries € 13,00
- „Haustost Valerie“ mit Speck, Zwiebel, Spiegelei und Salatgarnitur € 13,00
Special toast „Valerie“ with bacon, onion, fried egg and salad topping
- Schinken-Käse-Toast mit Salatgarnitur € 12,00
Ham and cheese Toast with salad topping
- „Fingerfood Leckerbissen“ € 16,00
Gebackene Calamari, Mozzarella Sticks & Chicken Nuggets mit Tsatsiki- und Sweet-Chili-Sauce
„Delights Bites“ Fingerfood: fried Calamari, Mozzarella Sticks & Chicken Nuggets with Tsatsiki- and Sweet-Chili-Sauce
- Kalt geräucherter Lachs auf Toastbrot mit Ei, Honig-Senf-Dressing, Salat und Kren € 16,00
Cold smoked salmon toast with egg and mustard-honey-dressing, horseradish, salad

Süßes zum Nachtisch Sweets

- Hausgemachter Apfel - oder Topfenstrudel € 8,00
wählen Sie dazu Schlagobers, Vanillesauce oder Vanilleeis
*Home-made strudel (apple- or cream cheese strudel)
choose whipped cream, vanilla sauce or vanilla ice cream to go with it*



Gasteiner Skihauben-Gericht von Johanna Maier

Topfen-Beeren-Schmarrn mit Vanilleeis

„Berries-Schmarrn“ with vanilla ice cream

glutenfrei

€ 12,00

- Heidelbeer Germknödel mit Butter oder Vanillesauce und Mohn € 10,00
Yeast dumpling stuffed with blue berries, hot butter or vanilla sauce & poppy seeds

- Klassischer Baskischer Cheese Cake € 8,00
Burned Basque cheese cake

Heisse Getränke

Tasse Kaffee, Verlängerter	€ 3,50
Cappuccino Milchschaum	€ 4,00
Cappuccino mit Schlag	€ 4,50
Affogato (Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis)	€ 5,50
Cafe Latte	€ 4,80
Großer Espresso	€ 4,50
Kleiner Espresso	€ 3,20
Verschiedene Teesorten	€ 3,50
Heiße Zitrone	€ 4,00
Heißer Ingwer mir frischer Zitrone	€ 4,50
Tee mit Rum 2 cl	€ 5,50
Heiße Schoko mit Schlag	€ 4,50
Heiße Schoko mit Rum 2 cl	€ 6,20
Cafe mit Baileys oder Amaretto 2 cl	€ 6,70
Irish Coffee	€ 8,20
Glühwein Glühmost Jägertee	€ 6,00
Schneewittchen (Eierlikör-Amaretto-Schlag)	€ 7,00
Bombardino (Eierlikör-Schlag)	€ 6,00

Alkoholfreie Getränke

Cola, Fanta, Sprite und Spezi	0,30 l	€ 4,00
Cola, Fanta, Sprite und Spezi	0,50 l	€ 5,00
Cola light	0,33 l	€ 4,00
Almdudler	0,35 l	€ 4,00
Gasteiner Mineralwasser prickelnd/still	0,33 l	€ 3,50
Gasteiner Mineralwasser prickelnd/still	0,75 l	€ 6,50
Soda Zitron	0,50 l	€ 4,20
Fruchtsäfte	0,30 l	€ 4,00
<i>Apfel-, Orangen-, Mango- oder Johannesbeersaft</i>		
Fruchtsäfte gespritzt	0,30 l	€ 4,00
<i>Apfel-, Orangen-, Mango-, Johannesbeer-, Holler- oder Himbeersaft</i>	0,50 l	€ 4,50
Hausgemachter Heidelbeersaft gespritzt	0,50 l	€ 5,00
Eistee	0,30 l	€ 4,00
Tonic Water / Bitter Lemon	0,30 l	€ 4,00
Red Bull	0,25 l	€ 5,00
Glas Nassfelder Quellwasser	0,50 l	€ 2,00

Bier

Stiegl vom Fass

- Seidl (A) 0,30 l € 4,50
- Halbe (A) 0,50 l € 5,50

Gösser Naturradler

- Seidl (A) 0,30 l € 4,50
- Halbe (A) 0,50 l € 5,50

Weißbier hell oder alkoholfrei (A) 0,50 l € 5,50

Bier alkoholfrei (A) 0,50 l € 5,50

Weizen Sprite (A) 0,50 l € 6,00

Weizen Cola (A) 0,50 l € 6,00

Weine

Grüner Veltliner 1/8 l € 4,00

Welschriesling 1/8 l € 5,00

Sauvignon Blanc 1/8 l € 6,20

Zweigelt Rosé - Weingut Zweytick 1/8 l € 6,20

Zweigelt - Weingut Salzl 1/8 l € 5,50

G'spritzter rot oder weiß 1/4 l € 4,00

Aperol Spritz - Prosecco 1/4 l € 6,50

Valeriehaus Schaumwein Rosé 0,1 l € 5,00

Flasche Valeriehaus Schaumwein Rosé 0,7 l € 30,90

Most

Most gespritzt 0,50 l € 4,00

Most gespritzt 0,30 l € 3,20

Most 0,50 l € 6,00

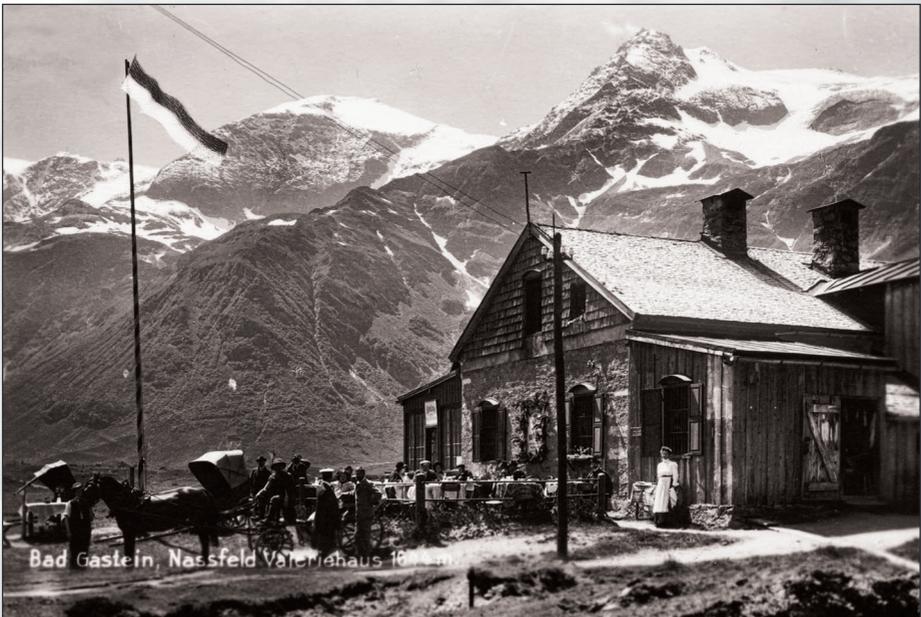
Most 0,30 l € 4,00

Spirituosen

Bauerngebrannter Obstler	2 cl	€ 3,50
Holunderschnaps	2 cl	€ 7,00
Himbeer-, Marillen oder Birnenschnaps	2 cl	€ 5,00
Enzian- oder Vogelbeerschnaps	2 cl	€ 5,00
Meisterwurz	2 cl	€ 6,00
Fernet Branca oder - Mentha	2 cl	€ 4,50
Jägermeister, Ramazotti	2 cl	€ 4,50
Zirbe, Nusserl' oder Schwarzbearlikör	2 cl	€ 4,00
Baileys	2 cl	€ 5,00
Amaretto warm mit Schlag	2 cl	€ 6,00
Diplomático	2 cl	€ 7,80
Bombardino (Eierlikör-Schlag)		€ 6,00

Preise in Euro, inklusive Steuer / Änderungen und Irrtümer vorbehalten
Bei Kartenzahlungen werden 2 % Kartengebühr verrechnet.

*Prices in Euro, taxes included / Changes and errors excepted
For card payments 2 % card fee will be charged.*



valeriehaus.com



#valeriehaus



Valeriehaus Guests

valerie1