

Servus im

Café Baad-Grund

Traditionell, gemütlich, herzlich

CAFE · KONDITOREI · WALSER KÜCHE

Aus Oma's Kochbuch:

Kaiserschmarrn

*aus der Eisenpfanne,
mit Kompott*

€ 10,20

... wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Fam. Roman Schuster

A-6993 (D-87569) Mittelberg · Baad 12

Tel. 0043-5517/6709

www.cafe-baad-grund.at · [mail: info@cafe-baad-grund.de](mailto:info@cafe-baad-grund.de)





Feine Café-Spezialitäten

€

... alle Kaffeesorten erhalten Sie auch entcoffiniert

1 Portion Heimbs Kaffee	4,60
1 Portion Heimbs Kaffee entcoffiniert	4,60
1 Tasse Heimbs Kaffee	2,40
1 Haferl Kaffee	3,60
1 Espresso	2,30
1 Cappuccino (Haferl)	3,80
1 Tasse Schümli	2,40
1 Haferl Milchkaffee	3,00
1 Latte Macchiato	3,80
1 Café „Kick“ – Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis	3,60

„Irish Coffee“

mit orig. irischem Whisky und Sahnehaube 4,90

„Café Maria-Theresia“

mit österr. Marillenlikör und Sahnehaube 4,90

„Café Fiaker“

extra starker Café mit Rum, Sahnehaube 4,90

„Café Kirsch“

mit Kirschwasser und Sahnehaube 4,90

„Café Romantica“

extra starker Café mit Asbach Uralt und Sahnehaube 4,90

„Café Triologie“

warmer Eierlikör mit Espresso und Sahnehaube 4,90

„Cappuccino Royal“

Cappuccino Barista mit Baileys 4,90

Wir verwenden für unsere Café-Spezialitäten nur Spitzensorten aus den besten Hochlandkaffeekulturen.

Erlesene Tee-Spezialitäten:

„Darjeeling Superfine“

Vollblumiger Hochlandtee aus den feinsten Spitzenblättern des Himalaya

„Ceylon First Quality“

Flowery-Broken-Orange-Pekoe reife, herbe Fülle und prickelndes Flavour

„Pfefferminztee“ naturrein, fein-würzig

„Hagebuttentee“ fruchtig und von fein-herber Frische

„Kamillentee“ mild und beruhigend

„Grüner Tee“ der Ursprung des Wohlfühlens

1 Kännchen Tee nach Wahl	4,20
1 Glas Tee nach Wahl	2,20
1 Glas Chaipurtee „Hot spicy“, mit Milchschaum und Honig	3,80

„TEA DIAMOND'S“ 3,80

Lose Brokentees im filigranen Diamantengewebe; im 0,3 l Trendglas und Kandis

- Assam spezial Broken
- Rooibos Vanilla exclusiv
- Vita-Orange
- Sommerbeeren Früchtete
- Kräutergarten
- Earl Grey
- Grüntee – Asia – Superior



Zum Aufwärmen

1 Glas Tee mit 2 cl 54% Rum	4,20
1 Grog von 4 cl 54% Rum	4,20
1 Krügerl Jagertee	4,20
1 Krügerl Glühwein	4,20
1 Glas Punsch nach Wahl	4,20
1 Glas Punsch alkoholfrei	3,00
Heiße Schokolade mit Sahne	3,00
Heiße Schokolade mit Rum	5,20
Heiße Tiger-Milch	6,20

Walser Mundart

Der alemannische Sprachraum

Die Walliser und Walser Mundarten verbinden das Wallis mit seinen im 13. und 14. Jahrhundert entstandenen Kolonien (u. a. Walsertal). Sie zählen sprachwissenschaftlich zur höchstalemannischen Sprachgruppe – dem höchsten alpinen Südrand des Alemannischen (Zinsli) zugehörig.

Die charakteristischen Lautungen, die altertümlichen Formen und Ausdrücke der Walser sind im Wesentlichen im deutschsprachigen Wallis zu suchen. Allerdings gab es in den 700 Jahren räumlicher Trennung vom Wallis unter den weit verstreuten Kolonien Eigenentwicklungen.

Im Kleinwalsertal wurde ein eigenes Wörterbuch „mir wellet walserla“ aufgelegt.

Jeweilige Kuchenauswahl bitte an der Theke

Apfelkuchen oder Apfelstrudel	2,80
Topfenstrudel	3,00
Strudel mit Vanillesauce	4,50
Strudel mit Vanilleeis	4,80
Heidelbeerkuchen, Waldbeerkuchen	
Himbeerkuchen	3,00
Käsekuchen	2,80
Multivitamin-Käseschnitte	3,00
Kirschstreusel, Aprikosenstreusel	3,00
Rumnußkranz	3,00
Sachertorte	3,00
Schwedische Mandeltorte	3,00
Cappuccinosahnetorte	3,00
Käsesahnetorte, Joghurtsahnetorten	3,00
Schwarzwälderkirchtorte	3,00
Himbeersahnetorte, Erdbeersahnetorte	3,00
Früchtesahnetorten	3,00
Eierlikörsahnetorte	3,00
Nußsahnetorte, Stracciatellasahne	3,00
Mousse au Chocolate	3,00
Ananassahnetorte	3,00
Tiramisu, Amarettosahne	3,00
Rumtopffruchtsahne	3,00
Sahneaufschlag	1,20



Original österreichische Germknödel:

mit feiner Vanillesauce und Mohn 5,80



Windbeutel – gefüllt mit köstlicher Sahne

- Frischen Früchten der Saison
- Heißen Himbeeren und Vanilleeis
- Heißen Beerencocktail und Eis 5,80

Feiner Milchreis

- ... mit verschiedenem Kompott nach Wahl, Zimt und Zucker 5,20
- ... mit Zimt und Zucker 4,20

Kalte Getränke

Zötler Bier Gold	0,50 l.	3,80
Radler	0,50 l.	3,80
Zötler Pils	0,30 l.	2,80
Hefeweizen, hell o. dunkel	0,50 l.	3,90
Crystallweizenbier	0,50 l.	3,90
Zötler Hefeweizen alkoholfrei	0,50 l.	3,90
Hüttenbier (dunkel)	0,50 l.	3,90
Zötler Bier alkoholfrei	0,50 l.	3,80
1 Glas Spezi	0,40 l.	3,60
1 Glas Cola, Fanta, Sprite	0,30 l.	2,80
1 Glas Apfelsaftschorle	0,30 l.	2,80
1 Glas Tafelwasser	0,30 l.	2,20
Fl. Römerquelle Mineralwasser	0,33 l.	2,40
Fl. Römerquelle Medium	0,33 l.	2,40
Fl. Römerquelle Still	0,33 l.	2,40
Fl. Almdudler	0,33 l.	3,00
HEUGÄUER		
(Nатурlino mit Bergheu)	0,33 l.	3,00
Apfelsaft	0,20 l.	2,80
Orangensaft	0,20 l.	3,00
Diät-Multi-Vitaminsaft	0,20 l.	3,00
Schwarzer Johannisbeersaft	0,20 l.	3,00
Traubensaft dunkel	0,20 l.	3,00
1 Glas ALPENPUNSCH	0,30 l.	2,80
1 Glas Skiwasser	0,25 l.	2,20
1 Glas Zitrone natur	0,25 l.	3,00
1 Fl. Bitter Lemon	0,20 l.	3,00
1 Fl. Tonic Water	0,20 l.	3,00

Qualitätsweine

weiß, 0,20 l

Gumpoldskirchner, Österr. lieblich, fruchtig	4,80
Kremser Sandgrube Grüner Veltliner, trocken	4,80

rot:

Guldentaler Apostelberg QbA, Nahe	
Blauer Spätburgunder, halbtrocken	4,80
Saint Laurent, Dr. Gänz, trocken, samtig	4,80
Zweigelt, Bründelmayer, Burgenland, trocken	4,80
Tafelwein rot oder weiß	3,80
Blauer Portugieser QbA, Nahe	
Roséwein	4,80
Spätburgunder Weißherbst, Q.b.A., Baden	4,80
Weinschorle, rot oder weiß	3,00

Chronik

Die Entstehung der Skischulen im Kleinwalsertal

Ein detailliertes Datum über die ersten Skikurse ist leider nicht bekannt.

Angenommen wird aber die Gründungszeit des Skiclubs Riezlern 1906, welcher für die Mitglieder Skikurse anbot. Während des 1. Weltkrieges absolvierten mehrere Walser unter der Leitung des Skipioniers Hannes Schneider eine Ausbildung zum Skilehrer.

Kurz danach wurden bereits Kurse für Kurgäste angeboten. Durch die schnelle Verbreitung des Skisports wurde im Jahre 1925 durch kaiserliche Verordnung ein provisorisches Gesetz über den Privatunterricht verordnet. Im Jahr 1928 wurde die staatl. Skilehrerprüfung eingeführt. Mit dem Skischulgesetz 1936 mussten die Schischulleiter um die Bewilligung zur Erteilung von Skikursen bei der Behörde ansuchen. Bis dahin scheint es eine unübersichtliche Anzahl von „Skischulplätzen“ im Tal gegeben zu haben.

Die erste Skischule war die von Karl Winkel im Jahr 1925 inoffiziell gegründete Skischule Mittelberg. Danach folgten die Skischule Riezlern von Gottlieb Kessler und 1936 die Skischulen Hirscheegg, Seite-Egg, Ahorn, Baad, Außerhirscheegg, Wildental und Auenhütte.

Im Winter 1934/35 waren 13 geprüfte und 13 Hilfskräfte und im Winter 1937 schon 38 Skilehrer tätig. In den 50igern gab es einen großen Aufschwung mit 11 Skischulen und 40 geprüften und 42 Hilfsskilehrern.

1973 einigten sich die Skischulen eine einheitliche Kleidung für die ca. 150 Walser Skhilehrer anzuschaffen. Der Trend zum Skikurs ist auch heute für viele Kinder und Erwachsene ungebremst und die 7 Skischulen im Tal unterrichten nach den neusten, österreichischen Lehrplänen, welche auf jährlichen Fortbildungsmaßnahmen erlernt werden müssen.

SKI HEIL



Unsere Speisenkarte

Wir verwenden nach Möglichkeit Produkte aus der heimischen Landwirtschaft

KLEIN, ABER FEIN

Heisse Würstchen mit Kartoffelsalat	5,20
Heisse Würstchen mit Brot	4,20
Bayr. Weißwurst mit Brezel oder Brot	5,40
Bayr. Weißwurst mit Kartoffelsalat	6,00
Hausgemachter Erbseneintopf mit Bockwürstchen, Speck und Brot	3,90
Grosse Portion	7,60
Gulaschsuppe mit Brot	3,90
Kraftbrühe mit Leberspätzle und Brot	3,90
Hühnersuppeneintopf	5,20
Gulaschsuppe „SPEZIAL“ herzhafte Gulaschsuppe im kleinen Brotlaib mit Griebenschmalz serviert	5,20
Strammer Max (2 Spiegeleier)	6,50
Schinkenbrot (roh oder gekocht)	5,20
Salamibrot	5,20
Südtiroler Speckbrettl mit Brot	8,20
Walser Bergkäse mit Butter und Brot	6,80
1 Butterbrezel	1,50
Brötchen oder Brot	0,40

CHEFSALAT

frische Salatcreation mit
Ofenkartoffel und Joghurtsauce 9,80

Gemischter Salatteller – frische Salate der Saison

mit Ei, Thunfisch oder Schinken oder Bergkäs 9,80
klein 7,80

Heiße Seele

Baguette mit Schinken, Salami und Tomaten
belegt und mit deftigem Bergkäse
überbacken. 8,50

Hühnerfrikasse

mit gedünstetem Reis und kleinem Salat. 9,80

Hauswurst

mit Kren und Kartoffelsalat
oder an Salatbukett mit Brot 7,20

Äplerrösti

Kartoffelrösti mit Speck und Spiegelei
an Salatbukett 9,80



. . . aus Oma's Kochbuch

„Kaiserschmarrn“

aus der Eisenpfanne mit verschiedenem Kompott nach Wahl, mit Rumrosinen 10,20

„Feine Pfannkuchen“ mit:

– Wildpreiselbeeren und Sahnehaube	7,20
– gehobelten Apfelstücken und Sahnehaube	7,20
– deftig, mit Schinkenspeck und kleinem Salat	9,80

Tagesgericht

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne.



Wir beziehen unsere Waren von:

- Untere Wiesalpe, Familie Köll
- Bauernhof Albert Heim
- Hoflada Rudolf Hilbrand
- Wild – Rüf
- Bauernhof Hermann Stiegeler
- und anderen



Walser Kääsknödel“

in pikanter Käsesoße oder Tomatensoße
und kleinem Salat. 7,80

„Sennersalat“

...frische Blattsalate an Essig-Öl mit
Walser Rinderschinken, Käseraspel und Brot. 9,80

„Hausgemachte Gerstensuppe“

...mit gekochtem Bauchfleisch und Brot 7,60
kleine Portion. 3,90

„Walser Buurabrotziit“ 9,80

...verschiedene Wurst-und Käsespezialitäten
der einheimischen Bergbauern

„Walser Käseplatte“ 9,80

...verschiedene Käsespezialitäten auf Holzbrettl

„Walser Romadurkäse“ 6,90

...mit Zwiebeln, Butter und Brot
oder „SAUER“ in Essig-Öl-Marinade

Frische „Ziegenkäse“ sauer 5,80

...in Essig-Öl-Marinade mit Knoblauch und Baguette

Bauerngulasch

Vom Walser-Rind
mit Semmel- oder Kartoffelknödel. 8,80

Leberkäs

mit Kartoffelsalat 7,20
mit Butterbrezel 6,20

**Produkte zum
Mitnehmen:**

Käseerzeugnisse

- Romadurkäse
- Bergkäse
- Most-, Räskäs
- Camenbert
- Ziegenkäse
- Weißacker

Wurst/Speck

- Landjäger
- Kaminwürzen
- Bergsalami
- Dosenwurst
- Hirschwurst
- Rinderschinken
- Speck
- Gamswurst

**An Kääs –
ein Käse**

... so manche
Walser Spezialität ist
ohne Alpkäse
undenkbar und mit
der wichtigste
Bestandteil der
Walser Kost.

Natürlich Ofenkartoffel

aus unserem Nostalgieofen – einfach köstlich!

*Joghurt-Saucen	5,50
– mit Schnittlauch	
– mit Essiggurke und Ei	
– mit Knoblauch	
*Gourmet-Saucen	6,80
– Meerrettich und Lachsstreifen	
– Joghurtsauce und Zwiebelspeck	
*Käsevariationen	6,80
– Frischkäse mit Kräutern	
– Walser Romadurkäse	
– Butter und Weißlacker	

* * * * *	
* Für Diabetiker:	*
* • Windbeutel – gefüllt mit ungezuckerter Sahne und frischen Früchten der Saison	*
* * * * *	*

Milch – Milchprodukte Milchshakes

1 großes Glas Milch	2,60
1 großes Glas Buttermilch	2,60
1 Glas heiße Milch	3,00
1 Glas heiße Honig-Milch	3,80
1 Glas Ovomaltine	3,00
Quarkspeise mit Preiselbeeren	3,20
Quarkspeise mit Fruchtcocktail	3,20
Quarkspeise mit frischen Früchten	4,80
Joghurt mit Preiselbeeren	3,20
Joghurt mit Fruchtcocktail	3,20
Joghurt mit frischen Früchten	4,80
Joghurt natur	2,00
1 Kugel Vanilleeis – Zuschlag	1,30

Milchshakes oder Milchmixgetränke

Geschmacksrichtungen:	3,40
Vanille, Banane, Erdbeer, Nuß, Orange, Schokolade, Zitrone, u. v. m. nach Ihrer Wahl	

Frühstück „süß“:

Portion Kaffee, Tee oder Schokolade, Brötchen, Brot, Konfitüre und Butter	8,50
--	------

Frühstück „deftig“:

Portion Kaffee, Tee oder Schokolade, Brötchen, Brot, Schinken, Käse und Butter	10,90
1 weichgekochtes Ei	1,50
1 Portion Schinken oder Käse	4,90



EU-Lebensmittelverordnung 1169/2011: Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten auslösen.



Spirituosen 2 cl

Freihof Rum, 54%	2,50
Obstler	2,30
Enzian	2,30
Jägermeister	2,30
Ramazotti	2,30
Hauschnaps	2,30
Fernet Branca	2,30
Alpenkräuterschnaps	2,50
Kirschlikör	2,30
Marillenlikör	2,30
Freihof Kirschwasser	2,50
Freihof Himbeergeist	2,50
Freihof Williamsbirne	2,50
Freihof Marillenbrand	2,50
Asbach Uralt	2,50
Baileys	2,50
Waldhonigschnäpsle	2,50
Baader-ELCHTEST	2,80

Longdrinks

Campari Soda	4,80
Campari Orange	5,80
Gin Tonic	5,80
Martini rosso	4,80
Martini bianco	4,80

Sekt

Walser Bergkristall	18,90
Walser Berg-Piccolo	5,20
Glas Bergkristall oder Prosecco	2,60
Fürst Metternich	27,90
Fürst Metternich Piccolo	7,90
Aperol Sprizz	5,20





BERGCHALET
B A A D

NEUERÖFFNUNG
im Frühjahr 2017

Ferienhaus & Ferienwohnung
für 2 - 18 Personen im
modernen Alpidesignstyle

Infos unter www.cafe-baad-grund.de oder direkt im **Cafe-Baad-Grund**

*Gerne begrüßen wir Sie auch in unseren Ferienwohnungen – Info am Büffet
Sommer- und Winterpauschalen mit Bergbahnticket inklusive!*

Vielen Dank für Ihren Besuch und auf Wiedersehen
im Café Baad-Grund
Familie Schuster und Mitarbeiter