



HERZLICH WILLKOMMEN

SCHÖN, DASS SIE DA SIND.
AUF EINE UNVERGESSLICHE ZEIT
BEI UNS AUF DER JUFENALM.

INHALT



03 / KITCHEN PHILOSOPHY

UNSERE KÜCHENPHILOSOPHIE

04 / REFRESHMENTS

ERFRISCHENDE GETRÄNKE

06 / SOUND OF THE BAR

KREATIVE DRINKS, FEINE WEINE UND BIER

10 / FOOD LOVER

ESSEN ZUM GENIESSEN

24 / SWEET LIFE

SÜSSE VERFÜHRUNGEN

Jufenalp

ALPINE ESSKULTUR TRIFFT AUF BOHEMIAN LIFESTYLE

WILLKOMMEN IN DER JUFENALP. WILLKOMMEN AUF 1150 M.
HIER, WO HIMMEL UND ERDE SICH BERÜHREN, GEHEN WIR
NEUE WEGE: ALS ERSTES BOHO-HOTEL IN DEN ALPEN BRINGEN
WIR FREIHEIT, LEICHTIGKEIT UND WELTOFFENHEIT IN DIE
BERGWELT. WERTE, DIE NATÜRLICH AUCH UNSER
KULINARIKKONZEPT AUSMACHEN.

IN UNSEREM RESTAURANT INTERPRETIEREN WIR DIE
VERTRAUTE ALPINE ESSKULTUR NEU. ÜBERSETZEN SIE INS
HEUTE UND BIETEN IDEENREICHE KREATIONEN, KOMBINIERT
MIT MODERNEM „BOHEMIAN SPIRIT“. SO VEREINEN WIR
UNSERE WERTE AUF VIELVERSPRECHENDE ART UND WEISE
UND BIETEN ALLEN UNSEREN GÄSTEN EINZIGARTIGE
GESCHMACKSERLEBNISSE. DABEI STEHEN SAISONALE
PRODUKTE LOKALER ERZEUGER UND FEINSTE ZUTATEN IM
FOKUS UNSERER KÜCHE UND SCHAFFEN EINE EINZIGARTIGE
KULINARISCHE VIELFALT. SERVIERT IN PASSENDER
ATMOSPHÄRE, MIT DIREKTEM BLICK AUF DAS UMLIEGENDE
BERGPANORAMA. AUF AUSSERGEWÖHNLICHE GENUSSMOMENTE
UND EINE GUTE ZEIT!

IHRE FAMILIE ROHRMOSER UND DAS
GESAMTE TEAM DER JUFENALP.



HOMEMADE ICETEÄ

ZITRONE & MINZE

PFIRSICH & HIBISKUS

JE SORTE 0,5L 7,50€

LEMONADE

LAVENDEL & HEIDELBEERE

MATÉ & MINZE

SANDDORN, EARL GREY
& MANDARINE

INGWER & HIBISKUS

JE SORTE 0,5L 7,50€

SOFTDRINKS

COCA-COLA, FANTA,
SPEZI, SPRITE 0,3L 4,80€
0,5L 6,80€

COCA-COLA ZERO 0,3L 5,50€

ALMDUDLER 0,3L 5,50€

HOLUNDER WASSER/SODA 0,3L 4,50€
0,5L 6,50€

SKIWASSER/SODA 0,3L 4,50€
0,5L 6,50€

RED BULL 0,25L 6,50€

TONIC WATER/ GINGER ALE 0,25L 5,80€
OR BEER/ BITTER LEMON
ORGANICS BY RED BULL

JUICE

APFEL
BANANE
MANGO
ORANGE
JOHANNISBEERE
MULTIVITAMIN MIT SODA ODER WASSER
0,3L 4,80€ / 0,5L 6,50€

SMOOTHIES

THE BOHEMIAN 0,35L 9,50€
MANGO, ANANAS, KOKOS,
ORANGE, BANANE, QUINOA

THE ORIGINAL 0,35L 9,50€
HEIDELBEEREN, BANANE,
ERDBEEREN, ARONIA,
QUINOA, ROTE BETE

WATER

QUELLWASSER
FRISCH AUS UNSERER
HAUSEIGENEN QUELLE
0,5L 3,10€ / 1L 4,50€

VÖSLAUER STILL
0,3L 4,50€ / 0,75L 7,20€

VÖSLAUER
PRICKELND
0,3L 4,50€ / 0,75L 7,20€



HOT DRINKS

BY JUFENALM

BOHO CHAI LATTE
7,50€

MATCHA LATTE
7,50€

GLÜHWEIN
0,33L 8€

JAGATEE
0,33L 8,50€

HEISSE SCHOKOLADE
MIT SAHNE 6,50€
OHNE SAHNE 6€



OUR BAR

ENJOY YOUR EVENING

• • • • •

- WELCOME TO -

BOHO

MEETS

ALPIN

• • • • •

UNSERE HOTELBAR VERSPRICHT SPANNENDE KREATIONEN, KLASSISCHE DRINKS UND EINE CHILLIGE ATMOSPHÄRE, UM DEN ABEND NACH EINEM EINMALIGEN TAG IN DEN BERGEN PERFEKT AUSKLINGEN ZU LASSEN. SEI ES NUN IN UNSEREM LOUNGEBEREICH MIT BLICK AUF DIE STERNE ODER AN UNSERER HOTELBAR, UM SICH VON UNSEREM BARKEEPER EINEN DRINK MIXEN ZU LASSEN.

BIS 00.00 UHR GEÖFFNET.

C-H-E-E-R-S

LIMONCELLO

LAVENDEL &
HEIDELBEERE

MATÉ & MINZE

GRANATAPFEL
APEROL

APEROL SPRIZZ

LILLET BERRY

HUGO

WINTER SPRITZ

JE SORTE 8.50€



S-P-A-R-K-L-I-N-G

BOHEMIAN SPARKLE
PROSECCO ROSE 7.00€

JUFENALM EDITION
DOCKNER. TRAISENTAL

PROSECCO
SPUMANTE DOC 7.00€
CASA BIANCA, VENETIEN

SPARKLING TEA BLÅ 8.00€
ALKOHOLFREI
KOPENHAGEN/DÄNEMARK



COFFEE
BY AFRO COFFEE



ESPRESSO/ 4.20€
ESPRESSO DOPPIO 6.00€

VERLÄNGERTER 5.50€

CAPPUCCINO 6.50€

LATTE MACCHIATO 6.50€

ALMKAFFEE 7.00€
MIT SAHNE

PIMP YOUR COFFEE
BARISTA HAFERMILCH 1.00€
SIRUP (ZIMT, KARAMELL, VANILLE) 1.00€
ICED COFFEE (MIT EISWÜRFELN) 1.00€

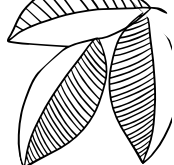
HOT TEA

BY AFRO TEA

KAMILLE
KRÄUTER
FRÜCHTE
GRÜN
PFEFFERMINZ
SCHWARZ
SPICY CHAI

JE SORTE 6€





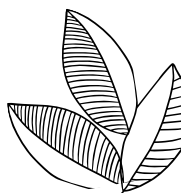
HOTELBAR

TREETOP



- SIP BACK -

&
RELAX



B-E-E-R

STIEGL BIER VOM FASS

0.2L 4.50€ / 0.3L 5.20€ / 0.5L 6.20€

STIEGL RADLER ZITRONE NATURTRÜB VOM FASS

0.3L 5.20€ / 0.5L 6.20€

STIEGL WEISSE VOM FASS

0.3L 5.50€ / 0.5L 6.50€

FRANZISKANER DUNKLES WEISSBIER FLASCHE

0.5L 6.50€

STIEGL SPORT WEISSE FLASCHE

ALKOHOLFREI 0.5L 6.50€

FREIBIER VON STIEGL FLASCHE

ALKOHOLFREI 0.5L 6.50€

KÖNIG LUDWIG DUNKLES BIER FLASCHE

0.5L 6.50€



SCHNAPS

EXKLUSIVE 2CL 8.50€

CHAMPAGNER-BIRNE |
KRÄUTER | BERGVOGELBEERE

BOHEMIAN 2CL 7.50€

LIMONCELLO | HASELNUSS |
KÜRBISKERNLIKÖR | BANANE |
BOHEMIAN DREAM

ORIGINAL 2CL 6.50€

ZIRBE | BERGMARILLE |
OBSTLER | SECRET CHERRY |
HEIDELBEERLIKÖR

W-I-N-E

GRÜNER VELTLINER 1/8L 6.80€

JUFENALM EDITION

DOCKNER, 2024, TRAISENTAL

SAUVIGNON BLANC 1/8L 8.20€

RATSCH A.W., 2023/24, MAITZ,
SÜDSTEIERMARK, DAC

RIESLING 1/8L 7.80€

TERRASSEN FEDERSPIEL

LEHENSTEINER, 2023/24,
WEISSENKIRCHEN, WACHAU

CHARDONNAY 1/8L 7.20€

UNGER, 2024, HALBTURN

KALMUCK PINK ROSÉ 1/8L 7.20€

FJ. GRITSCH, 2023/24,
WACHAU

BLAUER ZWEIFELT 1/8L 6.80€

JUFENALM EDITION

KLEIN, 2022/23, NEUSIEDLERSEE

CUVÉE CLASSIC 1/8L 7.80€

SCHEIBLHOFFER, 2023/24,
BURGENLAND

VERRUZZO 1/8L 10.50€

MONTEVERRO, 2021/22,
TOSKANA

SPÄTLESE CUVÉE süß 0.1L 6.80€

KRACHER, 2022/23,
BURGENLAND



TIME FOR A

GOOD START



BEEF TARTAR HIGH PROTEIN

KRUSTENBROT | SALZBUTTER |
TRÜFFELMAYO | WACHTELEI |
SENFKAVIAR

24€

SMASHED BURRATA VEGGIE

PESTO | KÜRBIS | ROSMARIN-
ZWETSCHKE | PANE BIANCO |
GESCHMORTE TOMATEN

22€

ROTE RÜBEN SALAT VEGAN

QUINOA | VEGANER FRISCH-
KÄSE | OFENKÜRBIS |
WALNÜSSE | KRÄUTERÖL

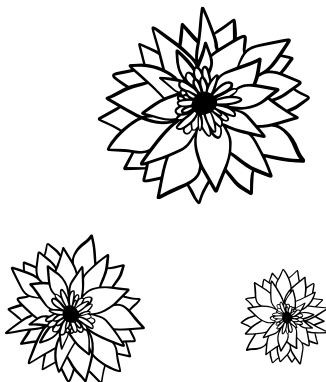
16€

GEMISCHTER PFLÜCKSALAT VEGGIE

BLATTSALATE | GURKE |
TOMATE | PAPRIKA |
HAUSDRESSING

10€

LUCK IN A CUP



- FÜR DIE WÄRME VON INNEN -

Zufinalm

KÜRBISSUPPE

INGWER | KOKOSMILCH |
KÜRBISKERNE

MIT GARNELE	14€
VEGAN	10€

SÜSSKARTOFFEL- KOKOS-SUPPE VEGGIE

KOKOSMILCH | KRÄUTERÖL |
GERÖSTETES SCHWARZBROT

10€

HERZHAFTE PINZGAUER RINDSSUPPE

FRISCHER SCHNITTLAUCH |
WURZELGEMÜSE

MIT FRITTATEN	9€
MIT KASPRESSKNÖDEL	10€

THE MODERN SPIRIT

- NEUES WAGEN -

TERIYAKI BOWL

BENJAMIN'S FAVE

RINDERFILETSPITZEN |
BROKKOLI | GEBRATENE
EIERNUDELN | MANDELCREME |
CHIASAMEN | TERIYAKI-
HONIGSAUCE (KALT SERVIERT)

27€

BOHEMIAN BURGER

BRIOCHE | RINDERPATTY | SPECK |
CHEDDAR | TOMATEN-CONCASSÉE |
ZWIEBEL | SALAT | GURKE | RELISH |
PARMESAN-TRÜFFEL-DIPPERS |
BBQ-SAUCE

27€

FALAFEL BOWL VEGAN

FALAFEL | HUMMUS |
SÜSSKARTOFFEL | AVOCADO |
GERSTE | JOGHURT-MINZ-DIP
(KALT SERVIERT)

23€

WINTER SALAT VEGGIE

SALATE | HONIG-
ROSMARIN-FRISCHKÄSE |
OBST | WALNÜSSE

MIT KASPRESSKNÖDEL
VEGGIE

20€

18€

KÜRBISPASTA VEGGIE

TAGLIATELLE |
PINIENKERNE | SPINAT |
GESCHMORTE TOMATEN

21€

KASNOCKEN VEGGIE

RÖSTZWIEBELN | SCHNITT-
LAUCH | PFLÜCKSALAT

21€

ROTE-RÜBEN- ORZO-RISOTTO VEGGIE

ROTE RÜBEN | ORZO-NUDELN |
WALNÜSSE | KRÄUTERÖL |
PARMESAN

21€

MEAT LOVER

-
**AUSTRIA'S
FINEST CUTS**

Jufinalm

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

KARTOFFEL-VOGERLSALAT |
ZITRONE | PREISELBEEREN

32€

JUFEN RIPPERL

SCHWEINERIPPERL |
COLESLAW | BBQ-SAUCE |
ZWIEBELCHUTNEY | TRÜFFEL-
BACON-PARMESAN-DIPPERS

30€

DREIERLEI VOM GRILL

RIND | HUHN | SCHWEIN |
PARMESAN-TRÜFFEL-DIPPERS |
GRILLGEMÜSE | BBQ-SAUCE |
KRÄUTERBUTTER

29€

HÜHNER- FILET IM SPECKMANTEL

BERNHARD'S FAVE

FRISCHKÄSE | BASILIKUM-PESTO |
SMASHED POTATOES |
GARTENSALAT

26€

WINTER SALAT

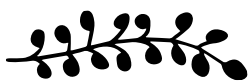
SALATE | ORANGE | HONIG-
ROSMARIN-FRISCHKÄSE | OBST |
WALNÜSSE

MIT RINDERFILETSPITZEN 25€
MIT HUHN 22€

BACKHENDL IN PANKO-KÜRBIS- KARTOFFEL-PANADE

SMASHED POTATOES |
GURKEN-SAUERRAHM-
SALAT | ZITRONEN-MAYO |
PREISELBEEREN

25€



— S O O O —

MEAT EXPERT

— G O O D —

MEAT AT ITS FINEST

SPECIALS



FILETSTEAK VOM WEIDERIND

300 G RINDERFILET | OFEN-
SÜSSKARTOFFEL | SPECKBOHNEN |
KRÄUTERFRISCHKÄSE | PFEFFERRAHM-
WALDBEERJUS | (HIGH PROTEIN) 51€

HIRSCHRÜCKENSTEAK

250 G HIRSCHRÜCKEN |
PASTINAKENPÜREE | ROSENKOHL |
HONIGRÜBEN | PREISELBEER-
STEINPILZJUS | 45€



Das Filet- und Hirschrückensteak sind
nicht in der Halbpension enthalten: Es
fällt ein Aufpreis von 15€ an.



FISCH AUF DEN PUNKT ZUBEREITET

FISCH & BERGE

HEIMISCHE LACHSFORELLE IM AROMABEUTEL



SMASHED POTATOES |
GRILLGEMÜSE | GARTENSALAT |
WEISSWEIN

28€

SAIBLINGSFILET HIGH PROTEIN

WEISSE KOKOSBOHNEN |
MANDEL-BROKKOLI | ORANGE

28€

WINTER SALAT

KIMBERLY'S FAVE

SALATE | HONIG-
ROSMARIN-FRISCHKÄSE |
OBST | WALNÜSSE

MIT GARNELEN

25€

KÜRBISPASTA MIT GARNELEN

TAGLIATELLE | PINIENKERNE |
SPINAT | GESCHMORTE
TOMATEN

25€

SWEET LIFE AHEAD

IN THE MOOD FOR SWEETS TODAY?

Jufinalm

LOCAL DESSERTS



KAISERSCHMARRN

ZWETSCHKENRÖSTER |
APFELMUS | 18€

TOPFENNOCKERL

VANILLE | HEIDELBEERRAGOUT |
BUTTERBRÖSEL | 16€

APFEL- ODER TOPFENSTRUDEL

VANILLEEIS | VANILLESAUCE |
SAHNE | 12€

Jufinalm

JUST ENJOY



- END YOUR EVENING RIGHT -

Infimalm

CHOCO LOVER

STEFANIE'S FAVE

BROWNIE | SCHOKOCREME |
WEISSES SCHOKOLADENEIS

17€

OMA ROSAS GEHEIMNIS

BRIOCHE | DATTEL-PFLAUMEN-
MARMELADE | VANILLESAUCE |
PREISELBEER-SAHNE

16€

RED VELVET CRUMBLE

SAUERKIRSCH | BUTTER-
CRUMBLE | VANILLEEIS

14€

HAUSGEMACHTE SORBETS VEGAN

HEIDELBEERE
ZWETSCHKE
ZITRONE
BLUTORANGE-CAMPARI

PRO KUGEL 5€

HAUSGEMACHTE EISCRÈME

GEBRANNT MANDEL
CROISSANT
WEISSE SCHOKOLADE
BRATAPFEL

PRO KUGEL 5€



VACAY GIVEAWAY

BEWERTEN UND URLAUB GEWINNEN!

DIE JUFENALP STREBT DANACH, EIN ORT DER LEICHTIGKEIT, UNBESCHWERTHEIT UND FREUDE ZU SEIN. IHR FEEDBACK IST UNS WICHTIG, UM UNS STETIG ZU VERBESSERN. TEILEN SIE UNS MIT, WIE IHR AUFENTHALT BEI UNS WAR UND WAS IHNEN BESONDERS GEFALLEN HAT.

ALS DANKESCHÖN VERLOSEN WIR UNTER ALLEN, DIE UNS AUF GOOGLE ODER TRIPADVISOR BEWERTEN, EINEN AUFENTHALT IN DER JUFENALP. GEWINNEN SIE EINEN GUTSCHEIN FÜR EIN WOCHENENDE ZU ZWEIT INKLUSIVE FRÜHSTÜCK UND HALFMOONBOARD. SCANNEN SIE DEN QR-CODE JETZT UND HABEN SIE DIE CHANCE AUF EINEN UNVERGESSLICHEN URLAUB AUF DER JUFENALP. VIEL GLÜCK!





GOOD TIMES AHEAD

ENJOY YOUR TIME TO THE FULLEST

Jufinalm