



## Getränke

### Aus unserem Saftladen

Karotten- Apfelsaft   od. Orangensaft frisch gepresst	0,20l	€ 4,80
Vitamindrink: Apfel, Karotte, Orange frisch gepresst	0,30l	€ 6,20
Soda Zitron oder heiße Zitrone frisch gepresst	0,30l	€ 3,50
Ländle Apfel- Birnensaft naturtrüb	0,30l € 3,40	0,50l € 4,20

### Aperitifs

Glas Prosecco	€ 5,10
Glas Prosecco mit Holunderblütensirup	€ 5,10
Martini Bianco	€ 5,80
Campari mit Soda oder Orangensaft	€ 5,80
Aperol „Veneziano“ mit Prosecco	€ 5,80

### Alkoholfreie Getränke - regional statt international

Mineralwasser Siebers Quelle Weiler m. Kohlensäure	0,75 l € 5,80	0,33 l € 3,40
Mineralwasser Montes still	0,75 l € 5,80	0,33 l € 3,40
Wälder Cola, Wälder Cola Mix	Flasche 0,33 l	€ 3,40
Wälder Holunderlimonade, Wälder Hit (Zitrone)	Flasche 0,30 l	€ 3,40
Wälder Johann g'spritzt	Flasche 0,30 l	€ 3,40
Almdudler, Cola zero	Flasche 0,30 l	€ 3,40
Apfel- Birnenschorle naturtrüb, Dietrich Lauterach	0,30l € 3,40	0,50 l € 4,20
Leitungswasser		0,25 l € 1,00
Als Dienstleistungspauschale erlauben wir uns zu verrechnen		0,50 l € 2,00
		1,00 l € 2,50

### Weißwein

Grüner Veltliner	1/8l	€ 3,30
Weingut Forstreiter		
Österreichischer Rosé, trocken	1/8l	€ 3,30
Weiß oder Rot gespritzt, süß oder sauer	1/4l	€ 3,50
Chardonnay aus 0,7l Flasche	1/8l	€ 4,10
Riesling aus 0,7l Flasche	1/8l	€ 4,10

### Rotweine

Zweigelt, Weingut Müller	1/8l	€ 3,30
Blaufränkisch aus 0,7l Flasche	1/8l	€ 4,10

### Biere

Mohrenbräu Bier vom Fass	0,50 l € 4,20	0,30l € 3,40
Hefeweizen vom Fass	0,50 l € 4,20	0,30l € 3,40
Radler, süß oder sauer	0,50 l € 4,20	0,30l € 3,40
Alkoholfreies Bier		0,33l € 3,40
Alkoholfreies Weizen		0,50l € 4,20

## Eisspezialitäten

Gemischtes Eis 4 Kugeln Eis	€ 6,20
Kleines gemischtes Eis 2 Kugeln Eis	€ 4,20
Gemischtes Eis mit Sahne 3 Kugeln Eis	€ 6,20
Ländle-Naturjoghurt cremig gerührtes Naturjoghurt mit frischen Früchten	€ 7,10
Früchtebecher 3 Kugeln Eis, frische Früchte und Sahne	€ 8,10
Marillenzauber 2 Kugeln Marillen- und 1 Kugel Vanilleeis, Naturjoghurt, Marillentrüffel und Sahne	€ 8,10
Coupe „Dänemark“ 3 Kugeln Vanilleeis mit Schokosauce und Sahne, Mandelsplitter	€ 8,10
Bananensplitt 2 Kugeln Vanilleeis, Banane, Schokosauce und Sahne, Mandelsplitter	€ 8,10
Nussknacker 3 Kugeln Walnusseis, Nusslikör und Sahne	€ 8,10
Eiskaffee oder Eisschokolade 2 Kugeln Vanilleeis mit Kaffee oder kalter Schokolade, Sahne	€ 6,80
Tagessorbet nach Saison 2 Kugeln mit Sekt aufgespritzt	€ 6,20 € 7,50

Eissorten: Vanille, Schoko, Erdbeere, Zitrone, Marille, Walnuss



# Alpenblick

TERRASSE - RESTAURANT - CAFÉ

**SULZBERG**  
1.015m Höhenlage



## Vegetarisch / Fisch

- Sulzberger Kässpätzle** im Topf serviert, mit Röstzwiebeln, brauner Butter und gemischtem Salat € 17,90
- Knusprige Rösti** mit frischem Gemüse belegt und Sulzberger Käse gratiniert € 17,90
- Schlutzkrapfen mit Käsefüllung** Salbeibutter, frisches Gemüse und geriebener Bergkäse € 17,90
- Hausgemachte Semmelknödel** auf Blattspinat mit Pilzragout und geriebenem Bergkäse € 17,90
- Fischteller mit Zander- und Lachsfilet** in Butter gebraten, leichte Senfsauce und Reis € 26,00



## Hausgemachte Kuchen, Torten & Desserts

- Apfel- oder Topfenstrudel** € 4,40
- Apfelstrudel mit Vanillesauce** € 5,90
- Apfelstrudel mit 2 Kugeln Vanilleeis** € 6,20
- Bosnischer Nusskuchen** € 4,40
- Linzertorte / Sachertorte** € 4,40
- Früchtetorte nach Saison** € 4,40
- Marillen-Käsekuchen** € 4,40
- 1 Portion Sahne** € 1,00
- Mohr im Hemd** Schoko-Nuß Küchlein mit Sahne und Schokosauce € 7,90
- Germknödel** mit Vanillesauce und Mohnzucker € 7,90
- Kaiserschmarren** mit Marillenröster € 15,90

## Kaffee & Tee

- Tasse Kaffee** € 3,10
- Espresso** € 3,00
- Haferl Kaffee (große Tasse Kaffee)** € 4,80
- Cappuccino mit Milchschaum** € 3,70
- Kapuziner (Kaffee mit Schlagrahmhaube)** € 4,10
- Milchkaffee (Latte Macchiato)** € 4,10
- Heisse Schokolade mit Schlagrahmhaube** € 4,10
- Kännchen Tee** (Schwarz, Früchte, Kamille, Pfefferminz, Kräuter, Grüner, Roibusch Vanille) € 4,80
- Große Tasse Heisse Zitrone frisch gepresst** € 3,50
- Jägertee** € 5,00
- Glühwein** € 5,00

## Vorspeisen und Salate

- Hausgebeizter Lachs** € 15,90  
 • an Senf-Dill-Sauce und kleinem Salatbouquet  
 • als Hauptspeise mit Bratkartoffeln € 18,90
- Haussülze vom Tafelspitz** € 15,90  
 • klassisch mariniert mit Kürbiskernöl und Zwiebeln  
 • mit Bratkartoffeln als Hauptspeise € 18,90
- Gemischter Salat** € 6,50  
 mit Hausdressing
- Vitalsalat** € 17,50  
 gemischte Salate der Saison an Hausdressing, gebackener Camembert in der Kürbiskernpanade, Nüsse und Kerne
- Haussalat** € 19,50  
 Blattsalate an Dillrahmdressing mit kleinem Naturschnitzel vom Kalbsrücken, Kräuterbutter und Bratkartoffeln
- Steirischer Bauernsalat** € 17,50  
 Blattsalate an Kernöldressing mit geröstetem Speck, Kürbiskernen, Croutons und Bratkartoffeln
- Suppen**
- Kräftige Rindsuppe** € 5,90  
 mit Flädle
- Bergkäserahmsuppe** € 6,90  
 mit brauner Butter
- Karotten-Currysuppe** € 6,90  
 mit Croutons

## Tradition schmeckt

- Zwiebelrostbraten** bei uns aus dem Rinderfilet geklopft mit Speckbohnen und Bratkartoffeln € 25,90
- Gulasch vom Sulzberger Rind** € 17,50  
 mit hausgemachten Spätzle
- Gekochter Tafelspitz** an Krensaucе mit Blattspinat, Bratkartoffeln und geriebenem Kren € 22,00
- Schweinerückensteaks vom Grill** € 19,90  
 an Cognac-Pfefferrahmsauce, Tagesgemüse und hausgemachte Spätzle
- Zartes Rumpsteak (280 - 300g) vom Grill** € 32,00  
 mit Kräuterbutter und Pommes Frites

## Schnitzel & Co

- Backendl** Brust und Keule ausgelöst, mit Zitrone mariniert, knusprig gebacken und serviert mit Dillrahmgurken- und Kartoffelsalat € 19,90
- Wiener Schnitzel** vom Kalb, besonders zart, mit eingemachten Preiselbeeren und Petersilkartoffeln € 24,00
- Gebackenes Schnitzel** vom Schweinerücken, weil's schön saftig ist, mit gemischtem Salat, Preiselbeeren € 16,90
- Cordon Bleu** vom Schweinerücken mit saftigem Schinken und Käse gefüllt, Petersilkartoffeln und Preiselbeeren € 19,90

## Zur Jause

- Käseteller** 4 verschiedene Käsesorten mit Brot und Butter € 15,90
- Jausenteller**, Speck, Schinken und zweierlei Käse mit Kren, Brot und Butter € 15,90
- Gebratener Leberkäse** € 12,90  
 mit Kartoffelsalat, Senf und hausgebackenes Brot
- Wurstsalat (Schübling)** € 12,90  
 mit Essig, Öl und hausgemachtem Brot
- Lumpensalat (Bergkäse und Schübling)** € 12,90  
 mit Essig, Öl und hausgemachtem Brot

Mit  gekocht!

Küche von 11:30 - 20:30 Uhr  
 Mittwoch und Donnerstag Ruhetag

Extra Beilage € 4,00 / Salat statt Beilage € 3,00  
 Kleine Portion € - 1,00

„Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.“