



Getränke

Aus unserem Saftladen

Karotten- Apfelsaft od. Orangensaft frisch gepresst	0,20l	€ 4,90
Vitamindrink: Apfel, Karotte, Orange frisch gepresst	0,30l	€ 6,40
Soda Zitron oder heiße Zitrone frisch gepresst	0,30l	€ 3,70
Ländle Apfel- Birnensaft naturtrüb	0,30l € 3,60	0,50l € 4,40

Aperitifs

Glas Prosecco	€ 5,30
Glas Prosecco mit Holunderblütensirup	€ 5,30
Martini Bianco	€ 6,00
Campari mit Soda oder frisch gepresstem Orangensaft	€ 6,00
Aperol „Veneziano“ mit Prosecco	€ 6,00

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser Siebers Quelle Weiler m. Kohlensäure	0,75 l € 5,90	0,33 l € 3,60
Mineralwasser Montes still	0,75 l € 5,90	0,33 l € 3,60
Coca Cola, Coca Cola Zero	Flasche 0,33 l	€ 3,60
VO ÜS Holunder, Zitrone naturtrüb, Cola Mix	Flasche 0,33 l	€ 3,60
Almdudler	Flasche 0,33 l	€ 3,60
Johannisbeere gespritzt, Siebers Quelle	Flasche 0,50 l	€ 4,40
Apfel- Birne g´spritzt, Dietrich Lauterach	0,30 l € 3,60	0,50 l € 4,40
Sulzberger Leitungswasser	0,25 l € 1,20	0,50 l € 2,20
		1,00 l € 2,80

Weißwein

Grüner Veltliner	1/8l	€ 3,50
Weingut Forstreiter		
Österreichischer Rosé, trocken	1/8l	€ 3,50
Weiß oder Rot gespritzt, süß oder sauer	1/4l	€ 3,70
Chardonnay aus 0,7l Flasche	1/8l	€ 4,30
Riesling aus 0,7l Flasche	1/8l	€ 4,30

Sparkling

Champagne Nominé-Renard Brut	0,75l	€ 63,00
Champagne Nominé-Renard Brut	0,33l	€ 36,00
Prosecco Le Contesse Rosé spumante	0,75l	€ 34,00

Rotweine

Zweigelt, Weingut Müller	1/8l	€ 3,50
Blaufränkisch aus der 0,7l Flasche	1/8l	€ 4,30
Cuveé aus der 0,7l Flasche	1/8l	€ 5,30

Biere

Mohrenbräu Bier vom Fass	0,50 l € 4,40	0,30l € 3,60
Hefeweizen vom Fass	0,50 l € 4,40	0,30l € 3,60
Radler, süß oder sauer	0,50 l € 4,40	0,30l € 3,60
Alkoholfreies Bier		0,33l € 3,60
Alkoholfreies Weizen		0,50l € 4,40

Eisspezialitäten

Gemischtes Eis <small>4 Kugeln Eis</small>	€ 6,40
Kleines gemischtes Eis <small>2 Kugeln Eis</small>	€ 4,40
Gemischtes Eis mit Sahne <small>3 Kugeln Eis</small>	€ 6,40
Ländle-Naturjoghurt <small>cremig gerührtes Naturjoghurt mit frischen Früchten</small>	€ 7,30
Früchtebecher <small>3 Kugeln Eis, frische Früchte und Sahne</small>	€ 8,30
Marillenzauber <small>2 Kugeln Marillen- und 1 Kugel Vanilleeis, Naturjoghurt, Marillenröster und Sahne</small>	€ 8,30
Coupe „Dänemark“ <small>3 Kugeln Vanilleeis mit Schokosauce und Sahne, Mandelsplitter</small>	€ 8,30
Bananensplitt <small>2 Kugeln Vanilleeis, Banane, Schokosauce und Sahne, Mandelsplitter</small>	€ 8,30
Nussknacker <small>3 Kugeln Walnusseis, Nusslikör und Sahne</small>	€ 8,30
Eiskaffee oder Eisschokolade <small>2 Kugeln Vanilleeis mit Kaffee oder kalter Schokolade, Sahne</small>	€ 7,00
Tagessorbet <small>nach Saison 2 Kugeln mit Sekt aufgespritzt</small>	€ 6,40 € 7,70

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 € 27,00



Vorspeisen und Salate

- Hausgebeizter Lachs**
• an Senf-Dill-Sauce und kleinem Salatbouquet € 16,90
• als Hauptspeise mit Bratkartoffeln € 19,90
- Haussülze vom Tafelspitz**
• klassisch mariniert mit Kürbiskernöl und Zwiebeln € 16,90
• mit Bratkartoffeln als Hauptspeise € 19,90
- Gemischter Salat** mit Hausdressing € 6,90
- Vitalsalat**
gemischte Salate der Saison an Hausdressing, gebackener Camembert in der Kürbiskernpanade, Nüsse und Kerne € 18,90
- Haussalat**
Blattsalate an Dillrahmdressing mit kleinem Naturschnitzel vom Kalbsrücken, Kräuterbutter und Bratkartoffeln € 20,50
- Steirischer Bauernsalat**
Blattsalate an Kernöldressing mit geröstetem Speck, Kürbiskernen, Croutons und Bratkartoffeln € 18,90
- Suppen**
- Kräftige Rindsuppe** mit Flädle € 5,90
- Bergkäserahmsuppe** mit brauner Butter € 7,10
- Karotten-Currysuppe** mit Croutons € 7,10

Tradition schmeckt

- Zwiebelrostbraten** bei uns aus dem Rinderfilet geklopft mit Speckbohnen und Bratkartoffeln € 26,90
- Gulasch von der Rinderwade** mit hausgemachten Spätzle € 18,50
- Gekochter Tafelspitz** an Krensaucen mit Blattspinat, Bratkartoffeln und geriebenem Kren € 23,00
- Schweinerückensteaks vom Grill** an Cognac-Pfefferrahmsauce, Tagesgemüse und hausgemachte Spätzle € 20,90
- Zartes Rumpsteak (280 - 300g) vom Grill** mit Kräuterbutter und Pommes Frites € 33,00

Schnitzel & Co

- Backendl** Brust und Keule ausgelöst, mit Zitrone mariniert, knusprig gebacken und serviert mit Dillrahmgurken- und Kartoffelsalat € 20,90
- Wiener Schnitzel** vom Kalb, besonders zart, mit eingemachten Preiselbeeren und Petersilkartoffeln € 25,00
- Gebackenes Schnitzel** vom Schweinerücken, weil's schön saftig ist, mit gemischtem Salat, Preiselbeeren € 17,90
- Cordon Bleu** vom Schweinerücken mit saftigem Schinken und Käse gefüllt, Petersilkartoffeln und Preiselbeeren € 20,90

Zur Jause

- Bregenzerwälder Bergkäse (180g)** mit Butter und hausgemachtem Brot € 16,50
- Jausenteller** Speck und Bergkäse mit Kren, Brot und Butter € 16,50
- Gebratener Leberkäse** mit Kartoffelsalat, Senf und hausgebackenes Brot € 12,90
- Wurstsalat (Schübling)** mit Essig, Öl und hausgemachtem Brot € 12,90
- Lumpensalat (Bergkäse und Schübling)** mit Essig, Öl und hausgemachtem Brot € 12,90

Hausgemachte Kuchen, Torten & Desserts

- Apfel- oder Topfenstrudel** € 4,60
- Apfelstrudel mit Vanillesauce** € 6,10
- Apfelstrudel mit 2 Kugeln Vanilleeis** € 6,40
- Bosnischer Nusskuchen** € 4,60
- Linzertorte / Sachertorte** € 4,60
- Früchtetorte nach Saison** € 4,60
- Marillen-Käsekuchen** € 4,60
- 1 Portion Sahne** € 1,20
- Mohr im Hemd** Schoko-Nuß Küchlein mit Sahne und Schokosauce € 8,00
- Germknödel** mit Vanillesauce und Mohnzucker € 8,00
- Kaiserschmarren** mit Marillenröster € 16,90

Kaffee & Tee

- Tasse Kaffee** € 3,30
- Espresso** € 3,20
- Haferl Kaffee (große Tasse Kaffee)** € 4,90
- Cappuccino mit Milchschaum** € 3,90
- Kapuziner (Kaffee mit Schlagrahmhaube)** € 4,30
- Milchkaffee (Latte Macchiato)** € 4,30
- Heisse Schokolade mit/ohne Schlagrahmhaube** € 4,30
- Kännchen Tee** (Schwarz, Früchte, Kamille, Pfefferminz, Kräuter, Grüner, Roibusch Vanille) € 5,00
- Große Tasse Heisse Zitrone frisch gepresst** € 3,70
- Jägertee** € 5,10
- Glühwein** € 5,10

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.“