



Getränke

Aus unserem Saftladen

Karotten- Apfelsaft od. Orangensaft frisch gepresst	0,20l	€ 5,20
Vitaminsaft: Apfel, Karotte, Orange frisch gepresst	0,30l	€ 6,70
Soda Zitron oder heiße Zitrone frisch gepresst	0,30l	€ 4,00
Ländle Apfel- Birnensaft naturtrüb	0,30l € 3,90	0,50l € 4,70

Aperitifs

Glas Prosecco	€ 5,60
Glas Prosecco mit Holunderblütensirup	€ 5,60
Martini Bianco	€ 6,30
Campari mit Soda oder frisch gepresstem Orangensaft	€ 6,30
Aperol „Veneziano“ mit Prosecco	€ 7,20

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser Siebers Quelle Weiler m. Kohlensäure	0,75 l € 6,20	0,33 l € 3,90
Mineralwasser Montes still	0,75 l € 6,20	0,33 l € 3,90
Coca Cola, Coca Cola Zero	Flasche 0,33 l	€ 3,90
VO ÜS Holunder, Zitrone naturtrüb, Cola Mix	Flasche 0,33 l	€ 3,90
Almdudler	Flasche 0,33 l	€ 3,90
Johannisbeere gespritzt, Siebers Quelle	Flasche 0,50 l	€ 4,70
Apfel- Birne g´spritzt, Dietrich Lauterach	0,30 l € 3,90	0,50 l € 4,70
Sulzberger Leitungswasser	0,25 l € 1,20	0,50 l € 2,20
		1,00 l € 2,80

Weißwein

Grüner Veltliner	1/8l	€ 3,90
Weingut Forstreiter		
Österreichischer Rosé, trocken	1/8l	€ 3,90
Weiß oder Rot gespritzt, süß oder sauer	1/4l	€ 4,00
Chardonnay aus 0,7l Flasche	1/8l	€ 4,70
Riesling aus 0,7l Flasche	1/8l	€ 4,70

Sparkling

Champagne Nominé-Renard Brut	0,75l	€ 67,00
Champagne Nominé-Renard Brut	0,33l	€ 40,00
Prosecco Le Contesse Rosé spumante	0,75l	€ 37,00

Rotweine

Zweigelt, Weingut Müller	1/8l	€ 3,90
Blaufränkisch aus der 0,7l Flasche	1/8l	€ 4,70
Cuveé aus der 0,7l Flasche	1/8l	€ 5,70

Biere

Mohrenbräu Bier vom Fass	0,50 l € 4,70	0,30l € 3,90
Hefeweizen vom Fass	0,50 l € 4,70	0,30l € 3,90
Radler, süß oder sauer	0,50 l € 4,70	0,30l € 3,90
Alkoholfreies Bier		0,33l € 3,90
Alkoholfreies Weizen		0,50l € 4,70

Eisspezialitäten

Gemischtes Eis <small>4 Kugeln Eis</small>	€ 7,00
Kleines gemischtes Eis <small>2 Kugeln Eis</small>	€ 5,00
Gemischtes Eis mit Sahne <small>3 Kugeln Eis</small>	€ 7,00
Ländle-Naturjoghurt <small>cremig gerührtes Naturjoghurt mit frischen Früchten</small>	€ 7,90
Früchtebecher <small>3 Kugeln Eis, frische Früchte und Sahne</small>	€ 8,90
Marillenzauber <small>2 Kugeln Marillen- und 1 Kugel Vanilleeis, Naturjoghurt, Marillentrüffel und Sahne</small>	€ 8,90
Coupe „Dänemark“ <small>3 Kugeln Vanilleeis mit Schokosauce und Sahne, Mandelsplitter</small>	€ 8,90
Bananensplitt <small>2 Kugeln Vanilleeis, Banane, Schokosauce und Sahne, Mandelsplitter</small>	€ 8,90
Nussknacker <small>3 Kugeln Walnusseis, Nusslikör und Sahne</small>	€ 8,90
Eiskaffee oder Eisschokolade <small>2 Kugeln Vanilleeis mit Kaffee oder kalter Schokolade, Sahne</small>	€ 7,60
Tagessorbet	
<small>nach Saison 2 Kugeln mit Sekt aufgespritzt</small>	€ 7,00
	€ 8,40

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



Alpenblick

TERRASSE - RESTAURANT - CAFÉ

SULZBERG
1.015m Höhenlage



Vegetarisch / Fisch

<i>Sulzberger Kässpätzle im Topf serviert, mit Röstzwiebeln, brauner Butter und gemischtem Salat</i>	€ 19,90
<i>Knusprige Rösti mit frischem Gemüse belegt und Sulzberger Käse gratiniert</i>	€ 19,90
<i>Schlutzkrapfen mit Käsefüllung Salbeibutter, frisches Gemüse und geriebener Bergkäse</i>	€ 19,90
<i>Hausgemachte Semmelknödel auf Blattspinat mit Pilzragout und geriebenem Bergkäse</i>	€ 19,90
<i>Gegrilltes Wolfsbarschfilet auf Gemüse - Linsen - Gröstl mit Krensauc</i>	€ 26,90



Vorspeisen und Salate

Hausgebeizter Lachs	
• an Senf-Dill-Sauce und kleinem Salatbouquet	€ 18,90
• als Hauptspeise mit Bratkartoffeln	€ 21,90
Haussülze vom Tafelspitz	
• klassisch mariniert mit Kürbiskernöl und Zwiebeln	€ 18,90
• mit Bratkartoffeln als Hauptspeise	€ 21,90
Gemischter Salat	
mit Hausdressing	€ 7,80
Vitalsalat	
gemischte Salate der Saison an Hausdressing, gebackener Camembert in der Kürbiskernpanade, Nüsse und Kerne	€ 21,90
Haussalat	
Blattsalate an Dillrahmdressing mit kleinem Naturschnitzel vom Kalbsrücken, Kräuterbutter und Bratkartoffeln	€ 22,90
Steirischer Bauernsalat	
Blattsalate an Kernöldressing mit geröstetem Speck, Kürbiskernen, Croutons und Bratkartoffeln	€ 21,90
Suppen	
Kräftige Rindsuppe	
mit Flädle	€ 6,70
Bergkäserahmsuppe	
mit brauner Butter	€ 7,90
Karotten-Currysuppe	
mit Croutons	€ 7,90

Tradition schmeckt

<i>Zwiebelrostbraten bei uns aus dem Rinderfilet geklopft mit Speckbohnen und Bratkartoffeln</i>	€ 32,00
<i>Gulasch von der Rinderwade mit hausgemachten Spätzle</i>	€ 21,90
<i>Gekochter Tafelspitz an Krensauc mit Blattspinat, Bratkartoffeln und geriebenem Kren</i>	€ 26,90
<i>Schweinerückensteaks vom Grill an Cognac-Pfefferrahmsauce, Tagesgemüse und hausgemachte Spätzle</i>	€ 24,90
<i>Zartes Rumpsteak (280 - 300g) vom Grill mit Kräuterbutter und Pommes Frites</i>	€ 36,00

Schnitzel & Co

<i>Backendl Brust und Keule ausgelöst, mit Zitrone mariniert, knusprig gebacken und serviert mit Dillrahmgurken- und Kartoffelsalat</i>	€ 23,90
<i>Wiener Schnitzel vom Kalb, besonders zart, mit eingemachten Preiselbeeren und Petersilkartoffeln</i>	€ 28,90
<i>Gebackenes Schnitzel vom Schweinerücken, weil's schön saftig ist, mit gemischtem Salat, Preiselbeeren</i>	€ 21,90
<i>Cordon Bleu vom Schweinerücken mit saftigem Schinken und Käse gefüllt, Petersilkartoffeln und Preiselbeeren</i>	€ 24,90

Zur Jause

<i>Bregenzerwälder Bergkäse (180g) mit Butter und hausgemachtem Brot</i>	€ 17,50
<i>Jausenteller Speck und Bergkäse mit Kren, Brot und Butter</i>	€ 17,50
<i>Gebratener Leberkäse mit Kartoffelsalat, Senf und hausgebackenes Brot</i>	€ 14,90
<i>Wurstsalat (Schübling) mit Essig, Öl und hausgemachtem Brot</i>	€ 14,90
<i>Lumpensalat (Bergkäse und Schübling) mit Essig, Öl und hausgemachtem Brot</i>	€ 14,90

Hausgemachte Kuchen, Torten & Desserts

<i>Apfel- oder Topfenstrudel</i>	€ 5,10
<i>Apfelstrudel mit Vanillesauce</i>	€ 6,60
<i>Apfelstrudel mit 2 Kugeln Vanilleeis</i>	€ 6,90
<i>Bosnischer Nusskuchen</i>	€ 5,10
<i>Linzertorte / Sachertorte</i>	€ 5,10
<i>Früchtetorte nach Saison</i>	€ 5,10
<i>Marillen-Käsekuchen</i>	€ 5,10
<i>1 Portion Sahne</i>	€ 1,20
<i>Mohr im Hemd Schoko-Nuß Küchlein mit Sahne und Schokosauce</i>	€ 10,50
<i>Germknödel mit Vanillesauce und Mohnzucker</i>	€ 8,90
<i>Kaiserschmarren mit Marillenröster</i>	€ 18,90

Kaffee & Tee

<i>Tasse Kaffee</i>	€ 3,60
<i>Espresso</i>	€ 3,50
<i>Haferl Kaffee (große Tasse Kaffee)</i>	€ 5,20
<i>Cappuccino mit Milchschaum</i>	€ 4,10
<i>Kapuziner (Kaffee mit Schlagrahmhaube)</i>	€ 4,60
<i>Milchkaffee (Latte Macchiato)</i>	€ 4,60
<i>Heisse Schokolade mit/ohne Schlagrahmhaube</i>	€ 4,60
<i>Kännchen Tee (Schwarz, Früchte, Kamille, Pfefferminz, Kräuter, Grüner, Roibusch Vanille)</i>	€ 5,50
<i>Große Tasse Heisse Zitrone frisch gepresst</i>	€ 4,00
<i>Jägertee</i>	€ 5,40
<i>Glühwein</i>	€ 5,40

Mit  gekocht!

Küche von 11:30 - 20:00 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.“