karte2023-druck.pdf 1 23.03.23 14:00

Eisspezialitäten

Gemischtes Eis 4 Kugeln Eis	€ 8,00
Kleines gemischtes Eis 2 Kugeln Eis	€ 6,00
Gemischtes Eis mit Sahne 3 Kugeln Eis	€ 8,00
Ländle-Naturjoghurt cremig gerührtes Naturjoghurt mit frischen Früchten	€ 8,90
Früchtebecher 3 Kugeln Eis, frische Früchte und Sahne	€ 9,90
Marillenzauber 2 Kugeln Marillen- und 1 Kugel Vanilleeis, Naturjoghurt, Marillenröster und Sahne	€ 9,90
Coupe „Dänemark“ 3 Kugeln Vanilleeis mit Schokosauce und Sahne, Mandelsplitter	€ 9,90
Bananensplitt 2 Kugeln Vanilleeis, Banane, Schokosauce und Sahne, Mandelsplitter	€ 9,90
Nussknacker 3 Kugeln Walnusseis, Nusslikör und Sahne	€ 9,90
Eiskaffee oder Eisschokolade 2 Kugeln Vanilleeis mit Kaffee oder kalter Schokolade, Sahne	€ 8,60
Tagessorbet nach Saison 2 Kugeln mit Sekt aufgespritzt	€ 7,50 € 8,90

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

Getränke

Aus unserem Saftladen

Karotten- Apfelsaft | od. Orangensaft frisch gepresst	0,20l	€ 5,40	0,20l	€ 5,40
Vitamindrink: Apfel, Karotte, Orange frisch gepresst	0,30l	€ 6,90	0,30l	€ 6,90
Soda Zitron oder heiße Zitrone frisch gepresst	0,30l	€ 4,20	0,30l	€ 4,20
Ländle Apfel- Birnensaft naturtrüb	0,30l	€ 4,10	0,50l	€ 4,90

Aperitifs

Glas Prosecco, Rosé Prosecco	€ 5,80
Glas Prosecco mit Holunderblütensirup	€ 5,80
Martini Bianco	€ 6,50
Campari mit Soda oder frisch gepresstem Orangensaft	€ 6,50
Aperol „Veneziano“ mit Prosecco	€ 7,80

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser Siebers Quelle Weiler m. Kohlensäure	0,75 l	€ 6,40	0,33 l	€ 4,10
Mineralwasser Montes still	0,75 l	€ 6,40	0,33 l	€ 4,10
Coca Cola, Coca Cola Zero			Flasche 0,33 l	€ 4,10
VO ÜS Holunder, Zitrone, Eistee, Cola Mix			Flasche 0,33 l	€ 4,10
Almdudler			Flasche 0,33 l	€ 4,10
Johannisbeere-Apfel gespritzt, Siebers Quelle			Flasche 0,50 l	€ 4,90
Apfel- Birne g´spritzt, Dietrich Lauterach	0,30 l	€ 4,10	0,50 l	€ 4,90
Sulzberger Leitungswasser			0,25 l	€ 1,40
			0,50 l	€ 2,40
			1,00 l	€ 3,00

Weißwein

Grüner Veltliner	1/8l	€ 4,10
Weingut Forstreiter		
Weiß oder Rot gespritzt, süß oder sauer	1/4l	€ 4,20
Österr. Rosé aus der 0,7l Flasche	1/8l	€ 4,90
Chardonnay aus 0,7l Flasche	1/8l	€ 4,90
Riesling aus 0,7l Flasche	1/8l	€ 4,90

Sparkling

Champagne Nominé-Renard Brut	0,75l	€ 68,00
Champagne Nominé-Renard Brut	0,33l	€ 42,00
Prosecco Le Contesse Rosé spumante	0,75l	€ 39,00

Rotweine

Zweigelt, Weingut Müller	1/8l	€ 4,10
Blaufränkisch aus der 0,7l Flasche	1/8l	€ 4,90
Cuveé aus der 0,7l Flasche	1/8l	€ 5,90

Biere

Mohrenbräu Bier vom Fass	0,50 l	€ 4,90	0,30l	€ 4,10
Hefeweizen vom Fass	0,50 l	€ 4,90	0,30l	€ 4,10
Radler, süß oder sauer	0,50 l	€ 4,90	0,30l	€ 4,10
Alkoholfreies Bier			0,33l	€ 4,10
Alkoholfreies Weizen			0,50l	€ 4,90

Alpenblick

TERRASSE - RESTAURANT - CAFÉ

SULZBERG
1.015m Höhenlage

karte2023-druck.pdf 2 23.03.23 14:00

Vorspeisen und Salate

Hausgebeizter Lachs
- an Senf-Dill-Sauce und kleinem Salatbouquet € 19,90
- als Hauptspeise mit Bratkartoffeln € 22,90

Haussülze vom Tafelspitz
- klassisch mariniert mit Kürbiskernöl und Zwiebeln € 19,90
- mit Bratkartoffeln als Hauptspeise € 22,90

Gemischter Salat
mit Hausdressing € 8,50

Vitalsalat
gemischte Salate der Saison an Hausdressing, gebackener Camembert in der Kürbiskernpanade, Nüsse, Kerne u. frische Früchte € 22,90

Haussalat
Blattsalate an Dillrahmdressing mit kleinem Naturschnitzel vom Kalbsrücken, Kräuterbutter und Bratkartoffeln € 23,90

Steirischer Bauernsalat
Blattsalate an Kernöldressing mit geröstetem Speck, Kürbiskernen, Croutons und Bratkartoffeln € 21,90

Suppen

Kräftige Rindsuppe
mit Flädle € 6,90

Bergkäserahmsuppe
mit brauner Butter € 8,50

Mit ♡ gekocht!

Öffnungszeiten:
Freitag bis Dienstag
11:00 Uhr bis 21:00 Uhr
Mittwoch und Donnerstag Ruhetag!
Küchenzeiten:
11:30 Uhr bis 20:00 Uhr

Vegetarisch

Sulzberger Kässpätzle mit Röstzwiebeln, brauner Butter und gemischtem Salat € 21,90

Knusprige Rösti
mit frischem Gemüse belegt und Ländle-Käse gratiniert € 21,90

Schlutzkrapfen mit Käsefüllung
Salbeibutter, frisches Gemüse und geriebener Bergkäse € 20,90

Hausgemachte Semmelknödel
auf Blattspinat mit Pilzragout und geriebenem Bergkäse € 20,90

Tradition schmeckt

Zwiebelrostbraten dünn aus dem Rinderfilet geklopft mit Speckbohnen und Bratkartoffeln € 34,00

Gulasch von der Rinderwade
mit hausgemachten Spätzle € 22,90

Gekochter Tafelspitz an Krensauce mit Blattspinat, Bratkartoffeln und geriebenem Kren € 27,90

Schweinerückensteaks vom Grill
an Cognac-Pfefferrahmsauce, Tagesgemüse und hausgemachte Spätzle € 25,90

Zartes Rumpsteak (280 - 300g) vom Grill
mit Kräuterbutter und Pommes Frittes € 38,00

Schnitzel & Co

Backhendl Brust und Keule ausgelöst, mit Zitrone mariniert, knusprig gebacken mit Dillrahmgurken- und Kartoffelsalat € 24,90

Wiener Schnitzel vom Kalb, besonders zart, mit eingemachten Preiselbeeren und Petersilkartoffeln € 29,90

Gebackenes Schnitzel vom Schwein mit gemischtem Salat und Preiselbeeren € 22,90

Cordon Bleu vom Schwein mit saftigem Schinken und Käse gefüllt, Petersilkartoffeln und Preiselbeeren € 25,90

Zur Jause

Bregenzerwälder Bergkäse (180g) mit Butter und hausgemachtem Brot € 18,50

Jausenteller
Speck und Bergkäse mit Kren, Brot und Butter € 18,50

Gebratener Leberkäse
mit Kartoffelsalat, Senf und hausgebackenes Brot € 15,90

Wurstsalat (Schübling)
mit Essig, Öl und hausgemachtem Brot € 15,90

Lumpensalat (Bergkäse und Schübling)
mit Essig, Öl und hausgemachtem Brot € 15,90

Extra Beilage € 5,00 / Salat statt Beilage € 3,50
Kleine Portion € -1,00 / Zusatzteller € 3,60

Hausgemachte Kuchen, Torten & Desserts

Apfelstrudel mit Bodensee-Äpfel, vegan, laktosefrei € 5,90

Topfenstrudel mit Ländel-Topfen flaumig gebacken € 5,90

Apfel- oder Topenstrudel mit Vanillesauce € 7,50

Apfel- oder Topenstrudel mit 2 Kugeln Vanilleeis € 8,90

Bosnischer Nusskuchen unser Hausrezept, der Kuchen ohne Mehl € 5,90

Linzertorte oder Sachertorte die Klassiker € 5,90

Marillen-Topfenkuchen mit Streusel € 5,90

Tagestorte nach Saison € 5,90

1 Portion Sahne € 1,50

Warmer Schoko-Nuss-Auflauf mit Sahne und Schokoladensauce € 11,90

Germknödel mit Vanillesauce und Mohnzucker € 9,90

Hausgemachter Kaiserschmarrn
leicht karamellisiert und flaumig gebacken mit Marillenröster € 19,90

Kaffee & Tee

Tasse Kaffee € 3,80

Espresso € 3,70

Haferl Kaffee (große Tasse Kaffee) € 5,40

Cappuccino mit Milchschaum € 4,10

Kapuziner (Kaffee mit Schlagrahmhaube) € 4,80

Milchkaffee (Latte Macchiato) € 4,80

Heisse Schokolade mit/ohne Schlagrahmhaube € 4,80

Kännchen Tee (Schwarz, Früchte, Kamille, Pfefferminz, Kräuter, Grüner, Roibusch Vanille) € 5,70

Große Tasse Heisse Zitrone frisch gepresst € 4,20

Jägertee € 5,60

Glühwein € 5,60

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