

Löffelglück und Kleinigkeiten: Spoonful delights and small bites:

Nudelsuppe (A,L) Noodle soup (A,L)	€ 6,90
Kaspressknödelsuppe (A,C,G,L) Cheese dumpling soup (A,C,G,L)	€ 8,90
Knoblauchcremesuppe, Brotwürfel (A,G,L) Garlic cream soup, bread croutons (A,G,L)	€ 8,90
Fruchtige Tomatensuppe, Gebäck (L,O) Fruity tomato soup, bread roll (L,O)	€ 8,90
Linseneintopf, Brot (vegan) (A,L) Lentil stew with bread (vegan) (A,L)	€ 12,90
Linseneintopf, Sacherwürstel, Gebäck (A,L) Lentil stew with Sacher sausage and bread (A,L)	€ 16,90
Kornspitz (A,N) Kornspitz (A,N)	€ 2,00
Semmel (A) Bread roll (A)	€ 1,00
Gebäck auch glutenfrei erhältlich Pastries also available gluten-free	

Weil's Wurst is: Für den kleinen Hunger Because it's all about the sausage: for a light bite

Sacherwürstel, Senf, Kren, Brot (A,M) Sacher sausage, mustard, horseradish, bread (A,M)	€ 8,90
Käsekrainer, Senf, Kren, Brot (A,G,M) Cheese-filled sausage, mustard, horseradish, bread (A,G,M)	€ 11,90
Käsekrainer, Pommes, Ketchup (A,G,M) Cheese-filled sausage, fries, ketchup (A,G,M)	€ 16,90
Burenwurst „Bosna-Style“, Salzstangerl (A,M,D) „Bosna“-style Burenwurst, salted bread stick (A,M,D)	€ 12,90
Wurstsalat, Hausdressing, Ei, Gebäck (A,C,F,M,O) Sausage salad, house dressing, egg, bread roll (A,C,F,M,O)	€ 14,90

Fleischlos glücklich (vegetarisch) | Happily meatless (vegetarian):

Gemischter Salat (M,O) Mixed salad (M,O)	€ 6,90
Bunter Salatteller, gebackener Käse, Preiselbeeren, Nüsse (A,C,G,H,M,O) Mixed salad plate, breaded fried cheese, lingonberries, nuts (A,C,G,H,M,O)	€ 18,90
Knödel-Gemüse-Gröstl, Spiegelei, Salat (A,C,G,O) Dumpling-vegetable hash, fried egg, salad (A,C,G,O)	€ 19,50
Sellerieschnitzel, Erdäpfelsalat, Kürbis-Majo, Preiselbeeren (A,C,L,O) Celery schnitzel, potato salad, pumpkin mayo, lingonberries (A,C,L,O)	€ 18,90
Gemüse-Curry, saisonales Gemüse, Reis (B) Vegetable curry, seasonal vegetables, rice (B)	€ 18,90
„Alpen-Maccaroni“, Käsesauce, Tomate, Schnittlauch, Salat (A,C,G,L,M,O) „Alpine macaroni“, cheese sauce, tomato, chives, salad (A,C,G,L,M,O)	€ 19,90

Die Klassiker | The classics:

Schnitzel „Wiener Art“ vom Tierwohl Schwein wahlweise mit Pommes, Petersilienerdäpfel oder Reis, Preiselbeeren (A,C) „Wiener-style“ schnitzel from welfare-certified pork, served with fries, parsley potatoes or rice, lingonberries (A,C)	€ 22,50
Knuspriger Schweinerücken (Tierwohl Schwein), mit Schupfnudeln, Schnittbohnen, Speck, Weißbiersaftl (A,C,L) Crispy pork loin (welfare-certified pork), served with Schupfnudeln, green beans, bacon, and a white beer jus (A,C,L)	€ 25,50
Gletscher-Curry, Garnelen, Gemüse, Reis (???) “Glacier curry” with prawns, vegetables and rice (???)	€ 24,90
Backhendl von der Oberkeule, Kartoffel-Vogerl-Salat, Kernöl (A,C,M,O) Fried chicken (upper thigh), potato and lamb's lettuce salad, pumpkin seed oil (A,C,M,O)	€ 19,90
Landlhendl vom Grill, Hausmarinade, Erdäpfelspalten, Röstgemüse, Sauerrahmdip (G,L) Grilled free-range chicken, house marinade, potato wedges, roasted vegetables, sour cream dip (G,L)	€ 25,50
Tafelspitz vom Almox 2.0, Rollgerstelrisotto, Wurzelgemüse, Kren, Apfel-Chutney (G,L,O) Prime boiled beef from alpine ox 2.0, pearl barley risotto, root vegetables, horseradish, apple chutney (G,L,O)	€ 24,90

Für unsere Gletscherflöhe:

For the little ones:

Würstel, Haus-Pommes, Ketchup Sausage with homemade fries, ketchup	€ 7,90
Schnitzel „Wiener Art“ vom Tierwohl-Schwein, Haus-Pommes, Ketchup (A,C) Small breaded pork cutlet „Viennese style“ from welfare-certified pork, French fries à la maison, ketchup (A,C)	€ 9,90
Haus-Pommes, Ketchup French fries à la maison, ketchup	€ 7,50
Marillen oder Schokoladen Palatschinke (1 Stück) (A,C,G) Apricot or chocolate pancake (1 piece) (A,C,G)	€ 4,20

Wos s'iaß geht immer (A,C,G,H):

You'll always find room for one of these sweet treats (A,C,G,H):

Apfelstrudel Apple strudel	€ 7,90
Topfen-Himbeer-Strudel Curd and raspberry strudel	€ 7,90
Omi's Marillen-Streusel-Kuchen Grandma's apricot crumble cake	€ 6,90
Portion Schlagobers Portion whipped cream	€ 1,00
Portion Vanillesauce Portion vanilla sauce	€ 1,60
Kugel Eis Scoop of ice cream	€ 2,50
Germknödel, Butter, Mohn Yeast dumpling with butter and poppy seeds	€ 8,50
Germknödel, Vanillesauce, Mohn Yeast dumpling with vanilla sauce and poppy seeds	€ 9,50
Topfenknödel, Zucker-Zimt-Brösel, Heidelbeeren, Eis Quark dumplings, cinnamon sugar crumbs, blueberries, ice cream	€ 11,90

Eis (A,C,G,H):

Ice cream (A,C,G,H)

Gemischtes Eis ohne Schlag Mixed ice cream without whipped cream	€ 7,90
Gemischtes Eis mit Schlag Mixed ice cream with whipped cream	€ 8,90
Eiskaffee oder Eisschokolade Iced coffee or iced chocolate	€ 10,90
Eispalatschinke, Vanilleeis, Schokosauce, Schlag Ice cream pancake, vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream	€ 10,90

So kann der Tag beginnen (A,C,F,G,H,N): bis 10 Uhr

How to start your day (A,C,F,G,H,N): served until 10 am

Kleines Frühstück Light breakfast	€ 11,50
2 Stück Gebäck, Butter, Marmelade, Aufstrich, frische Früchte, Glas Orangensaft Light breakfast: two rolls, butter, jam, spread, fresh fruits, glass of orange juice	
Schlemmer Frühstück Gourmet breakfast	€ 20,50
2 Stück Gebäck, Schinken, Wurst, Käse, Butter, Marmelade, Aufstrich, frische Früchte, Müsli, Joghurt, weiches Ei, Glas Orangensaft Two rolls, ham, cold cuts, cheese, butter, jam, spread, fresh fruits, muesli, yoghurt, soft-boiled egg, glass of orange juice	
Portion Räucherlachs (D) Portion of smoked salmon (for 2) (D)	€ 6,90
3 Eier mit Speck, 2 Stück Gebäck, Butter Three eggs with bacon, two rolls, butter	€ 11,90
Weiches Ei Soft-boiled egg	€ 2,50
Rührei mit 3 Eiern, 2 Stück Gebäck, Butter Scrambled egg made of three eggs, two rolls, butter	€ 10,50
Rundum-sorglos-Frühstück:	€ 34,50
Hier bekommst du alles, inkl. Heißgetränke, Ei nach Wahl, Räucherlachs und Prosecco All-round carefree breakfast – includes everything: hot beverages, an egg of your choice, smoked salmon and prosecco	

Erfrischende Drinks und Aperitifs (0):

Refreshing cocktails and aperitifs (0):

Steirischer Lilly Rose: Rose Frizzante, Beeren, Zitrone, Eis Styrian Lilly Rose: Rosè Frizzante, berries, lemon, ice	1/4l	€	9,90
Gipfelstürmer: 4cl Campari, 4cl Wermuth, 2cl Gin, Orangensaft Gipfelstürmer cocktail: campari, vermouth, gin and orange	0,3l	€	15,90
Aperol Spritzer mit Wein Aperol spritz with wine	0,3l	€	8,90
Prosecco Aperol Prosecco Aperol	0,3l	€	9,90
Hugo-Secco Hugo sparkling wine cocktail	0,3l	€	9,90
Muskateller Edelspritzer Muscatel wine spritz	0,3l	€	8,50
Gin Tonic (4cl) oder Wermuth Tonic (4cl) Gin & tonic (4cl) or vermouth & tonic (4cl)	0,3l	€	9,50
Wodka Lemon (4cl) Lemon vodka (4cl)	0,3l	€	9,50
Glas Prosecco Glass of Prosecco	1/8	€	6,50
Campari Soda Campari & soda	0,3l	€	7,50
Campari Orange Campari & orange	0,3l	€	8,50
Verjus Tonic (Alkoholfrei) Verjus Tonic (Non-alcoholic)	0,3l	€	7,50

Durstlöscher:

Thirst quenchers:

Skiwasser Skiwater soft drink	0,25l	€	3,70	0,4l	€	5,30
Ski-Soda Skiwater & soda	0,25l	€	3,90	0,4l	€	5,50
Holundersaft Elderflower juice	0,25l	€	3,70	0,4l	€	5,30
Holunder-Soda Elderflower juice & soda	0,25l	€	3,90	0,4l	€	5,50
Mineralwasser prickelnd od. still Mineral water sparkling or still				0,3l Fl.	€	3,70
Mineralwasser prickelnd Mineral water sparkling	0,75l	€	6,70			
Soda Soda water	0,25l	€	2,90	0,4l	€	4,60
Soda Zitrone Soda water with lemon	0,25l	€	3,20	0,4l	€	4,90
Bergquellwasser Mountain spring water	0,25l	€	1,80	0,4l	€	2,50
Coca Cola, Fanta, Almdudler, Eistee, Sprite Coke, Fanta, Almdudler, iced tea, sprite	0,25l	€	3,90	0,4l	€	6,10
Coca Cola Zero Coke Zero	0,3l Fl.	€	4,50			
Apfelsaft (naturtrüb) oder Orangensaft Apple juice (naturally cloudy) or orange juice	0,25l	€	4,10	0,4l	€	6,30
G'spritzt mit Soda Spritz with soda	0,25l	€	3,90	0,4l	€	6,00
mit Bergquellwasser with mountain spring water	0,25l	€	3,70	0,4l	€	5,80
Rauch Fruchtsäfte (Marille, Johannisbeere, Mango) Fruit juices (apricot, black currant, mango)	0,25l	€	4,10			
G'spritzt mit Soda Spritz with soda	0,25l	€	3,90	0,4l	€	6,00
mit Bergquellwasser with mountain spring water	0,25l	€	3,70	0,4l	€	5,80
Kinley – Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale Kinley – bitter lemon, tonic water, ginger ale	0,25l Fl.	€	4,90			
Red Bull	0,25l Fl.	€	5,10			

Unser „Insa“ Bier (G):

Our local beers (G):

Schladminger Märzen-Bier vom Fass Schladminger beer from tap	0,3l	€ 5,30	0,5l	€ 6,30
Schladminger Bio Zwickel vom Fass Schladminger beer bio Zwickel	0,3l	€ 5,60	0,5l	€ 6,60
Gösser Naturradler vom Fass Gösser natural shandy from tap	0,3l	€ 5,30	0,5l	€ 6,30
Ennstaler Schneeweiße vom Fass Ennstaler wheat beer from tap	0,3l	€ 5,60	0,5l	€ 6,60
Gösser Naturgold alkoholfrei Gösser Naturgold alcohol-free beer			0,5l Fl.	€ 6,30
Edelweiß Hefe-Weizen alkoholfrei Edelweiss alcohol-free wheat beer			0,5l Fl.	€ 6,60
Gösser Radler alkoholfrei Gösser Radler alcohol-free			0,5l Fl.	€ 6,30

Heiße Getränke (G):

Hot drinks (G):

Espresso Espresso		€ 3,90
Doppelter Espresso Double espresso		€ 4,90
Verlängerter Espresso with added hot water		€ 4,30
Häferlkaffee (mit Milch) Coffee mug (with milk)		€ 4,90
Cappuccino mit Milchschaum Cappuccino with milk foam		€ 4,60
Kakao mit Schlag Cocoa with whipped cream		€ 4,90
Kakao mit Rum oder Amaretto Cocoa with rum or amaretto		€ 6,90
Bio-Tee, div. Sorten Various kinds of organic teas are available		€ 4,20
Heiße Zitrone mit Honig Hot lemon with honey		€ 4,20
Steirischer Apfelpunsch Styrian apple punch		€ 4,90
Glühwein (O) Mulled wine (O)		€ 5,90
Jagatee (O) Jagatee (black tea, rum and spirit hot drink) (O)		€ 6,90
Tee mit Rum oder Schnaps Tea with rum or schnapps		€ 6,20

Alle Kaffeegetränke auch koffeinfrei und mit Milchersatzprodukten erhältlich. Aufpreis für Milchersatzprodukte € 0,50.
All coffee beverages are also available decaffeinated and with milk alternatives. Surcharge for milk alternatives € 0.50.

Ein Achterl Wein in Ehren kann niemand verwehren (O):

Wine by the glass is always world-class (O):

Hauswein Welschriesling oder Zweigelt Schneeberger	1/8	€ 3,90
Our house wines: Welschriesling or Zweigelt Schneeberger		
Muskateller, Vulkanland, Domittner Muscatel from the Vulkanland region in Styria, Domittner	1/8	€ 6,40
Grüner Veltliner DAC, Kamptal, Waldschütz	1/8	€ 6,40
Grüner Veltliner DAC from the Kamptal valley in Lower Austria, Waldschütz		
Sauvignon blanc, Südsteiermark, Peter Skoff Sauvignon blanc, Southern Styria, Peter Skoff	1/8	€ 6,70
See-Rose Rosé, BIO Mittelburgenland, Pia Strehn Rosé, bio, Middle Burgenland, Pia Strehn	1/8	€ 6,90
Zweigelt, Vulkanland, Frauwallner Zweigelt from the Vulkanland region in Styria, Frauwallner	1/8	€ 6,40
Purple, Carnuntum, Markowitsch Carnuntum purple, Markowitsch	1/8	€ 6,70
Spritzer rot oder weiß sauer Red or white wine spritz sour	1/3	€ 4,90
Spritzer rot oder weiß süß Red or white wine spritz sweet	1/3	€ 5,90

Weißweine 0,75l Flasche (0): *White wines 0.75l bottles (0):*

Leicht – frisch – fruchtig Light, fresh and fruity

Zum glasweisen Genuss vorab zum Essen, zur Jause oder zu unseren panierten Spezialitäten

A glass of white wine is perfect before your meal, with a snack or one of our breaded and fried specialities

Muskateller 2024; Weingut Domittner/Klöch/Vulkanland, 11,5 % Vol € 36,50

2024 Muscatel; Domittner estate/Klöch/Vulkanland region in Styria, 11.5 % ABV

Grüner Veltliner „DAC“ 2024; Weingut Waldschütz/Strass/Kamptal, 12 % Vol € 35,50

2024 Grüner Veltliner 'DAC'; Waldschütz estate/Strass/Kamptal valley in Lower Austria, 12 % ABV

Klassisch – trocken – ausgeglichen Classic, dry and well-balanced

Unsere Universalgenies – harmonieren perfekt zu Huhn und Schwein

Our versatile wines that are ideal with chicken and pork

Weissburgunder „DAC“ 2024; Weingut Gerngross/Kitzeck/Südsteiermark, 12,5 % Vol € 37,50

2024 Weissburgunder (Pinot blanc) 'DAC'; Gerngross estate/Kitzeck/Southern Styria, 12.5 % ABV

Sauvignon blanc „DAC“ 2024; Weingut Skoff/Gamlitz/Südsteiermark, 12 % Vol € 39,50

2024 Sauvignon blanc 'DAC'; Skoff estate/Gamlitz/Southern Styria, 12 % ABV

Wiener Gemischter Satz „DAC Mitterberg“ 2024; Weingut Kroiss/Sievering/Wien, 12,5 % Vol € 39,50

2024 Viennese wine blend 'DAC Mitterberg'; Kroiss estate/Sievering/Vienna, 12.5 % ABV

Kraftvoll – körperreich – vielschichtig Powerful with body and multilayered

Eine lukullische Ergänzung zum Gebratenen und allen kräftigen Fleischspeisen

No better accompaniment to roasts and all substantial meat dishes

Grauer Burgunder „DAC“ 2021; Weingut Tropper/Straden/Vulkanland, 13 % Vol € 47,50

2021 Grauer Burgunder (Pinto gris) 'DAC'; Tropper estate/Straden/Vulkanland region in Styria, 13 % ABV

Grüner Veltliner „DAC Reserve Leitstall“ 2021; Weingut Prechtl/Zellerndorf/Weinviertel, 14,5 % Vol € 46,50

2021 Grüner Veltliner 'DAC Reserve Leitstall'; Prechtl estate/Zellerndorf/Weinviertel region of Lower Austria, 14.5 % ABV

Riesling Smaragd „Singerriedel“ 2022; Weingut Hofstätter/Sitz/Wachau, 13,5 % Vol € 58,50

2022 Riesling Smaragd 'Singerriedel'; Hofstätter estate/Sitz/Wachau, 13.5 % ABV

Roséweine 0,75l Flasche (0): *Rosé wines 0.75l bottles (0):*

Schilcher „Klassik“ 2023; Weingut Friedrich/St. Stefan ob Stainz/Schilcherland, 12 % Vol € 35,50

2023 Schilcher 'Klassik'; Friedrich estate/St. Stefan ob Stainz/Schilcherland region in Styria, 12 % ABV

See-Rose Rosé, Blaufränkisch, St. Laurent, Merlot, 2023; € 41,50

Weingut Strehn/Deutschkreutz/Mittelburgenland, 13 % Vol

2023 See-Rose rosé, Blaufränkisch, St. Laurent, Merlot; Strehn/Deutschkreutz/Middle Burgenland, 13 % ABV

Rotweine 0,75l Flasche (0):

Red wines 0.75l bottles (0):

Klassisch – fruchtig – elegant Classic, fruity and elegant

Unsere Empfehlung zu Pasta und zu Rindfleisch

Our recommendations as accompaniments to pasta dishes, such as our Ennstal pesto pasta, and to beef dishes

Zweigelt 2022; Weingut Frauwallner/Straden/Vulkanland, 13 % Vol € 36,50
2022 Zweigelt; Frauwallner estate/Straden/Vulkanland region in Styria, 13 % ABV

Purple „Zweigelt/Blaufränkisch/Merlot 2022; Weingut Markowitsch/Göttlesbrunn/Carnuntum, 13,5 % Vol € 37,50
2022 Purple 'Zweigelt/Blaufränkisch/Merlot'; Markowitsch estate/Göttlesbrunn/Carnuntum, 13.5 % ABV

Blaufränkisch „DAC Eisenberg“ 2022; Weingut Wachter/Eisenberg/Südburgenland, 13,5 % Vol. € 37,50
2022 Blaufränkisch, 'DAC Eisenberg'; Wachter estate/Eisenberg/Southern Burgenland, 13.5 % ABV

Dicht – gehaltvoll – vielschichtig Full-bodied, meaty and multilayered

Kulinarische Ergänzung zu kräftigen dunklen Fleischspeisen

Go well with powerfully-flavoured dark meat dishes

Merlot „Alte Rebe“ 2022; Weingut Kirchknopf/Kleinhöflein/Leithaberg, 14,5 % Vol € 39,50
2022 Merlot 'Alte Rebe'; Kirchknopf estate/Kleinhöflein/Leithaberg, 14.5 % ABV

Cabernet Sauvignon „Reserve“ 2021; Weingut Klein Jaqueline /Andau/Neusiedlersee, 14,5 % Vol € 46,50
2021 Cabernet Sauvignon 'Reserve'; Klein Jaqueline estate/Andau/Neusiedlersee, 14.5 % ABV

Opus Eximium 2020; Weingut Gesellmann/Deutschkreuz/Mittelburgenland, 14,5 % Vol € 59,50
2020 Opus Eximium; Gesellmann estate/Deutschkreuz/Middle Burgenland, 14.5 % ABV

Magnum 1,5l € 109,50

Prosecco & Champagner (0) :

Prosecco & Champagne (0):

Lilly Rose Frizzante 2024; Weingut Frauwallner Winery/Straden/Vulkanland, 10,5 % Vol € 42,50
2024 Lilly Rose Frizzante; Frauenwallner estate/Straden/Vulkanland region in Styria, 10.5 % ABV

Prosecco Valdobbiadene „DOCG“ 2023; Fattoria Il Follo/St. Stefano/Valdobbiadene, 11,5 % Vol € 45,50
2023 Prosecco Valdobbiadene 'DOCG'; Fattoria Il Follo/St. Stefano/Valdobbiadene, 11.5 % ABV

Champagner Brut Reserve; Taittinger/Reims/Champagne, 12,5 % Vol. € 89,50
Champagne Brut Reserve; Taittinger estate/Reims/Champagne, 12.5 % ABV

Champagner Brut Prestige Rosé; Taittinger/Reims/Champagne, 12,5 % Vol. € 99,50
Champagne Brut Prestige Rosé; Taittinger estate/Reims/Champagne, 12.5 % ABV

Moët Champagner Ice Imperial; Moët & Chandon/Epernay/Champagne, 12,5 % Vol. € 139,50
Moët Champagne Ice Imperial; Moët & Chandon/Epernay/Champagne, 12 % ABV

Gipfelschnapsl 2cl:

Spirits 2cl:

Edelbrände Manufaktur Gölles:

Vogelbeer Rowanberry schnaps € 7,90

Marille, Hirschbirne, Alter Apfel, Pfirsich, Kriecherl € 6,50
Apricot, pear, old apple, peach or wild damson schnaps

Rum Ron Johan € 5,90

Rock Whisky, Mandelberggut Rock Whisky, Mandelberggut estate € 6,90

Tequila Padre Azul Anejo € 7,90

Enzian Schroffen, Zirbe Enzian Schroffen, arolla pine schnaps € 4,70

Jägermeister, Avena € 4,70

Gletschereis, Gipfelfeuer Glacier ice liqueur, fire liqueur € 4,70

Marillenlikör, Honigschnaps Apricot liqueur, honey schnaps € 4,70

Avena oder Wermuth sauer 4cl, Zitrone, Orange, Eis € 9,90
Avena or Vermouth sour 4cl, lemon, orange, ice