

Löffelglück und Kleinigkeiten: Spoonful delights and small bites:

Nudelsuppe (A,L) Noodle soup (A,L)	€ 6,90
Frittatensuppe (A,L) Sliced pancake soup (A,L)	€ 7,50
Suppentopf, Nudeln, Rindfleisch, Karotten, Gebäck (A,L) Stockpot, noodles, beef, carrots, roll (A,L)	€ 9,90
Kaspressknödelsuppe (A,C,G,L) Cheese dumpling soup (A,C,G,L)	€ 8,90
Knoblauchcremesuppe, Brotcroutons (A,G,L) Garlic cream soup, bread croutons (A,G,L)	€ 8,90
Hausgemachte Gulaschsuppe, Semmel (A,L) Homemade goulash soup, bread roll (A,L)	€ 9,90
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	
Sacherwürstel, Senf, Kren, Brot (A,M) Sacher sausage, mustard, horseradish, bread (A,M)	€ 8,50
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

Handwerk hat Tradition | Fleischlos glücklich (vegetarisch): Craftsmanship has tradition | Happily meatless (vegetarian):

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
„Ramsauer Rahmockerl“, Paprika, Salat (A,C,G,O) „Ramsau-style cream dumplings“, bell peppers, salad (A,C,G,O)	€ 18,90
Knödel-Gemüse-Gröstl, Salat (A,C,G,O) Dumpling-vegetable hash, salad (A, C, G, O)	€ 18,90
Sellerieschnitzel, Erdäpfelsalat, Kürbis-Majo, Preiselbeeren (A,C,L,O) Celery schnitzel, potato salad, pumpkin mayo, lingonberries (A,C,L,O)	€ 17,90
Pasta, fruchtige Tomatensauce, steirischer Parmesan (A,G) Pasta, fruity tomato sauce, Styrian Parmesan (A,G)	€ 16,90
Fleckerl, Weißkraut, Kümmel, Salat (A,O) Fleckerl pasta, white cabbage, caraway seeds, salad (A,O)	€ 17,90

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)	€ 21,90
Ofenfrische Ripperl	
Hausglasur, Gemüse, knusprige Kartoffel, Sauerrahmdip (ca. 15 min Wartezeit) (G) Oven-fresh spare ribs, house glaze, vegetables, crispy potatoes, sour cream dip (approx. 15 min waiting time) (G)	€ 24,90
Ragout vom Berghirsch, Apfelrotkraut, Serviettenknödel, Preiselbeeren (A,C,G,O) Mountain venison ragout, apple red cabbage, bread dumpling, lingonberries (A,C,G,O)	€ 28,90
Gletscher-Curry, knusprig-würziges Landhendlfilet, Reis (A) Glacier curry, crispy spiced country chicken fillet, rice (A)	€ 23,90
Gebackene Hühnerbrust, Kartoffel-Vogerl-Salat, Kernöl (A,C,G,O) Breaded chicken breast, potato-lamb's lettuce salad, pumpkin seed oil (A,C,G,O)	€ 19,90
Bachforellenfilet vom Grill, Gnocchi, Rote Rübe, Kren (A,O) Grilled brook trout fillet, gnocchi, beetroot, horseradish (A,O)	€ 27,90

Für unsere Gletscherflöhe:

For the little ones:

Würstel, Haus-Pommes, Ketchup Sausage with homemade chips, ketchup	€ 7,90
Pasta, Tomatensauce (A,C) Pasta, tomato sauce (A,C)	€ 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

Wos siaß geht immer (A,C,G,H):

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

Apfelstrudel Apple strudel	€ 7,50
Birnen-Walnuss-Strudel Pear-walnut strudel	€ 8,50
Portion Schlagobers Portion whipped cream	€ 0,90
Portion Vanillesauce Portion vanilla sauce	€ 1,60
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
Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus (Wartezeit ca. 15 min) Homemade "Kaiserschmarrn" with apple sauce (approx. 15 min waiting time)	€ 14,90
2erlei von der Schokolade: Brownie, Mousse, Waldbeeren Two chocolate delights: brownie, mousse, wild berries	€ 13,50

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

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

Kleines Frühstück Light breakfast	€ 10,90
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	€ 19,90
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	€ 10,90
Weiches Ei Soft-boiled egg	€ 2,50
Rührei mit 3 Eiern, 2 Stück Gebäck, Butter Scrambled egg made with three eggs, two rolls, butter	€ 9,90
Rundum-sorglos-Frühstück:	€ 33,90
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 (O):

Refreshing cocktails and aperitifs (O):

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	€	8,50
Prosecco Aperol Prosecco Aperol	0,3l	€	9,50
Hugo-Secco Hugo sparkling wine cocktail	0,3l	€	9,50
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	€	6,90
Campari Orange Campari & orange	0,3l	€	7,90

Durstlöscher:

Thirst quenchers:

Skiwasser Skiwater soft drink	0,25l	€ 3,60	0,4l	€	5,20
Ski-Soda Skiwater & soda	0,25l	€ 3,80	0,4l	€	5,40
Holundersaft Elderberry juice	0,25l	€ 3,60	0,4l	€	5,20
Holunder-Soda Elderberry juice & soda	0,25l	€ 3,80	0,4l	€	5,40
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	€ 1,70	0,4l	€	2,30
Coka Cola, Fanta, Almdudler, Eistee, Sprite Coke, Fanta, Almdudler herbal extract drink, iced tea, sprite	0,25l	€ 3,80	0,4l	€	6,00
Coca Cola Zero Coke Zero	0,3l Fl.	€ 4,40			
Apfelsaft (naturtrüb) oder Orangensaft Apple juice (naturally cloudy) or orange juice	0,25l	€ 4,00	0,4l	€	6,20
G'spritzt mit Soda Spritz with soda	0,25l	€ 3,80	0,4l	€	5,90
mit Bergquellwasser with mountain spring water	0,25l	€ 3,60	0,4l	€	5,70
Rauch Fruchtsäfte (Marille, Johannisbeere, Mango) Fruit juices (apricot, currant, mango)	0,25l	€ 3,90			
G'spritzt mit Soda Spritz with soda	0,25l	€ 3,80	0,4l	€	5,90
mit Bergquellwasser with mountain spring water	0,25l	€ 3,60	0,4l	€	5,70
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 on tap	0,3l	€ 5,20	0,5l	€ 6,30
Schladminger Bio Zwickel vom Fass	Schladminger beer bio Zwickel	0,3l	€ 5,50	0,5l	€ 6,60
Gösser Naturradler vom Fass	Gösser natural shandy on tap	0,3l	€ 5,20	0,5l	€ 6,30
Ennstaler Schneeweiße vom Fass	Ennstaler wheat beer on tap	0,3l	€ 5,50	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	€ 4,20
Häferlkaffee (mit Milch)	Coffee mug (with milk)	€ 4,80
Cappuccino mit Milchschaum	Cappuccino with milk foam	€ 4,60
Kakao mit Schlag	Cocoa with whipped cream	€ 4,80
Kakao mit Rum oder Amaretto	Cocoa with rum or Amaretto	€ 6,80
Bio-Tee, div. Sorten	Various kinds of organic teas are available	€ 4,10
Heiße Zitrone mit Honig	Hot lemon with honey	€ 4,10
Steirischer Apfelpunsch	Styrian apple punch	€ 4,90
Glühwein (O)	Mulled wine (O)	€ 5,90
Jagatee (O)	Jagatee (black tea, rum and herbs hot drink) (O)	€ 6,50
Tee mit Rum oder Schnaps	Tea with rum or schnapps	€ 6,10

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	1/8	€ 6,30
Muscatel from the Vulkanland region in Styria, Domittner		
Grüner Veltliner DAC, Kamptal, Waldschütz	1/8	€ 6,30
Grüner Veltliner DAC from the Kamptal valley in Lower Austria, Waldschütz		
Sauvignon blanc, Südsteiermark, Peter Skoff	1/8	€ 6,60
Sauvignon blanc, Southern Styria, Peter Skoff		
See-Rose Rosé, BIO Mittelburgenland, Pia Strehn	1/8	€ 6,90
Rosé, bio, Middle Burgenland, Pia Strehn		
Zweigelt, Vulkanland, Frauwallner	1/8	€ 6,30
Zweigelt from the Vulkanland region in Styria, Frauwallner		
Purple, Carnuntum, Markowitsch	1/8	€ 6,60
Carnuntum purple, Markowitsch		
Spritzer rot oder weiß sauer	1/3	€ 4,90
Red or white wine spritz sour		
Spritzer rot oder weiß süß	1/3	€ 5,70
Red or white wine spritz sweet		

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 specialties

Muskateller 2024; Weingut Domittner/Klöch/Vulkanland, 11,5 % Vol € 36,00

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

Grüner Veltliner „DAC“ 2024; Weingut Waldschütz/Strass/Kamptal, 12 % Vol € 35,00

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 € 37,00

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

Sauvignon blanc „DAC“ 2024; Weingut Skoff/Gamlitz/Südsteiermark, 12 % Vol € 39,00

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

Wiener Gemischter Satz „DAC Mitterberg“ 2024; Weingut Kroiss/Sievering/Wien, 12,5 % Vol € 39,00

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 € 47,00

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

Grüner Veltliner „DAC Reserve Leitstall“ 2022; Weingut Prechtel/Zellerndorf/Weinviertel, 14,5 % Vol € 46,00

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

Riesling Smaragd „Singerriedel“ 2022; Weingut Hofstätter/Sitz/Wachau, 13,5 % Vol € 58,00

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 € 35,00

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

See-Rose Rosé, Blaufränkisch, St. Laurent, Merlot, 2023; € 41,00

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 € 36,00

2022 Zweigelt; Frauwallner estate/Straden/Vulkanland region in Styria, 13 % ABV

Purple „Zweigelt/Blaufränkisch/Merlot 2022;

Weingut Markowitsch/Göttlesbrunn/Carnuntum, 13,5 % Vol € 37,00

2022 Purple 'Zweigelt/Blaufränkisch/Merlot'; Markowitsch estate/Göttlesbrunn/Carnuntum, 13.5 % ABV

Blaufränkisch „DAC Eisenberg“ 2022; Weingut Wachter/Eisenberg/Südburgenland, 13,5 % Vol. € 37,00

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 € 39,00

2022 Merlot 'Alte Rebe'; Kirchknopf estate/Kleinhöflein/Leithaberg, 14.5 % ABV

Cabernet Sauvignon „Reserve“ 2021; Weingut Klein Jaqueline /Andau/Neusiedlersee, 14,5 % Vol € 46,00

2021 Cabernet Sauvignon 'Reserve'; Klein Jaqueline estate/Andau/Neusiedlersee, 14.5 % ABV

Opus Eximium 2020; Weingut Gesellmann/Deutschkreuz/Mittelburgenland, 14,5 % Vol € 59,00

2020 Opus Eximium; Gesellmann estate/Deutschkreuz/Middle Burgenland, 14.5 % ABV

Magnum 1,5l € 109,00

Prosecco & Champagner (0):

Prosecco & Champagne (0):

Lilly Rose Frizzante 2024; Weingut Frauwallner Winery/Straden/Vulkanland, 10,5 % Vol € 42,00

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 € 45,00

2023 Prosecco Valdobbiadene 'DOCG'; Fattoria Il Follo/St. Stefano/Valdobbiadene, 11.5 % ABV

Champagner Brut Reserve; Taittinger/Reims/Champagne, 12,5 % Vol. € 89,00

Champagne Brut Reserve; Taittinger estate/Reims/Champagne, 12.5 % ABV

Champagner Brut Prestige Rosé; Taittinger/Reims/Champagne, 12,5 % Vol. € 99,00

Champagne Brut Prestige Rosé; Taittinger estate/Reims/Champagne, 12.5 % ABV

Moët Champagner Ice Imperial; Moët & Chandon/Epernay/Champagne, 12,5 % Vol. € 139,00

Moët Champagne Ice Imperial; Moët & Chandon/Epernay/Champagne, 12 % ABV

Gipfelschnapsl 2cl:

Spirits 2cl:

Edelbrände Manufaktur Gölles:

Vogelbeer Rowanberry schnaps € 7,90

Birne, Marille, Hirschbirne, Alter Apfel, Pfirsich, Kriecherl € 6,50

Pear, apricot, wild pear, old apple, peach or wild damson schnaps

Rum Ron Johan Ron Johan rum € 5,90

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

Tequila Padre Azul Anejo Padre Azul Anejo tequila € 7,90

Enzian Schroffen, Zirbe Enzian Schroffen, arolla pine schnaps € 4,60

Jägermeister, Averna Jägermeister, Averna € 4,60

Gletschereis, Gipfelfeuer Glacier ice liqueur, fire liqueur € 4,60

Mohn-Punkterllikör, Honigschnaps Poppy seed liqueur, honey schnaps € 4,60

Averna oder Wermuth sauer 4cl, Zitrone, Orange, Eis € 9,90

Averna or Vermouth sour 4cl, lemon, orange, ice