

Erfrischende Drinks und Aperitifs (O):

Refreshing cocktails and aperitifs (O):

Gipfelstürmer (Campari, Wermuth, Gin, Orange) Gipfelstürmer cocktail (campari, vermouth, gin and orange)	0,3l	€	9,90
Aperol Spritzer Aperol spritz	0,3l	€	7,90
Prosecco Aperol Prosecco Aperol	0,3l	€	8,90
Kaiser Spritzer (Holler Spritzer) Elderberry wine spritz	0,3l	€	5,90
Muskateller Edelspritzer Muscatel wine spritz	0,3l	€	6,50
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	€	5,90
Campari Soda Campari & soda	0,3l	€	6,50
Campari Orange Campari & orange	0,3l	€	6,90

Durstlöscher:

Thirst quenchers:

Skiwasser Skiwater soft drink	0,25l	€	3,10	0,4l	€	5,10
Ski-Soda Skiwater & soda	0,25l	€	3,30			
Holundersaft Elderberry juice	0,25l	€	3,10	0,4l	€	5,10
Holunder-Soda Elderberry juice & soda	0,25l	€	3,30			
Mineralwasser prickelnd oder still Mineral water, sparkling or still	0,3l	€	3,70			
Mineralwasser Mineral water	0,75l	€	6,70			
Soda Soda water	0,25l	€	2,40			
Bergquellwasser Mountain spring water	0,25l	€	1,20			
Cola, Fanta, Almdudler, Eistee, Sprite Coke, Fanta, Almdudler herbal extract drink, iced tea, sprite	0,25l	€	3,60	0,4l	€	5,60
Coca Cola Zero Coke Zero	0,3l Fl.	€	3,90			
Apfelsaft (naturtrüb) Apple juice (naturally cloudy)	0,25l	€	3,60			
Orangensaft Orange juice	0,25l	€	3,60			
G'spritzt mit Soda Spritz with soda	0,25l	€	3,20	0,4l	€	5,20
Fruchtsaft (Multivitamin, Johannisbeere) Fruit juices (multi-vitamin, red/blackcurrant)	0,25l	€	3,60			
G'spritzt mit Soda Spritz with soda	0,25l	€	3,20	0,4l	€	5,20
Bitter Lemon, Tonic Water Bitter lemon, tonic water	0,25l Fl.	€	4,70			
Red Bull, div. Sorten Red bull, various flavours	0,25l	€	4,80			

Unser „Insa“ Bier (G):

Our local beers (G):

Schladminger Bier Schladminger beer	0,3l	€	4,90	0,5l	€	6,10
Schladminger Bio Zwickel Schladminger beer bio Zwickel	0,3l	€	5,20	0,5l	€	6,40
Gösser Naturradler Gösser natural shandy	0,3l	€	4,90	0,5l	€	6,10
Ennstaler Schneeweiße Ennstaler wheat beer	0,3l	€	5,20	0,5l	€	6,40
Gösser Naturgold alkoholfrei Gösser Naturgold alcohol-free beer				0,5l	€	6,10
Edelweiß Weizen alkoholfrei Edelweiss alcohol-free wheat beer				0,5l	€	6,40

Heiße Getränke (G): Hot drinks (G):

Espresso Espresso	€	3,80
Doppelter Espresso Double espresso	€	4,80
Verlängerter Espresso with added hot water	€	3,90
Häferlkaffee (mit Milch) Coffee mug (with milk)	€	4,70
Cappuccino mit Milchschaum Cappuccino with milk foam	€	4,20
Kakao mit Schlag Cocoa with whipped cream	€	4,60
Kakao mit Rum oder Amaretto Cocoa with rum or Amaretto	€	6,60
Bio-Tee, div. Sorten Various kinds of organic teas are available	€	3,70
Heiße Zitrone mit Honig Hot lemon with honey	€	3,70
Steirischer Apfelpunsch Styrian apple punch	€	4,50
Glühwein (O) Mulled wine (O)	€	5,60
Jagatee (O) Jagatee (black tea, rum and herbs hot drink) (O)	€	6,20

Alle Kaffeegetränke auch koffeinfrei und mit Milchersatzprodukten erhältlich. Aufpreis für Milchersatzprodukte € 0,50.

Ein Achterl Wein in Ehren kann niemand verwehren (O): Wine by the glass is always world-class (O):

Hauswein Welschriesling oder Zweigelt Our house wines: Welschriesling or Zweigelt	1/8	€	3,60
Muskateller, Vulkanland Muscatel from the Vulkanland region in Styria	1/8	€	5,50
Grüner Veltliner DAC, Kamptal Grüner Veltliner DAC from the Kamptal valley in Lower Austria	1/8	€	5,10
Sauvignon blanc, Südsteiermark Sauvignon blanc, from Southern Styria	1/8	€	5,90
Rosé, Leithaberg Leithaberg rosé	1/8	€	5,10
Zweigelt, Vulkanland Zweigelt from the Vulkanland region in Styria	1/8	€	5,50
Purple, Carnuntum Carnuntum purple	1/8	€	5,50
Beerenauslese, Neusiedlersee Selected berry, late harvested wine from Neusiedlersee	1/16	€	5,50
Spritzer rot oder weiß Red or white wine spritz	1/3	€	4,50

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

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 2023 Weingut Domittner/Klöch/Vulkanland	€	32,50
2023 Muscatel Domittner estate/Klöch/Vulkanland region in Styria	Magnum 1,5l	€ 66,50

Grüner Veltliner „DAC“ 2023 Weingut Waldschütz/Strass/Kamptal	€	29,50
2023 Grüner Veltliner DAC Waldschütz estate/Strass/Kamptal valley in Lower Austria		

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“ 2023; Weingut Gerngross/Kitzeck/Südsteiermark	€	30,50
2023 Weissburgunder (Pinot blanc) 'DAC'; Gerngross estate/Kitzeck/Southern Styria		

Sauvignon blanc „DAC“ 2023; Weingut Skoff/Gamlitz/Südsteiermark	€	35,50
2023 Sauvignon blanc 'DAC'; Skoff estate/Gamlitz/Southern Styria		

Wiener Gemischter Satz „DAC Mitterberg“ 2023; Weingut Kroiss/Sievering/Wien	€	35,50
2023 Viennese wine blend 'DAC Mitterberg'; Kroiss estate/Sievering/Vienna		

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	€ 38,50
2021 Grauer Burgunder (Pinto gris) 'DAC'; Tropper estate/Straden/Vulkanland region in Styria	
Grüner Veltliner „DAC Reserve Leitstall“ 2022; Weingut Prechtel/Zellerndorf/Weinviertel	€ 42,50
2021 Grüner Veltliner 'DAC Reserve Leitstall'; Prechtel estate/Zellerndorf/Weinviertel region of Lower Austria	
Riesling Smaragd „Singerriedel“ 2021; Weingut Hofstätter/Sitz/Wachau	€ 49,50
2022 Riesling Smaragd 'Singerriedel'; Hofstätter estate/Sitz/Wachau	

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

Schilcher „Klassik“ 2023; Weingut Friedrich/St. Stefan ob Stainz/Schilcherland	€ 32,50
2023 Schilcher 'Klassik'; Friedrich estate/St. Stefan ob Stainz/Schilcherland region in Styria	
Rosé „Blaufränkisch, Cabernet Franc“ 2023; Weingut Schreiner/Rust/Leithaberg	€ 29,50
2023 'Blaufränkisch, Cabernet Franc' rosé; Schreiner estate/Rust/Leithaberg	

Schaumweine 0,75l Flasche (0): *Sparkling wines 0.75l bottles (0):*

Prosecco Valdobbiadene DOCG 2023; Fattoria Il Follo/St. Stefano/Valdobbiadene	€ 33,50
2023 Prosecco Valdobbiadene DOCG; Fattoria Il Follo/St. Stefano/Valdobbiadene	
Chardonnay Sekt Reserve 2019; Weingut Kästenburg/Ratsch/Südsteiermark	€ 45,50
2018 Chardonnay Sparkling wine Reserve; Kästenburg estate/Ratsch/Southern Styria	
Champagner Brut Reserve Taittinger/Reims/Champagne	€ 79,50
Champagne Brut Reserve Taittinger/Reims/Champagne	0,35l € 42,50
Champagner Brut Prestige Rosé; Taittinger/Reims/Champagne	€ 89,50
Champagne Brut Prestige rosé; Taittinger/Reims/Champagne	

Rotweine 0,75l Flasche (0): *Red wines 0.75l bottles (0):*

Klassisch – fruchtig – elegant Classic, fruity and elegant

Unsere Empfehlung zu Pastagerichten und zum Rindfleischgulasch

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

Zweigelt 2021 Weingut Frauwallner/Straden/Vulkanland	€ 29,50
2021 Zweigelt; Frauwallner estate/Straden/Vulkanland region in Styria	
Purple „Zweigelt/Blaufränkisch/Merlot 2021; Weingut Markowitsch/Göttlesbrunn/Carnuntum	€ 33,50
2021 Purple 'Zweigelt/Blaufränkisch/Merlot'; Markowitsch estate/Göttlesbrunn/Carnuntum	
Blaufränkisch „DAC Eisenberg“ 2021; Weingut Kopfensteiner/Deutschschützen/Südburgenland	€ 34,50
2021 Blaufränkisch 'DAC Eisenberg'; Kopfensteiner estate/Deutschschützen/Southern Burgenland	

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“ 2020; Weingut Kirchknopf/Kleinhöflein/Leithaberg	€ 37,50
2021 Merlot 'Alte Rebe'; Kirchknopf estate/Kleinhöflein/Leithaberg	
Cabernet Sauvignon „Reserve“ 2020; Weingut Klein Jaqueline /Andau/Neusiedlersee	€ 44,50
2020 Cabernet Sauvignon 'Reserve'; Klein Jaqueline estate/Andau/Neusiedlersee	
Opus Eximium 2020; Weingut Gesellmann/Deutschkreuz/Mittelburgenland	€ 53,50
2020 Opus Eximium; Gesellmann estate/Deutschkreuz/Central Burgenland	Magnum 1,5l € 99,50

Süßer Ausklang (O) : *For that sweet finish (O):*

Beerenauslese 0,375l 2018; Weingut Ziniel/St. Andrä/Neusiedlersee
2019 selected berry, late harvested wine (0.375 l); Ziniel estate/St. Andrä/Neusiedlersee

€ 29,50

Gipfelschnapsl 2cl: *Spirits 2cl:*

Rock Whisky Rock Whisky	€ 6,90
Edelbrand Vogelbeer Rowanberry schnaps	€ 7,90
Edelbrand Birne, Marille, Kriecherl Pear, apricot or wild damson schnaps	€ 5,90
Rum Ron Johan Ron Johan rum	€ 5,90
Tequila Padre Azul Anejo Padre Azul Anejo tequila	€ 6,90
Enzian Schroffen, Zirbe Enzian Schroffen, arolla pine schnaps	€ 4,40
Jägermeister, Avena Jägermeister, Avena	€ 4,40
Gletschereis, Gipfelfeuer Glacier ice liqueur, fire liqueur	€ 4,40
Mohn-Punkterllikör, Honigschnaps Poppy seed liqueur, honey schnaps	€ 4,40

So kann der Tag beginnen (A, C, G, H, N): bis 10 Uhr *How to start your day (A, C, G, H, N): served to 10 am*

Kleines Frühstück: 2 Stück Gebäck, Butter, Marmelade, Aufstrich, Glas Orangensaft Light breakfast: Two rolls, butter, jam, spread, glass of orange juice	€ 8,50
Genießer Frühstück: 2 Stück Gebäck, Käse, Naturjoghurt, Müsli, frische Früchte, Butter, Marmelade, Aufstrich, weiches Ei, Glas Orangensaft Breakfast for the larger appetite: Two rolls, cheese, natural yoghurt, muesli, fresh fruits, butter, jam, spread, soft-boiled egg, glass of orange juice	€ 15,50
Schlemmer Frühstück: 2 Stück Gebäck, Schinken, Wurst, Käse, Butter, Marmelade, Aufstrich, frische Früchte, weiches Ei, Glas Orangensaft Gourmet breakfast: Two rolls, ham, sausage, cheese, butter, jam, spread, fresh fruits, soft-boiled egg, glass of orange juice	€ 17,50
3 Eier mit Speck, 2 Stück Gebäck, Butter Three eggs with bacon, two rolls, butter	€ 9,90
Weiches Ei Soft-boiled egg	€ 1,90
Rührei mit 3 Eiern, 2 Stück Gebäck, Butter Scrambled egg made with three eggs, two rolls, butter	€ 8,90

Löffelglück: *Soups and stews:*

Nudelsuppe (A, L) Noodle soup (A,L)	€ 6,50
Suppentopf mit Nudeln, Rindfleisch, Karotten, Gebäck (A, C, L) Stockpot with noodles, beef, carrots, roll (A,C, L)	€ 9,90
Kaspressknödelsuppe (A, C, G, L) Cheese dumpling soup (A, C, G, L)	€ 8,50
Leberknödelsuppe (A, C, G, L) Liver dumpling soup (A, C, G, L)	€ 8,50
Grießdukatensuppe (A, C, G, L) Semolina dumpling soup (A, C, G, L)	€ 7,90
Hausgemachte Gulaschsuppe, Gebäck (A, L) Homemade goulash soup with bread (A, L)	€ 9,90
Fruchtige Karottensuppe, Brot, Vegi (A, L) Fruity carrot soup with bread (vegetarian) (A, L)	€ 9,90
Linseneintopf, Brot, Vegi (A, L) Lentil stew with bread (vegetarian) (A, L)	€ 12,50
Linseneintopf, Sacherwürstel, Gebäck (A, L) Lentil stew with Sacher sausage and bread (A, L)	€ 16,50

Gebäck auch glutenfrei erhältlich!

Wei's Wurst is oda nit:

Know if it's sausage or not: Austrian expression for "It's clear as day"

Sacherwürstel, Senf, Kren, Brot (A, M) Sacher sausage with mustard, horseradish, and bread (A, M)	€ 7,50
Sacherwürstel, Gulaschsaft, Gebäck (A,M) Sacher sausage with goulash gravy and bread (A, M)	€ 10,50
Käsekrainer, Senf, Kren, Brot (A, G, M) Cheese-filled sausage with mustard, horseradish, and bread(A, G, M)	€ 10,90
Käsekrainer, Pommes, Ketchup (A, G, M) Cheese-filled sausage, fries, ketchup (A, G, M)	€ 15,90
Steirerkasbrot (A,G) Styrian cheese bread (A, G)	€ 8,50
Schwarzbrot, Butter, Schnittlauch, Liptauer, Erdapfelkas (A, G) Brown bread with butter, cress, Liptauer cheese spread, and potato cheese spread (A, G)	€ 8,50
Kornspitz (A) Kornspitz (A)	€ 2,00
Semmel (A) Roll (A)	€ 1,00
Beilagen Salat (O) Side salad (O)	€ 6,90

Tradition auf 'Berg aus'n Pfandl:

Traditional mountain dish served in a pan:

Kasnockerl (Vegi), Krautsalat (A, C, G, O) Cheese dumplings (vegetarian) with coleslaw (A, C, G, O)	€ 17,50
Knödel-Gemüse-Pfanne (Vegi), Krautsalat (A, C, G, O) Dumpling and vegetable pan (vegetarian) with coleslaw (A, C, G, O)	€ 17,50
Schnitzel „Wiener Art“ vom Tierwohl-Schwein, Pommes oder Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren (A, C) "Wiener-style" schnitzel from welfare-certified pork, served with chips or parsley potatoes, and lingonberries (A, C)	€ 19,90
Schnitzel „Wiener Art“ vom Landhendl, Pommes oder Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren (A, C) "Wiener-style" schnitzel made from free-range chicken, served with chips or parsley potatoes, and lingonberries (A, C)	€ 21,90

Handwerk einst und jetzt:

Craftsmanship Then and Now:

Kesselgulasch vom Salonbeef, Nockerl (A, C, G, L, O) Goulash stew made from young female cow beef, gnocchi (A, C, G, L, O)	€ 19,90
Knusprig gegrillter Schweinerücken vom Tierwohl-Schwein Kümmelsaferl, Erdapfel, Sauerrahmsauce (G) Crispy grilled pork loin from welfare-certified pork with caraway gravy, potatoes, and sour cream sauce (G)	€ 21,90
Dachstein Curry, Reis mit Landhendl (F, L, N) Dachstein curry with rice and free-range chicken (F, L, N)	€ 19,90
Dachstein Curry, Reis mit Gemüse (F, L, N) Dachstein curry with rice and vegetables (F, L, N)	€ 17,90
Steirischer Salat, Speck, Ei, Apfel, Kernöl (C, O) Styrian salad with bacon, egg, apple, and pumpkin seed oil (C, O)	€ 16,90
Spaghetti Bolognese, steirischer Parmesan (A, C, G) Spaghetti Bolognese with Styrian Parmesan (A, C, G)	€ 15,90
Haus-Pommes French fries à la maison	€ 7,50

Für unsere Gletscherflöhe: *For the little ones:*

Würstel, Haus-Pommes Sausage with homemade chips	€ 7,90
Spaghetti Bolognese (A,C) Spaghetti Bolognese (A, C)	€ 7,90
Schnitzel, „Wiener Art“ vom Tierwohl-Schwein, Haus-Pommes (A, C) Small breaded pork cutlet "Viennese style" from welfare-certified pork, French fries à la maison (A, C, G)	€ 9,50
Haus-Pommes French fries à la maison	€ 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):*

Hausgemachter Kaiserschmarren, Rosinen, Apfelmus, Heidelbeeren Homemade Kaiserschmarren with apple sauce and blueberries	€ 14,50
Topfenknödel (2 Stück) Zucker-Zimt Brösel, Vanilleeis, Heidelbeeren Two sweet curd dumplings, Sugar/cinnamon crumb, vanilla ice cream, blueberries	€ 8,50
Apfelstrudel oder Topfenstrudel Apple strudel or curd cheese strudel	€ 7,20
Apfelstrudel oder Topfenstrudel mit Schlagobers Apple strudel or curd cheese strudel with whipped cream	€ 7,70
Apfelstrudel oder Topfenstrudel mit Vanillesauce Apple strudel or curd cheese strudel with vanilla sauce	€ 8,20
Schokokuchen (H) Chocolate cake (H)	€ 6,70
Germknödel, Butter, Mohn Yeast dumpling with butter and poppy seeds	€ 8,20
Germknödel, Vanillesauce, Mohn Yeast dumpling with vanilla sauce and poppy seeds	€ 9,20

Alle Preise exkl. Tip | All prices exkl. tip

Über Allergene informiert Sie unser geschultes Personal. | Our trained staff will inform you about allergens.

Allergene Auslöser | Key to potential allergens

A Glutenhaltiges Getreide | Cereals containing gluten
B Krebstiere | Crustaceans
C Eier | Eggs
D Fisch | Fish
E Erdnüsse | Peanuts
F Soja | Soy
G Milch und Milcherzeugnisse/Laktose | Milk/lactose

H Nüsse | Nuts
L Sellerie | Celery
M Senf | Mustard
N Sesamsamen | Sesame seed
O Schwefeldioxid/Sulfite | Sulphur dioxide/sulphites
P Lupinen | Lupins
R Weichtiere | Molluscs