



Speisenkarte 2020

menu

Unsere Küchenzeiten sind täglich:

von 11.30h bis 15.00h & 18.00h bis 20.30h

Speisenangebot zwischen 15:00h & 18:00h

aus dem Suppentopf / Soups

Unsere Rindsuppe wird immer mit frischem Rindfleisch, Wurzelwerk und Kräutern zugesetzt,
als Einlage haben wir für sie zur Auswahl:

Kräftige Rindssuppe mit Einlage nach Wahl

clear beef soup with:

Frittaten (A,C,G,L), Grießnockerl (A,C,L), € 3.90
pan cake stripes or semolina dumplings

Leberknödel (A,C,L), Kaspressknödel (A,C,G,L) € 4.20
liver dumplings or bread cheese dumplings

Pikante Gulaschsuppe in der Löwenkopftasse, Semmel (A,L) € 5.90
Goulash-soup with bun



was Gsund´s

Salate / salads

„Steirischer Backhendlsalat“ (A,C,F,M)	€ 12.90
Marinierte Blattsalate, gebackene Hühnerfiletspitzen, steirisches Kürbiskernöl lettuce „Styria-style“, with fried chicken stripes, pumpkin seed oil	
Salat „Malta“ (D,E,G, M)	€ 12.50
Marinierte Blattsalate mit gratiniertem Ziegenkäse lettuce with gratinated goat cheese	
Kleiner grüner Salat (M)	€ 4.10
Small green salad	
Großer grüner Salat (M)	€ 5.10
Large green salad	
Kleiner gemischter Salat (M)	€ 4.50
Small mixed salad	
Großer gemischter Salat (M)	€ 5.90
Large mixed salad	



aus der Wirtshauskuchl / austrian specialities

Wiener Schnitzel vom Schwein, Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren (A,C,G)	€ 12.50
Wiener Schnitzel from pork with parsley potatoes and cranberry jam	
„Berghotel Pfandl“ (A,C, G, L)	€ 15.90
Gegrillte Schweinefiletmedaillons, Champignonrahmsauce & Spätzle	
Filet of pork, mushroomsauce, spätzle	
„Grillteller Hochalm“ (G)	€ 17.90
Schweinefiletmedaillon, Pute, Entrecote, Speck, Frankfurter, farm frites, Gemüse, Kräuterbutter	
Mixed Grill “Berghotel-style”	
Entrecote, filet of pork and turkey, vegetables, french fries and herbs butter	
Nock-Selchwürtl, Sauerkraut, Bratkartoffel (M)	€ 9.50
Boiled sausage with sourcroud and roasted potatoes	
Berghotel Burger (A,C,G,M,N)	€ 10.50
Burger-Bun, Rucola, Rindfleisch-Patty, Emmentaler, Tomate, Gurke, Zwiebel, Mayonnaise, BBQ Sauce, Rustikale Pommes	
Burger Kölnbrein Style	
„Maltataler Bauerngröstl“, Spiegelei (C,G)	€ 10.90
Farmer´s pan “malta-style” roasted slices of meat, roasted potatoes, fried egg	
Filet vom Zander, Cremepolenta, Gemüse (A,D,G,L)	€ 16.50
Filet from pikeperch, cream-polenta, vegetables	

Nähere Informationen zu den Allergenen Inhaltsstoffen
finden Sie am Ende der Karte.



traditionell & vegetarisch / vegetarian

Kärntner Kasnudel, braune Butter, grüner Salat (A,C,G,M) € 11.90
stuffed pastry dumplings with curd cheese, herbs and lettuce

Vorarlberger Käsespätzle, Röstzwiebel, grüner Salat (A,C,G,M) € 11.90
traditional Austrian "Spätzle" with cheese, roasted onions and lettuce

pasta / pasta

Spaghetti, Tomatensauce, Parmesan € 8.90
spaghetti with tomato sauce

Spaghetti, Bolognese, Parmesan € 9.50
spaghetti bolognese

für den kleinen Hunger / for a snack

Sacher Würstl, Senf, Kren, Semmel (A,M) € 6.90
Sausages "Sacher-style" with mustard, horseradish

Berghotel Haustoast, Salatgarnitur (A,C,G,M) € 6.90
Toast „Berghotel style“ with salad,

Portion Pommes frites € 4.10
french fries



Was Süßes / something sweet

Apfel- oder Topfenstrudel, Vanillesauce & Schlagobers (A,C,G) € 5.80
apple or quark strudel with vanilla sauce, whipped cream

Kaiserschmarrn, Zwetschkenröster (A,C,G) (ca. 25 Minuten Wartezeit) € 10.90
Kaiserschmarrn" plum jam

Wachauer Marillenpalatschinke (A,C,G) € 5.50
pancake filled with apricot jam

Nockberge Bauernhof-Eis / Ice cream

1 Kugel Bauernhof-Eis (A, C, E, F, G, H) € 1.30
Apfelkuchen, Butterkeks, Kürbiskernöl, Sauerrahm-Honig, Erdbeere, Schoko, Vanille
Apple pie, rich tea bisquit, strawberry, pumpkin seed oil, sour-cream-honey, chocolate-nut, tiramisu, vanilla

Portion Himbeer- oder Schokosauce / rasberry or chocolate.sauce € 0.20

Portion Schlagobers / portion cream € 0.40

1 Kugel Bauerhof-Sorbet € 1.50
Mango, Orange, Zitronen
Mango, orange, lime

Berghotel Eisbecher mit Früchten (A,C,G,E,F,H,M,L) € 7,90
Berghotel icecup

Gerührter Eiscafe (A,C,G,E,F,H,M,L) € 6.90
Iced coffee

Nähere Informationen zu den Allergenen Inhaltsstoffen
finden Sie am Ende der Karte.

Alkoholfreie Getränke / soft drinks

Vöslauer Mineralwasser	0,33l	€ 2.40
Prickelnd oder still	0,75l	€ 4.80
Mineral water fizzy or still		
Cola, Kräuter, Zitronenlimo	0,25l	€ 2.70
	0,5l	€ 4.80
Libella Orangenlimo	0,33l	€ 3.10
Mezzo Mix	0,33	€ 3.10
Coca Cola light	0,33l	€ 3.10
Rauch Eistee Pfirsich / Zitrone	0,33l	€ 3.10
Eistea peach or lemon		
BIO Preiselbeer / Holundersoda	0,25l	€ 2.20
Granberry / Eldersyrup & soda	0,5l	€ 3.20
Schweppes	0,2l	€ 3.40
Bitter Lemon / Tonic / Wild Berry		
Rauch Säfte / juice	0,2l	€ 3.20
Marille, Johannisbeere, Mango, Birne, Orange		
apricot, black current, plum, pear, orange		
Rauch Fruchtsaft gespritzt	0,25l	€ 3.40
Rauch Fruchtsaft gespritzt	0,5l	€ 4.00
Fruitjuice & soda		
Apfelsaft	0,25l	€ 2.90
Apple juce	0,5l	€ 4.70
Apfelsaft gespritzt	0,25l	€ 2.60
applejuice & soda	0,5l	€ 3.90
Apfelsaft Naturtrüb	0,25l	€ 3.20

Alkoholfreie Getränke / soft drinks

Red Bull Dose	0,25l	€ 4.60
Red Bull Organic Cola	0,25l	€ 4.20

Kaffee / coffee

Espresso		€ 2.20
Doppelter Espresso / Großer Brauner		€ 3.70
Verlängerter Americano		€ 2.90
Cappuccino & Melange (G)		€ 3.20
Latte Machiatto (G)		€ 3.60

Teespezialitäten von Sonnentor

Kanne Tee / pot of Tea Earl Grey, Englisch Breakfast, China Grüntee, Pfefferminze Waldbeere, Kamille, Taufrisch Kräuter; Ingwergenuss Earl Grey, Englisch Breakfast, berry, camomile, peppermint, herbs, green tea, ingwer,		€ 3.20
Jagatee		€ 4.60
Heiße Schokolade (F,G) Hot chocolate		€ 3.90
Aufpreis Rum		€ 1.10
Schnaps		€ 1.10

Biere vom Fass/ draft beer

Stiegl vom Fass (A)	0,2l	€ 2.90
Stiegl vom Fass (A)	0,3l	€ 3.20
Stiegl draft beer	0,5l	€ 4.10
Stiegl Radler(A)	0,2l	€ 2.90
Stiegl Radler (A)	0,3l	€ 3.20
Stiegl shandy	0,5l	€ 4.10
Weizenbier vom Fass (A)	0,3l	€ 3.80
Weizenbeer blond	0,5l	€ 4.60

Alkoholfreie Biere / Non alcoholic beer

Weizenbier Alkoholfrei (A)	0,5l	€ 4.60
Weizenbeer non alcoholic		
Stiegl Alkoholfrei (A)	0,33l	€ 3.20
Non alcoholic beer		

G`spritze

Weiß / Rot Gespritzt (o)	0,25l	€ 3.20
White or redwine & soda		
Spritzer Aperol (o)	0,25l	€ 4.80
mit Prosecco		
Lillet Spritzer (o)	0,25l	€ 4.80
Lillet blanc, Lillet rose		

Wein & prosecco / wine & prosecco

Weiss / white

Grüner Veltliner Hauswein (o)	1/8l	€ 2.80
2018 Grüner Veltliner DAC (o) Weingut Seher, Niederösterreich	1/8l	€ 3.70
2017 Welschriesling Klassik (o) Weingut Polz, Ratsch, Südsteiermark	1/8l	€ 3.70

Rot / red

Zweigelt Hauswein (o)	1/8l	€ 3.00
2016 Zweigelt (o) Weingut Semmler, NÖ	1/8l	€ 3.70
2017 Cuvee Klassik (o) Weingut Krug, Gumpoldskirchen, Thermenregion NÖ	1/8l	€ 3.70

Süßwein/sweet wine

Passa tutti Cuvee (halbsüß)	1/8l	€ 3.70
Heideboden Spätlese (süß)	1/8l	€ 4.00

Sekt / Prosecco

Prosecco / Prosecco rose (o)	0,1l	€ 3.80
Schlumberger Sparkling brut (o)	0,2l	€ 12.00

Eine Auswahl an Prädikatsweinen finden Sie in unserer Weinkarte!

Wermut / vermouth

Martini bianco / rosso	5cl	€ 4.00
Martini dóro	5cl	€ 4.00

Schnäpse / schnapps

Freihof Obstler	2cl	€ 2.40
Freihof Marille	2cl	€ 2,60
Freihof Williams	2cl	€ 2.60
Zirbenschnaps	2cl	€ 2.60

Kärntner Brände von Pfau

Mostbirne	2cl	€ 4.90
Apfel	2cl	€ 4.90
Marillen	2cl	€ 5.20

Brände von Hämmerle / destilates

Obstler Reserve	2cl	€ 4.90
Williams	2cl	€ 4.90
Vogelbeere	2cl	€ 6.50
Holunder	2cl	€ 7.50

Grappa

Grappa Julia Superior	2cl	€ 3.20
Grappa Nonino 41	2cl	€ 3.80

Bitters

Gurktaler Alpenkräuter	2cl	€ 2.50
Fernet branca	2cl	€ 2.80
Averna	2cl	€ 2.80

Whiskey, cognac / whiskey, brandy

Jack Daniels	2cl	€ 3.80
Jim Beam	2cl	€ 3.50
Four Roses	2cl	€ 3.50
Glenfiddich	2cl	€ 4.50
Remy Martin	2cl	€ 3.80

Spirituosen / spirits

Vodka	2cl	€ 3.00
Gin	2cl	€ 3.00
Bacardi	2cl	€ 3.00
Tequila	2cl	€ 3,00

Liköre / liqueur

Amaretto di Saronno (H)	2cl	€ 2.50
Kaluha	2cl	€ 2.50
Baileys (G)	2cl	€ 2.80
Grand Manier	2cl	€ 2.80
Cointreau	2cl	€ 2.80

Allergene Stoffe und Ihre Kennzeichnung

- A** für glutenhaltiges Getreide
[for glow-containing grain](#)
- B** für Krebstiere- und -erzeugnisse
[for crustaceans and cancer products](#)
- C** für Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
[for eggs and from it won products](#)
- D** für Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
[for fish and fish products \(except fish gelatin\)](#)
- E** für Erdnüsse und –Erzeugnisse
[for peanuts and earth products](#)
- F** für Soja (-bohnen) und –Erzeugnisse
[for soy \(beans\) and products](#)
- G** für Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
[for milk and milk products \(including lactose\)](#)
- H** für Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
[for bowl fruits \(nuts\) and from it won products](#)
- L** für Sellerie und –Erzeugnisse
[for celery and celary-products](#)
- M** für Senf und Senferzeugnisse
[for mustard and mustard products](#)
- N** für Sesam-Samen und –Erzeugnisse
[for sesame seed and sesame products](#)
- O** für Schwefeldioxid und –Erzeugnisse
[for sulphur dioxide and Sc products](#)
- P** für Lupinen und daraus hergestellte Produkte
[or lupins and from it made products](#)
- R** für Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse
[for molluscs like snails, mussels, Cuttlefishes and from it made products](#)

