



# 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

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



## aus der Wirtshauskuchl / austrian specialities

<b>Wiener Schnitzel vom Schwein, Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren</b> ( A,C,G )	<b>€ 12.50</b>
Wiener Schnitzel from pork with parsley potatoes and cranberry jam	
<b>„Berghotel Pfandl“</b> ( A,C, G, L )	<b>€ 15.90</b>
Gegrillte Schweinefiletmedaillons, Champignonrahmsauce & Spätzle	
Filet of pork, mushroomsauce, spätzle	
<b>„Grillteller Hochalm“</b> ( G )	<b>€ 17.90</b>
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	
<b>Nock-Selchwürtl, Sauerkraut, Bratkartoffel</b> ( M )	<b>€ 9.50</b>
Boiled sausage with sourcroud and roasted potatoes	
<b>Berghotel Burger</b> ( A,C,G,M,N )	<b>€ 10.50</b>
Burger-Bun, Rucola, Rindfleisch-Patty, Emmentaler, Tomate, Gurke, Zwiebel, Mayonnaise, BBQ Sauce, Rustikale Pommes	
Burger Kölnbrein Style	
<b>„Maltataler Bauerngröstl“, Spiegelei</b> ( C,G )	<b>€ 10.90</b>
Farmer´s pan “malta-style” roasted slices of meat, roasted potatoes, fried egg	
<b>Filet vom Zander, Cremepolenta, Gemüse</b> ( A,D,G,L )	<b>€ 16.50</b>
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`spritzte**

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](#)

