



Qualität aus Leidenschaft

Küchenchef Stefan Reichel und sein Team begeistern mit einer feinen österreichischen Küche, veredelt durch internationale Einflüsse.

Höchste Qualität, Frische und die Verwendung regionaler Produkte stehen dabei stets im Mittelpunkt. Für unser Engagement in der Verarbeitung heimischer Rohstoffe und die frische Zubereitung wurden wir mit dem **AMA-Gastrosiegel** ausgezeichnet.

Hier eine Aufstellung einiger unserer **regionalen Partner & Lieferanten**:

Rind

Fleischerei Ablinger – Oberndorf, „Hintergottschallgut“ Familie Schneider

Kalb

Fleischerei Ablinger – Oberndorf, „Hintergottschallgut“ Familie Schneider

Schwein

Lungau Speis

Milch

„Hintergottschallgut“ Familie Schneider – Radstadt

Milchprodukte

Salzburg Milch oder vom eigenen Bauernhof

Bio-Freiland-Eier

„Bleiwanghof“, Familie Scharfetter – Radstadt

Bio-Erdäpfel

„Davidhof“, Familie Gruber – Mauterndorf, „Demelhof“, Familie Doppler – Lessach

Salat, Tomaten, Kraut, Zwiebel und Äpfel

aus heimischer Landwirtschaft

Hirsch- und Gamswürstel

aus heimischer Jagd, Danklmaier GmbH – Schladming

Geflügel

Danklmaier GmbH – Schladming · Wech Geflügel – St. Andrä im Lavanttal

Honig

Bernhard Kaml – St. Andrä im Lungau



A la Carte

Vorspeisen

Beef Tatar

eingelegte Zwiebeln • Selleriestroh • Senfkaviar • getrocknetes Eigelb

24

Carpaccio vom Rinderfilet

Sauce Cipriani • Parmesan

26

Rote Rübe mit Schafskäse

Feige • alter Balsamico • karamellierte Walnüsse

18

Ziegenkäse flambiert

Spinatsalat • Mango Chutney

18

Sellerieparfait

eingelegter Amarettokürbis • schwarze Nuss

16

Salate

Beilagensalat

kleiner gemischter Salat

8

Caesar Salad

Avocado • Kichererbsen • Croûtons • Parmesan 

16

gebratene Hühnerstreifen • Croûtons • Parmesan

24

Gemischte Salatschüssel

knusprig panierte Hühnerstreifen

24

gebratene Garnelen (3 Stück)

26

Rinderfiletstreifen

28

Spinat Bowl

Spinatsalat • Feta • Kichererbsen • Quinoa • Kürbis • Granatapfel • Honig-Senf Dressing

16



vegan



vegetarisch

alle Preise in Euro, inkl. MwSt.

Suppen

Hausgemachte pikante Gulaschsuppe

Gebäck

10

Kräftige Consommé vom hauseigenen Ochsen

oder **klare Gemüseessenz** 

Frittaten, Kaspessknödel oder Grießknödel

8

Cremesuppe des Tages

9

Snacks

Schinken-Käsetoast

kleine Salatgarnitur • Cocktailsauce

12

Pinsa

Schinken • Kraut • Sauerrahm

12

Pinsa vegetarisch

Tomate • Mozzarella • Pesto

12

Chicken Wrap

Huhn gebraten • Salat • Avocado • Tomate

14

Veggie Wrap

Grillgemüse • Hummus • Salat • Avocado • Tomate

12

Frankfurter Würstl

Gebäck • Senf • Kren (1 Paar)

9

Pommes Frites

Ketchup oder Mayonnaise

7

Trüffel Pommes

Mayonnaise

12



vegan

 vegetarisch

alle Preise in Euro, inkl. MwSt.

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilienerdäpfel oder Pommes • Preiselbeeren
32

Burger vom Pinzgauer Rind

Speckmarmelade • glacierte Zwiebeln • Pommes
25

Club Sandwich

Hühnerbrust • Salat • Avocado • Speck • Tomate • Spiegelei • Pommes • Cocktailsauce
27

Spaghetti Bolognese

Parmesan
15

Rinderfilet

Kartoffelrolle • Ofengemüse • Jus
als Alternative im Rahmen der Gourmet Halbpension – Aufpreis EUR 35 pro Person
62

Knackiger Gemüsewok

gebratene Hühnerbruststreifen • Basmatireis • Gemüse
27

gebratene Salzwassergarnelen • Basmatireis • Gemüse
29

Vegetarische Hauptspeisen

Spaghetti Pomodoro

Parmesan
15

Rote Rüben Ravioli

Wasabi • Krenschäum
18

Geröstete Knödel mit Ei

16

Pongauer Kasnockn

Röstzwiebeln • Schnittlauch
18

Knackiger Gemüsewok

Basmatireis • Gemüse 
22

gebratener Tofu • Basmatireis • Gemüse 
25



vegan



vegetarisch

alle Preise in Euro, inkl. MwSt.

Süßes aus unserer Patisserie

Kaiserschmarrn

Rosinen • Apfelmus oder Zwetschgenröster • (20 min. Wartezeit)

19

Apfel- oder Topfenstrudel

Sahne

8

Apfel- oder Topfenstrudel

Vanillesauce

9

Kuchen und Torten

laut Tagesangebot

7

Sorbet

Himbeere, Mango oder Maracuja

4,5

Sorbetto

Zitronensorbet • Prosecco

9

Affogato

Espresso • Vanilleeis

7



vegan



vegetarisch

alle Preise in Euro, inkl. MwSt.

Kindermenü

Suppen

Skihaserl

Nudelsuppe

6

Weltmeister

Frittatensuppe

6

Hauptgerichte

Bobby Schnitzel

Wiener Schnitzel vom Huhn • Pommes

14



Gipfelheld Pasta

Spaghetti mit Tomatensauce oder Sauce Bolognese

11

Bergsonne Pizza v

Margherita

10

Gipfelgold

Pommes • Ketchup • Mayonnaise

7

Pistenflitzer

Frankfurter • Pommes

9

Alpenpiraten Teller

Fischstäbchen • Petersilienkartoffeln • Gemüse

9

Desserts

Eisbär

Palatschinke mit einer Kugel Eiscreme oder Marmelade oder Nutella

6

Mini Kaiserschmarrn

Apfelmus oder Zwetschgenröster • (20 min. Wartezeit)

12



vegan



vegetarisch

alle Preise in Euro, inkl. MwSt.

Erfrischungsgetränke

Fanta, Cola, Sprite, Almdudler	0,25 l	3,60
Cola light oder Cola Zero	0,33 l	4,60
Eistee Pfirsich	0,33 l	4,60
Orangensaft	0,25 l	3,80
Apfelsaft	0,25 l	3,60
Apfel- oder Orangensaft gespritzt	0,25 l	3,20
Apfel- oder Orangensaft gespritzt	0,50 l	5,60
Rauch Fruchtsäfte	0,25 l	4,40
Mango, Johannisbeere, Erdbeere, Marille		
Vöslauer still, prickelnd	0,33 l	3,80
Vöslauer still, prickelnd	0,75 l	6,80
Grunderwasser in der Kristallkaraffe	1,00 l	2,00
Schwasser	0,25 l	2,60
Schwasser	0,50 l	4,50

Schaumwein

Glas Prosecco	0,1 l	6,50
Crémant	0,1 l	8,00

Bier

Stiegl Pfiff vom Fass	0,2 l	3,70
Stiegl Goldbräu vom Fass	0,3 l	5,20
Stiegl Goldbräu vom Fass	0,5 l	6,50
Stiegl Radler	0,3 l	5,20
Stiegl Radler	0,5 l	6,50
Franziskaner Hefeweizen	0,3 l	5,40
Franziskaner Hefeweizen (alkoholfrei)	0,3 l	5,20
Franziskaner Hefeweizen (alkoholfrei)	0,5 l	6,40
Stiegl (alkoholfrei)	0,3 l	5,20
Stiegl (alkoholfrei)	0,5 l	6,40

Heiße Getränke

Verlängerter		4,30
Cappuccino*		5,00
Latte Macchiato*		5,50
Doppelter Espresso		5,20
Flat White		5,50
Espresso		3,60
Milch aus eigener Landwirtschaft	0,25 l	2,00
Heiße Schokolade mit Sahne		6,50
Heiße Schokolade mit Sahne und Rum		7,50
Heiße Zitrone		3,20
Ronnefeldt Tee (diverse Sorten)		6,50
NEU: Matcha Latte*		7,00



vegan

V vegetarisch

alle Preise in Euro, inkl. MwSt.

*auf Wunsch servieren wir Ihr Heißgetränk statt Kuhmilch auch mit Hafermilch