Löffel-Glück *Spoonfuls of happiness*

Nudelsuppe (A,C,L) Clear soup with noodles (A,C,L)	€ 6,90
Frittatensuppe (A,C,G,L) Clear soup with sliced savoury pancakes (A,C,G,L)	€ 7,90
Kaspressknödelsuppe (A,C,G,L) Clear soup with a pan-fried cheese dumpling (A,C,G,L)	€ 9,10
Omi's Suppentopf, Nudeln, Gemüse, Rindfleisch, Brot (A,L) Grandma's hearty soup with noodles, vegetables, beef and bread (A,L)	€ 10,50
Knoblauchcremesuppe, Brotwürfel (A,G,L) Cream of garlic soup with croutons (A,G,L)	€ 8,90
Linseneintopf, Brot (vegan) (A,L) Lentil stew with bread (vegan) (A,L)	€ 12,90
Linseneintopf, Sacherwürstel, Gebäck (A,L) Lentil stew with Sacher sausages and a bread roll (A,L)	€ 17,50
Kornspitz (A,E,F,G,L,N) Kornspitz multigrain roll (A,E,F,G,L,N)	€ 2,50
Semmel (A,C,F) White bread roll (A,C,F)	€ 1,50
Gebäck auch glutenfrei erhältlich (N) Gluten-free bread rolls also available (N)	

Weil's Wurst is: Für den kleinen Hunger *A little something to keep you going*

Sacher Würstel, Senf, Kren, Brot (A,M) Sacher sausages with mustard, horseradish and bread (A,M)	€ 9,10
Käsekrainer, Senf, Kren, Brot (A,G,M) Cheese-filled smoked sausage with mustard, horseradish and bread (A,G,M)	€ 12,10
Käsekrainer, Pommes, Ketchup (G,M) Cheese-filled smoked sausage with chips and ketchup (G,M)	€ 17,10
Bernerwürstel, Pommes (G,M) Bacon-wrapped, cheese-filled sausages with chips (G,M)	€ 17,10

Fleischlos glücklich: vegetarisch *Happily meat-free: vegetarian dishes*

Gemischter Salat (M,O) Mixed salad (M,O) € 6,90	
Bunter Salatteller, gebackener Käse, Preiselbeeren, Nüsse (A,C,G,H,M,O) Mixed salad with breaded fried cheese, lingonberries and nuts (A,C,G,H,M,O)	€ 18,90
Knödel-Gemüse-Gröstl, Spiegelei, Salat (A,C,G,O) Pan-fried dumplings and vegetables with a fried egg and salad (A,C,G,O)	€ 19,90
Sellerieschnitzel, Erdäpfelsalat, Kürbis-Majo, Preiselbeeren (A,C,L,O) Breaded celeriac schnitzel with potato salad, pumpkin mayonnaise and lingonberries (A,C,L,O)	€ 19,50
Gemüse-Curry, saisonales Gemüse, Reis Vegetable curry with seasonal vegetables and rice	€ 18,90

Handwerk hat Tradition *Traditional cooking at its best*

Schnitzel „Wiener Art", Tierwohl Schwein, wahlweise mit Pommes, Petersilienerdäpfel oder Reis, Preiselbeeren (A,C) Viennese-style breaded pork schnitzel (high-welfare pork), served with your choice of chips, parsley potatoes or rice, and lingonberries (A,C)	€ 22,90
Gegrillter Schweinerücken, Tierwohl Schwein, Ofenerdapfel, Gemüse, Sauerrahm (G) Grilled pork loin (high-welfare pork) with a baked potato, vegetables and soured cream (G)	€ 26,50
Backhendl von der Oberkeule, Kartoffel-Vogerl-Salat, Kernöl (A,C,M,O) Crispy fried chicken thigh with potato and lamb's lettuce salad, dressed with pumpkin seed oil (A,C,M,O)	€ 19,90
Tafelspitz vom Almox 2.0, Rollgerstelrisotto, Wurzelgemüse, Kren, Apfel-Chutney (A,G,L,O) Boiled Almox beef with pearl barley risotto, root vegetables, horseradish and apple chutney (A,G,L,O)	€ 25,50
Kesselgulasch vom Almox, Nockerl (A,C,G,O) Hearty Almox beef goulash with small Austrian dumplings (A,C,G,O)	€ 23,50
Spaghetti Bolognese, steirischer Parmesan (A,G) Spaghetti Bolognese with Styrian Parmesan-style cheese (A,G)	€ 17,50

Für unsere Gletscherflöhe *For our little glacier explorers*

Grillwürstel, Pommes, Ketchup Grilled sausage with chips and ketchup	€ 8,20
Bernerwürstel, Pommes, Ketchup (G) Bacon-wrapped, cheese-filled sausages with chips and ketchup (G)	€ 9,20
Schnitzel „Wiener Art“ vom Tierwohl Schwein, Haus-Pommes, Ketchup (A,C) Viennese-style breaded pork schnitzel (high-welfare pork) with house chips and ketchup (A,C)	€ 10,20
Spaghetti Bolognese, steirischer Parmesan (A,G) Spaghetti Bolognese with Styrian Parmesan-style cheese (A,G)	€ 8,20
Haus-Pommes, Ketchup House chips with ketchup	€ 7,90

Wos siaß geht immer (A,C,G,H) *There‘s always room for something sweet (A,C,G,H)*

Apfelstrudel Apple strudel	€ 8,10
Topfen-Himbeer-Strudel Quark and raspberry strudel	€ 8,10
Schoko-Kuchen Chocolate cake	€ 7,10
Portion Schlagobers Portion of whipped cream	€ 1,00
Portion Vanillesauce Portion of vanilla custard	€ 1,60
Germknödel, Butter, Mohn Steamed yeast dumpling with melted butter and poppy seeds	€ 8,90
Germknödel, Vanillesauce, Mohn Steamed yeast dumpling with vanilla custard and poppy seeds	€ 9,90
Topfenknödel, Zucker-Zimt-Brösel, Heidelbeer-Ragout, Eis Quark dumplings with cinnamon-sugar breadcrumbs, blueberry compote and ice cream	€ 12,50
Hausgemachter Kaiserschmarren (Wartezeit ca. 20 min.), Apfelmus Homemade Kaiserschmarrn (fluffy shredded Austrian pancake) with apple purée (approx. 20-minute wait)	€ 14,90

So kann der Tag beginnen (A,C,D,F,G,H,N,P), bis 10.30 Uhr
The perfect start to your day (A,C,D,F,G,H,N,P), served until 10.30 am

Kleines Frühstück Light breakfast **2 Stück Gebäck, Brot, Butter, Marmelade, Aufstrich, frische Früchte, Glas Orangensaft** Two bread rolls, bread, butter, jam, spread, fresh fruit and a glass of orange juice	€ 11,90
Schlemmer Frühstück Full breakfast **2 Stück Gebäck, Brot, Schinken, Wurst, Käse, Butter, Marmelade, Aufstrich, frische Früchte, Müsli, Joghurt, weiches Ei, Glas Orangensaft** Two bread rolls, bread, ham, cold cuts, cheese, butter, jam, spread, fresh fruit, muesli, yoghurt, a soft-boiled egg and a glass of orange juice	€ 20,90
Portion Räucherlachs, Kren (D,O) Portion of smoked salmon with horseradish (D,O)	€ 6,90
3 Eier mit Speck, 2 Stück Gebäck, Butter Three eggs with bacon, two bread rolls and butter	€ 11,90
Weiches Ei Soft-boiled egg	€ 2,50
Rühren von 3 Eiern, 2 Stück Gebäck, Butter Scrambled eggs (three eggs) with two bread rolls and butter	€ 10,90
Rundum-Sorglos-Frühstück All-inclusive breakfast **Hier bekommst du alles, inkl. Heißgetränke, Ei nach Wahl, Räucherlachs, Prosecco** Enjoy the full breakfast selection, including hot drinks, eggs cooked to your liking, smoked salmon and Prosecco	€ 34,90

Erfrischende Drinks und Aperitifs (0) *Refreshing drinks and aperitifs (0)*

„Steirischer Lilly Rose“, Rose Frizzante, Beeren, Zitrone, Eis “Styrian Lilly Rose”, rosé frizzante with berries, lemon and ice	0,25 l	€ 9,90
Gipfelstürmer (4 cl Campari, 4 cl Wermut, 2 cl Gin, Orangensaft) “Summit Conqueror” cocktail (4 cl Campari, 4 cl vermouth, 2 cl gin and orange juice)	0,3 l	€ 15,90
Aperol Spritzer mit Wein Aperol spritz with wine	0,3 l	€ 8,90
Prosecco Aperol Aperol spritz with Prosecco	0,3 l	€ 9,90
Hugo-Secco Hugo cocktail with sparkling wine	0,3 l	€ 9,90
Muskateller Edelspritzer Premium Muskateller wine spritzer	0,3 l	€ 8,90
Gin Tonic (4 cl) oder Wermut Tonic (4 cl) Gin and tonic (4 cl gin) or vermouth and tonic (4 cl vermouth)	0,3 l	€ 9,90
Wodka Lemon (4 cl) Vodka and bitter lemon (4 cl vodka)	0,3 l	€ 9,90
Glas Prosecco Glass of Prosecco	0,125 l	€ 6,60
Campari Soda Campari and soda	0,3 l	€ 7,90
Campari Orange Campari and orange juice	0,3 l	€ 8,90
Verjus Tonic (alkoholfrei) Verjuice and tonic (alcohol-free)	0,3 l	€ 7,90

Durstlöscher *Thirst quenchers*

Schiwasser Skiwasser (raspberry and lemon cordial with water)	0,25 l	€ 3,80	0,4 l	€ 5,40
Schi-Soda Skiwasser with soda water	0,25	€ 3,90	0,4 l	€ 5,50
Holundersaft Elderflower cordial with still water	0,25 l	€ 3,80	0,4 l	€ 5,40
Holunder-Soda Elderflower cordial with soda water	0,25 l	€ 3,90	0,4 l	€ 5,50
Mineralwasser prickelnd oder still Sparkling or still mineral water			0,3 l bottle	€ 3,80
Mineralwasser prickelnd Sparkling mineral water			0,75 l	€ 6,70
Soda Soda water	0,25 l	€ 3,10	0,4 l	€ 4,90
Soda Zitrone Soda water with lemon	0,25 l	€ 3,30	0,4 l	€ 5,10
Bergquellwasser Mountain spring water	0,25 l	€ 1,90	0,4 l	€ 2,60
Cola, Fanta, Almdudler, Eistee, Sprite Cola, Fanta, Almdudler (herbal lemonade), iced tea or Sprite	0,25 l	€ 4,10	0,4 l	€ 6,50
Coca-Cola Zero Coca-Cola Zero			0,3 l bottle	€ 4,60
Apfelsaft (naturtrüb) oder Orangensaft Cloudy apple juice or orange juice	0,25 l	€ 4,10	0,4 l	€ 6,60
G‘spritzt mit Soda Juice mixed with soda water	0,25 l	€ 3,90	0,4 l	€ 6,20
Mit Bergquellwasser Juice mixed with mountain spring water	0,25 l	€ 3,80	0,4 l	€ 6,10
Rauch Fruchtsäfte Marille, Johannisbeere, Mango Rauch fruit juices: apricot, blackcurrant or mango	0,25 l	€ 4,10		
G‘spritzt mit Soda Fruit juice mixed with soda water			0,4 l	€ 6,50
Mit Bergquellwasser Fruit juice mixed with mountain spring water			0,4 l	€ 6,40
Kinley – Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale Kinley – bitter lemon, tonic water or ginger ale			0,25 l bottle	€ 5,20
Red Bull Red Bull			0,25 l bottle	€ 5,20

Unser „Insa“ Bier (A) *Our local beer selection (A)*

Schladminger Märzen-Bier vom Fass Schladminger Märzen lager on draught	0,3 l	€ 5,40	0,5 l	€	6,70
Schladminger Bio Zwickl Schladminger organic unfiltered lager			0,5 l bottle	€	6,70
Gösser Naturradler vom Fass Gösser natural shandy on draught	0,3 l	€ 5,40	0,5 l	€	6,70
Ennstaler Schneeweiße vom Fass Ennstaler Schneeweiße wheat beer on draught	0,3 l	€ 5,70	0,5 l	€	6,90
Gösser Naturgold alkoholfrei Gösser Naturgold alcohol-free beer			0,5 l bottle	€	6,70
Edelweiß Hefe-Weizen alkoholfrei Edelweiß alcohol-free wheat beer			0,5 l bottle	€	6,90

Heiße Getränke (G) *Hot drinks (G)*

Espresso Espresso	€	3,90
Doppelter Espresso Double espresso	€	4,90
Verlängerter Americano	€	4,40
Häferlkaffee (Milchkaffee) Large milky coffee	€	5,10
Cappuccino mit Milchschaum Cappuccino with milk froth	€	4,80
Milch Kakao mit Schlag Hot chocolate with whipped cream	€	5,20
Milch Kakao mit Rum oder Amaretto Hot chocolate with rum or amaretto	€	7,70
Bio-Tee div. Sorten Selection of organic teas	€	4,30
Heiße Zitrone mit Honig Hot lemon with honey	€	4,30
Steirischer Apfelpunsch Styrian apple punch	€	4,90
Glühwein (O) Mulled wine (O)	€	6,30
Jagatee (O) Austrian hunter‘s tea with rum and schnapps (O)	€	6,90
Tee mit Rum oder Schnaps Tea with rum or schnapps	€	6,80
Milchersatzprodukte Plant-based milk alternative	€	0,50

Ein Achterl Wein in Ehren kann niemand verwehren (O)
There‘s always time for a small glass of wine (O)

Hauswein Welschriesling oder Zweigelt, Schneeberger House wine: Welschriesling or Zweigelt, Schneeberger	0,125 l	€	4,20
Muskateller, Vulkanland, Domittner Muskateller, Vulkanland, Domittner	0,125 l	€	6,50
Grüner Veltliner DAC, Kamptal, Waldschütz Grüner Veltliner DAC, Kamptal, Waldschütz	0,125 l	€	6,50
Sauvignon Blanc, Südsteiermark, Peter Skoff Sauvignon Blanc, Southern Styria, Peter Skoff	0,125 l	€	6,90
See-Rose Rosé, BIO Mittelburgenland, Pia Strehn See-Rose organic rosé, Central Burgenland, Pia Strehn	0,125 l	€	6,90
Zweigelt, Vulkanland, Frauwallner Zweigelt, Vulkanland, Frauwallner	0,125 l	€	6,50
Purple, Carnuntum, Markowitsch Purple, Carnuntum, Markowitsch	0,125 l	€	6,90
Spritzer rot oder weiß sauer Red or white wine spritzer with soda water	0,33 l	€	5,20
Spritzer rot oder weiß süß Red or white wine spritzer with lemonade	0,33 l	€	6,20

Weißweine 0,75 l Flasche (0) *White wines, 0.75 l bottle (0)*

Leicht – frisch – fruchtig Light – fresh – fruity

Zum glasweisen Genuss vorab zum Essen, zur Jause oder zu unseren panierten Spezialitäten
Ideal by the glass before a meal, with a snack or alongside our breaded specialities

Muskateller 2024 **€ 36,50**
Weingut Domittner Klöch Vulkanland, 11,5 % Vol.
Muskateller 2024; Domittner Winery Klöch Vulkanland, 11.5% ABV

Grüner Veltliner „DAC“ 2024 **€ 35,50**
Weingut Waldschütz Strass Kamptal, 12 % Vol.
Grüner Veltliner DAC 2024; Waldschütz Winery Strass Kamptal, 12% ABV

Klassisch – trocken – ausgeglichen Classic – dry – well-balanced

Unsere Universalgenies, harmonieren perfekt zu Huhn und Schwein
Versatile wines that pair beautifully with chicken and pork

Weissburgunder „DAC“ 2024 **€ 37,50**
Weingut Gerngross Kitzeck Südsteiermark, 12,5 % Vol.
Pinot Blanc DAC 2024; Gerngross Winery Kitzeck Southern Styria, 12.5% ABV

Sauvignon Blanc „DAC“ 2024 **€ 39,50**
Weingut Skoff Gamlitz Südsteiermark, 12,0 % Vol.
Sauvignon Blanc DAC 2024; Skoff Winery Gamlitz Southern Styria, 12.0% ABV

Wiener Gemischter Satz „DAC Mitterberg“ 2024 **€ 39,50**
Weingut Kroiss Sievering Wien, 12,5 % Vol.
Viennese field blend “DAC Mitterberg” 2024; Kroiss Winery Sievering Vienna, 12.5% ABV

Kraftvoll – körperreich – vielschichtig Powerful – full-bodied – complex

Eine perfekte Ergänzung zu allen kräftigen Speisen The perfect accompaniment to richly flavoured dishes

Grauer Burgunder „DAC“ 2021 **€ 47,50**
Weingut Tropper Straden Vulkanland, 13,0 % Vol.
Pinot Gris DAC 2021; Tropper Winery Straden Vulkanland, 13.0% ABV

Grüner Veltliner „DAC Reserve Leitstall“ 2022 **€ 46,50**
Weingut Prechtl Zellerndorf Weinviertel, 14,5 % Vol.
Grüner Veltliner “DAC Reserve Leitstall” 2022, Prechtl Winery Zellerndorf Weinviertel, 14.5% ABV

Riesling Smaragd „Singerriedel“ 2022 **€ 58,50**
Weingut Hofstätter Sitz Wachau, 13,5 % Vol.
Riesling Smaragd “Singerriedel” 2022; Hofstätter Winery Sitz Wachau, 13.5% ABV

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

Schilcher „Klassik“ 2023 **€ 35,50**
Weingut Friedrich St. Stefano ob Stainz Schilcherland, 12,0 % Vol.
Schilcher “Classic” rosé 2023; Friedrich Winery St. Stefano ob Stainz Schilcherland, 12.0% ABV

See-Rose Rosé, Blaufränkisch, St. Laurent, Merlot, 2023 **€ 41,50**
Weingut Strehn Deutschkreutz Mittelburgenland, 13 % Vol.
See-Rose Rosé, Blaufränkisch, St Laurent and Merlot, 2023; Strehn Winery Deutschkreutz Central Burgenland, 13% ABV

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

Klassisch – fruchtig – elegant Classic – fruity – elegant

Unsere Empfehlung zu Pasta und Rindfleisch Our recommendation for pasta and beef dishes

Zweigelt 2022, Weingut Frauwallner Straden Vulkanland, 13,0 % Vol. **€ 36,50**
Zweigelt 2022; Frauwallner Winery Straden Vulkanland, 13.0% ABV

Purple „Zweigelt/Blaufränkisch/Merlot“ 2022 **€ 37,50**
Weingut Markowitsch Göttlesbrunn Carnuntum, 13,5 % Vol.
Purple Zweigelt, Blaufränkisch and Merlot blend 2022; Markowitsch Winery Göttlesbrunn Carnuntum, 13.5% ABV

Blaufränkisch „DAC Eisenberg“ 2022 € 37,50
Weingut Wachter Eisenberg Südburgenland, 13,5 % Vol.
Blaufränkisch “DAC Eisenberg” 2022; Wachter Winery Eisenberg Southern Burgenland, 13.5% ABV

Dicht – gehaltvoll – vielschichtig Rich – concentrated – complex

Kulinarische Ergänzung zu kräftigen dunklen Fleischspeisen An excellent match for hearty red meat dishes

Merlot „Alte Rebe“ 2022 € 39,50
Weingut Kirchknopf Kleinhöflein Leithaberg, 14,5 % Vol.
Merlot “Old Vines” 2022; Kirchknopf Winery Kleinhöflein Leithaberg, 14.5% ABV

Cabernet Sauvignon „Reserve“ 2021 € 46,50
Weingut Klein Jaqueline Andau Neusiedlersee, 14,5 % Vol.
Cabernet Sauvignon “Reserve” 2021; Klein Jaqueline Winery Andau Neusiedlersee, 14.5% ABV

Opus Eximium 2020 € 59,50
Weingut Gesellmann Deutschkreuz Mittelburgenland, 14,5 % Vol.
Opus Eximium 2020 Gesellmann Winery Deutschkreuz Central Burgenland, 14.5% ABV

Opus Eximium Magnum 1,5 l Opus Eximium magnum 1.5 l € 109,50

Prosecco & Champagner (0) *Prosecco & Champagne (0)*

Lilly Rose Frizzante 2024 € 42,50
Weingut Frauwallner Straden Vulkanland, 10,5 % Vol.
Lilly Rose Frizzante 2024; Frauwallner Winery Straden Vulkanland, 10.5% ABV

Prosecco Valdobbiadene DOCG 2023 € 45,50
Fattoria Il Follo St. Stefano Valdobbiadene, 11,5 % Vol.
Prosecco Valdobbiadene DOCG 2023; Fattoria Il Follo St Stefano Valdobbiadene, 11.5% ABV

Champagner Brut Reserve
Taittinger Reims Champagne, 12,5 % Vol. € 89,50
Champagne Brut Réserve; Taittinger Reims Champagne, 12.5% ABV

Champagner Brut Prestige Rose € 99,50
Taittinger Reims Champagne, 12,5 % Vol.
Champagne Brut Prestige Rosé; Taittinger Reims Champagne, 12.5% ABV

Moët & Chandon Ice Impérial, 12,5 % Vol. € 139,50
Moët & Chandon Ice Impérial, 12.5% ABV

Edelbrände Manufaktur Gölles *Fine spirits from the Gölles distillery*

Vogelbeer Rowanberry schnapps € 7,90

Marille, Hirschbirne, alter Apfel, Pfirsich, Kriecherl € 6,50
Apricot, Styrian wild pear, aged apple, peach or wild plum schnapps

Rum Ron Johan Ron Johan rum € 5,90

Rock Whisky Mandelberggut Rock whisky from Mandelberggut € 6,90

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

Enzian, Zirbe Gentian or stone pine schnapps € 4,70

Jägermeister, Averna Jägermeister or Averna € 4,70

Gletschereis, Gipfelfeuer Gletschereis or Gipfelfeuer schnapps € 4,70

Marillenlikör, Honigschnaps Apricot liqueur or honey schnapps € 4,70

Averna oder Wermut sauer, 4 cl, Zitrone, Orange, Eis € 9,90
Averna or vermouth sour (4 cl) with lemon, orange and ice