

Aus dem Suppentopf

Soups

Tomatensuppe mit Basilikumpesto (vegan)
Tomato soup with basil pesto (vegan)
€ 7,70

Kartoffel - Lauchsuppe mit Speckkrusteln
Potato - leek soup with bacon crusts
€ 7,70

Gratinierte Zwiebelsuppe
Onion soup gratinated with cheese
€ 8,10

Karotten - Ingwersuppe mit gebratener Geflügel-Roulade
Carrot - ginger soup with chicken roulade
€ 8,70

Frische Salate

Fresh Salads

Kleiner gemischter Salat
Mixed side salad
€ 7,50

Winterlicher Blattsalat an Balsamicodressing mit Medaillons von der Hühnerbrust
Winter leaf salad with balsamic dressing and Chickenbreast medallions
€ 15,50

Vegetarisch

Vegetarian

Gegrilltes Zanderfilet mit Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse und Kräuterbutter
Grilled pike-perch fillet with rosemary potatoes, grilled vegetables and herb butter
Große Portion € 23,50
Kleine Portion € 21,50

Hausgemachte Kärntner Kasnudeln mit Salatgarnitur und Kernöldressing
Homemade Kärntner Kasnudeln with salad garnish and core oil dressing
€ 15,50

Fleischgerichte

Meat Dishes

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel mit Spätzle und Champignonsauce
Medallions of pork fillet wrapped in bacon with spaetzle and mushroom sauce
Große Portion € 22,90
Kleine Portion € 20,90

Wienerschnitzel vom Schweinerücken mit Preiselbeeren und Pommes
„Wienerschnitzel“ of pork with French fries and cranberries
Portion € 18,90

Senioren - Wienerschnitzel vom Schweinerücken mit Preiselbeeren und Pommes
Senior „Wienerschnitzel“ of pork with French fries and cranberries
€ 16,90

Gegrillte Kalbshuft mit Gemüsestick, Grillsaucen und Pommes
Grilled veal rump with vegetable stick, barbecue sauces and chips
€ 26,90

„Steaktoast“
Rinderrücken mit Toastscheiben, Grillsaucen und kleinem Salat
Saddle of beef slices of toast, bbq-sauce and a small salad
€ 25,50

Für unsere kleinen Gäste

For our little Guests

Penne mit Tomatensauce und Parmesan
Penne with tomato sauce and parmesan cheese
€ 8,10

Gebratene Putenmedaillons auf Spätzle mit Champignonsauce
Fried turkey medallions on spaetzle with mushroom sauce
€ 10,20

Kinder Wienerschnitzel mit Pommes
Small "Wienerschnitzel" with french fries
€ 9,20

Süße Versuchung

Something Sweet

"Kaiserschmarrn" mit Beerenragout
„Kaiserschmarrn“ cut-up and sugared pancake with berry ragout
€ 12,70

Apfel- oder Topfenstrudel
Apple or curd strudel
€ 5,10

Apfel- oder Topfenstrudel mit Vanillesauce oder Sahne
Apple or curd strudel with vanillasauce or whipping cream
mit Vanillesauce € 6,70
mit Sahne € 6,30

Zwetschgenknödel mit Vanillesauce
Plum dumpling with vanillasauce
€ 9,80

Kuchen aus der Vitrine
Various Cakes
€ 4,50

Lieber Gast!
Unsere Speisen und Getränke können Allergene und Unverträglichkeiten auslösen.
Für Informationen zu den Allergenen und Zutaten wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Almdudler.....	Flasche 0,33l	€ 5,30
Coca Cola, Cola Zero	Flasche 0,33l	€ 5,20
Diezано Zitrone, Orange Pet	Flasche 0,5l	€ 5,10
Rauch Eistee	Flasche 0,33l	€ 4,90
Vöslauer Mineral prickelnd/ still	Flasche 0,33l	€ 4,10
San Pellegrino Mineral prickelnd/ still	Flasche 0,75l	€ 6,10
Sodawasser	0,3l	€ 2,80
Sodawasser	0,5l	€ 3,90
Soda Zitrone	0,5l	€ 4,00
Spezi/ Cola	0,3l	€ 4,50
Spezi/ Cola	0,5l	€ 5,10
Skiwasser	0,3l	€ 3,20
Skiwasser	0,5l	€ 4,20
Apfel-, Johannisbeersaft gespritzt.....	0,3l	€ 4,50
Apfel-, Johannisbeersaft gespritzt.....	0,5l	€ 5,10
Kennidi (Mango Saft gespritzt).....	0,5l	€ 5,00
Red Bull Dose.....	0,25l	€ 5,10
Alkoholfreies Bier.....	Flasche 0,5l	€ 5,90
Alkoholfreies Weizen	Flasche 0,5l	€ 6,20
Alkoholfreies Weizen	0,3l	€ 5,20
Alkoholfreies Weizen	0,5l	€ 6,20

Bierspezialitäten

Fohrenburger Bier.....	0,3l	€ 4,70
Fohrenburger Bier.....	0,5l	€ 5,70
Fohrenburger Natur Radler	0,3l	€ 4,70
Fohrenburger Natur Radler	0,5l	€ 5,70
Maisels Weizen.....	0,3l	€ 5,10
Maisels Weizen.....	0,5l	€ 6,10

Sekt und Champagner

Prosecco Piccolo	0,2l	€ 9,60
Schlumberger Piccolo	0,2l	€ 10,60
Prosecco Borgoluce.....	Flasche 0,75l	€ 34,90
Sekt Brut Reserve, Weingut Topf.....	Flasche 0,75l	€ 39,50
Autréau Champagner.....	Flasche 0,75l	€ 82,00

Heiße Getränke

Espresso.....	€ 3,30
Cafè Lungo - Verlängerter.....	€ 4,00
Cappuccino.....	€ 4,20
Latte Macchiato	€ 4,20
Skihaserlkaffee (Kaffee mit Amaretto und Sahne)	€ 7,60
Tee.....	€ 3,70
Tee mit Rum	€ 6,50

Diverse Teesorten aus unserer „Fair Trade Teekannen Selection“:

- Grüner Tee
- Pfefferminztee
- Alpenkräutertee
- Früchtetee
- Earl Grey Tee



Heiße Zitrone.....	€ 3,70
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 4,50
Heiße Schokolade mit Rum	€ 7,50
Jägertee.....	€ 5,90
Glühwein.....	€ 5,70

Gebanntes

Rum	2 cl	€ 3,50
Baileys	2 cl	€ 4,50
Amaretto	2 cl	€ 4,50
Muttjöchle - Zirbe	2 cl	€ 4,90
Jägermeister Mini	2 cl	€ 4,80
Flying Hirsch	2 cl	€ 5,70
Ramazotti	3 cl	€ 5,60



Obstler	2 cl	€ 4,10
Marille mit Frucht	2 cl	€ 4,50
Williams mit Frucht	2 cl	€ 4,50
Enzian	2 cl	€ 4,50
Haselnussgeist	2 cl	€ 4,50
Subirer	2 cl	€ 4,50

adlerbrand

Viel Frucht	2 cl	€ 4,80
Orangen - Obstler	2 cl	€ 4,80

Nessler, Innerbrä

Apfel Edelbrand	2 cl	€ 5,60
Zitronengelbe Birnenbrand	2 cl	€ 5,60
Heidelbeer Apfelbrand	2 cl	€ 5,60

Offene Weine

Weißweine

Grüner Veltliner..... 1/8l € 4,00
Weingut Topf

Rotweine

Zweigelt 1/8l € 4,00
Weingut Topf

Spritzer

Gespritzter Wein 1/4l € 4,20

Hugo € 7,20
Holundersaft, Prosecco, Soda

Aperol Spritz € 7,20
Aperol, Prosecco, Soda

Lillet Wildberries € 7,20
Lillet, Schweppes Wild Berry

Most

Möhl Most alkoholfrei Flasche 0,5l € 4,90

Möhl Most Flasche 0,5l € 4,90

Weißweine

Grüner Veltliner

Der Grüne Veltliner ist eine sehr fruchtbare Rebsorte und gedeiht am besten auf Löss- und Verwitterungsböden. Typisch am Wein sind Pfeffernoten in der Nase, sowie die Würze.

- Ried Rosenberg 2022..... 0,75l € 37,00
Weingut Bauer, Wagram 12,5%
- Ried Setzberg Smaragd 2021 0,75l € 34,00
Weingut Donabaum, Wachau 13,5%
- Ried Spiegel 2021 0,75l € 32,00
Weingut Bauer, Wagram 14,0%
- Ried Gaisberg 2019..... 0,75l € 35,00
Weingut Topf, Kamptal 13,5%

Riesling

Die Rebsorte hat hohe Ansprüche an Lagen und Böden. Die duftigsten Weine stammen von Schiefer- und Urgestein Verwitterungsböden. Das charmante Bukett besitzt zumeist zarte Anklänge an Pfirsiche, Aprikosen und Zitrusfrüchten.

- Urgestein 2017 0,75l € 28,00
Weingut Gobelsburg, Langenlois 12,5%

Weißburgunder

Die Sorte benötigt gute Böden mit ausreichender Wasserspeicherfähigkeit und einen höheren Kalkgehalt. Der Wein ist sehr gehaltvoll mit pikanter, an Äpfel erinnernder Säure und hat einen ausgeprägten Sortencharakter, ist aber im Gesamteindruck eher neutral.

- Ried Nussberg 2022..... 0,75l € 27,00
Weingut Studeny, Obermarkersdorf 10%

Sauvignon Blanc

Die Rebsorte verlangt sehr gute Lagen, aber eher karge Böden. Die Weine der Rebsorte sind meist blassgelb, mit pflanzlichen, grün- unreifen Noten. Zitrus-, Stachelbeer-, Paprika- und Spargelnoten werden angemerkt.

- Gfill 2020 0,75l € 28,00
Weingut St. Pauls, Südtirol 13,0%

Chardonnay

Weltweit wird Chardonnay in verschiedenen Stilrichtungen ausgebaut. Vergoren wird er nahezu ausschließlich trocken. Gehobene Qualität besitzen meist reichlich Alkohol und Extrakt. Die breit gefächerten Geschmackskomponenten weitet sich auf die Aromen wie Himbeere, Vanille, tropische Früchte, Pfirsich, Tomaten, Tabak, Tee und Rosenblätter aus

- Chardonnay Smaragd 2021 0,75l € 33,00
Weingut Donabaum, Wachau 13,5%
- Ried Hasel 2019 0,75l € 36,00
Weingut Topf, Kamptal 14,0%

Pinot Grigio

In mediterran beeinflussten Lagen, in denen Kalkböden mit viel Sand und Schotter vorherrschen, findet die Sorte aus der edlen Pinot-Familie optimale Bedingungen vor. Im Geruch entwickelt sich ein dezentes Aroma mit ausgeprägter Intensität an den Früchten wie Pfirsich und Melone sowie exotische Gewürze.

- Pinot Grigio 2020 0,75l € 27,00
Weingut Lageder, Südtirol 12,0%

Rotweine

Zweigelt

Der Zweigelt stellt keine hohen Ansprüche an den Boden, bevorzugt aber frühe und mittelfrühe Lagen. Das Bukett der Rebsorte ist recht kompakt und so auch die Farben des Zweigelts. Sie reichen von sattem Granat bis hin zum tiefen Rubin. Im Geschmack überwiegen die roten Früchte wie Beeren und Kirschen.

- Zweigelt Alte Reben 2015 0,75l € 29,00
Weingut Anton Bauer 14,0%
- Rubin Carnuntum 2016 0,75l € 28,00
Weingut Artner, Höflein 13,5%

Blaufränkisch

Trocken. In der Nase dunkle Beerenfrucht und Pflaumenaromen, sowie ein Hauch von Kräuterwürze mit Orangennoten. Am Gaumen saftig, süße Brombeermarmelade, gut integrierte Tanninstruktur, gute Komplexität, weich und geschmeidig im Abgang.

- Blaufränkisch Perfektion 2017 0,75l € 29,00
Weingut Kaiser, Eisenstadt 13,5%
- Blaufränkisch vom Lehm 2021 0,75l €35,00
Weingut Gesellmann, Mittelburgenland 13,5%

Merlot

Die Weine sind geschmeidig, mit wenig Tannin, Säure und werden gerne als Cuvée- Partner herangezogen oder reinsortig ausgebaut. Nur bei hoher Reife und längerem Weinausbau zeigen die Weine viel Frucht und weiche Extrasüße.

- Merlot 2012 0,75l € 27,00
Weingut Allacher, Gols 14 %

Pinot Noir

Die Weine duften süß nach Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen und Veilchen; aber auch aus Cassis, Kräutern und Gewürzen.

- Pinot Noir Reserve 2019 0,75l € 29,00
Weingut Bauer, Wagram 14 %

Vernatsch

Charakteristisch für einen Vernatsch ist das ausgeprägte Frucht- und/oder Mandelaroma und die rubinrot glänzende Farbe.

- Römigberg 2020 0,75l € 29,00
Weingut Alois Lageder 10,5%

Cabernet

Die Farbe erscheint im klaren Rubingranat. Eine dunkle Beerenfrucht mit guter Textur und Struktur verbreitet sich in der Nase. Im Gaumen erscheint eine gut eingebundene Eiche sowie ein Hauch Bitterschokolade im gut strukturierten Abgang.

- Norwood Shiraz Cabernet Sauvignon 2014. 0,75l € 35,00
Weingut Salomon, Krems/Stein 14,5%

Cuvée

Seine dunkle Farbe wird durch intensive Fruchtnoten, wie schwarze Johannesbeere und Kirsche untermalt. Im Abgang findet man eine elegante Taninstruktur, die von Ausklängen frischer Minze und einer feinen Mineralität ergänzt wird.

- Vertiko 2019 0,75l € 29,00
Weingut Kirnbauer, Burgenland 14,5%
Cabernet Sauvignon und Merlot
- Veruzzo Di Monteverro 2014 0,75l € 31,00
Weingut Monteverro, Toscana 13,5%
- Amarok 2010 0,75l € 36,00
Weingut Artner, Höflein 14,0%
Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot,
Syrah & Cabernet Sauvignon
- Reserve 2019 0,75l € 38,00
Weingut Bauer, Wagram 14,0%
Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon,
Syrah, Merlot, Zweigelt

Besuchen Sie uns auch in...
... unserem Bergrestaurant
mit der „Bergblickbar“ auf der Sonnenterrasse.



Im **Bergrestaurant** Sonnenkopf auf 1850m Seehöhe finden Sie eine große Auswahl an beliebten Mittagsgerichten. Vom Wiener Schnitzel bis zum Germknödel, köstlichen Strudel und Kuchenvariationen, bleibt kein Wunsch unerfüllt.

Die große **Sonnenterrasse** lädt bei einer Pause mit Blick auf das Bergpanorama zu einem besonderem Erholungsfaktor ein.

Cooler Drinks und eine kleine Speisenauswahl bietet unsere „**Bergblickbar**“.

Bergrestaurant:

Warme Küche 10:00 Uhr bis 16:00 Uhr

Öffnungszeiten 09:00 Uhr bis 16:30 Uhr

Bergblickbar:

Warme Küche 11:00 Uhr bis 15:00 Uhr

Öffnungszeiten 10:00 Uhr bis 16:00 Uhr

Ruhetag **Bergblickbar**: Dienstag

... unserer urigen „Bündthütte“



Sie möchten das Flair einer urigen Hütte genießen!
Direkt an der Skipiste der Talabfahrt bieten wir genau dieses Erlebnis an.

Dazu vielleicht eine herzhaft, hausgemachte Hüttenkost
mit kaltem, frisch gezapftem Bier?

Dann sind Sie in der „**Bündthütte**“ genau richtig!

Warme Küche 11:00 Uhr bis 15:00 Uhr

Öffnungszeiten 10:00 Uhr bis 16:00 Uhr

Ruhetag: Montag