

Aus dem Suppentopf

Soups

Tomatensuppe mit Basilikumpesto (vegan)
Tomato soup with basil pesto (vegan)
€ 8,10

Kürbiscremesuppe mit Apfel-Zimt Ravioli
Pumpkin soup with apple-cinnamon ravioli
€ 8,50

Karotten-Ingwersuppe mit gebratener Geflügel-Roulade
Carrot - ginger soup with chicken roulade
€ 8,80

Gratinierte Zwiebelsuppe
Onion soup gratinated with cheese
€ 8,90

Frische Salate

Fresh Salads

Kleiner gemischter Salat
Mixed salad small
€ 8,50

Winterlicher Blattsalat an Balsamicodressing mit Streifen von der Hühnerbrust
Winter leaf lettuce with balsamico dressing and stripes of chicken breast
€ 17,50

Hausgemachte Kärntner Kasnudeln mit Salatgarnitur und Kernöldressing
Homemade „Kärntner Kasnudeln“ with salad set and pumpkin seed oil dressing
€16,50

Vegetarisch

Vegetarian

Hausgemachtes Knödel Trio mit Butter und Parmesan
Homemade dumpling trio with butter and parmesan cheese
€ 16,50

Gegrilltes Zanderfilet mit Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse und Kräuterbutter
Grilled pike-perch fillet with rosemary potatoes, grilled vegetables and herb butter
große Portion € 24,90
kleine Portion € 21,90

Fleischgerichte

Meat Dishes

Wiener Schnitzel vom Schweinerücken mit Preiselbeeren und Pommes
„Wiener Schnitzel“ of pork with french fries and cranberries
€ 19,90

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

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel mit Spätzle und Champignonsauce
Medallions of pork fillet wrapped in bacon with spaetzle and mushroom sauce
große Portion € 24,50
kleine Portion € 21,50

„Steaktoast“
Rinderrücken mit Toastscheiben, Grillsaucen und kleinem Salat
Saddle of beef slices of toast, barbecue sauce and a small salad
€ 26,50

Gegrillte Kalbshuft mit Gemüsesticks, Grillsaucen und Pommes
Grilled veal shank with vegetable sticks, barbecue sauces and french fries
€ 26,90

Für unsere kleinen Gäste

For our little Guests

Penne mit Tomatensauce und Grana Padano
Penne with tomato sauce and grana padana
€ 8,20

Kinder Wiener Schnitzel mit Pommes
Children "Wiener Schnitzel" with french fries
€ 9,90

Gebratene Hühnerfiletspitzen auf Spätzle mit Champignonsauce
Fried chicken fillet tips on spaetzle with mushroom sauce
€ 10,50

Süße Versuchung

Something Sweet

"Kaiserschmarrn" mit Beerenragout
„Kaiserschmarrn“ cut-up, fluffy and sugared pancake with berry ragout
€ 14,10

Zwetschgenknödel mit Vanillesauce
Plum dumpling with vanilla sauce
€ 9,80

Apfel- oder Topfenstrudel mit Vanillesauce oder Sahne
Apple- or curd strudel with vanilla sauce or whipping cream
mit Vanillesauce € 7,50
mit Sahne € 7,00

Apfel- oder Topfenstrudel
Apple or curd strudel
€ 5,60

Kuchen aus der Vitrine
Various cakes
€ 4,70

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	€ 5,60
Coca Cola / Cola Zero	Flasche 0,33l	€ 5,60
Rauch Eistee	Flasche 0,33l	€ 5,30
Vöslauer Mineral prickelnd/still	Flasche 0,33l	€ 4,40
Sodawasser	0,3l	€ 3,10
Sodawasser	0,5l	€ 4,40
Soda Zitrone	0,5l	€ 4,80
Spezi / Cola	0,3l	€ 5,00
Spezi / Cola	0,5l	€ 5,50
Skiwasser	0,3l	€ 3,40
Skiwasser	0,5l	€ 4,60
Apfel-, Johannisbeersaft gespritzt.....	0,3l	€ 4,90
Apfel-, Johannisbeersaft gespritzt.....	0,5l	€ 5,50
Kennidi (Mango Saft gespritzt).....	0,5l	€ 5,50
Red Bull Flasche.....	0,25l	€ 5,50
Alkoholfreies Bier	Flasche 0,5l	€ 6,30
Alkoholfreies Weizen Meisel's	Flasche 0,5l	€ 6,70

Bierspezialitäten

Fohrenburger Bier.....	0,3l	€ 5,20
Fohrenburger Bier.....	0,5l	€ 6,20
Fohrenburger Natur Radler.....	0,3l	€ 5,20
Fohrenburger Natur Radler.....	0,5l	€ 6,20
Maisel's Weizen.....	0,3l	€ 5,50
Maisel's Weizen.....	0,5l	€ 6,50

Sekt und Champagner

Sekt Piccolo	0,2l	€ 12,40
Sekt Piccolo rose	0,2l	€ 12,40
Prosecco Borgoluce.....	Flasche 0,75l	€ 40,00
Sekt Brut Reserve, Weingut Topf.....	Flasche 0,75l	€ 43,00
Autréau Champagner.....	Flasche 0,75l	€ 85,00

Heiße Getränke

Espresso.....	€ 3,70
Verlängerter - Café Lungo	€ 4,40
Cappuccino.....	€ 4,50
Latte Macchiato	€ 4,50
Skihaserlkaffee (Kaffee mit Amaretto und Sahne)	€ 8,00
Tee.....	€ 4,00
Tee mit Rum	€ 7,20
Heiße Zitrone	€ 4,20
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 4,90
Heiße Schokolade mit Rum	€ 7,60
Jagertee.....	€ 6,40
Glühwein.....	€ 6,20

Gebanntes

Rum	2 cl	€ 3,80
Baileys	2 cl	€ 4,90
Amaretto	2 cl	€ 4,90
Muttjöchle - Zirbe	2 cl	€ 5,50
Jägermeister Mini	2 cl	€ 5,20
Flying Hirsch	2 cl	€ 7,00



Obstler	2 cl	€ 4,30
Marille mit Frucht	2 cl	€ 4,90
Williams mit Frucht	2 cl	€ 4,90
Enzian	2 cl	€ 4,90
Haselnussgeist	2 cl	€ 4,90
Subirer	2 cl	€ 4,90

Adlerbrand

Viel Frucht	2 cl	€ 5,20
Orangen - Obstler	2 cl	€ 5,20

Nessler, Innerbratz

Apfel Edelbrand	2 cl	€ 5,80
Zitronengelbe Birnenbrand	2 cl	€ 5,70
Heidelbeer-Apfelbrand	2 cl	€ 5,90

Offene Weine

Weißweine

Grüner Veltliner..... 1/8l € 4,40
Weingut Topf

Rotweine

Zweigelt 1/8l € 4,40
Weingut Topf

Spritzer

Gespritzter Wein 1/4l € 4,60

Hugo € 7,90
Elderberryjuice, prosecco and soda

Aperol Spritz € 7,90
Aperol, prosecco and soda

Lillet Wildberries € 7,90
Lillet, schweppes wild berry

Most

Möhl Most alkoholfrei Flasche 0,5l € 5,30

Möhl Most Flasche 0,5l € 5,30

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.

- Langenlois Kamptal 0,75l € 33,00
Weingut, Rabl 12,5%
- Ried Setzberg Smaragd 0,75l € 35,00
Weingut Donabaum, Wachau 13,5%
- Waldschütz Kamptal 0,75l € 26,00
Weingut Strass 12,5%
- Wagram Terrasse 0,75l € 27,00
Weingut Anton Bauer 10%

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 0,75l € 29,00
Weingut Gobelsburg, Langenlois 12,%

Neuburger

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.

- Neuburger Strawanzer Smaragd 0,75l € 32,00
Weingut, Donabaum 13%

Chardonnay

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

- Chardonnay vom Berg..... 0,75l € 33,00
Weingut, Alphart Thermenregion 13%

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.

- Bienenfresser Göttlesbrunn..... 0,75l.....€ 44,00
Weingut Pitnauer, Niederösterreich 13,0%

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 Kompromisslos 0,75l.....€ 33,00
Weingut Kerschbaum, Burgenland 13,5%
- Blaufränkisch vom Lehm 2021 0,75l..... €35,00
Weingut Gesellmann, Mittelburgenland 13,5%

Cuvée

Seine dunkle Farbe wird durch intensive Fruchtnoten, wie schwarze Johanesbeere und Kirsche untermalt. Im Abgang findet man eine elegante Tanninstruktur, 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
- Wagram 2019..... 0,75l.....€ 42,00
Weingut Bauer, Wagram 14,0%
Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon,
Merlot und Zweigelt

Pinot Noir

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

- Pinot Noir vom Berg 0,75l € 35,00
Weingut, Alphart Thermenregion 12 %

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, Bozen IT 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 € 37,00
Weingut Salomon, Krems/Stein 14,5%

*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**: Montag und 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 und 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: **Mittwoch**