

## Vorspeisen

<b>Flädlesuppe</b>	in hausgemachter Rinderbrühe	€ 4,50
<b>Kürbiscremesuppe</b>	mit Sahnehaube und Steirischem Kürbiskernöl	€ 4,50
<b>Grüner Salat</b>		€ 4,20
Joghurt-Kräuter-Dressing oder Balsamico-Senf-Dressing		
<b>Gemischter Salat</b>		€ 4,50
Joghurt-Kräuter-Dressing oder Balsamico-Senf-Dressing		
<b>Blattsalat</b>	(große Portion!)	€ 13,50
mit gegrillten Rindsfiletstreifen und Knoblauch-Croutons mit Joghurt-Kräuter-Dressing oder Balsamico-Senf-Dressing		
<b>Riesengarnelen auf mexikanische Art</b>		€ 10,80
mit Maismuffin mit Tomaten, Zwiebeln, Jalapenos und Koriander		
<b>Bruschetta</b>	mit Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, Kräuter	€ 5,90
<b>Pizza-Brot</b>		€ 3,90

## Vegetarisch & Fisch

<b>Ofenkartoffel</b>	mit frischem Grillgemüse gefüllt und Ceddar überbacken	€ 14,80
<b>Pizza Vegetariana</b>		€ 10,90
Vorarlberger <b>Käsespätzle</b>	mit Röstzwiebeln dazu ein grüner Salat mit Joghurtdressing	€ 14,90
<b>Vegetarischer Burrito</b>		€ 12,90
Weizentortillas mit Gemüse, Sauerrahmsauce, Guacamole und Cheddar		
<b>Lachsfilet</b>	auf Grillgemüse und Butterkartoffeln	€ 15,90

## Burger

### **„Sonnhalde“ Spezial-Burger** € 10,50

100% Bio Rindfleisch Burger, Eisbergsalat, Tomate, Gewürzgurke, knusprig gebratener Speck, Spiegelei, Bregenzerwälder Bergkäse, Zwiebeln und Panorama-Burger-Sauce mit Steak Fries

### **Single Wälder Burger** € 8,80

100% Bio Rindfleisch Burger, Bio-Bergkäse aus Au, Eisbergsalat, Tomate, Gewürzgurke, knusprig gebratener Speck und leckere Panorama-Burgersauce mit Steak Fries

### **Double Wälder Burger** € 10,50

2-facher 100% Bio Rindfleisch Burger, Bio-Bergkäse aus Au, Eisbergsalat, Tomate, Gewürzgurke, knusprig gebratener Speck und leckere Panorama-Burgersauce mit Steak Fries

### **Simple Classic** € 7,20

100% Bio Rindfleisch Burger, Eisbergsalat, Tomate, Gewürzgurke und leckere Panorama-Burgersauce mit Steak Fries

### **Simple Cheese** € 7,50

100% Bio Rindfleisch Burger, Emmentaler Käse, Eisbergsalat, Tomate, Gewürzgurke und leckere Panorama-Burgersauce mit Steak Fries

### **Double Country Bacon** € 10,50

2-facher 100% Bio Rindfleisch Burger, Emmentaler Käse, Eisbergsalat, Tomate, Gewürzgurke, knusprig gebratener Speck und leckere Panorama-Burgersauce mit Steak Fries

### **Single Country Bacon** € 8,80

100% Bio Rindfleisch Burger, Emmentaler Käse, Eisbergsalat, Tomate, Gewürzgurke, knusprig gebratener Speck und leckere Panorama-Burgersauce mit Steak Fries

### **Single BBQ Burger** € 8,80

100% Bio Rindfleisch Burger, Eisbergsalat, Tomate, Gewürzgurke, knusprig gebratener Speck, Zwiebeln und BBQ-Sauce mit Steak Fries

**Double BBQ Burger** € 10,50

2-facher 100% Bio Rindfleisch Burger, Eisbergsalat, Tomate, Gewürzgurke, knusprig gebratener Speck, Zwiebeln und BBQ-Sauce mit Steak Fries

**Tex Mex Burger** € 8,80

100% Bio Rindfleisch Burger, Eisbergsalat, Tomate, Gewürzgurke, gegrillte Paprika, Speck, Zwiebeln, Guacamole und Sauerrahm, Speck und Zwiebeln, dazu Steak Fries

**„Sloppy Joe“** € 10,50

100% Bio Rindfleisch Burger, Eisbergsalat, Tomate, Gewürzgurke, knusprig gebratener Speck, Chili con Carne, Sauerrahmsauce und Steak Fries

**Vegetarischer Burger** € 8,80

Mediterranes Gemüsepaty, Eisbergsalat, Tomate, Gewürzgurke, Sourcream mit Steak Fries

*„Steaks“ auf dem heißen Lava-Stein*

Wir verwenden nur 100% argentinisches Angus

**Rumpsteak (vom Angus-Rücken) 200g** € 22,80

mit Cognac-Pfefferrahm-Sauce

**Rinderfiletsteak 180g** € 26,80

mit Cognac-Pfefferrahm-Sauce

**Surf and Turf (Rindsfilet und Riesengarnelen)** € 29,50

mit Cognac-Pfefferrahm-Sauce

**Hirschrückensteak** € 28,50

mit Wacholder-Rahmsauce

**Duett von Lachs und Garnelen** € 23,50

mit Sauce Tatare

Im Preis ist eine Beilage nach Wahl inkludiert!

Die Steaks werden kurz vorgegrillt und auf einem heißen Lava-Stein an den Tisch gebracht!

Steak Fries € 3,50

Ofenkartoffel mit Sauerrahm € 3,50

Kleiner Salat € 3,50

Grillgemüse € 3,50

Maiskölbchen € 3,50

Hausemacher Maismuffin € 3,50

## *Für die Kleinen*

<b>Chicken-Nuggets</b> mit Pommes	€ 6,80
<b>Fish-Nuggets</b> mit Pommes	€ 6,80
Butterspätzle an Rahmsouße	€ 6,80
Kinderportion Schnitzel mit Steak Fries	€ 9,80



## Platos Mexicanos

**Tex Mex Burger** € 8,80

Bio Rindfleischpatty, Eisbergsalat,  
Tomate, Gewürzgurke, Guacamole und Sauerrahm

**Vegetarische Fajitas** € 14,90

Weizentortillas mit Gemüse, Sour Cream, Guacamole und Cheddar

**Burrito mit Rind, Huhn und Garnelen** €16,90

Weizentortillas mit Rind, Huhn und Garnelen, Sour Cream, Guacamole und Cheddar

**Chili con Carne** € 10,50

mit hausgemachtem Maismuffin und Sauerrahmdip

**Ofenkartoffel** € 8,90

mit „Chili con Carne“gefüllt und  
mit Cheddar überbacken

**„Spicy“ Chicken Wings** € 9,50

dazu Steak Fries und Honig-Chili-Sauce

**Tex Mex Pizza** € 12,00

mit Tomatensauce, Chili con Carne und Mozzarella

**Burrito mit Gemüse & Huhn oder mit Chili con  
Carne** € 12,90

Tortilla mit Cheddar überbacken dazu Guacamole  
und Sour Cream

**Burrito vegetarisch** € 12,00

Tortilla mit Gemüse und Eisbergsalat mit Cheddar  
überbacken

## Pizza



<b>Margherita</b> Tomatensauce, Tomatenwürfel, Käse, Oregano	€ 8,90
<b>Vesuvio</b> Tomatensauce, Speck, Zwiebeln, Mais	€ 10,80
<b>Prosciutto</b> Tomatensauce, Schinken	€ 10,40
<b>Salami</b> Tomatensauce, Salami, Käse	€ 10,40
<b>Romana</b> Tomatensauce, Schinken, Champignons	€ 10,80
<b>Quattro Stagioni</b> Tomatensauce, Schinken, Champignons, Artischocken, Sardellen, Oliven	€ 11,90
<b>Capricciosa</b> Tomatensauce, Schinken, Käse, Pfefferoni, Oregano, Oliven	€ 10,80
<b>Signorina</b> Tomatensauce, Schinken, Salami, Gorgonzola	€ 11,90
<b>Diavolo „scharf“</b> Tomatensauce, Salami, Pfefferoni, Oliven, Chili	€ 11,70
<b>Hawaii</b> Tomatensauce, Schinken, Ananas	€ 10,80
<b>Parma</b> Tomatensauce, Parmaschinken, Rucola, Parmesan	€ 13,90
<b>„al Tonno“</b> Tomatensauce, Thunfisch, Käse, Zwiebel, Oregano	€ 12,20
<b>Calabrese „scharf“</b> Tomatensauce, Schinken, Salami, Champignons	€ 11,90
<b>Vegetariana</b> Tomatensauce, Verschiedene Gemüse	€ 11,90
<b>Siziliana</b> Tomatensauce, Schinken, Sardellen, Kapern, Zwiebeln	€ 11,80
<b>Quattro Formaggi</b> Tomatensauce, Vier verschiedene Käsesorten	€ 12,90



<b>Gorgonzola</b> Tomatensauce, Gorgonzola, Cherry-Tomaten, Spargel	€ 10,90
<b>Wälderpizza</b> Tomatensauce, Speck, Champignons, Zwiebeln, Bergkäse	€ 12,90
<b>Rusticana</b> Tomatensauce, Schinken, Speck, Oliven, Spiegelei, Mais	€ 13,90
<b>O Sole Mio</b> Tomatensauce, Salami, Champignons, Sardellen, Kapern, Pfefferoni, Knoblauch	€ 11,90
<b>Funghi</b> Tomatensauce, Champignons	€ 10,90
<b>Frutti di Mare</b> Tomatensauce, Meeresfrüchte, Knoblauch	€ 13,90
<b>Livanese</b> Tomatensauce, Lachs, Spinat, Knoblauch	€ 13,90

## *Desserts*

<b>Apfelstrudel</b> mit Schlagsahne oder Vanilleeis	€ 4,80
<b>Topfenstrudel</b> mit Schlagsahne oder Vanilleeis	€ 4,80
<b>Gemischtes Eis</b> (Vanille/Erdbeer/Schokolade) mit Schlagsahne	€ 4,80
<b>Schokosoufflé</b> an Fruchtsaucenspiegel	€ 6,50
<b>Marillenparfait</b> an Fruchtsaucenspiegel	€ 5,90
<b>„Heiße Liebe“</b> Vanilleeis, t heiße Himbeeren, Sahne	€ 5,90
<b>Pfirsich „Melba“</b> Vanilleeis, Pfirsichspalten, Himbeermark, Sahne	€ 5,90
<b>Lebkuchenmousse</b> mit Zimteis, Früchten und Sahne garniert	€ 7,50

## *Cocktails*

### **Pina Colada**

€ 7,90

Ananassaft, Kokossirup, Sahne, Zitronensaft, Havanna-Rum

### **Swimming Pool**

€ 7,90

Ananassaft, Kokossirup, Blue Curacao, Sahne, Vodka, Havanna-Rum

### **Caipirinaia**

€ 7,90

Limette, Pitú Cachaca, brauner Rohrzucker, Crushed Ice

### **Tequila Sunrise**

€ 7,90

Tequila Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine

## *Alkoholfreie Cocktails*

### **Virgin Sunrise**

€ 5,90

Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine

### **Virgin Colada**

€ 5,90

Ananassaft, Kokossirup, Sahne, Zitronensaft

## *Digestifs*

### **Amaretto, 2cl**

€ 3,50

### **Averna, 2cl**

€ 3,50

### **Ramazotti, 2cl**

€ 3,50

### **Fernet, 2cl**

€ 3,50

### **Limoncello, 2cl**

€ 3,50

### **Grappa, 2cl**

€ 3,50

### **Williams, 2cl**

€ 3,50

### **Jägermeister, 2cl**

€ 3,50

### **Marillenschnaps, 2cl**

€ 3,50

### **Obstler, 2cl**

€ 3,50

### **Jack Daniels, 2cl**

€ 3,50

### **Tequila weiß oder gold, 2cl**

€ 3,50



## *Alkoholfreie Getränke*

**Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure** € 2,90  
(0,33l Flasche)

**Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure** € 4,90  
(0,75l Flasche)

**Coca Cola** € 2,90  
(0,33l Flasche)

**Coca Cola Light** € 2,90  
(0,33l Flasche)

**Coca Cola Zero** € 2,90  
(0,33l Flasche)

**Fanta** € 2,90  
(0,33l Flasche)

**Sprite** € 2,90  
(0,33l Flasche)

**Mezzo Mix** € 2,90  
(0,33l Flasche)

**Almdudler** € 2,90  
(0,33l Flasche)

**Eistee Pfirsich oder Zitrone** € 2,90  
(0,3l)

**Eistee Pfirsich oder Zitrone** € 3,90  
(0,5l)

**Tonic Water / Bitter Lemon** € 2,50  
(0,2l Flasche)

## Säfte

Maßeinheiten	0,25l	0,5l
<b>Skiwasser oder Holundersaft</b>	€ 2,40	€ 3,10
<b>Soda Zitrone</b>	€ 2,20	€ 2,90
<b>Johannisbeersaft</b>	€ 2,90	€ 4,10
<b>Johannisbeersaft gespritzt</b>	€ 2,80	€ 3,80
<b>Apfelsaft</b>	€ 2,90	€ 4,10
<b>Apfelsaft gespritzt</b>	€ 2,80	€ 3,80
<b>Orangensaft</b>	€ 2,90	€ 4,10
<b>Orangensaft gespritzt</b>	€ 2,80	€ 3,80
<b>Multivitaminsaft</b>	€ 2,90	€ 4,10
<b>Multivitaminsaft gespritzt</b>	€ 2,80	€ 3,80



## *Flaschenbier*

Maßeinheiten	0,33l	0,5l
<b>Hefeweizen</b>		€ 4,20
<b>Alkoholfreies Bier</b>		€ 2,90

## *Lokales Bier vom Fass*

Maßeinheiten	0,33l	0,5l
<b>Mohren</b>	€ 2,90	€ 3,90
<b>Radler süß</b>	€ 2,70	€ 3,50
<b>Radler sauer</b>	€ 2,70	€ 3,50

## *Aperitifs*

<b>Lillet Wild Berry</b>		€ 5,10
<b>Aperol Spritz</b>		€ 5,10
<b>Hugo mit Prosecco</b> mit Holunder und Minze		€ 5,10
<b>Campari Orange/Soda</b>		€ 4,50
<b>Prosecco</b>		€ 3,50

## *Heißgetränke*

<b>Espresso</b>		€ 2,90
<b>Tasse Kaffee</b>		€ 3,20
<b>Cappuccino</b>		€ 3,40
<b>Latte Macchiato</b>		€ 3,60
<b>Tee</b> Schwarztee, Früchte, Grüner Tee, Kamille, Kräuter, Pfefferminz		€ 2,80
<b>Heiße Schokolade</b>		€ 3,50

## Offene Weine

### Offenausschank – 1/8 l/ 1/4l

<b>Grüner Veltliner</b> – Krems, Weingut Müller	€ 3,90/7,70
<b>Blauer Zweigelt</b> – Krems, Weingut Müller	€ 3,90/7,70
<b>Pinot Grigio</b> – Vigneti delle Dolomitti IGt – Weingut Tenuta	€ 4,00/7,90
<b>Montepulciano</b> d'abruzzo, Weingut Cantina Bove	€ 4,00/7,90

## Flaschenweine weiß

### 2021 Chardonnay

Heideboden, Weingut Keringer

Durftig und fruchtig. Wiesenkräuter, grüner Apfel und ein Hauch Limette.

€ 23,00

### 2019 Riesling – Gedersdorf

Weingut Buchegger, Kremstal

Eleganter Riesling, mit feinem Marillenduft und vielschichtigem Körper

€ 25,90

### 2020 Sauvignon Blanc

Weingut Muster, Südsteiermark

(klassischer Sauvignon, lebhaft Würze und Frische am Gaumen) € 25,00

### 2020 Bianco Puglia 12 e Mezzo

Varaglione, Leporanto, Apulien

Frischer und lebhafter Wein, mit charmanter Frucht und langen Abgang

€ 23,60

### Pinot grigio DOC

Weingut Scarbolo

Italienischer Kultwein

Goldgelb, reifer Apfel, Zitrone und Honig am Gaumen, Frische und Kraft im

Abgang € 25,00

### Grüner Veltliner Stockwerk

Weingut Geyerhof

Österreichischer Bio-Wein, handverlesen, frisch und leicht. Angenehme

Pfirsichfrucht, Zitrone, Wiesenkräuter € 22,00

## *Flaschenweine rot*

### **2019 Blauer Zweigelt – Ried Heideboden**

Weingut Gsellmann, Neusiedlersee – Hügelland

(klassischer Zweigelt, mit vielschichtiger Frucht am Gaumen und langem

Abgang) € 24,60

### **2018 Blaufränkisch – Ried Fabian**

Weingut Gager, Mittelburgenland

(typischer Blaufränkisch, im grossen Holzfass ausgebaut, zeichnet sich durch

Kraft und ausgewogener Frucht am Gaumen) € 26,00

### **2019 Legends**

Cuvée aus Cabernet und Merlot

Weingut Scheiblhofer, Neusiedlersee

Kraftvolles Cuvée mit vollen Cassis Noten und vollem Körper € 31,00

### **Merlot**

United Pfneisel, Viniyards, Mittelburgenland

(typischer Merlot, mit eleganter Frucht und kraftvollem Körper) € 31,00

0,375 l € 19,50

### **2018 Primitivo di Puglia 12 e Mezzo IGT**

Varaglione, Leporanto, Apulien

(klassischer und feinfruchtiger Südtaliener, mit beeriger Frucht) € 23,60

### **2019 Morellino di Scansano DOC**

Tenuta Loacker, Montalcino, Toskana

(100% inger Sangiovese, der 16 Monate im Eichenholzfass gelagert wurde, mit vielschichtigem Körper und eleganter Waldbeer Frucht am Gaumen) € 27,80

### **Appassimento Rosso Vento**

Weingut Cantina Valpolicella

Ein hervorragender „Baby Amarone“ aus teils getrockneten Trauben.

Vollmundig und intensiv. Kirsche, Vanille weiche Tannin. € 26,00