

## *Vorspeisen*

<b>Tomatensuppe</b> mit Basilikumsahnehaube und Croutons	€ 5,90
<b>Brätstrudelsuppe</b> in hausgemachter Rinderbrühe	€ 5,50
<b>Grüner Salat</b> Joghurt-Kräuter-Dressing oder Balsamico-Senf-Dressing	€ 4,50
<b>Gemischter Salat</b> Joghurt-Kräuter-Dressing oder Balsamico-Senf-Dressing	€ 4,80
<b>Sommersalat</b> mit Mangodressing und frischen Früchten	
mit Hähnchenfilet	€ 16,80
mit 5 Riesengarnelen	€ 21,80
<b>Tafelspitzsalat</b> mit gekochtem Rindfleisch und Salat	€ 11,80
<b>Büffelmozzarella Caprese</b> Frische Tomatenscheiben, Büffelmozzarella und Pesto	€ 9,50
<b>Riesengarnelen</b> auf mexikanische Art mit Tomaten, Zwiebeln, Jalapenos und Koriander	€ 10,80
<b>Bruschetta</b> auf Pizzabrot mit Tomaten und Mozzarella	€ 5,90
<b>Pizza-Brot</b>	€ 4,90

## *Vegetarisch & Fisch*

<b>Ofenkartoffel</b> mit mexikanischem Grillgemüse gefüllt und Cheddar überbacken	€ 14,80
<b>Pizza Vegetariana</b>	€ 11,90
Vorarlberger <b>Käsespätzle</b> mit Röstzwiebeln dazu ein grüner Salat mit Joghurtdressing	€ 14,90
<b>Kaspressknödel</b> mit gemischtem Salat mit Essig-Öl-Dressing	€ 14,80
<b>Wolfsbarsch und Heilbutt</b> Mit Kartoffelgrillgemüse und Dijonsensauce	€ 24,00

# Burger

**„Sonnhalde“ Spezial-Burger** € 13,10

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

**Single Wälder Burger** € 10,40

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

**Double Wälder Burger** € 12,10

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** € 8,80

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

**Simple Cheese** € 9,10

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

**Double Country Bacon** € 12,10

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

**Single Country Bacon** € 10,40

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

**Single BBQ Burger** € 10,40

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

**Double BBQ Burger** € 12,10

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

**Tex Mex Burger** € 10,90

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

**Vegetarischer Burger** € 10,40

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

## *„Steaks“ auf dem heißen Lava-Stein*

**Unsere Weinempfehlung zum heißen Stein:**

**2018 Bienenfresser – Blauer Zweigelt**

Weingut Pitnauer, Carnuntum

Kraftvoller Zweigelt, im gebrauchten Barrique ausgebaut, mit vielschichtiger  
Frucht am Gaumen.

€ 33,40

0,375 l á € 20,50

Wir verwenden nur 100% argentinisches Angus

**Rumpsteak (vom Angus-Rücken) 200g** € 25,80

mit Cognac-Pfefferrahm-Sauce

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

mit Cognac-Pfefferrahm-Sauce

**Duett von Wolfsbarsch und Garnelen** € 26,50

mit Kräuterbutter, Sauce Tatare und Zitrone

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 € 4,00

Ofenkartoffel mit Sauerrahm € 4,00

Kleiner Salat € 4,00

Grillgemüse € 4,00

Maiskölbchen € 4,00

## *Für die Kleinen*

Chicken-Nuggets mit Pommes	€ 7,80
Butterspätzle an Bratensauce	€ 7,80
Kinderportion Schnitzel mit Steak Fries	€ 11,80



## Platos Mexicanos

**Tex Mex Burger** € 10,90  
Bio Rindfleischpatty, Eisbergsalat,  
Tomate, Gewürzgurke, Guacamole und Sauerrahm

**Vegetarische Fajitas** € 16,90  
Weizentortillas mit Gemüse, Sour Cream, Guacamole und  
Cheddar

**Fajitas mit Rind, Huhn und Garnelen** € 18,90  
Weizentortillas mit Rind, Huhn und Garnelen, Sour Cream,  
Guacamole und Cheddar

**„Spicy“ Chicken Wings** € 12,50  
dazu Steak Fries und Honig-Chili-Sauce

**Tex-Mex Platte** € 22,50  
Mit Rinder-Ribbs, Chicken Wings, Nuggets,  
Schweinesteak, Ofenkartoffel und Coleslaw mit dreierlei  
Dips

**Ofenkartoffel**  
mit mexikanischem Grillgemüse gefüllt  
und Cheddar überbacken € 14,80

## *Pizza*



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

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

## *Desserts*

<b>Apfelstrudel</b> mit Schlagsahne und Vanilleeis	€ 6,30
<b>Topfenstrudel</b> mit Schlagsahne und Vanilleeis	€ 6,30
<b>Gemischtes Eis</b> (Vanille/Erdbeer/Schokolade) mit Schlagsahne	€ 6,80
<b>Schokosoufflé</b> an Fruchtsaucenspiegel	€ 7,50
<b>„Heiße Liebe“</b> Vanilleeis, heißen Himbeeren, Sahne	€ 7,50
<b>Creme brûlée</b> mit Eis, Früchten und Sahne garniert	€ 8,80
<b>Kugel Eis</b> (Vanille/Erdbeer/Schokolade/Zimt) mit Schlagsahne	€ 2,50

## *Cocktails*

### **Pina Colada**

Ananassaft, Kokossirup, Sahne, Zitronensaft, Havanna-Rum

€ 7,90

### **Swimming Pool**

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

€ 7,90

### **Caipirinaha**

Limette, Pitú Cachaca, brauner Rohrzucker, Crushed Ice

€ 7,90

### **Tequila Sunrise**

Tequila Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine

€ 7,90

## *Alkoholfreie Cocktails*

### **Virgin Sunrise**

Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine

€ 6,90

### **Virgin Colada**

Ananassaft, Kokossirup, Sahne, Zitronensaft

€ 6,90

## *Digestifs*

### **Amaretto, 2cl**

€ 3,70

### **Averna, 2cl**

€ 3,70

### **Ramazzotti, 2cl**

€ 3,70

### **Fernet, 2cl**

€ 3,70

### **Limoncello, 2cl**

€ 3,70

### **Grappa, 2cl**

€ 3,70

### **Williams, 2cl**

€ 3,70

### **Jägermeister, 2cl**

€ 3,70

### **Marillenschnaps, 2cl**

€ 3,70

### **Obstler, 2cl**

€ 3,70

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

€ 3,70

### **Tequila weiß oder gold, 2cl**

€ 3,70



## *Alkoholfreie Getränke*



<b>Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure</b> (0,33l Flasche)	€ 2,90
<b>Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure</b> (0,75l Flasche)	€ 4,90
<b>Coca Cola</b> (0,33l Flasche)	€ 2,90
<b>Coca Cola Light</b> (0,33l Flasche)	€ 2,90
<b>Coca Cola Zero</b> (0,33l Flasche)	€ 2,90
<b>Fanta</b> (0,33l Flasche)	€ 2,90
<b>Sprite</b> (0,33l Flasche)	€ 2,90
<b>Mezzo Mix</b> (0,33l Flasche)	€ 2,90
<b>Almdudler</b> (0,33l Flasche)	€ 2,90
<b>Eistee Pfirsich oder Zitrone</b> (0,3l)	€ 2,90
<b>Eistee Pfirsich oder Zitrone</b> (0,5l)	€ 3,90
<b>Tonic Water / Bitter Lemon</b> (0,2l Flasche)	€ 2,70

## *Säfte*

Maßeinheiten	0,3l	0,5l
<b>Skiwasser oder Holundersaft</b>	€ 2,40	€ 3,10
<b>Soda Zitrone</b>	€ 2,40	€ 3,10
<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
Hefeweizen		€ 4,50
Alkoholfreies Bier		€ 3,10

## *Lokales Bier vom Fass*

Maßeinheiten	0,33l	0,5l
Mohren	€ 2,90	€ 4,20
Radler süß	€ 2,70	€ 4,00
Radler sauer	€ 2,70	€ 4,00

## *Aperitifs*

Lillet Wild Berry		€ 5,30
Aperol Spritz		€ 5,30
Hugo mit Prosecco mit Holunder und Minze		€ 5,30
Campari Orange/Soda		€ 5,30
Prosecco		€ 3,50

## *Heißgetränke*

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

## *Offene Weine*

<b>Offenausschank – 1/8 l/ 1/4l</b>	
<b>Grüner Veltliner</b> – Krems, Weingut Müller	€ 4,20/7,90
<b>Blauer Zweigelt</b> – Krems, Weingut Müller	€ 4,20/7,90
<b>Pinot Grigio</b> – Vigneti delle Dolomitti IGt – Weingut Tenuta	€ 4,20/7,90
<b>Montepulciano d'abruzzo</b> , Weingut Cantina Bove	€ 4,20/7,90

## *Flaschenweine weiß*

<b>2019 Chardonnay</b> Heideboden, Weingut Keringer Durftig und fruchtig. Wiesenkräuter, grüner Apfel und ein Hauch Limette.	€ 23,00
<b>2020 Riesling – Gedersdorf</b> Weingut Buchegger, Kremstal Eleganter Riesling, mit feinem Marillenduft und vielschichtigem Körper	€ 25,90
<b>2020 Sauvignon Blanc</b> Weingut Muster, Südsteiermark Klassischer Sauvignon, lebhafte Würze und Frische am Gaumen	€ 25,00
<b>2020 Bianco Puglia 12 e Mezzo</b> Varaglione, Leporanto, Apulien Frischer und lebhafter Wein, mit charmanter Frucht und langen Abgang	€ 23,60
<b>2019 Pinot grigio DOC</b> Weingut Scarbolo Italienischer Kultwein Goldgelb, reifer Apfel, Zitrone und Honig am Gaumen, Frische und Kraft im Abgang	€ 25,00
<b>2020 Grüner Veltliner Stockwerk</b> Weingut Geyerhof Österreichischer Bio-Wein, handverlesen, frisch und leicht. Angenehme Pfirsichfrucht, Zitrone, Wiesenkräuter	€ 22,00

## *Flaschenweine rot*

### **2018 Bienenfresser – Blauer Zweigelt**

Weingut Pitnauer, Carnuntum

Kraftvoller Zweigelt, im gebrauchten Barrique ausgebaut, mit vielschichtiger Frucht am Gaumen. € 33,40

0,375 l á € 20,50

### **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

### **2018 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

### **2018 Appassimento Rosso Vento**

Weingut Cantina Valpolicella

Ein hervorragender „Baby Amarone“ aus teils getrockneten Trauben.

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