

## 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 Rahmsauce	€ 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	€ 10,90
<b>Siziliana</b> Tomatensauce, Schinken, Sardellen, Kapern, Zwiebeln	€ 11,80
<b>Quattro Formaggi</b> Tomatensauce, Vier verschiedene Käsesorten	€ 12,90

<b>Gorgonzola</b>	€ 10,90
Tomatensauce, Gorgonzola, Cherry-Tomaten, Spargel	
<b>Wälderpizza</b>	€ 12,90
Tomatensauce, Speck, Champignons, Zwiebeln, Bergkäse	
<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>Livanese</b>	€ 13,90
Tomatensauce, Lachs, Spinat, Knoblauch	

## *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>Creme brûlée</b> mit Früchten und Sahne garniert	€ 6,80

## *Cocktails*

### **Pina Colada**

Ananassaft, Kokossirup, Sahne, Zitronensaft, Havanna-Rum

€ 7,90

### **Swimming Pool**

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

€ 7,90

### **Caipirinaia**

Limette, Pitú Cachaca, brauner Rohrzucker, Crushed Ice

€ 7,90

### **Tequila Sunrise**

Tequila Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine

€ 7,90

## *Alkoholfreie Cocktails*

### **Virgin Sunrise**

Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine

€ 5,90

### **Virgin Colada**

Ananassaft, Kokossirup, Sahne, Zitronensaft

€ 5,90

## *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*



<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)	€ 2,50

## 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

<b>Offenausschank – 1/8 l/ 1/4l</b>	
<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 d'abruzzo</b> , 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

### 2017 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

### 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