

## Aktuell empfehlen wir

Rote Beete-Schaumsuppe mit Obers-Kren-Nockerl	4,90
Zanderfilet in der Walnusskruste auf Gemüse-Couscous	17,90
Sonnenuhr's XXL Burger (250g) Alpbacher Faschirtes, Cheddar, Tomate & Gurke im Brioche dazu Potato Wedges und zweierlei Dips	15,90
Tagliatelle mit Drei-Kräuter-Pesto und Garnelen	18,50
Lachsforellenfilet mit Limettensauce und Kartoffel-Broccoli-Püree	17,90
Rosa gebratene Entenbrust mit Rotkraut und geschwenkten Kräuter-Schupfnudeln	17,90
Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Krokette	22,90
Surf & Turf Filetsteak vom Rind mit gegrillter Garnele Gemüse und hausgemachtem Knoblauchbaguette	32,50
Marmoriertes Schoko-Chili-Mousse auf Waldbeeren	6,80
Dessertteller Sonnenuhr abwechselnde Leckereien für mehrere zum Teilen das Service-Team hilft gerne weiter	

Wir beziehen unser Rinds- und Schweinefleisch ausschließlich regional.  
Metzger/Lieferant: Richard Bletzacher „Zotta“ Alpbach

- Inklusivpreise in Euro -

## Vorspeisen und Salate · Entrée & Salads

Gemischter Salatteller

*Mixed salads*

€ 4,90

Hausgemachtes Knoblauchbrot

*Homemade garlic bread*

€ 3,80

Knackige, marinierte Blattsalate mit gegrillten Hühnerfiletstreifen  
Paprika, Oliven und Tomaten

*Grilled chicken filet served on mixed greens*

*bell pepper, olives & tomatoes*

€ 15,50

6 Stück Garnelen vom Grill  
auf bunt gemischten Salaten mit Knoblauchbrot

*Grilled shrimp skewers*

*served over colourful salads with garlic bread*

€ 18,90

„Steak & Salat“

Gegrillte Beiriedstreifen und verschiedene Salate  
mit getoastetem Schwarzbrot

*„Steak and salad“*

*grilled rump steak slices served on salad with toasted bread*

€ 16,50

## Suppen · Soups

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Frittaten

*Clear beef bouillon with „frittaten“ – thinly cut pancake strips*

€ 4,50

Käsepressknöderl in kräftiger Rinderbouillon

*small Tyrolean cheese dumplings in clear beef bouillon*

€ 4,80

Tomatensuppe mit Sahnehäubchen und Parmesan

*Tomato soup with parmesan and whipped cream topping*

€ 4,80

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot

*Homemade goulash soup with bread*

€ 6,80

## Hauptgerichte · Main Course

Spinatspätzle mit Gorgonzola im Pfandl serviert  
*Homemade spinach & egg "Spätzle" pasta with gorgonzola*  
€ 9,50

Nudelpfanne Griechische Art mit buntem Gemüse und Fetakäse  
*Greek style pasta with colourful vegetables and feta cheese*  
€ 9,90

Broccoli-Hirselaibchen mit Salat und Sauerrahmdip  
*Broccoli millet patties with salad and sour cream dip*  
€ 9,90

Gegrillte Hühnerbrust auf würzigem Ratatouille & Nudeln  
*Grilled chicken breast served with vegetable ratatouille and pasta*  
€ 16,80

Wiener Schnitzel vom Schwein oder von der Pute  
mit Petersilkartoffeln & Preiselbeeren  
*Breaded pork or turkey cutlet  
with parsley potatoes & lingonberry jam*  
€ 13,90

Cordon Bleu vom Schwein oder von der Pute  
mit Pommes Frites und Preiselbeeren  
*Breaded pork or turkey cutlet stuffed with ham & cheese  
served with french fries & lingonberry jam*  
€ 14,90

Steak von der Beiried in Pfefferkruste  
mit Erdäpfelrösti und grünen Bohnen  
*Rump steak in pepper crust  
with hash browned potatoes & green beans*  
€ 26,90

Saftige gegrillte Fleischstücke vom Rind, Schwein & Huhn  
mit Pommes Frites und Grillgemüse  
*Pieces of grilled beef, pork & chicken  
served with french fries & grilled vegetables*  
€ 19,90