

Aktuell empfehlen wir

Süßkartoffelsuppe mit Ingwer und Kokosmilch <i>(vegan)</i>	€ 5,40
mit Garnelenspieß	€ 11,20
Hausgemachte Schlutzkrapfen	€ 13,50
gefüllt mit Tomaten, Oliven, Basilikum und Käse	
serviert mit Salbeibutter	
Bohnencurry mit Basmatireis <i>(vegan)</i>	€ 14,50
Südtiroler Hirtenmaccheroni mit Parmesan	€ 12,90
Faschiertes, Speck, Champignons, Erbsen, Sahne	
Sonnenuhr's XXL Burger (250g)	€ 17,90
Alpbacher Faschiertes, Cheddar, Tomate & Gurke im Brioche	
dazu Potato Wedges und zweierlei Dips	
Tagliatelle mit Drei-Kräuter-Pesto und Garnelen	€ 19,50
Lachsforellenfilet mit Limettensauce	€ 21,90
und Kartoffel-Broccoli-Püree	
Rosa gebratene Entenbrust	€ 22,60
mit Rotkraut und geschwenkten Kräuter-Schupfnudeln	
Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Kroketten	€ 25,90
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*

Vorspeisen und Salate · Entrée & Salads

Gemischter Salatteller

Mixed salads

€ 5,90

Hausgemachtes Knoblauchbrot

Homemade garlic bread

€ 4,50

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

*Grilled chicken filet served on mixed greens
bell pepper, olives & tomatoes*

€ 16,50

6 Stück Garnelen vom Grill
auf bunt gemischten Salaten mit Knoblauchbrot

*Grilled shrimp skewers
served over colourful salads with garlic bread*

€ 19,90

„Steak & Salat“

Gegrillte Beiriedstreifen und verschiedene Salate
mit getoastetem Schwarzbrot

*„Steak and salad“
grilled rump steak slices served on salad with toasted bread*

€ 17,90

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

€ 5,10

Tomatensuppe mit Sahnehäubchen und Parmesan

Tomato soup with parmesan and whipped cream topping

€ 4,80

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot

Homemade goulash soup with bread

€ 7,40

Hauptgerichte · Main Course

Spinatspätzle mit Gorgonzola im Pfandl serviert
Homemade spinach & egg "Spätzle" pasta with gorgonzola
€ 10,50

Nudelpfanne Griechische Art mit buntem Gemüse und Fetakäse
Greek style pasta with colourful vegetables and feta cheese
€ 10,90

Broccoli-Hirselaibchen mit Salat und Sauerrahmdip
Broccoli millet patties with salad and sour cream dip
€ 10,70

Gegrillte Hühnerbrust auf würzigem Ratatouille & Nudeln
Grilled chicken breast served with vegetable ratatouille and pasta
€ 17,80

Wiener Schnitzel vom Schwein oder von der Pute
mit Petersilkartoffeln & Preiselbeeren
*Breaded pork or turkey cutlet
with parsley potatoes & lingonberry jam*
€ 14,50

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*
€ 15,90

Steak von der Beiried in Pfefferkruste
mit Erdäpfelrösti und grünen Bohnen
*Rump steak in pepper crust
with hash browned potatoes & green beans*
€ 28,90

Saftige gegrillte Fleischstücke vom Rind, Schwein & Huhn
mit Pommes Frites und Grillgemüse
*Pieces of grilled beef, pork & chicken
served with french fries & grilled vegetables*
€ 21,90