

## Aperitif

**Nani Rizzi Valdobbiadene €7,50**  
Prosecco Superiore  
Extra Dry D.O.C.G.

**Lillet-Rosé „Wild Berry“ €8,20**

**Campari Mango €9,10**

**Wermut Tonic €12,50**

**Aperol Spritz € 8,10**

**Hugo €8,10**

## alkoholfrei

**Sparkling Tea Blå €6,90**

**Sanbitter €6,10**

**Balis Lemonade €4,60**

Tiki, Cosmo, Basil

**Red Bull Organics €4,70**

Fizzy Peach, Easy Lemon,

Bitter Lemon, Tonic

Ginger Ale, Ginger Beer

” Ich habe heute keine  
Zeit mich zu beeilen.

**SONNHOF**  
Alpendorf

## Starters

### Rinder-Carpaccio €21

mit gepickelten Champignons, Rucola, Grana Padano, Trüffelöl

— Beef carpaccio with pickled mushrooms, arugula, Grana Padano and truffle oil.

### Gebratene Jakobsmuscheln (3 Stk.) €24

mit Erbsenvariation, Wasabi, Soja-Miso Vinaigrette

— Pan-seared scallops (3 pcs.) with pea variation, wasabi and soy-miso vinaigrette.

### Burrata auf Tomatencarpaccio €16

mit Basilikum, Rucola, Balsamico, Grissini

— Burrata on tomato carpaccio with basil, arugula, balsamic vinegar and grissini.

### Hausgemachter Hummus €13

dazu Griechischer Salat mit Kalamata Oliven, Feta, Minze, Harissa und Naan Brot

— Homemade hummus served with Greek salad, Kalamata olives, feta, mint, harissa and naan bread.

## Soups

### Ochsenschwanz-Consommé

mit Frittaten €6,5

oder Kaspressknödel €8

— Oxtail consommé with sliced pancakes or cheese dumplings

### Maiscremesuppe €8

mit Popcorn

— Cream of corn soup with popcorn

### Tomaten-Erdbeer-Gazpacho €8

mit Zitrusöl, mariniertes Gurke, Serrano und Kräutercroutons

— Tomato and strawberry gazpacho with citrus oil, marinated cucumber, Serrano ham and herb croutons

## Mains

Filetsteak 180g €42

250g €51

mit Kräuterbutter, Pfeffersauce, Grillgemüse und einer Beilage Ihrer Wahl

Kartoffelgratin €8

Bratkartoffel €6

Steak-Pommes €6

Beilagensalat €5,50

— Fillet steak (180g or 250g) with herb butter, pepper sauce, grilled vegetables and a side of your choice: potato gratin, steak fries, fried potatoes or side salad

### Wiener Schnitzel

vom Pongauer Kalb €29

vom Almschwein €23

mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren, Zitrone

— Viennese schnitzel – Pongau veal or alpine pork – served with parsley potatoes, cranberries and lemon

### Filet vom heimischen Saibling €27

auf cremigen Belugalinsen, grünem Spargel, Zitrus-Beurre-blanc

— Local char fillet on creamy beluga lentils with green asparagus and citrus beurre blanc

### Hausgemachte Linguine

mit Bärlauchpesto, sonnengetrockneten Tomaten, Pinienkernen, Grana Padano €19

+ Black-Tiger-Garnelen €26

— Homemade linguine with wild garlic pesto, sun-dried tomatoes, pine nuts and Grana Padano, optionally with black tiger prawns

### Zitronenrisotto (vegan) €18

mit Zucchini Carpaccio, Babyzucchini, Basilikum

— Lemon risotto (vegan) with zucchini carpaccio, baby zucchini and basil

## Desserts

### Joghurt-Parfait €13

mit Holunder, Erdbeeren, Yuzu

— Yogurt parfait with elderflower, strawberries and yuzu

### Summer Berry Eton Mess €11

Crème, Baiser, Beeren

— Summer Berry Eton Mess with cream, meringue and berries

## Curated for summer



### Rosé UP €49

Ultimate Provence, Côtes de Provence

### Grüner Veltliner Stab Steinfeder €51

Weinhofmeisterei Matthias Hirtzberger, Wachau

### Case Sparse €52

Contrada, Sibillini

### Vino Rosso Cupano-Sangiovese €61

Tenuta Cupano, Toskana