

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, Soya-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 150g €42
250g €51

mit Kräuterbutter, Pfeffersauce, Grillgemüse und einer Beilage Ihrer Wahl

Kartoffelgratin €8
Bratkartoffel €6

Steak-Pommes €6
Beilagensalat €5,50

— Fillet steak (150g 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

mit Holunder, Erdbeeren, Yuzu
€13

Curated
for summer.

wine
selection

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,
Toscana

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere geschulten Mitarbeiter.

Viele weitere ausgewählte Weine finden Sie im Weinbuch.