

6314 Wildschönau / Niederau 132

Tel. (+43 5339) 8225

Fax: (+43 5339) 8225-4

E-mail: info@hotel-schneeberger.at

Web-side: www.hotel-schneeberger.at

**SPEISE KARTE**



**Zum Aperitif**

Martini Bianco (4cl) € 4,50

Pernod (4cl) € 4,50

Campari Orange € 6,50

Piccolo Schlumberger € 11,00

**Vorspeisen -Starters**

**Portion Brot & Butter** (A-C-G-N)

Bread & butter € 3,70

**Knoblauchbrot** (A-C-G-L-M)

Garlic bread € 4,50

**Tomaten Mozzarella an Balsamico** dazu Weißbrot (A-C-G)

Tomato mozzarella with balsamico served with bread € 11,50

**Geräuchertes Forellenfilet** fein garniert (A-C-D-G)

Smoked trout-fillet finely garnished € 12,00

**Shrimps Cocktail** mit Toastbrot & Butter(A-B-C-D-G-N)

Prawn-cocktail with toast & butter € 13,50

**Rinder Carpaccio an Parmesan** dazu Toastbrot & Butter (A-C-G)

Carpaccio of Beef with Parmesan Cheese, Toast & Butter  € 16,90

**Für Beilagen Änderungen werden Ihnen Euro 1 verrechnet!**

A-Glutenhaltiges Getreide B-Krebstiere C-Eier – D-Fische E-Erdnüsse F-Sojabohnen G-Milch H-Schalenfrüchte (Nüsse) L-Sellerie M-Senf N-Sesamsamen O-Schwefeldioxid/Sulfite P-Lupinen R-Weichtiere

„In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten allergenen Stoffen zu- bereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden “

**Suppen-Soups**

**Kraftbrühe** mit Nudeln, Backerbsen oder Fritatten (A-C-F-H-L)

Clear soup with noodles, fried batter drops or sliced pancakes € 6,00

**Kraftbrühe mit Tiroler Käsepressknödel** (A-C-F-G-H-L)

Clear Soup with Tyrolienne Cheese Dumpling € 6,50

**Tomatencremesuppe** mit Sahnehäuptchen & Croutons (A-G-F-L)

Cream of tomato with Cream on Top & Bread Croutons € 7,00

**Knoblauchrahmsüppchen** mit Croutons (A-F-G-O)

Cream of garlic € 7,00

**Wildschönauer Grau Käse Suppe** mit Brotwürfeln (A-F-G-O)

Grey Cheese Soup “Wildschönau” with Cream & sliced brown Bread Cubes € 7,40

**Für unsere Kleinen**

**Children’s Menu**

**Pommes frites**

chips  € 5,50

**Däumlings - Würstel** mit Pommes frites (A-G)

Tom-thumb-sausage with chips € 11,00

**Nemo - Fischstäbchen** mit Pommes Frites (A-C-D-G)

Fish fingers with chips € 11,00

**Angry Birds** - Hühner Nuggets mit Pommes Frites (A-C-G)

Chicken Nuggets with chips € 11,00

**Pokemon - Spaghetti Bolognaise** (A-C-G)

Spaghetti Bolognaise € 10,50

**Pinocchio - Wiener Schnitzel** mit Pommes Frites (A-C-G)

Pinocchio escalope of pork „Vienna style“ with chips € 12,50

**Für Beilagen Änderungen werden Ihnen Euro 1 verrechnet!**

A-Glutenhaltiges Getreide B-Krebstiere C-Eier – D-Fische E-Erdnüsse F-Sojabohnen G-Milch H-Schalenfrüchte (Nüsse) L-Sellerie M-Senf N-Sesamsamen O-Schwefeldioxid/Sulfite P-Lupinen R-Weichtiere

„In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten allergenen Stoffen zu- bereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden “

**Heimische Gerichte-Traditional Dishes**

**Hausgemachte Schinken-Käse-Spätzle** mit Salat (A-C-G-L-M)

Homemade spetzli with ham, cheese & onions served with salad € 15,20

**Tiroler Gröst’l** mit Spiegelei und Salat (C-G)

“Special Austrian Farmer dish fry up with potatoes, sausages,

onions & bacon served with fried egg on top served with salad € 15,20

**Tiroler Leber** geröstet in Speck & Zwiebelsauce

serviert mit Reis & Salat (A-C-F-G-L-O)

Roast Liver „Tirol Style“ in Onion & Bacon Sauce served with Rice & Salad € 16,50

**Vegetarische Küche-Vegetarian Kitchen**

**Ofenkartoffeln** gefüllt mit Sauerrahm Sauce & Gemüse (G)

Jacket Potatoes filled with Sour Cream Sauce & Vegetables € 13,70

**Gebackene Champignon** serviert mit Sauce Tartar (A-C-G)

Fried white Mushrooms served with Sauce Tartar € 13,20

**Gemüse & Pilze Reis Pfanne** an Parmesankäse dazu Salat (C-G-M)

Mushrooms & vegetables Rice in a Pan

served with Parmesan Cheese & side salad € 14,50

**Hausgemachte Spinatknödel** geschwenkt in Brauner Butter

dazu Parmesankäse & Salat (A-C-F-G-N)

Home made spinach dumplings in brown butter

and parmesan cheese served with side salad € 14,50

**Fischgerichte -Fish Dishes**

**Gebackenes Fischfilet** mit Salzkartoffeln und Sauce Tartar (A-C-D-G-M)

Fried fillet of fish with potatoes and sauce tartar € 16,70

**Forellenfilet „Müllerin“** serviert mit Petersilienkartoffeln & Salat (A-C-D-G-L-M)

Grilled trout “miller style” served with parsley potatoes & salad € 19,40

**Bunter Salatteller mit gegrillten Garnelen**

und Knoblauchbrot (B-C-D-F-G-H-L-M)

King-prawns „chef’s style“ served on assorted Salad Platter – Garlic Bread € 20,40

**Für Beilagen Änderungen werden Ihnen Euro 1 verrechnet!**

A-Glutenhaltiges Getreide B-Krebstiere C-Eier – D-Fische E-Erdnüsse F-Sojabohnen G-Milch H-Schalenfrüchte (Nüsse) L-Sellerie M-Senf N-Sesamsamen O-Schwefeldioxid/Sulfite P-Lupinen R-Weichtiere

„In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten allergenen Stoffen zu- bereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden “

**Hauptgerichte - Main Dishes**

**Grillwürstel** mit Pommes frites und Salatgarnitur(C-G-M)

Sausage of grill with chips and salad garnish € 14,00

**Wiener Schnitzel** mit Pommes Frites & Preiselbeeren (A-C-G)

Escalope of pork fried in breadcrumbs with chips & cranberries € 17,00

**Champignon-Schnitzel** mit Butterreis & Kroketten (A-C-F-G-H-L-O)

Escalope of pork in mushroom-sauce served with rice & croquettes € 18,00

**Cordon Bleu** mit Preiselbeeren, Pommes Frites und Salat (A-C-G-M)

Escalope of pork fried in breadcrumbs stuffed with ham and cheese

 served with chips& salad € 19,50

**Hühnerfilet vom Grill** auf Pfeffersauce

mit Kroketten und Gemüse (A-C-F-G-H-L-O)

Grilled fillet of chicken served with pepper sauce,

 kroketts and vegetables € 20,00

**Zwiebelrostbraten** mit Bratkartoffeln & Salat (A-C-F-G-H-L-M)

Cutlet of Beef in Onions Sauce served with Fried Potatoes & Salad € 24,00

**Schneeberger – Grillteller**

dazu Gemüse und Pommes Frites (A-C-G-H-L-M)

Mixed grill „Schneeberger style“ with chips & vegetables € 24,00

**Hauspfand’l** (A-C-F-G-H-L-O)

Schweinemedaillons in Pfeffersauce

dazu Butterspätzle, Kroketten und Gemüse

Fillet of pork in a creamy pepper-sauce

with homemade noodles and vegetables € 24,00

**Rumpsteak „nach Art des Hauses**“ (G-H-L-M)

 mit Pommes Frites, Grilltomate, Gemüse und Kräuterbutter

Rumpsteak “Chefs Style” served with Chips,

Grilled Tomato, vegetables and fine herbs butter € 27,50

**Für Beilagen Änderungen werden Ihnen Euro 1 verrechnet!**

A-Glutenhaltiges Getreide B-Krebstiere C-Eier – D-Fische E-Erdnüsse F-Sojabohnen G-Milch H-Schalenfrüchte (Nüsse) L-Sellerie M-Senf N-Sesamsamen O-Schwefeldioxid/Sulfite P-Lupinen R-Weichtiere

„In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten allergenen Stoffen zu- bereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden

**Salate-Salads**

**Portion gemischter Salat** (C-G-M)

Portion of mixed salad € 7,00

**Fitness-Teller** - Bunter Salatteller mit Hühnerfiletstreifen (C-G-H-L-M)

Fitness-platter – assorted salads with slices of chicken fillet € 15,20

**Salatteller „Wiener Art“** gebackenes Hühnerfilet

auf buntem Salatteller (A-C-G-H-L-M)

Salad-platter with slices of chicken fillet fried in breadcrumbs € 15,20

**Für zwei Genießer - for Two**

**Auf Vorbestellung / On Pre Order**

**Schweizer-Käse-Fondue** (30 Minuten Wartezeit) (A-C-G-M-F-N) € 47,00

Heißer Topf mit verschiedenen geschmolzenen Käsesorten

serviert mit Salat, Brotwürfeln, Gemüse & Pommes Frites

Swiss – cheese – fondue (30 minutes) Hot Pot of Assorted Cheese

served with Salad, Bread Cubes, Vegetables & Chips

**Fleisch-Fondue “Bourguignonne”** (30 Minuten Wartezeit) (A-C-G-M-F) € 54,00

Verschiedene Sorten Fleisch, Salat, verschiedene Dips,

Pommes Frites & Knoblauchbrot

Meat - fondue „Bourguignonne“ (30 minutes)

Assorted Meat (Beef, Pork, Chicken & Sausages)

served with a Hot Pot of Oil to cook it yourself on the Table

served with Salad, Garlic Bread, Chips & Dips

**Auf Vorbestellung – on Pre Order**

**Schneebergers Grillplatte**

ab 2 Personen

Pro Person € 26,50

**Schneebergers Mixed Grill Platter**

For 2 or more Persons

Per Person for € 26,50

**Kalte Spezialitäten - Cold Dishes**

**Appetitbrot** (A-C-G-F-H-N)

Chef-Sandwich € 12,00

**Schweizer Wurst-Käse-Salat** fein garniert mit Brot (A-C-G-F-H-N-M)

Swiss-cheese-sausage-salad finely garnished with Bread € 12,00

**Portion Wildschönauer Bauernspeck** mit Brot und Butter (A-C-G-F-H-N)

Portion of Wildschönau farmer’s bacon served with bread and butter € 13,00

**Gemischte Käseplatte** mit Brot und Butter (A-C-G-F-H-N)

Assorted cheese-platter with bread and butter € 15,00

**Für den kleinen Hunger – Snacks**

**1 Paar Frankfurter Würstel** mit Brot (A-C-G-N-M)

Pair of „Frankfurter“ sausage served with bread € 6,90

**Schinken-Käse-Toast** (A-C-G-N)

Hot ham & cheese sandwich € 6,00

**Toast „Hawaii“** mit Salatgarnitur (A-C-G-N-M)

Toast „Hawaii“with salad garnish € 11,50

**Wildschönauer Specktoast** mit Salatgarnitur (A-C-G-N-M)

Bacon toast „Wildschönau style“ with salad garnish € 11,50

**Grillbrot nach Art des Hauses** mit Salaten garniert (A-C-G-N-M)

Grill-sandwich “chef’s style“ served with salad garnish € 14,50

**Für Beilagen Änderungen werden Ihnen Euro 1 verrechnet!**

A-Glutenhaltiges Getreide B-Krebstiere C-Eier – D-Fische E-Erdnüsse F-Sojabohnen G-Milch H-Schalenfrüchte (Nüsse) L-Sellerie M-Senf N-Sesamsamen O-Schwefeldioxid/Sulfite P-Lupinen R-Weichtiere

„In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten allergenen Stoffen zu- bereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden “

**Süßspeisen -sweets**

**Kaiserschmarrn** mit Apfelmus & Preiselbeeren (A-C-G)

Chopped sweet pancakes served with Cranberries & Mashed Apples € 12,50

**Haus Palatschinken (1 Stück)** mit Marillenmarmelade,

Vanilleeis und Schokoladensauce (A-C-G)

Homemade crepes with apricot Jam,

vanilla-ice-cream, and chocolate-sauce € 7,40

**Warmer Apfelstrud**el mit Vanille Eis & Sahne (A-C-G)

Hot apple strudel with Vanilla ice-cream & whipped cream € 7,40

Mit Vanillesauce / with vanillasauce € 7,70

**Schokoladen Haselnuss Souffle**

mit Schokoladensauce, Vanilleeis und Sahne (A-C-G-H)

Hot chocolate and hazelnut soufflé

with vanilla ice cream, chocolate sauce & whipped cream € 6,90

**Früchtesalat/** Fruit salad € 6,00

**Früchtejogurt /** Fruit yogurt (G) € 6,00

**Torten oder Apfelstrudel /** Gateaux or apple strudel (A-C-G-H) € 5,00

**Apfelstrudel** – **Glutenfrei!**

Apple or Curd Strudle Gluten free (C-G-H) € 5,50

**Verlangen Sie auch unsere Eiskarte!**

**Ask as well for our Ice Cream Menu!**

**Wir wünschen Ihnen Guten Appetit und einen Angenehmen Aufenthalt in unserem Hause!**

**Enjoy your Meal and have a nice Stay in our Restaurant!**

**Familie Schneeberger & Mitarbeiter**

**Restaurant**

**WARME KÜCHE TÄGLICH VON 11.00 – 21.00!**

**Kitchen open Daily from 11am – 9 pm**

****

**Täglich geöffnet – 9:00 – 24:00**

**Restaurantbetrieb 11:00 – 21:00**

**Jeden Abend!**

**Abends Tanz – Stimmung und Unterhaltung**

**21.30 – 4.00**

**Daily open 10am – 4am**

**Restaurant 11am – 9pm**

**Every Day**

**Music – Snacks – Dance**

**9.30pm – 4.00am**

