

Zum Aperitif

Tomatensaft	€ 3,00
Martini Bianco 4 cl	€ 3,50
Sandemann Sherry 4 cl (O)	€ 4,00
Pernod oder Ricard 4 cl	€ 4,00
Campari Orange	€ 4,70
Campari Soda	€ 4,20
Wein Kir (Weißwein mit Cassis) (O)	€ 4,50
Diplomatico – Ron di Venezuela (2 cl)	€ 5,00

Vorspeisen – Starters

Portion Brot & Butter (A-C-G-N) kann Spuren von Soja, Senf und Lupinen enthalten Bread & butter	€ 2,50
Knoblauchbrot (A-C-G-L-M) Garlic bread	€ 3,50
Tomaten Mozzarella an Balsamico - fein garniert dazu Brot & Butter (A-G) Tomato Mozzarella - finely garnished	€ 8,50
Parma Schinken mit Melone fein garniert (A-B-C-D-G-N) Parma Ham & Melon finely garnished	€ 8,90
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnekren, Toastbrot & Butter (A-C-D-G) Smoked trout-fillet finely garnished	€ 9,20
Shrimps Cocktail mit Toastbrot & Butter (A-B-C-D-G-N) Prawn-cocktail with toast & butter	€ 9,90

Suppen – Soups

Kraftbrühe mit Nudeln oder Backerbsen (A-C-F-H-L) Clear soup with Noodles or Batter Drops	€ 3,90
Kraftbrühe mit Frittaten (A-C-F-G-H-L) Clear soup with sliced pancakes	€ 4,20
Kraftbrühe mit Käse Pressknödel (A-C-F-G-H-L) Clear soup with Austrian Cheese Dumpling	€ 4,80
Tomatensuppe mit Sahne & Croutons (A-G-F) Cream of tomato	€ 5,20
Graukäsesuppe mit Schwarzbrotwürfel (A-F-G-O) kann Spuren von Sesam, Milch und Eier enthalten Grey Cheese Soup „Wildschönau“ with sliced brown bread Cubes	€ 5,50

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 und Sulfite P – Lupinen R - Weichtiere

„ in unserm Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden“

Für unsere Kleinen – Children's Menu

Däumlings -Würstel mit Pommes frites Grilled sausages with chips	€ 7,90
Nemo - Fischstäbchen mit Pommes Frites (A-C-D-G) Nemo - Fish fingers with chips	€ 7,90
Angry Birds -Hühner Nuggets mit Pommes Frites (A-C-G) Angry Birds - Chicken Nuggets with chips	€ 7,90
Pokemon - Spaghetti Bolognaise (A-C-G) Spaghetti Bolognaise	€ 7,90
Pinocchio Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites (A-C-G) Pinocchio escalope of pork „Vienna style“ with chips	€ 9,50

Heimische Gerichte – Traditional Dishes

Hausgemachte Schinken-Käse-Spätzle mit Salat (A-C-G-M) Homemade noodles with ham, cheese & onions served with salad	€ 10,90
Tiroler Gröst'l mit Spiegelei und Salat (C-G-L-M) “Special Austrian Farmer dish fry up with potatoes, sausages, Onions & bacon served with fried egg on top served with salad	€ 10,90
Tiroler Leber geröstet in Speck & Zwiebelsauce serviert mit Reis & Salat (A-C-F-G-L-O) Roast Liver „Tirol Style“ in Onion & Bacon Gravy served with Rice & Salad	€ 11,90

Vegetarische Küche – vegetarian kitchen

Ofenkartoffeln gefüllt mit Sauerrahm Sauce & Gemüse (G) Jacket Potatoes filled with Sour Cream Sauce & Vegetables	€ 8,90
Gebackene Champignons mit Sauce Tartar (A-C-G-M) Fried white mushrooms with sauce tartar	€ 9,50
Gemüse & Pilze Reis Pfanne an Parmesankäse dazu Salat (C-G-M) Mushrooms & vegetables Rice in a Pan served with Parmesan Cheese & side salad	€ 9,90
Hausgemachte Spinatknödel geschwenkt in Brauner Butter & Parmesankäse & Salat (A-C-F-G-N) Home made spinach dumplings in brown butter & parmesan cheese served with side salad	€ 9,90

Für Beilagen Änderungen werden Ihnen Euro 0,50 verrechnet!
For supplementary changes you will be charged Euro 0,50!

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 und Sulfite P – Lupinen R - Weichtiere

„ in unserm Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV
angeführten allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht
ausgeschlossen werden.“

Inklusivpreise

Hauptgerichte – Main dishes

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites & Preiselbeeren (A-C-G) Escalope of pork fried in breadcrumbs with chips & cranberries	€ 12,50
Champignon-Schnitzel (Naturschnitzel) mit Butterreis & Kroketten (A-C-F-G-H-L-O) Escalope of pork in mushroom-sauce served with rice & croquettes	€ 13,50
Wiener Backhendfilet mit Preiselbeeren, Petersilienkartoffeln und Salat (A-C-G-M) Chicken breast fried in breadcrumbs served with cranberries, parsley potatoes and salad	€ 15,20
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	€ 15,20
Schweinerücken Steak dazu reichen wir Kräuterbutter, Folienkartoffel & Gemüse (C-H-L-M) Grilled cutlet of pork served with fine herbs butter, jacket potato with sour cream & vegetables	€ 15,50
Hühnerfilet vom Grill auf Pfeffersauce mit Kroketten und Gemüse (A-C-F-G-H-L-M-O) Grilled fillet of chicken served with pepper sauce, croquettes and vegetables	€ 16,20
Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln & Salat (A-C-F-G-H-L-M-N-O) Cutlet of Beef in Onions Sauce served with Fried Potatoes & Salad	€ 17,90
Schneeberger – Grillteller mit Gemüse & Pommes Frites (G-H-L-M) Mixed grill „Schneeberger style“ served with Vegetables & Chips	€ 18,20
Hauspfand'l (A-C-F-G-H-L-M-O) Schweinemedallions in Pfeffersauce dazu Butterspätzle, Kroketten und Gemüse Fillet of pork in a creamy pepper-sauce with homemade spetzli, croquettes and vegetables	€ 18,20
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	€ 20,50

Fischgerichte – Fish dishes

Gebackenes Fischfilet mit Salzkartoffeln und Sauce Tartar (A-C-D-G-M) Fried fillet of fish with potatoes and sauce tartar	€ 13,20
Forellenfilet „Müllerin Art“ serviert mit Petersilienkartoffeln & Salat (A-C-D-G-H-L-M) Grilled trout „miller style“ served with parsley potatoes & salad	€ 16,20
Bunter Salatteller mit gegrillten Garnelen und Knoblauchbrot (B-D-F-G-H-L-M) King-prawns „chef's style“ served on assorted Salad platter – Garlic Bread	€ 17,50

Für Beilagen Änderungen werden Ihnen Euro 0,50 verrechnet!
For supplementary changes you will be charged Euro 0,50!

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 und Sulfite P – Lupinen R - Weichtiere

„ in unserm Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV
angeführten allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht
ausgeschlossen werden“

Inklusivpreise

Salate – salads

Portion gemischter Salat (C-G-M)

Portion of mixed salad

€ 5,20

Bergbauernsalat Blattsalate mit gerösteten Speck- und Brotwürfeln (A-C-G-H-L-M) Spuren von Sesam

Farmer's salad with fried bacon- and bread slices

€ 10,50

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

Fitness-platter – assorted salads with slices of chicken fillet

€ 10,90

Salatteller „Wiener Art“ gebackenes Hühnerfilet auf buntem Salatteller (A-C-G-M)

Salad-platter with slices of chicken fillet fried in breadcrumbs

€ 10,90

Auf Vorbestellung / On Pre Order - Für zwei /for two

Schweizer-Käse-Fondue (30 Minuten Wartezeit) (A-C-G-M-F-N)

Heißer Topf mit verschiedenen Sorten geschmolzenem Käse serviert mit Salat, Brotwürfeln, Gemüse & Pommes Frites

Swiss – cheese – fondue (30 minutes)

Hot Pot of Assorted Cheese served with Salad, Bread Cubes, Vegetables& Chips

€ 41,00

Fleisch-Fondue „Bourguignonne“ (30 Minuten Wartezeit) (A-C-G-M-F)

Verschiedene Sorten Fleisch serviert mit Salat, Knoblauchbrot, Dips & Pommes Frites

Meat - fondue „Bourguignonne“ (30 minutes)

Assorted Meats served with a Pot of Oil to Cook it yourself served with Salad, Garlic Bread, Chips & Dips

€ 47,00

Schneeberger's Grillplatte ab 2 Personen

Pro Person € 22,00

Schneeberger's mixed grill platter for 2 or more people –

per Person Euro 22,00



Für Beilagen Änderungen werden Ihnen Euro 0,50 verrechnet!

For supplementary changes you will be charged Euro 0,50!

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 und Sulfite P – Lupinen R - Weichtiere

**„ in unserm Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV
angeführten allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht
ausgeschlossen werden“**

Inklusivpreise

Pizza

Pizza Margarita (Tomaten, Käse, Oregano) (A-C-G) (tomato, cheese, Oregano)	€ 7,90
Pizza con Funghi (Tomaten, Käse, Champignons, Oregano) (A-C-G) (tomato, cheese, mushrooms, oregano)	€ 8,50
Pizza Vegetaria (Tomaten, Käse, Gemüse, Oregano) (A-C-G) (tomato, cheese, vegetables, oregano)	€ 8,50
Pizza Salami (Tomaten, Käse, Salami, Oregano) (A-C-G) (tomato, cheese, salami, oregano)	€ 8,50
Pizza Diavolo (Tomaten, Käse, Schinken, Salami, Zwiebel, Pfefferoni, Oregano) (A-C-G) (tomato, cheese, ham, salami, onions, green peppers, oregano)	€ 9,20
Pizza Dorfstub'n (Tomaten, Käse, Schinken, Salami, Champignons, Paprika, Oregano) (A-C-G) (tomato, cheese, ham, salami, mushrooms, paprika, oregano)	€ 9,50

Kalte Spezialitäten – Cold dishes

Appetitbrot (A-C-G-F-H-N) Chef-Sandwich	€ 7,90
Schweizer Wurst-Käse-Salat fein garniert mit Brot (A-C-G-F-H-N-M) Swiss-cheese-sausage-salad finely garnished with toast	€ 7,90
Portion Wildschönauer Bauernspeck mit Brot und Butter (A-C-G-F-H-N) Portion of Wildschönau farmer's bacon served with bread and butter	€ 8,90
Gemischte Käseplatte mit Brot und Butter (A-C-G-F-H-N) Assorted cheese-platter with bread and butter	€ 10,50

Für den kleinen Hunger – snacks

1 Paar Frankfurter Würstel mit Brot (A-C-G-N-M) kann Spuren von Soja und Nüssen enthalten Pair of „Frankfurter“ sausage served with bread	€ 4,00
Schinken-Käse-Toast (A-C-G-N-M) kann Spuren von Soja und Nüssen enthalten Hot ham & cheese sandwich	€ 4,50
Wildschönauer Specktoast mit Salatgarnitur (A-C-G-N-M) kann Spuren von Soja und Nüssen enthalten Bacon toast „Wildschönau style“ with salad garnish	€ 8,20
Grillbrot nach Art des Hauses mit Salaten garniert (A-C-G-N-M) kann Spuren von Soja und Nüssen enthalten Grill-sandwich „chef's style“ served with salad garnish	€ 10,20

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 und Sulfite P – Lupinen R - Weichtiere

„ in unserm Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV
angeführten allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht
ausgeschlossen werden“

Süßspeisen – sweets

Kaiserschmarrn mit Apfelmus & Preiselbeeren (A-C-G) Chopped sweet pancakes served with Mashed Apples & Cranberries	€ 8,50
3 Stück Hausgemachte Marillenknoedel in süßen Butterbröseln Home Made Apricot Dumplings in Sweet Bread Crums (3 Dumplings)	€ 7,50
Hauspalatschinken mit Vanilleeis und Schokoladensauce (A-C-F-G) Homemade crepes with vanilla-ice-cream and chocolate-sauce	€ 7,00
Warmer Apfelstrudel mit Eis & Sahne (A-C-G-H) Hot apple strudel with ice-cream, & whipped cream	€ 5,30
Schokoladen Moor im Hemd mit Schokoladensauce, Vanilleeis und Sahne (A-C-F-G-H) Hot chocolate and hazelnut soufflé with vanilla ice cream, chocolate sauce & whipped cream	€ 5,30
Früchtesalat / Fruit salad	€ 3,90
Früchtejogurt / Fruit yogurt (G)	€ 3,90
Torten oder Apfelstrudel / Gateaux or apple strudel (A-C-G-M)	€ 3,50

Verlangen Sie auch unsere Eis Karte! 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

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 und Sulfite P – Lupinen R - Weichtiere

„ in unserm Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden“



Inklusivpreise