

### Als Aperitif empfehlen wir:

<b>Pampelle Spritzz oder Pampelle Tonic</b>	€ 5,80
<b>Erdbeer-Mojito Spritzz mit Prosecco</b>	€ 5,20
<b>Limo „Pfirsich- Lavendel“ 0,5 L</b>	€ 4,40

## Salat

<b>Kleiner gemischter Salat vom Buffet</b>	€ 4,10
<b>Großer gemischter Salat vom Buffet</b>	€ 5,40
<b>Steirischer Backhendsalat</b> <i>mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl</i>	€ 12,20
<b>Haussalat</b> <i>mit gegrillten Putenbruststreifen, Champignons, pikant mariniert</i>	€ 11,70

## Vorspeisen

<b>Prosciutto</b> <i>mit Honigmelone und Parmesan</i>	€ 11,50
<b>Tomate-Mozzarella</b> <i>mit Gebäck</i>	€ 10,50
<b>Rote Rüben Carpaccio</b> <i>mit Schafskäse, Pinienkernen und Rucola</i>	€ 8,80

## Suppen

<b>Kürbiscremesuppe</b> <i>mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen</i>	€ 4,10
<b>Rindsuppe</b> <i>mit Frittaten oder Fleischstrudel</i>	€ 4,10
<b>Salzburger Suppenschüssel</b> <i>mit Frittaten, Rindfleisch und Gemüse</i>	€ 8,50
<b>Leberknödelsuppe</b>	€ 4,20

## Vegetarisch

<b>Linguine</b> <i>mit Pfefferoni, Oliven und getrockneten Tomaten in Olivenöl, mit Pinienkernen und frischem Rucola</i>	€ 10,50
<b>Kürbisschnitzel</b> <i>mit Kürbisrisotto</i>	€ 10,50

## Typisch Österreichisch

<b>Ofenfrischer Schweinsbraten</b> <i>mit Kümmel-Knoblauchsajt 'l, warmen Speckkraut und Semmelknödel</i>	€	12,80
<b>Cordon Bleu</b> <i>mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren</i>	Schwein € Pute € Kalb €	14,20 14,50 22,20
<b>Wiener Schnitzel</b> <i>mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren</i>	Schwein € Pute € Kalb €	13,00 13,30 21,00
<b>Geschnetzelter Rehschlägel</b> <i>mit Pilzrahmsauce, Blaukraut und Semmelknödel</i>	€	22,50
<b>Veltliner Beuschel</b> <i>mit Semmelknödel</i>	€	11,50
<b>Blunzengröstel</b> <i>mit Sauerkraut und Kren</i>	€	10,50
<b>Salzburger Bierfleisch</b> <i>mit Spinatspätzle im Pfandl serviert</i>	€	12,80

## Vom Grill

<b>Rinderrückensteak</b> <i>mit Pfeffersauce, grünen Bohnen und Kroketten</i>	€	23,90
--	---	-------

## Untersberg Klassiker

<b>Spezialtoast</b> <i>Schweinefilet, Schinken &amp; Käse, Spiegelei und Salatgarnitur</i>	€	12,80
<b>Gebratene Beiriedschnitte</b> vom Waldhauser Mastochsen <i>mit Toastbrot und Salatgarnitur</i>	€	13,70
<b>Chilli con carne</b> <i>mit Sauerrahm und Gebäck</i>	€	9,90

## Frischer Fisch von der Fischerei Bayrhammer aus Adnet

<b>Gebratene Lachsforelle</b> <i>an Kürbisrisotto mit Kürbiskernöl und Kernen, Rucola</i>	€	20,00
--	---	-------

## Dessert

<b>Amarettiparfait</b> <i>mit heißen Weichseln</i>	€	7,20
--	---	------

*weitere Desserts finden Sie etwas weiter hinten in der Speisekarte*

## Hausgemachte Pizzen ab 17:30 Uhr

<b>Pizza „Napoli“</b> <i>Käse, Tomatensauce, Tomatenscheiben, Schinken, Mais</i>	€	11,80
<b>Pizza „Caprese“</b> <i>Käse, Tomatensauce, Mozzarella, Tomatenscheiben, Pesto, Rucola</i>	€	11,80
<b>Pizza „Prosciutto &amp; Brie“</b> <i>Käse, Tomatensauce, Prosciutto, Brie, Rucola</i>	€	11,80
<b>Pizza „Tonno“</b> <i>Käse, Tomatensauce, Oregano, Thunfisch und Zwiebel</i>	€	11,80
<b>Pizza „Diavolo“ (scharf)</b> <i>Käse, Tomatensauce, Salami, Knoblauch, Pfefferoni, Parmesan, Tabasco, Oregano</i>	€	11,80
<b>Pizza „Art des Hauses“</b> <i>Käse, Tomaten, Paprika, frische Champignons, Schinken, Salami, Speck und Oregano</i>	€	12,50



Gerne bieten wir unsere Pizzen auch zum mit nach Hause nehmen an.

## Kleine Speisen

<b>Schinken-Käse-Toast</b> <i>mit Salatgarnitur</i>	€	6,90
<b>Frankfurter oder Debreziner</b> <i>mit Senf, Kren und Gebäck</i>	€	5,00
<b>Essigwurst</b> <i>mit Zwiebel und Pfefferoni, dazu Gebäck</i>	€	6,30

## Desserts

<b>Eispalatschinke</b> <i>fein garniert</i>	€	7,20
<b>2 Stück Palatschinken</b> <i>mit Preiselbeer- oder Marillenmarmelade</i>	€	5,60
<b>Mohr im Hemd</b> <i>mit Vanilleeis</i>	€	7,00
<b>Kaiserschmarr'n</b> <i>mit Zwetschkenröster</i>	€	9,80
<b>Hausgemachte Mehlspeisen</b> <i>finden Sie in unsere Kuchenvitrine</i>		

## Auf Vorbestellung

<b>Zünftige Ripperlparty</b> - ab 4 Personen mit Potato Wedges, Maiskolben & verschiedenen Saucen	€	14,50	pro Person
<b>Bratlessen</b> - ab 4 Personen mit Knödel, mitgebratene Erdäpfel, Stöcklkraut und Radisalat	€	16,40	pro Person

# Unsere regionalen Lieferanten

<b>Gemüse:</b>	Dandlbauer, Familie Reiter, Wals
<b>Eis:</b>	Eiswerk, Bergheim
<b>Kalbfleisch:</b>	Neubauer, Fam. Kreuzer, Hallwang
<b>Ochsenfleisch:</b>	Waldhauser Bauer, Fam. Jenni, St. Leonhard
<b>Kaffee:</b>	Santora, Fam. Pointinger, Wien & Röstwerk Salzburg
<b>Eier:</b>	Fam. Lohninger, Oberösterreich - Attersee
<b>Blumen Sommer:</b>	Hallerbauer, Fam. Langwallner, Wals

Alle unsere Gerichte werden **frisch** zubereitet!

Wir verwenden hierfür nach Möglichkeit nur ausgewählte Zutaten aus regionaler Herstellung.

Leider treten Lebensmittelunverträglichkeiten immer häufiger auf.

## **EU – Lebensmittelinformationsverordnung**

Folgende Allergene können in unseren Speisen vorhanden sein.

A = Glutenhaltiges Getreide

B = Krebstiere

C = Ei

D = Fisch

E = Erdnuss

F = Soja

G = Milch oder Laktose

H = Schalenfrüchte

L = Sellerie

M = Senf

N = Sesam

O = Sulfite

P = Lupinen

R = Weichtiere

Für Auskünfte und bei Fragen steht Ihnen unser Servicepersonal selbstverständlich gerne zur Verfügung!

# Hauschronik

- 1886** erbaute **Oswald Ziegler** an der geplanten Endstation der „Salzburger Lokalbahn“ eine **Bahnhofsrestauration**. Am 20.11.1886 nahm die Bahn ihren Betrieb bis zur Station „Drachenloch“ auf. Die Weiterfahrt Richtung Berchtesgaden und Königssee erfolgte mittels „Pferdeomnibussen“! Nach dem Tod Oswald Zieglers verpachtete dessen Witwe **Cäcilia Ziegler** die Gaststätte und verkaufte sie danach. Besitzer und Pächter wechselten öfter.
- 1939** kaufte **Anton Ziegler** die Restauration wieder zurück.
- 1940** wurde der Betrieb beschlagnahmt und diente dann bis 1962 als Wohnhaus.
- 1961** nahm die **Untersbergseilbahn** den Fahrbetrieb auf
- 1963** **Anton und Johanna Ziegler** bauten das Wohnhaus zum „Cafe Untersberg“ um.
- 1973** erfolgte der Erweiterungsbau zur „Cafe-Pension-Untersberg“
- 1978** übernahmen **Eduard und Marianne Ziegler** den Betrieb und bauten ihn zum komfortablen „Hotel-Cafe-Untersberg“ aus.
- seit 2014** führen **Eduard Ziegler jun. & Julia Ziegler** den Betrieb.
- 2015** erneuerte die junge Generation den Speisesaal
- 2019** erfolgte der Umbau der Rezeption
- 2021** wurde die Zeit für den Umbau des „Untersbergstüberl’s“ genutzt





anno 1886



## Heißgetränke

Verlängerter Brauner	€	3,00
Kleiner Brauner	€	2,70
Großer Brauner	€	3,60
Latte Macchiato	€	3,80
Cappuccino mit Milchschaum	€	3,70
Kaffee mit Schlag	€	3,70
Tasse Tee - ALTHAUS div. Sorten	€	3,60
Tee mit Rum	€	4,30
Glühwein	€	4,60
Heiße Schokolade	€	3,60

## Bierangebot

1/2l	Stiegl Goldbräu oder Hell vom Fass		€	4,20
1/3l	Stiegl Goldbräu oder Hell vom Fass		€	3,40
Pfiff	Stiegl Goldbräu vom Fass		€	3,00
1/3l	Stiegl Weisse hefetrüb vom Fass		€	3,70
1/2l	Stiegl Weisse hefetrüb vom Fass		€	4,60
1/2l	Franziskaner Weizenbier hefetrüb aus der Flasche		€	4,60
1/2l	Franziskaner Weizenbier dunkel aus der Flasche		€	4,60
1/2l	Franziskaner Weizenbier alkoholfrei aus der Flasche		€	4,60
1/2l	König Ludwig, dunkles Bier aus der Flasche		€	4,40
1/2l	Stiegl Radler Zitrone vom Fass		€	4,20
1/3l	Stiegl Radler Zitrone vom Fass		€	3,40
1/2l	Stiegl Freibier aus der Flasche		€	4,20

## Erfrischungsgetränke

1/4l		€	3,00	0,2l	Bitter Lemon	€	4,40
1/4l	Zitronen-/Orangenlimo	€	3,00	0,2l	Tonic Water	€	4,40
1/2l		€	4,70	0,33l	Römerquelle	€	3,00
1/2l	Zitronen-/Orangenlimo	€	4,70	0,75l	Römerquelle	€	4,70
0,33l		€	3,50	1/4l	Sodawasser	€	1,10
0,33l	Almdudler	€	3,50	1/2l	Holler-Soda	€	3,50
1/4l	Apfelsaft	€	3,10	1/2l	Soda Zitron	€	3,30
1/2l	Apfelsaft gespritzt	€	4,00	1/2l	Wasser mit Zitrone	€	1,80
1/4l	Fruchtsaft	€	3,30	1/4l	Red Bull	€	4,00
1/2l	Fruchtsaft gespritzt	€	4,30	1/3l	Eistee	€	3,00
				1/2l	Eistee	€	4,00

