

Tageskarte

Als Aperitif empfehlen wir:

| | |
|--|--------|
| Schilerol Spritz | € 4,30 |
| 0,3 Stiegl Goldbräu / Hell | € 3,20 |
| Campari Orange oder Campari Soda | € 5,60 |

Salate

| | |
|--|---------|
| Kleiner gemischter Salat vom Buffet | € 3,80 |
| Großer gemischter Salat vom Buffet | € 5,30 |
| Steirischer Backhendlsalat <i>mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl, dazu Gebäck</i> | € 12,50 |
| Haussalat <i>mit gegrillten Putenbruststreifen, Champignons, pikant mariniert, dazu Gebäck</i> | € 11,70 |

Vorspeisen

| | |
|---|---------|
| Carpaccio vom Waldhauser Ochs <i>mit Ruccola und Tomaten, dazu Gebäck</i> | € 12,90 |
| Hausgemachter Speck und Grammelschmalz <i>mit Gebäck</i> | € 10,90 |

Suppen

| | |
|--|--------|
| Frittatensuppe | € 3,80 |
| Fleischstrudelsuppe | € 3,80 |
| Leberknödelsuppe | € 4,10 |
| Salzburger Suppenschüssel <i>mit Ochsenfleisch, Gemüse und Frittaten</i> | € 8,30 |
| Gulaschsuppe mit Gebäck | € 5,60 |

Vegetarisch

Vegetarisches Gemüsebeuschel € 9,50
mit Serviettenknödel

Spaghetti € 10,50
*mit Grünkohl, Tomaten, Champignons, Knoblauch und Pinienkernen
in Olivenöl, dazu Parmesan*

Typisch Österreichisch

Cordon Bleu Schwein/Pute € 12,40
mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren Kalb € 19,60

Wiener Schnitzel Schwein/Pute € 11,30
mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren Kalb € 18,60

Backhendl mit Erdäpfelsalat und Preiselbeeren € 12,80

Tagesaktuell & saisonal

Hausgemachte Bratwürstel € 11,40
mit Sauerkraut und Rösterdäpfel

Gebratenes Schweinefilet in Käsesauce € 17,50
mit glacierten Karotten und grünen Bandnudeln

Zwiebelrostbraten € 16,30
mit grünen Bohnen und Braterdäpfel

Gegrilltes Schweinskarree € 14,30
mit warmen Krautsalat, Speckerdäpfel und Sauerrahmdip, im Pfand'l

Untersberg-Klassiker

Geheimratstoast gebratene Hühnerbrust € 11,30
mit Champignons und Käse überbacken, dazu Salatgarnitur

Steaksandwich € 13,30
gebratene Beiriedschnitte auf Toastbrot mit Salatgarnitur

Spezialtoast "Untersberg" € 11,60
Schweinefilet, Schinken & Käse, Spiegelei und Salatgarnitur

Frischer Fisch

Gebratenes Zanderfilet mit Schmortomaten und Gerstenrisotto € 17,90

Desserts

| | | |
|--|---|------|
| Eispalatschinke <i>fein garniert</i> | € | 7,00 |
| 2 Stück Palatschinken <i>mit Preiselbeeren oder Marillenmarmelade</i> | € | 5,40 |
| Mohr im Hemd <i>mit Vanilleeis</i> | € | 6,80 |

Jausenzeit

| | | |
|--|---|------|
| Schinken-Käse-Toast <i>mit Salatgarnitur</i> | € | 6,60 |
| Frankfurter oder Debreziner <i>mit Senf, Kren und Gebäck</i> | € | 4,90 |
| Essigwurst <i>mit Zwiebel und Pfefferoni, dazu Gebäck</i> | € | 6,20 |

Specials

auf Vorbestellung

Zünftige Ripperlparty - ab 4 Personen € 13,90 pro Person
mit Potato Wedges, Maiskolben,
verschiedenen Saucen

Bratlessen - ab 4 Personen € 16,40 pro Person
mit Knödel, mitgebratene Erdäpfel,
Stöcklkraut und Radisalat

Unsere Weinempfehlung

weiß

2020 Riesling Terrassen 1/8 € 4,20
Rabl, Kamptal – Österreich
trocken – leicht – säurebetont – mineralisch

2020 Grüner Veltliner Spiegel 1/8€ 4,00
Baumgartner, Kamptal – Österreich
trocken – mittelgewichtig – säurebetont – mineralisch

2018 Welschriesling, Polz 1/8€ 4,30
Polz, Südsteiermark – Österreich
trocken – mittelkräftig – säurearm – fruchtig

rosé

2020 Blaufränkisch Rosé 1/8 € 4,10
WG Reichardt, Neusiedlersee-Hügelland – Österreich
trocken – leicht – wenig Säure - fruchtig

rot

2017 Zweigelt 1/8 € 4,00
Moser, Neusiedlersee – Österreich
halbtrocken – kräftig – säurebetont – fruchtig

2015 Cuvee Rotspion (Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Merlot) 1/8 € 4,90
Jurtschitsch, Kamptal – Österreich
trocken – mittelkräftig – säurebetont – erdig

2018 Cuvee Mosso (Zweigelt, Blaufränkisch) 1/8 € 4,90
lby Lehrner, Mittelburgenland – Österreich
trocken – sehr kräftig – säurebetont – fruchtig

Unsere regionalen Lieferanten

| | |
|-----------------------|--|
| Gemüse: | Dandlbauer, Familie Reiter, Wals |
| Eis: | Eiswerk, Bergheim |
| Kalbfleisch: | Neubauer, Fam. Kreuzer, Hallwang |
| Ochsenfleisch: | Waldhauser Bauer, Fam. Jenni, St. Leonhard |
| Kaffee: | Santora, Fam. Pointinger, Wien |
| Eier: | Fam. Lohninger, Oberösterreich - Attersee |
| Blumen Sommer: | 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 | € 2,90 |
| Kleiner Brauner | € 2,70 |
| Großer Brauner | € 3,50 |
| Latte Macchiato | € 3,60 |
| Cappuccino mit Milchschaum | € 3,50 |
| Kaffee mit Schlag | € 3,50 |
| Tasse Tee - ALTHAUS div. Sorten | € 3,50 |
| Tee mit Rum | € 4,10 |
| Glühwein | € 4,40 |
| Heiße Schokolade | € 3,50 |

Bierangebot

| | | | |
|-------|---|--|--------|
| 1/2l | Stiegl Goldbräu oder Hell vom Fass |  | € 4,00 |
| 1/3l | Stiegl Goldbräu oder Hell vom Fass | | € 3,20 |
| Pfiff | Stiegl Goldbräu vom Fass | | € 2,80 |
| 1/3l | Stiegl Weisse hefetrüb vom Fass | | € 3,60 |
| 1/2l | Stiegl Weisse hefetrüb vom Fass | | € 4,40 |
| 1/2l | Franziskaner Weizenbier hefetrüb aus der Flasche |  | € 4,40 |
| 1/2l | Franziskaner Weizenbier dunkel aus der Flasche | | € 4,40 |
| 1/2l | Franziskaner Weizenbier alkoholfrei aus der Flasche | | € 4,40 |
| 1/2l | König Ludwig, dunkles Bier aus der Flasche | | € 4,20 |
| 1/2l | Stiegl Radler Zitrone vom Fass | | € 4,00 |
| 1/3l | Stiegl Radler Zitrone vom Fass | | € 3,20 |
| 1/2l | Stiegl Freibier aus der Flasche | | € 4,10 |

Erfrischungsgetränke

| | | | | | |
|-------|---|--------|-------|--------------------|--------|
| 1/4l |  | € 2,90 | 0,2l | Bitter Lemon | € 3,30 |
| 1/4l | Zitronen-/Orangenlimo | € 2,90 | 0,2l | Tonic Water | € 3,30 |
| 1/2l |  | € 4,60 | 0,33l | Römerquelle | € 2,90 |
| 1/2l | Zitronen-/Orangenlimo | € 4,60 | 0,75l | Römerquelle | € 4,60 |
| 0,33l |  | € 3,30 | 1/4l | Sodawasser | € 1,10 |
| 0,33l | Almdudler | € 3,30 | 1/2l | Holler-Soda | € 3,30 |
| 1/4l | Apfelsaft | € 3,00 | 1/2l | Soda Zitron | € 2,90 |
| 1/2l | Apfelsaft gespritzt | € 3,90 | 1/2l | Wasser mit Zitrone | € 1,70 |
| 1/4l | Fruchtsaft | € 3,20 | 1/4l | Red Bull | € 3,90 |
| 1/2l | Fruchtsaft gespritzt | € 4,20 | 1/3l | Eistee | € 3,00 |
| | | | 1/2l | Eistee | € 4,0 |

