

Als Aperitif empfehlen wir:

Pampelle Spritzz oder mit Tonic	€ 5,80
Amalfi Spritzz	€ 5,20
Limo „Rhabarber-Hibiskus“ / „Pfirsich- Lavendel“ 0,5 L	€ 4,40

Salat

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

Vorspeisen

Mostviertler Schafskäse <i>mit Tomaten, Balsamessig und Kernöl</i>	€ 7,90
Hausgemachte Schweinssulze <i>mit roter Zwiebel und Kernöl</i>	€ 9,70
Brett'ljause <i>mit Gebäck</i>	€ 11,30

Suppen

Knoblauchcremesuppe <i>mit Schwarzbrotwürfel</i>	€ 4,40
Rindsuppe <i>mit Frittaten oder Fleischstrudel</i>	€ 4,10
Grießnockerlsuppe	€ 4,10
Salzburger Suppenschüssel	€ 8,50

Vegetarisch

Linguine <i>mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen, Oliven und Ruccola in Olivenöl, dazu Parmesan</i>	€ 10,50
Asiatisches Gemüsecurry <i>mit Basmatireis</i>	€ 10,90

Typisch Österreichisch

Cordon Bleu <i>mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren</i>	Schwein €	13,90
	Pute €	14,20
	Kalb €	20,50
Wiener Schnitzel <i>mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren</i>	Schwein €	12,70
	Pute €	13,00
	Kalb €	19,30
Gegrilltes Hüftsteak vom St. Leonharder Mastochsen <i>mit Maiskolben, Wedges und Kräuterbutter</i>	€	22,80
Geschnetzeltes von der Rehkeule <i>in Champignon-Wacholderrahmsauce, mit Brokkoli, Semmelknödel und Preiselbeeren</i>	€	19,50
Würziges Reisfleisch <i>mit Parmesan</i>	€	9,50
Zigeuner Kotelette <i>mit feurigem Letscho und Petersilienerdäpfel</i>	€	15,20
Pljeskavica <i>gefüllt mit Fetakäse, dazu gehackte Zwiebel und Potato Wedges</i>	€	12,50

Untersberg Klassiker

Spezialtoast <i>Schweinefilet, Schinken & Käse, Spiegelei und Salatgarnitur</i>	€	12,80
Gebratene Beiriedschnitte vom Waldhauser Mastochsen <i>mit Toastbrot und Salatgarnitur</i>	€	13,50
Hauspfand'l (Schweinefilet in Champignonsauce und Speck) <i>mit Spätzle</i>	€	16,90

Frischer Fisch von der Fischerei Bayrhammer aus Adnet

Gebratenes Forellenfilet <i>mit „Grainobles Butter“ und Petersilienerdäpfel</i>	€	20,00
---	---	-------

Dessert

Tiramisu <i>mit Sauerkirschen</i>	€	6,90
Wachauer Marillenbecher „Mariandl“ <i>mit Vanilleeis, Marillenröster mit Schuss, Schlagobers und Pistazien</i>	€	7,50

weitere Desserts finden Sie etwas weiter hinten in der Speisekarte

Hausgemachte Pizzen ab 17:30 Uhr

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

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

Desserts

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

Auf Vorbestellung

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

Unsere Weinempfehlung

weiß

2020 Riesling Terrassen

WG Rabl, Kamptal – Österreich

trocken – leicht – säurebetont – mineralisch

1/8 € 4,30

2020 Grüner Veltliner Spiegel

WG Baumgartner, Kamptal – Österreich

trocken – mittelgewichtig – säurebetont – mineralisch

1/8€ 4,10

2018 Steirischer Spiegel (Riesling, Sauvignon blanc)

WG Polz, Südsteiermark – Österreich

trocken – leicht – viel Säure – mineralisch

1/8€ 4,40

rosé

2020 Blaufränkisch Rosé

WG Reichardt, Neusiedlersee-Hügelland – Österreich

trocken – leicht – wenig Säure - fruchtig

1/8 € 4,20

rot

2020 Blaufränkisch Classic

WG Scheiblhofer, Neusiedlersee – Österreich

trocken – kräftig – würzig

1/8 € 4,50

2017 Zweigelt

WG Reichardt, Neusiedlersee-Hügelland – Österreich

trocken – mittelkräftig – viel Säure – fruchtig

1/8 € 4,20

2018 Carnuntum Cuvee (Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot)

WG Markovitsch, Carnuntum – Österreich

trocken – mittelkräftig – hohe Säure – fruchtig

1/8 € 4,40

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 & Röstwerk Salzburg
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	€ 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,

