

## Knackige Salate

<b>Kleiner gemischter Salat</b>	€ 3,80
<b>Großer gemischter Salat</b>	€ 5,30
<b>Steirischer Backhendlsalat</b> mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl, dazu Gebäck	€ 12,50
<b>Salat nach Art des Hauses</b> mit gegrillten Putenbruststreifen, Champignons, knackigen Salaten, pikant mariniert, dazu Gebäck	€ 12,50

## Typisch Österreichisch

<b>Zwiebelrostbraten</b> mit Bratkartoffeln und Bohnen	€ 16,00	
<b>Wiener Schnitzel</b>	€ 11,30	vom Schwein
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	€ 18,60	vom Kalb
	€ 11,30	von der Pute
<b>Cordon Bleu</b>	€ 12,40	vom Schwein
mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren	€ 19,60	vom Kalb
	€ 12,40	von der Pute

## Die Untersberg-Klassiker

<b>Steaksandwich</b> gebratene Beiriedschnitte auf Toastbrot mit Salatgarnitur	€ 12,80
<b>Spezialtoast „Untersberg“</b> Schweinefilet, Schinken & Käse, Spiegelei und Salatgarnitur	€ 11,10

## Hausgemachte Pizzen

<b>Pizza „Napoli“</b>	€ 10,40
Käse, Tomatensauce, Tomatenscheiben, Schinken, Mais	
<b>Pizza „Vegetaria“</b>	€ 10,40
Käse, Tomatensauce, Tomatenscheiben, frisches Gemüse	
<b>Pizza „Prosciutto &amp; Brie“</b>	€ 10,40
Käse, Tomatensauce, Prosciutto, Brie, Rucola	
<b>Pizza „Tonno“</b>	€ 10,40
Käse, Tomatensauce, Oregano, Thunfisch und Zwiebel	
<b>Pizza „Diavolo“ (scharf)</b>	€ 10,40
Käse, Tomatensauce, Salami, Knoblauch, Pfefferoni, Parmesan, Tabasco, Oregano	
<b>Pizza nach „Art des Hauses“</b>	€ 10,70
Käse, Tomaten, Paprika, frische Champignons, Schinken, Salami, Speck und Oregano	

## Jausenzeit

<b>Schinken-Käse-Toast</b> mit Salatgarnitur	€ 6,40
<b>Frankfurter oder Debreziner</b> mit Senf, Kren und Gebäck	€ 4,70
<b>Essigwurst</b> mit Zwiebel und Pfefferoni, dazu Gebäck	€ 5,70
<b>Rindfleischsalat</b> mit Kernöl und Gebäck	€ 11,00

## Specials

auf Vorbestellung

**Zünftige Ripperlparty** - ab 4 Personen € 13,70 pro Person  
mit Potato Wedges, Maiskolben,  
verschiedenen Saucen

**Bratlessen** - ab 4 Personen € 16,20 pro Person  
mit Knödel, mitgebratene Erdäpfel,  
Stöcklkraut und Radisalat

## Unsere regionalen Lieferanten

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

### EU – Lebensmittelinformationsverordnung

Alle unsere Gerichte werden frisch zubereitet! Wir verwenden hierfür nach Möglichkeit nur ausgewählte Zutaten aus regionaler Herstellung. Folgende Allergene können in unseren Speisen vorhanden sein. Für Auskünfte und bei Fragen steht Ihnen unser Servicepersonal selbstverständlich jederzeit gerne zur Verfügung!

*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*

# 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 Pratter** den Betrieb.





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	€ 4,00

# Ein Auszug aus unserer Weinkarte

## Österreichische Weißweine 0,75 l

<b>2019</b>	<b>Grüner Veltliner Ried Spiegel</b> Qualitätswein, Weingut Baumgartner, Gobelsburg	<b>€ 22,50</b>
<b>2019</b>	<b>Grüner Veltliner Steinmauer</b> Qualitätswein, Weingut Müller, Kruststellen	<b>€ 22,30</b>
<b>2018</b>	<b>Riesling Terrassen</b> Qualitätswein, Weingut Rabl, Kamptal	<b>€ 24,00</b>
<b>2018</b>	<b>Welschriesling</b> Qualitätswein, E & W Polz, Spielfeld	<b>€ 24,40</b>
<b>2017</b>	<b>Steirischer Spiegel</b> Qualitätswein, E & W Polz, Spielfeld	<b>€ 24,60</b>
<b>2016</b>	<b>Sauvignon Blanc</b> Qualitätswein, Weingut Wohlmuth, Kitzeck	<b>€ 27,10</b>
<b>2018</b>	<b>Gelber Muskateller Eichberg Südsteiermark DAC</b> € 28,80 Qualitätswein, Weingut Skoff, Gamlitz	
<b>2013</b>	<b>Morillon</b> Qualitätswein, Weingut Tement, Berghausen	<b>€ 29,70</b>
<b>2017</b>	<b>Chardonnay Göttweiger Berg</b> Qualitätswein, Weingut Josef Dockner, Höbenbach	<b>€ 24,90</b>
<b>2015</b>	<b>Spätlese Cuvée</b> Qualitätswein, Weingut G & R Triebaumer, Rust, Burgenland	<b>€ 26,40</b>

# Österreichische Rotweine 0,75 l

<b>2017</b>	<b>Blauer Zweigelt Selection</b> Qualitätswein, Weingut Reichardt, Donnerskirchen	<b>€ 23,00</b>
<b>2017</b>	<b>Blauer Zweigelt</b> Qualitätswein, Weingut Iby Lehrner, Horitschon	<b>€ 25,70</b>
<b>2013 &amp; 2014</b>	<b>Blaufränkisch Hortischon</b> Qualitätswein, Weingut Kerschbaum, Horitschon	<b>€ 24,70</b>
<b>2017</b>	<b>Blaufränkisch Classic</b> Qualitätswein, Weingut Scheiblhofer, Andau	<b>€ 23,50</b>
<b>2017</b>	<b>St. Laurent</b> Qualitätswein, Weingut Umathum, Frauenkirchen, Burgenland	<b>€ 27,50</b>
<b>2013</b>	<b>Pannobile Cuvee</b> Qualitätswein, Weingut M & M. Leitner, Gols	<b>€ 34,30</b>
<b>2017</b>	<b>Mosso Cuvee</b> Qualitätswein, Weingut Iby-Lehrner, Horitschon	<b>€ 28,60</b>
<b>2017 &amp; 2018</b>	<b>Carnuntum Cuvee</b> Qualitätswein, Weingut Markowitsch, Göttlesbrunn	<b>€ 24,60</b>
<b>2016</b>	<b>Rubin Carnuntum</b> Qualitätswein, Weingut Taferner, Göttlesbrunn	<b>€ 28,80</b>
<b>2013 &amp; 2017</b>	<b>K+K Cuvée</b> Qualitätswein, Weingut Kirnbauer, Deutschkreutz	<b>€ 22,70</b>
<b>2015</b>	<b>Cuvee Rotspon</b> Qualitätswein, Weingut Sonnhof, J. Jurtschitsch, Langenlois	<b>€ 29,30</b>
<b>2014 &amp; 2015</b>	<b>Arachon Evolution</b> Qualitätswein, Vereinte Winzer Horitschon, T-FX-T	<b>€ 41,00</b>
<b>2009</b>	<b>Pinot Noir Premium</b> Qualitätswein, Weingut Haus Marienberg, Ing. Mad. Oggau	<b>€ 26,80</b>
<b>2018</b>	<b>Merlot „Haus &amp; Hof“</b> Qualitätswein, Weingut Hannes Reh, Andau, Burgenland	<b>€ 24,40</b>