Herzlich Willkommen bei uns im Gasthaus Untersberg!

Wir freuen uns, Sie heute bei uns als Gast begrüßen
und kulinarisch verwöhnen zu dürfen.
In unserem Betrieb legen wir hohen Wert auf Regionalität, saisonale Gerichte und vor allem auf die Qualität der Speisen.

Wir wünschen Ihnen ein gemütliches Beisammensein!

Familie
Julia und Eduard Ziegler

Unsere Hauschronik im Überblick

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- und Pension-Untersberg“
1978	übernahmen Eduard und Marianne Ziegler den Betrieb und investierten mit viel Fleiß in komfortable Hotelzimmer. - „Hotel-Cafe-Untersberg“
2014	durften Eduard jun. und Julia Ziegler mit Stolz den elterlichen Betrieb übernehmen
2015	erneuerte die junge Generation den Speisesaal
2019	erfolgte der Umbau der Rezeption
2021	wurde die Zeit für den Umbau des „Untersbergstüberl´s“ genutzt

Bahnhofsrestaurant anno 1886

Als Aperitif empfehlen wir:

Stiegl Pfiff 0,2l	€	3,30
Alpen-Spritzz mit Sanddorn und Prosecco	€	5,60
Rosato Spritzz mit Prosecco	€	5,60

Vorspeisen

Carpaccio vom St. Leonharder Mastochsen *mit Tomaten-Rucola Salat und Parmesan*	€	14,50
Italienischer Vorspeisenteller *mit Antipasti-Gemüse, Prosciutto, Salami und Mozzarella-Bambini*	€	12,90

Suppen

Frittatensuppe	€	4,60
Grießnockerlsuppe	€	4,60
Leberknödelsuppe	€	5,50

Fleischlose Küche

Kräutersaitling-Champignon-Ragout *mit Spinat- Semmelknödel*	€	13,00
Linguine „Vegetarisch“ *mit Pfefferoni, Oliven und getrockneten Tomaten, in Olivenöl,* *mit Pinienkernen und frischem Rucola*	€	13,90

Fisch

Gegrilltes Zanderfilet *mit Paprikasauce, Blütengemüse und Steckrüben-Erdäpfelpüree*	€	21,50

Hauptspeisen

Blutwurstgröstl *mit Sauerkraut und Kren*	€	11,50
Hüftsteak vom St.Leonharder Mastochsen *mit Maiskolben, Steakhouse Pommes und Kräuterbutter*	€	24,50
Rinderragout „Süd-Tiroler Art“ *mit Wurzelgemüse und Butternockerl*	€	15,50
Chilli con carne im Tortilla Wrap *mit Sauerrahm*	€	11,00
Filet vom Innviertler Strohschwein auf Pfefferrahmsauce, mit Speckfisolen und Kroketten	€	22,50
Medaillons vom Wildschwein und Reh mit Specklinsen und Semmelknödel	€	25,00

Dessert

Heidelbeerdatschi *mit Vanilleeis*	€	7,90
Himbeermousse *auf Weichselragout*	€	7,90

Salate

Kleiner gemischter Salat *vom Buffet*		€	4,30
Großer gemischter Salat *vom Buffet*		€	5,70
Steirischer Backhendlsalat *mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl*		€	13,20
Haussalat *Saisonale Blattsalate mit Tomaten, Gurken und Paprika,* *mit gebratenen Putenbruststreifen und Champignons*		€	13,00

Suppen

Rindsuppe *mit Frittaten*		€	4,60
Rindsuppe *mit Fleischstrudel*		€	4,60
Hausgemachte Gulaschsuppe *mit Gebäck*		€	5,90

Typisch Österreichisch

Cordon Bleu	*Schwein*	€	15,50
mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren	*Pute*	€	15,90
	Kalb	€	23,20
Wiener Schnitzel	*Schwein*	€	14,00
mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren	*Pute*	€	14,40
	Kalb	€	21,80
Zwiebelrostbraten *mit grünen Bohnen und Semmelknödel*		€	19,80

Untersberg-Klassiker

Gebratene Beiriedschnitte *mit Toastbrot und Salatgarnitur*		€	14,50
Spezialtoast „Untersberg“ *Schweinefilet, Schinken und Käse, Spiegelei, serviert mit einem kleinen Salat*		€	13,90

Extras auf Wunsch

Beilagen Pommes		€	3,00
Portion Pommes		€	4,50
Semmerl		€	1,00
Schwarzbrot		€	0,90
Weckerl		€	1,50

Nachspeisen

Eispalatschinke *mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagobers*	€	7,80
2 Stück Palatschinken *mit Preiselbeer- oder Marillenmarmelade*	€	6,20
Mohr im Hemd *mit Vanilleeis*	€	7,40
Hausgemachte Mehlspeisen *aus unserer Kuchenvitrine*		
Käseteller *mit Brot*	€	12,00

Als Digestif empfehlen wir:

Rum „Don Papa“ 4cl	€	8,90
Alte Birne 2011 2cl / Brennerei Guglhof	€	5,50
Vogelbeere 2019 2cl / Brennerei Guglhof	€	6,20

Kleine Speisen

Schinken-Käse-Toast *mit Salatgarnitur*	€	7,40
Frankfurter *oder* **Debreziner** *mit Senf, Kren und Gebäck*	€	5,50
Essigwurst *mit Zwiebel und Pfefferoni, dazu Gebäck*	€	7,50

Auf Vorbestellung

Zünftige Ripperlparty - ab 4 Personen € 16,80 pro Person
mit Potato Wedges, Maiskolben & verschiedenen Saucen

Bratlessen - ab 4 Personen € 16,80 pro Person
mit Knödel, mitgebratene Erdäpfel,
Stöcklkraut und Radisalat

Unsere Weinempfehlung

weiß

2022 Grauer Burgunder 1/8 € 4,80
WG Reichardt, Neusiedlersee – Hügelland - Österreich
trocken – mittelkräftig – säurebetont – fruchtig

2021 Grüner Veltliner Spiegel 1/8€ 4,40
WG Baumgartner, Kamptal – Österreich
trocken – mittelgewichtig – säurebetont – mineralisch

2020 Sauvignon blanc 1/8€ 4,90
WG Wohlmuth, Südsteiermark - Österreich
trocken – leicht – viel Säure – mineralisch

rosé

2020 Blaufränkisch Rosé 1/8 € 4,40
WG Reichardt, Neusiedlersee-Hügelland – Österreich
trocken – leicht – wenig Säure - fruchtig

rot

2020 Blaufränkisch Ried Hochäcker 1/8 € 5,00
WG Iby Lehrner, Mittelburgenland - Österreich
trocken – mttelkräftig – viel Säure - erdig

2019 Zweigelt Selection 1/8 € 4,50
WG Reichardt, Neusiedlersee-Hügelland – Österreich
trocken - mittelkräftig – viel Säure – fruchtig

2018 Cuvée Mosso (Zweigelt – Blaufränkisch) 1/8 € 5,40
WG Iby Lehrner, Mittelburgenland - Österreich
trocken – sehr kräftig – säurebetont – fruchtig

Für Flaschenweine fragen Sie gerne nach unserer Weinkarte

Heißgetränke

Verlängerter Brauner	€	3,20
Kleiner Brauner	€	3,00
Großer Brauner	€	3,90
Latte Macchiato	€	4,10
Cappuccino mit Milchschaum	€	4,00
Kaffee mit Schlag	€	4,10
Tasse Tee – Teekanne Bio-Pyramide	€	3,90
Tee mit Rum	€	4,80
Glühwein	€	5,10
Heiße Schokolade	€	4,10

Bierangebot

1/2l	Stiegl Goldbräu oder Hell vom Fass	€	4,80
1/3l	Stiegl Goldbräu oder Hell vom Fass	€	3,90
Pfiff	Stiegl Goldbräu vom Fass	€	3,30
1/3l	Stiegl Weisse hefetrüb vom Fass	€	4,10
1/2l	Stiegl Weisse hefetrüb vom Fass	€	5,10
1/2l	Franziskaner Weizenbier hefetrüb aus der Flasche	€	5,10
1/2l	Franziskaner Weizenbier dunkel aus der Flasche	€	5,10
1/2l	Franziskaner Weizenbier alkoholfrei aus der Flasche	€	5,10
1/2l	König Ludwig, dunkles Bier aus der Flasche	€	5,10
1/2l	Stiegl Radler Zitrone vom Fass	€	4,80
1/3l	Stiegl Radler Zitrone vom Fass	€	3,90
1/2l	Stiegl Freibier aus der Flasche	€	4,80

Erfrischungsgetränke

1/4l	Coca-Cola	€	3,30
1/4l	Zitronen-/Orangenlimo	€	3,30
1/2l	Coca-Cola	€	4,90
1/2l	Zitronen-/Orangenlimo	€	4,90
0,33l	Coca-Cola light	€	3,80
0,33l	Almdudler	€	3,80
1/4l	Apfelsaft	€	3,20
1/2l	Apfelsaft gespritzt	€	4,40
1/4l	Fruchtsaft	€	3,40
1/2l	Fruchtsaft gespritzt	€	4,60
0,2l	Bitter Lemon	€	3,70
0,2l	Tonic Water	€	3,70
0,33l	Römerquelle	€	3,30
0,75l	Römerquelle	€	4,90
1/4l	Sodawasser	€	1,20
1/2l	Holler-Soda	€	3,80
1/2l	Soda Zitron	€	3,50
1/2l	Wasser mit Zitrone	€	1,90
1/4l	Red Bull	€	4,10
1/3l	Eistee	€	3,30
1/2l	Eistee	€	4,30

Unsere regionalen Lieferanten

Gemüse:	Dandlbauer, Familie Reiter, Wals
Eis:	Eiswerk, Bergheim
Kalbfleisch:	Neubauer, Fam. Kreuzer, Hallwang
Ochsenfleisch:	Waldhauser Bauer, Fam. Jenni, St. Leonhard
Diverses Fleisch:	Metzgerei Lindlbauer, Hallein
Kaffee:	Röstwerk Salzburg, Familie Meschnark
Eier:	Fam. Lohninger, Oberösterreich - Attersee
Blumen Sommer:	Hallerbauer, Fam. Langwallner, Wals

All 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!