

Als Aperitif empfehlen wir:

Alpen-Spritzz mit Sanddorn und Prosecco - herb	€ 5,80
Rosato-Spritz mit Hibiskus-Orange und Prosecco	€ 5,80
Stiegl Goldbräu 0,3l	€ 4,00

Vorspeisen

Tomate-Mozzarella mit hausgemachtem Basilikumpesto, dazu Gebäck	€	12,50
Räucherlachs mit Dill-Senfsoße und Italienischen Antipasti-Gemüse	€	14,00

Salate

Gemischter Salat vom Buffet	€	4,80
Steirischer Backhendlsalat mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl	€	14,00
Haussalat Saisonale Blattsalate mit Tomaten, Gurken und Paprika, mit gebratenen Putenbruststreifen und Champignons	€	13,70

Suppen

Rindsuppe mit Frittaten	€	4,80
Rindsuppe mit Fleischstrudel	€	4,80
Knoblauchcremesuppe mit Croutons	€	4,80
Salzburger Suppenschüssel mit Rindfleisch, Frittaten und Gemüse	€	8,80
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Gebäck	€	6,10

Fleischlose Küche

Linguine „Vegetarisch“ mit getrockneten Tomaten, Oliven, Pfefferoni Pinienkerne und Rucola, in Olivenöl, mit Parmesan	€	14,00
Hausgemachte Wan-Tan-Tascherl mit Süß-sauer Sauce und Basmatireis	€	12,50

Fisch

Gebratenes Zanderfilet an Knoblauch-Linguine, mit Rucola und Tomate	€	21,80
---	---	-------

Schmankerl aus der Wirtshausküche

Chilli con Carne mit Gebäck	€	11,80
Grillkotelette mit bunten Gemüse, Pommes frites und Kräuterbutter	€	17,50
Geschnetzelte Hirschkalbleber in Balsamico-Zwiebelsauce, dazu Reis	€	18,30
Gegrilltes Hirschhufsteak an Pilzrahmsauce, dazu Blütengemüse, Kroketten und Preiselbeerbirne	€	28,50

Typisch Österreichisch

Cordon Bleu mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren	Schwein	€	16,00
	Pute		16,40
	Kalb		24,20
Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren	Schwein	€	14,50
	Pute		14,90
	Kalb		22,70
Zwiebelrostbraten mit Herbstgemüse und Braterdäpfel		€	20,60
Tiroler Gröst'l mit Spiegelei		€	13,20

Untersberg-Klassiker

Gebratene Beiriedschnitte mit Toastbrot, Cocktailsoße, Essiggurke und Salatgarnitur	€	15,20
Spezialtoast „Untersberg“ Schweinefilet, Schinken und Käse, Spiegelei, serviert mit einem kleinen Salat	€	14,90

Nachspeisen

Maroniparfait mit Sauerkirschen	€	7,20
Apfelstrudel mit Vanillesauce	€	5,90
Eispalatschinke mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagobers	€	8,10
Zwei Stück Palatschinken mit Preiselbeer- oder Marillenmarmelade	€	6,50
Mohr im Hemd mit Vanilleeis	€	7,70

Als Digestif empfehlen wir:

Rum „Don Papa“ 4cl	€ 8,90
Alte Birne 2011 2cl / Brennerei Guglhof	€ 5,60
Vogelbeere 2019 2cl / Brennerei Guglhof	€ 6,40

Extras auf Wunsch

Beilagenschüsserl Pommes	€	3,20
Portion Pommes	€	4,70
Semmerl	€	1,00
Schwarzbrot	€	0,90
Weckerl	€	1,60

Kleine Speisen

Schinken-Käse-Toast mit Salatgarnitur	€	7,70
Frankfurter oder Debreziner mit Senf, Kren und Gebäck	€	5,80
Essigwurst mit Zwiebel und Pfefferoni, dazu Gebäck	€	7,80
Käseteller mit Brot	€	13,20

Auf Vorbestellung unsere Highlights:

Ripperparty (ab 4 Personen)	€ 17,20
mit Potato Wedges, Maiskolben & verschiedene Saucen	
Bratlessen (ab 4 Personen)	€ 17,20
mit Knödel, mitgebratenen Erdäpfel, Stöckkraut und Radisalat	

Unsere Weinempfehlung

weiß

2023 Grüner Veltliner Bergweingarten 1/8 € 4,90
Reichardt, Neusiedlersee – Österreich
trocken – mittelgewichtig – säurebetont – mineralisch

2022 Riesling Privat Traisental DAC Privat 1/8€ 4,90
Holzer, Niederösterreich - Österreich
Trocken – leicht – säurebetont – mineralisch

2022 Chardonnay 1/8€ 4,90
Lentsch, Neusiedlersee – Österreich
trocken – mittelgewichtig – wenig Säure – fruchtig

rosé

2020 Blaufränkisch Rosé 1/8 € 4,80
WG Reichardt, Neusiedlersee-Hügelland – Österreich
trocken – mittelkräftig – säurearm - fruchtig

rot

2021 Zweigelt 1/8 € 4,90
Fink, Niederösterreich - Österreich
trocken - mittelkräftig – viel Säure – erdig

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

2021 Leonardo da Vinci – Chianti DOCG 1/8 € 4,80
WG Cantine Leonardo da Vinci, Vinci - Italien
trocken – mittelkräftig – elegante Säure – fruchtig

Für Flaschenweine fragen Sie gerne nach unserer Weinkarte



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

Heißgetränke

Verlängerter Brauner	€ 3,30
Kleiner Brauner	€ 3,10
Großer Brauner	€ 4,00
Latte Macchiato	€ 4,30
Cappuccino mit Milchschaum	€ 4,20
Kaffee mit Schlag	€ 4,30
Tasse Tee – Teekanne Bio-Pyramide	€ 4,00
Tee mit Rum	€ 5,00
Glühwein	€ 5,20
Heiße Schokolade	€ 4,20

Bierangebot

1/2l	Stiegl Goldbräu oder Hell vom Fass		€ 5,00
1/3l	Stiegl Goldbräu oder Hell vom Fass		€ 4,00
Pfiff	Stiegl Goldbräu vom Fass		€ 3,40
1/2l	Augustiner Hell München		€ 5,10
1/3l	Stiegl Weisse hefetrüb vom Fass		€ 4,20
1/2l	Stiegl Weisse hefetrüb vom Fass		€ 5,30
1/2l	Franziskaner Weizenbier hefetrüb aus der Flasche		€ 5,30
1/2l	Franziskaner Weizenbier dunkel aus der Flasche		€ 5,30
1/2l	Franziskaner Weizenbier alkoholfrei aus der Flasche		€ 5,30
1/2l	König Ludwig, dunkles Bier aus der Flasche		€ 5,30
1/2l	Stiegl Radler Zitrone vom Fass		€ 5,00
1/3l	Stiegl Radler Zitrone vom Fass		€ 4,00
1/2l	Stiegl Freibier aus der Flasche		€ 5,00

Erfrischungsgetränke

1/4l		€ 3,40	0,2l	Bitter Lemon	€ 3,90
1/4l	Zitronen-/Orangenlimo	€ 3,40	0,2l	Tonic Water	€ 3,90
1/2l		€ 5,00	0,33l	Römerquelle	€ 3,40
1/2l	Zitronen-/Orangenlimo	€ 5,00	0,75l	Römerquelle	€ 4,90
0,33l		€ 3,90	1/4l	Sodawasser	€ 1,30
0,33l	Almdudler	€ 3,90	1/2l	Holler-Soda	€ 4,00
1/4l	Apfelsaft	€ 3,30	1/2l	Soda Zitron	€ 3,70
1/2l	Apfelsaft gespritzt	€ 4,50	1/2l	Wasser mit Zitrone	€ 2,00
1/4l	Fruchtsaft	€ 3,50	1/4l	Red Bull	€ 4,30
1/2l	Fruchtsaft gespritzt	€ 4,70	1/3l	Eistee	€ 3,50
			1/2l	Eistee	€ 4,50

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:	Rösterei Dinzler, Irschenberg
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!