

TAGESEMPFEHLUNGEN

APERITIF

ALPEN-SPRITZ mit Sanddorn und Prosecco - herb	5,80
STIEGL GOLDBRÄU oder HELL 0,3	4,00

VORSPEISEN	FRISCHKÄSETERRINE mit gebeizter Lachsforelle und geschmorten Orangenchicorée	14,50
SUPPEN	SALZBURGER SUPPENSCHÜSSEL mit Rindfleisch, Frittaten und Gemüse	9,00
	RINDSUPPE mit Frittaten oder Fleischstrudel	5,00
	GULASCHSUPPE mit Gebäck	6,50
	STEIRISCHE KRENSUPPE mit Croutons	5,00
HERZHAFTES	GEGRILLTER SPIEß mit Gemüse, Pommes frites und Kräuterbutter	19,80
	KALBSRAHMGULASCH mit Butterspätzle	14,50
	SCHWEINEFILET mit Krautkrapfen und Sauerrahm Dip	22,20
	BLUNZENGRÖSTEL mit Sauerkraut und Kren	14,80
VEGETARISCH	LINGUINE VEGETARISCH  mit getrockneten Tomaten, Pfefferoni, Oliven, Pinienkerne und Rucola, in Olivenöl, mit Parmesan	14,20
	RASSIGE KASPRESSKNÖDEL  mit cremigen Karotten-Wirsinggemüse	13,20
FISCH	GEBRATENES ZANDERFILET mit Krensaucе, glacierten Roten Rüben und Erdäpfelpüree	22,30
NACHSPEISEN	APFELSTRUDEL mit Vanillesauce	6,00
	TOPFENKNÖDEL (15 Min. Vorfreude) mit Butterbrösel und Zwetschkenröster	8,50
	HASELNUSSPARFAIT mit Sauerkirschen	8,50

VORSPEISEN

CARPACCIO 14,70
mit Ruccola-Tomatensalat
und Parmesan

SALATE

GEMISCHTER SALAT vom Buffet 5,20

SCHMANKERL AUS DER WIRTSCHAUSKÜCHE

WIENER SCHNITZEL Schwein 15,00
mit Petersilienkartoffel Pute 15,40
und Preiselbeeren Kalb 23,50

CORDON BLEU Schwein 16,50
mit Petersilienkartoffel Pute 16,90
und Preiselbeeren Kalb 25,00

STEAKSANDWICH 15,60
gebratene Beiriedschnitte
auf Toastbrot, mit Cocktailsauce,
Essiggurke und Salatgarnitur

SPEZIALTOAST „UNTERSBERG“ 15,40
Schweinefilet, Schinken & Käse,
Spiegelei, serviert
mit einem kleinen Salat

STEIRISCHER BACKHENDLSALAT 14,50
mit gerösteten Kürbiskernen

HAUSSALAT 14,20
Saisonale Blattsalate mit Tomaten,
Gurken, Paprika, mit gebratenen
Putenstreifen und Champignons

ZWIEBELROSTBRATEN 21,30
mit Gemüse und Bratkartoffel

NACHSPEISEN

WARMER MOHR IM HEMD 8,00
mit Vanilleeis

EISPALATSCHINKEN 8,50
mit Vanilleeis, Schokoladensauce
und Schlagobers

2 STÜCK PALATSCHINKEN 6,90
mit Preiselbeer- oder
Marillenmarmelade

VERSCHIEDENE MEHLSPEISEN
aus unser Kuchenvitrine

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

JAUSENKARTE

SCHINKEN-KÄSE-TOAST mit Salatgarnitur	7,90
FRANKFURTER mit Senf, Kren und Gebäck	6,00
DEBREZINER mit Senf, Kren und Gebäck	6,00
ESSIGWURST mit Zwiebel Pfefferoni und Gebäck	8,00
KÄSETELLER mit Brot	13,90

EXTRAS AUF WUNSCH

BEILAGENSCHÜSSLERL POMMES	3,30
PORTION POMMES	4,80
SEMMELE	1,00
SCHWARZBROT	0,90
WECKERL	1,60

UNSERE BELIEBTEN REINDL`N AUF VORBESTELLUNG

RIPPERLPARTY ab 5 Personen mit Potato Wedges, Maiskolben und verschiedenen Saucen	17,50
BRATLESSEN ab 10 Personen mit Kümmel-Knoblauch-Saft´l, Knödel, mitgebratenen Erdäpfel und warmen Speckkrautsalat	17,50



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

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

WEISS

2023 GRÜNER VELTLINER BERGWINGARTEN 1/8l	4,90
Reichardt, Neusiedlersee - Österreich trocken – mittelgewichtig – säurebetont – mineralisch	
2022 RIESLING PRIVAT TRAISENTAL DAC 1/8l	4,90
Holzer, Niederösterreich– Österreich trocken – leicht – säurebetont – mineralisch	
2022 CHARDONNAY 1/8l	4,90
Lentsch, Neusiedlersee – Österreich trocken – mittelgewichtig – wenig Säure – fruchtig	

ROSÈ

2020 BLAUFRÄNKISCH ROSÈ 1/8l	4,80
Reichardt, Neusiedlersee-Hügelland – Österreich trocken – mittelkräftig – säurearm - fruchtig	

ROT

2021 ZWEIGELT 1/8l	5,00
Iby Lehrner, Mittelburgenland - Österreich trocken – mittelkräftig – viel Säure - erdig	
2020 BLAUFRÄNKISCH, Scheiblhofer 1/8l	5,00
Scheiblhofer, Neusiedl am See - Österreich trocken – kräftig – würzig	
2021 LEONARDO DA VINCI – CHIANTI DOCG 1/8l	4,80
Cantine Leonardo da Vinci, Vinci - Italien trocken – mittelkräftig – elegante Säure - fruchtig	

G'SPRITZTE

WEISS GESPRITZT 0,25l 0,5l	3,70 7,10	VENEZIANO APEROL	5,80
ROT GESPRITZT 0,25l 0,5l	3,70 7,10	ROSATO SPRITZ	5,80
SOMMERSPRITZER WEISS 0,25l 0,5l	3,00 5,00	ALPEN SPRITZ	5,80
SPRITZER APEROL	5,30	LILLET WILD BERRY	5,30

HEISSGETRÄNKE

VERLÄNGERTER BRAUNER	3,30
KLEINER BRAUNER	3,10
GROSSER BRAUNER	4,00
LATTE MACCHIATTO	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

SCHNÄPSE UND EDELBRÄNDE

OBSTLER 2cl	3,50	WILLIAMS 2cl	3,90
MARILLE 2cl	3,90	KIRSCH 2cl	3,90
HIMBEER 2cl	4,00	VOGELBEER 2cl	6,30
HASELNUSS 2cl	3,90	ZIRBE „KAISER KARL“ 2cl	3,90
GRAPPA 2cl	3,90	WACHOLDER 2cl	3,90
ALTE BIRNE GUGLHOF 2cl	5,60	HASELNUSSGEIST GUGLHOF 2cl	4,90
HIMBEER GUGLHOF 2cl	5,90	MARILLE GUGLHOF 2cl	5,60
ORANGE GUGLHOF 2cl	5,60	ROTE WILLIAMS GUGLHOF 2cl	5,60
VOGLBEER GUGLHOF 2cl	6,40		

BITTER

RAMAZOTTI 2cl	3,90	FERNET BRANCA 2cl	3,80
AVERNA 2cl	3,80	FERNET BRANCA MENTE 2cl	3,80
JÄGERMEISTER 2cl	3,60	CYNAR 2cl	3,80
ROSSBACHER 2cl	3,80		

BIERANGEBOT

STIEGL GOLDBRÄU vom Fass 0,3l 0,5l	4,00 5,00	FRANZISKANER WEIZENBIER hefetrüb aus der Flasche 0,5l	5,30
STIEGL HELL vom Fass 0,3l 0,5l	4,00 5,00	FRANZISKANER WEIZENBIER Dunkel aus der Flasche 0,5l	5,30
STIEGL WEISSE vom Fass 0,3l 0,5l	4,20 5,30	FRANZISKANER WEIZENBIER alkoholfrei aus der Flasche 0,5l	5,30
AUGUSTINER HELL aus der Flasche 0,5l	5,10	KÖNIG LUDWIG aus der Flasche 0,5l	5,30
STIEGL RADLER ZITRONE vom Fass 0,3l 0,5l	4,00 5,00	STIEGL FREIBIER aus der Flasche 0,5l	5,00

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

COCA COLA 0,25l 0,5l	4,00 5,00	COCA COLA light / zero aus der Flasche 0,33l	4,00 5,00
ZITRONENLIMONADE 0,25l 0,5l	4,00 5,00	ALMDUDLER aus der Flasche 0,33l	4,00 5,00
ORANGENLIMONADE 0,25l 0,5l	4,20 5,30	RED BULL aus der Dose 0,2l	4,00 5,00
APFELSAFT GESPRITZT 0,25l 0,5l	4,20 5,30	BITTER LEMON aus der Flasche 0,2l	4,00 5,00
APFELSAFT LEITUNG 0,25l 0,5l	4,20 5,30	TONIC WATER aus der Flasche 0,2l	4,00 5,00
JOHANNISBEER GESPRITZT 0,25l 0,5l	4,20 5,30	RÖMERQUELLE MINERAL aus der Flasche 0,3l	4,00 5,00
JOHANNISBEER LEITUNG 0,25l 0,5l	4,20 5,30	RÖMERQUELLE MINERAL aus der Flasche 0,7l	4,00 5,00
PAGO SAFT GESPRITZT 0,3l 0,5l	4,00 5,00	SODA ZITRONE 0,25l 0,5l	4,00 5,00
PAGO SAFT GESPRITZT 0,3l 0,5l	4,20 5,30	HOLLER/HIMBEER SODA 0,25l 0,5l	4,00 5,00
EISTEE 0,3l 0,5l	4,20 5,30	HOLLER/HIMBEER LEITUNG 0,25l 0,5l	4,00 5,00

UNSERE REGIONALEN LIEFERANTEN

GEMÜSE

Dandlbauer, Familie Reiter, Wals

EIS

Eiswerk, Bergheim

KALBFLEISCH

Neubauer, Familie Kreuzer, Hallwang

OCHSENFLEISCH

Waldhauser Bauer, Fam. Kreuzer St. Leonhard

DIVERSES FLEISCH

Metzgerei Lindlbauer, Hallein

FISCH

Fischerei Bayrhammer, Adnet

KAFFEE

Rösterei Dinzler, Irschenberg

EIER

Fam. Lohninger, Attersee

Edelbrände

Brennerei Guglhof, Hallein

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!**