

Vorspeisen und Salate – *starters and salads*

Gemischter Salat ** mixed salad **	€ 7,10
Carpaccio Rindsfilet Rucola Oliven Pinienkerne Pesto Senfkaviar Brot beef filet arugula olives pine nuts pesto mustard caviar bread	€ 19,20
Karamellisierter Ziegenkäse ** Rucola getrocknete Tomaten karamellierte Feigen Pinienkerne Pesto Brot caramelized goat cheese arugula dried tomatoes caramelized figs pine nuts pesto bread	€ 17,60
Burrata ** Rucola Honigkirschtomaten Pinienkerne Kräuterdressing Brot arugula honey cherry tomatoes pine nuts herbal dressing bread	€ 18,40
Sonnegg Bowl (auch vegan möglich) Marinierter Lachs Sesam Jasminreis Avocadopapadam Mango Pilze Babyspinat Gurken Rotkraut Karotte Sesam Vinaigrette Haselnusscrumble marinated salmon sesame jasmine rice avocado papadam mango mushrooms baby spinach cucumber red cabbage carrots sesame vinaigrette hazelnut crumble	€ 18,80

** vegetarisch / **vegetarian

Über allergene Stoffe informieren Sie gerne unsere Servicemitarbeiter!
About allergenic substances our waiters will gladly inform you!

Hausgemachte Suppen – homemade soups

Rinderconsommé mit Frittaten	klein – small	€ 5,40
beef consommé with pancake strips	groß – big	€ 7,90

Schaumsuppe vom St. Antoner Bergheu ** Trüffelcroutons Kresse Petersilienöl		€ 8,20
foamy „St.Antoner“ mountain hay soup ** truffle croutons cress parsley oil		

Bitte fragen Sie auch nach unserer Tagessuppe!
Please ask for our soup of the day!

**vegetarisch / **vegetarian

Über allergene Stoffe informieren Sie gerne unsere Servicemitarbeiter!
About allergenic substances our waiters will gladly inform you!

Hauptspeisen – main courses

Entrecôte Steak € 35,80

Grüner Salat | sautierte Tomaten | Trüffelpommes | Kräuterbutter
Green salad | sautéed tomatoes | truffle fries | herb butter

Wiener Schnitzel vom Schwein € 17,20

aus der Butterpfanne | Pommes Frites oder Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren
from the calf | from the butter pan | french fries or parsley potatoes | cranberries

Cordon bleu vom Schwein € 18,30

aus der Butterpfanne | Pommes Frites oder Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren
from the pork | from the butter pan | french fries or parsley potatoes | cranberries

Steak Toast vom Beiried € 21,40

Pommes Frites | gemischter Salat | Speck | Ananas | marinierte Tomaten | Kräuterbutter
french fries | mixed salad | bacon | pineapple | marinated tomatoes | herb butter

Gebratene Forelle im Ganzen € 25,40

Petersilienkartoffeln | Grillgemüse | Babyleaf Salat | Zitronenkräuterbutter
grilled trout | parsley potatoes | grilled vegetables | babyleaf salad | lemon herb butter

**vegetarisch / **vegetarian

Über allergene Stoffe informieren Sie gerne unsere Servicemitarbeiter!
About allergenic substances our waiters will gladly inform you!

Hausgemachte Tagliatelle ** € 17,60
Mit Pilzragout | Kresse | Parmesan
with mushroom ragout | cress | parmesan

Spaghetti Pomodoro ** € 18,70
Mit Burrata | Rucola | Pinienkerne | Pesto | Parmesan
with burrata cheese | arugula | pine nuts | pesto | parmesan

Sonneggburger € 15,90
100% Rind | Sesam Brioche | Salat | Tomaten | Essiggurken | Schmorzwiebel
Speck | Käse | Cocktailsauce | Pommes Frites
100% beef | sesame brioche | salad | tomatoes | pickles | braised onions | bacon
cheese | cocktailsauce | french fries

Crispy Chicken Burger € 15,60
Brioche | Salat | Tomaten | Schmorzwiebel | Chipotle Mayonnaise | Pommes
brioche | salad | tomatoes | braised onions | chipotle mayonnaise | french fries

Schinken Käse Toast € 9,20
Gemischter Salat
ham and cheese toast
mixed salad

**vegetarisch / **vegetarian

Über allergene Stoffe informieren Sie gerne unsere Servicemitarbeiter!
About allergenic substances our waiters will gladly inform you!

Für unsere Kleinen – for our youngest

Kindersuppe Frittaten children soup pancake stripes	€ 5,20
Kinderwiener Pommes Frites children “Wienerschnitzel“ french fries	€ 10,50
Chicken Nuggets Pommes Frites french fries	€ 9,20
Kinder Spaghetti Pomodoro kids spaghetti pomodoro	€ 7,10
Kinder Pommes ** children fries	€ 4,10

Snacks – snacks

Trüffelpommes ** truffel fries	€ 6,90
Portion Pommes Frites ** portion of french fries	€ 5,20

**vegetarisch / **vegetarian

Über allergene Stoffe informieren Sie gerne unsere Servicemitarbeiter!
About allergenic substances our waiters will gladly inform you!

Desserts – desserts

Crème Brûlée

Beeren | Holundersorbet
berries | elderflower sorbet

€ 9,20

Hausgemachter Cheesecake

Lauwarmer Beerenröster | Schlagobers | Himbeersorbet
Homemade cheesecake
lukewarm berry roaster | whipped cream | raspberry sorbet

€ 7,40

Mousse au Chocolat Callebaut

Kakao Crumble | Pina Colada Ananas | karamellisierte Mandel | Himbeersorbet
dark chocolate mousse
cocoa crumble | pina colada pineapple | caramelized almond | raspberry sorbet

€ 9,50

Hausgemachtes Tiramisu

homemade tiramisu

€ 6,80

Kaiserschmarrn

Apfelmus | Zwetschkenröster | Vanilleeis
applesauce | plum roaster | vanilla icecream

€ 15,50

Über allergene Stoffe informieren Sie gerne unsere Servicemitarbeiter!
About allergenic substances our waiters will gladly inform you!