

# TAGESEMPFEHLUNGEN

## APERITIF

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

<b>VORSPEISEN</b>	<b>FRISCHKÄSETERRINE</b> mit gebeizter Lachsforelle und Gebäck	<b>14,50</b>
<b>SUPPEN</b>	<b>KNOBLAUCHCREMESUPPE</b> mit Schwarzbrotcroutons	<b>5,00</b>
	<b>RINDSUPPE</b> mit Frittaten oder Fleischstrudel	<b>5,00</b>
	<b>RINDSUPPE</b> mit Grießnockerl	<b>5,00</b>
	<b>GULASCHSUPPE</b> mit Gebäck	<b>6,50</b>
<b>HERZHAFTES</b>	<b>GTEGRILLTER SPIEß</b> mit Gemüse, Pommes frites und Kräuterbutter	<b>19,80</b>
	<b>KALBSRAHMGULASCH</b> mit Butterspätzle	<b>14,50</b>
	<b>HAUSPFANDL</b> Schweinemedallions in Champignonsauce, dazu gebratene Speckscheiben und Spätzle	<b>19,80</b>
	<b>GTEGRILLTES HÜFTSTEAK</b> mit Pfeffersauce, Brokkoli und Kroketten	<b>24,90</b>
	<b>LAMMRÜCKEN IN MANDELKLEID</b> mit Rübengemüse und Erdäpfelpüree	<b>26,80</b>
<b>VEGETARISCH</b>	<b>LINGUINE VEGETARISCH</b>  mit getrockneten Tomaten, Pfefferoni, Oliven, Pinienkerne und Rucola, in Olivenöl, mit Parmesan	<b>14,20</b>
	<b>VEGETARISCHER LINSEINTOPF</b>  mit Semmelknödel und Sauerrahm	<b>12,50</b>
<b>FISCH</b>	<b>GBRATENES ZANDERFILET</b> mit Tomaten-Zucchini-Gemüse und Petersilienerdäpfel	<b>22,00</b>
<b>NACHSPEISEN</b>	<b>APFELSTRUDEL</b> mit Vanillesauce	<b>6,00</b>
	<b>HASELNUSSPARFAIT</b> mit Sauerkirschen	<b>8,50</b>

## VORSPEISEN

**CARPACCIO** 14,70  
mit Ruccola-Tomatensalat  
und Parmesan

## SALATE

**GEMISCHTER SALAT** vom Buffet 5,20

---

## SCHMANKERL AUS DER WIRTSHAUSKÜCHE

**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

<b>RUM „DON PAPA“</b> 4cl	<b>8,90</b>
<b>ALTE BIRNE 2011</b> 2cl / Brennerei Guglhof	<b>5,60</b>
<b>VOGELBEERE 2019</b> 2cl / Brennerei Guglhof	<b>6,40</b>

## JAUSENKARTE

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

## EXTRAS AUF WUNSCH

<b>BEILAGENSCHÜSSLERL POMMES</b>	<b>3,30</b>
<b>PORTION POMMES</b>	<b>4,80</b>
<b>SEMMEL</b>	<b>1,00</b>
<b>SCHWARZBROT</b>	<b>0,90</b>
<b>WECKERL</b>	<b>1,60</b>

---

## UNSERE BELIEBTEN REINDL`N AUF VORBESTELLUNG

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



## 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

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

---

### ROSÈ

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

---

### ROT

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

---

## G'SPRITZTE

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

## HEISSGETRÄNKE

<b>VERLÄNGERTER BRAUNER</b>	<b>3,30</b>
<b>KLEINER BRAUNER</b>	<b>3,10</b>
<b>GROSSER BRAUNER</b>	<b>4,00</b>
<b>LATTE MACCHIATTO</b>	<b>4,30</b>
<b>CAPPUCCIONO</b> mit Milchschaum	<b>4,20</b>
<b>KAFFEE</b> mit Schlag	<b>4,30</b>
<b>TASSE TEE</b> – Teekanne Bio Pyramide	<b>4,00</b>
<b>TEE</b> mit Rum	<b>5,00</b>
<b>GLÜHWEIN</b>	<b>5,20</b>
<b>HEISSE SCHOKOLADE</b>	<b>4,20</b>

---

## SCHNÄPSE UND EDELBRÄNDE

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

---

## BITTER

<b>RAMAZOTTI</b> 2cl	<b>3,90</b>	<b>FERNET BRANCA</b> 2cl	<b>3,80</b>
<b>AVERNA</b> 2cl	<b>3,80</b>	<b>FERNET BRANCA MENTE</b> 2cl	<b>3,80</b>
<b>JÄGERMEISTER</b> 2cl	<b>3,60</b>	<b>CYNAR</b> 2cl	<b>3,80</b>
<b>ROSSBACHER</b> 2cl	<b>3,80</b>		

---

## BIERANGEBOT

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

---

## ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

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