

Die hohe Kunst der Küche und der wahre Genuss bestehen aus vier einfachen Dingen:

- ♥ die richtigen Zutaten
- ♥ die Liebe zum Kochen
- ♥ freundlicher Service &
- ♥ eine gemütliche Atmosphäre



Egal, ob feinste Gerichte mit edlen Weinen beim Dinner oder eine heiße Suppe nach einem wunderbaren Skitag, die Einstellung ist wichtig, denn die wahren Gewürze sind Ihre Gefühle.

Machen Sie mit uns eine Reise durch die kulinarische Welt im Restaurant Guggenberger:

Geöffnet
täglich
ab
08:00 Uhr

Wir bieten:

- Frühstück vom Buffet von 8:00 bis 10.30 Uhr
- Durchgehend warme Küche von 11.30 bis 21.00 Uhr
- Halbpensionsmenü
- herrliches Essen im schönen Restaurant

Küche
von
11:30
bis
21:00 Uhr
durchgehend

- Weinverkostungen mit Genussmenüs
im Weinkeller von Sommeliere Manuela serviert
- Bunte Cocktails und tolle Drinks und gute Musik an der Bar
Für Kinder servieren wir lustige Cocktail z. Bsp.
„**WOLKE 7**“ mit Zuckerwatte garniert
- Happy hour, jeden Mittwoch von 21:00 -22:00 Uhr
... jeder Cocktail um € 5:30
- schöne Kaffeekreationen mit hausgemachten Kekserl
- Feuerzangenbowle mit brennenden Zimt- Zuckerhüttchen
- Eigener Raucherbereich und Rauchermöglichkeit im Freien
- ... und Vieles mehr

TIPP: ALLE UNSERE SPEISEN GIBT ES AUCH ALS KLEINE PORTIONEN.
GERNE KÖNNEN SIE AUCH SPEISEN MITNEHMEN.

TELEFONNUMMER FÜR RESERVIERUNGEN UND BESTELLUNGEN.

0043 (0)6418 / 222 modernes Flair mit Tradition .. seit mehr als 122 Jahren!



Guten Appetit!

Vorspeisen

Beef Carpaccio

mit Rucola und Parmesan

EUR 13,90

Tomaten- Mozzarella

mit Basilikum- Pesto, Rucola und Balsamicoglace

EUR 9,50

Suppen

Rinderbouillon mit Einlage nach Wahl

Nudeln

Kaspressknödel

Frittaten

EUR 4,30

Salzburger Suppentopf

mit Nudeln, Gemüse und Rindfleischwürfel

EUR 4,90

Tomatencrèmesuppe

mit Croutons

EUR 4,90

Salate

Gemischter Salat mit Hausdressing	EUR 4,90
Vitalteller mit Blattsalaten dazu gebackene Hendlstreifen	EUR 12,90
Cesar's Salat mit Herzsalat mit gegrillten Hendlstreifen dazu gehobelten Parmesan und Croutons	EUR 12,90
Schafkäsesalat Grüner Salat mit Gurken, Tomaten und gebackenen Schafkäse	EUR 12,90
... dazu empfehlen wir: 2 Stück Knoblauchbrot Baguette mit frischen Kräutern	EUR 4,30

Pasta - Fisch & Vegetarisch

Zitronenspaghetti mit gebratenen Curryshrimps, gewürzt mit Ingwer & Chili	EUR 13,90
Spaghetti mit Tomaten- oder Bolognesesauce auf Wunsch mit Parmesan	EUR 8,90
Gebratenes Forellenfilet an Erbsenrisotto und glacierten Karotten	 EUR 16,90
Lachsfilet an gerösteten Dill - Kartoffelwürfel mit Grillgemüse	EUR 16,90
Salzburger Kasnocken mit Blattsalat für 2 Personen	EUR 10,50 EUR 18,90

Hauptspeisen

Zwiebelrostbraten „Wiener Art“ vom heimischen Alpenrind

Roastbeef kurz gebraten an Zwiebelsauce
mit Braterdäpfeln und Speckbohnen

EUR 17,90

Hauspieß, Gegrilltes vom Schweinfilet

mit Pommes frites und Zwiebel- Paprikagemüse dazu Cocktailsauce

EUR 16,50

Rumpsteak 200g

mit Ofenkartoffel, Röstgemüse und Kräuterbutter

EUR 21,50

Ladysteak 200g

mit an Salat mit Kräuterbutter

EUR 21,50

„Alm Reindl“ Schweinemedallions in der Pfanne

mit Champignonrahmsauce und Spätzle

EUR 17,30

Heimisches Hirschragout

mit Spätzle und Preiselbeer-Birne

EUR 17,50

Wienerschnitzel vom Schwein aus dem Butterschmalzpfand'l

mit Petersilienerdäpfel mit Salat

EUR 14,90

Cordon bleu vom Schwein aus dem Butterschmalzpfand'l

mit sautiertem Gemüse und Pommes frites

EUR 15,90

Unser Fleisch wird überwiegend regional bezogen.



für PRINZ und Prinzessin

„ Pinocchio “

Wiener Schnitzel mit Pommes frites mit Ketchup

EUR 7,90



„ Pumuckl “ Grillwürstl mit Pommes frites mit Ketchup

... kleine Portion mit einem Würstl mit Ketchup

EUR 7,90

EUR 5,80



„ Kuddelmuddelnudeln “

Kinderspaghetti mit Tomatensauce oder Bolognese

EUR 6,30



Portion Pommes mit Ketchup

EUR 4,90



Kinder Kaiserschmarren mit Apfelmus
(ohne Rosinen)

EUR 7,90

Portion Ketchup / Mayonnaise / Senf

EUR 0,40

Dessert

Hausgemachter Topfen oder Apfelstrudel warm serviert	EUR 4,30
mit Vanille Sauce	EUR 5,30
mit Schlagobers	EUR 4,90
Sachertorte	
mit Schlagobers	EUR 4,30
Topfenjoghurtcreme	
mit Früchten der Saison	EUR 4,90
Hausgemachter Kaiserschmarrn	
serviert mit Zwetschkenröster	EUR 10,50
Eis Palatschinken 1 Stück	
mit Vanilleeis und Schokoladensauce und Mandelblätter	EUR 4,90
Gemischter Käseteller von den Österreichischen Käsemachern	
Klein	EUR 7,90
Groß	EUR 12,50

.. wählen Sie Eisbecher aus unserer Eiskarte!



Sekt, Prosecco, Champagner:

1 Glas Prosecco 4,60

1 Glas Prosecco mit Holunder oder Erdbeersaft 4,60

Kir Kleinarl 5,30

(Glas Prosecco mit Cassis- Passoa- Schaum serviert)

« Banango » 4,60

(Glas Prosecco mit Bananen- und Mangosaft)

APEROL SPRITZ 5,50

(Prosecco mit Aperol)

1 Glas „HUGO“ 4,90

Prosecco mit hausgemachten Holundersirup und Minze vom eigenen Garten

1 Glas „INGO“ 4,90

(Prosecco mit frischem Ingwer und Maracujasirup)

Hibiskus Wildberry 4,60

(Hagebuttensirup mit Schweppes Wild berry und Früchten)

Prosecco und Sekt

1 Flasche 0,75 l Prosecco Le Manzane 26,90

Le Manane ROSÉ 26,90

0,75l Schlumberger Rosé 34,90

0,75l Schlumberger White 34,90

Champagner

1 Flasche 0,75 l Taittinger 89,00

0,375 l 49,90

1 Flasche 0,75 l Taittinger rosé 89,00



Kindersekt

1 Flasche 0,75 l Kindersekt „Cars“ oder „Mickey Mouse“ 16,90

OFFENE WEINE

WEISSWEIN

Grüner Veltliner Heidinger - fruchtig, „rassig“ und dem berühmten „Pfefferl“

1/8 lt 2,90 1/4 lt 4,90 1/2 lt 9,90 1 lt 19,00

Welschriesling – BIO - halbtrocken

1/8 lt 3,30 1/4 lt 6,40 1/2 lt 11,90 1 lt 21,00

1 Glas 2018 Sauvignon Blanc VULKANLAND DAC

Weingut Krippl, Hof bei Straden, VULKANLAND

Stachelbeeren, Melisse, Limetten und zarter Würze;

am Gaumen kompakte Aromen und paprizierte Noten, temperamentvoll und

ausgewogen mit gutem Trinkanimo 1/8 l 4,60

1 Glas Gelber Muskateller 2019

WEINGUT Scheiblhofer – Andau 1/8 l 4,20

Feines Muskatbukett, intensiver Geschmack nach

fisch geriebener Muskatnuss, feingliedriger Säure

ROSÉ

Zweigelt Rosé Heidinger - Spritziger, fruchtbetonter Wein mit fruchtigem

Duft nach Erdbeeren und roten Johannisbeeren

1/8 lt 3,30 1/4 lt 6,40 1/2 lt 11,90 1 lt 21,00

ROTWEIN

Zweigelt Heiderer - Landwein, rubinrot, gehaltvoll

1/8 lt 2,90 1/4 lt 4,90 1/2 lt 9,90 1 lt 19,00

Blaufränkischer – Landwein, samtige Kirschfrucht

1/8 lt 3,30 1/4 lt 6,40 1/2 lt 11,90 1 lt 21,00

1 Glas Big John

Typische Merlotnase, süße Merlotnote auf der Zunge,

wunderbar weich und mild am Gaumen, abgerundet durch eine dezente Restsüße.

Weingut Scheiblhofer, Andau – Neusiedlersee 1/8 l 5,60



APERITIF:

Martini dry - bianco - rosso 1/16 l 3,70
Sherry secco 1/16 l 3,70
Pernod 1/16 l 3,70
Campari-Soda 3,40
Campari - Orange 3,90
Campari Mango 4,90
Cynar – Orange 3,90
Cynar – Soda 3,40

ALKOHOLFREI

1 Fl. Mineralwasser still oder prickelnd 0,33 l 2,60
1 Fl. Mineralwasser still oder prickelnd 0,75 l 4,90
1 Fl. Coca Cola zero 0,33 l 3,40
1 Fl. Almdudler 0,35 l 3,40

Sprite, Coca Cola, Fanta 0,25 l 2,70
Pfirsich Eistee 0,25 l 2,50

Skiwasser 0,5l ... 3,50
Holler im Glas 0,5l ... 3,50



PAGO & HAPPYDAY

Fruchtsäfte 0,2l: 3,80

Vitamin, Marille, Johannisbeer, Erdbeer

Mango, Ananas, Grapefruit, Preiselbeer, Kirsche, Banane, Tomate

Orangen - und Apfelsaft 2,70
Schweppes Bitter Lemon, Tonic oder Wild Berry 3,60



BIER vom Faß:

0,5 l Bier 4,60

0,3 l Bier 3,50

Radler 0,5 l 4,60

Radler 0,3 l 3,50

Helles Hefeweizen 0,5 l 4,80

0,3 l 3,70 0,2 l 3,50



Von der Flasche:

Alkoholfreies Hefeweizen 0,5 l 4,80

Hopfenweisse (8,2 % Vol) 0,5 l 5,40

Dunkles Bier - Doppelmalz 0,5 l 4,60

Schloßgold – alkoholfrei 0,5 l 4,60



Longdrinks:

Bacardi Cola 4,00 ♻️ Captain Morgan Cola 4,00

Malibu Orange 4,00 ♻️ Vodka Orange 4,00

Vodka Lemon 5,60 ♻️ Gin Tonic 5,60

Lillet blanc mit Wild berry 5,90

Long Island Ice tea 9,90 ♻️ Cuba Libre 5,90

Likör 43 mit kaltem Milchschaum serviert 4,90

Alkoholfreie Cocktails:

Kiba

Cocktail aus Kirsch - & Bananensaft 4,60

Fitcocktail

Orangen- Ananassaft, Cocoscreme & Schlagobers 4,60

Wolke 7

Orangen- Ananassaft mit Maracuja, Zitrone & Grenadine
mit Zuckerwatte serviert 4,90

Hello Kitty

Erdbeersaft mit Sahne & Cocos verfeinert
mit Zuckerwatte serviert 4,90

Baby Mojito

Alkoholfreier Minze- Limetten Cocktail 4,90

Schlumpf

Zitronenlimonade mit Blue Curacao Sirup 3,40

Exotic Colada

Ananas, Banane, Maracujasirup, Orangensaft & Kokosmilch 5,40



Cocktails

Pina Colada 6,90

Ananas, Cocoscrème, Bacardi, Schlagobers

Whiskey Cocktail 7,90

Jack Daniel's, Amaretto, Rum 80%, Marillensaft

Solero 6,90

Mangosaft, Vodka, Grenadine

Flying Kangoru 6,90

Ananas, Cocoscrème, Bacardi, Vodka, Galliano, Schlagobers

Ladykiller 6,90

Grafefruitsaft, Campari, Amaretto, Grenadine

Mai Tai 6,90

Ananassaft, Cointreau, Rum, Mandelsirup

Sex on the beach 6,90

Ananassaft, Preiselbeersaft, Pfirsichlikör, Vodka

Swimming Pool 6,90

Ananassaft, Vodka, Blue Curacao, Cocoscrème, Schlagobers

Kaffee & Tee:



Verlängerter 2,90

Kleiner Brauner 2,70

Großer Brauner 4,20

Kännchen Kaffee 4,90

Espresso macchiato 2,90

Cappuccino 3,50

Latte macchiato 3,60

Heiße Schokolade 2,90

Irish Coffee 7,40



Glühwein oder Jagatee 4,90
Beides wird mit „Zuckerfeuer“ serviert

Schwarztee mit Zitrone,
Kamillen- Pfefferminz- Früchtetee 2,60

.. die gute Frühstücks Idee

Frühstück vom Buffet mit Kaffee 16,00
(08:00 – 10:30 Uhr)

Digestif :



Obstler 2,40
Marillenbrand ,Williams,
Enzian, Wacholder,
Grappa, Weinbrand 2,60
Himbeer, Haselnuss,
Zirnschnaps, Tequila 3,10
Vogelbeer 4,60
Cognac 4,90
Willi + Birne 3,20

Jägermeister, Fernet 2,80
Ramazzotti oder Averna auf Eis 3,20

Johnnie Walker, Jim Beam, Southern Comfort 3,30
Jack Daniels, Tullamor dew, Canadian Club Whiskey 3,90
Glenfiddich, Dimple 4,60

Amaretto di Soronno, Sambuca, Passoa

Kahlua, Baileys, Cointreau, Limoncello, Likör 43 3,20
Vodka Brause 3,00 B'52 3,70