



GUGGENBERGER
KLEINARL

Freid auf's Gasthaus

Wir sind wieder
für Eich do!



Wir freuen uns sehr, dass ma Eich wieder
bei uns empfangen und verwöhnen dürfen!
Eure Familie Guggenberger

ZERGEHT DA AUF DA ZUNGN!

Egal wofürs'di entscheidest, Liebe und Leidenschaft zum Kochen schmeckst aus allen Gerichten aussa. Inspiriert von typisch österreichischen Speisen, Familienrezepten mit langer Tradition oder Schmankerln aus aller Welt servier ma da echte Gaumenfreuden. Regionale und saisonale Zutaten bringen echten Geschmack zurück auf den Teller.

Wo unser Küchenchef mit Leidenschaft für Hotel- und Restaurantgäste eine feine, traditionelle österreichische Küche mit Ausflügen in die ganze Welt zaubert. So weit wie möglich verwenden wir dabei heimische Produkte. Forellen, Wild oder Molkereiprodukte hol ma direkt im Ort.



Für di geöffnet:

Geöffnet täglich ab 7 Uhr durchgehend
Frühstück vom Buffet 08:00 – 10.30 Uhr
Küche: von 11:30 bis 21:00 Uhr



GUGGENBERGER

HOTEL ★ ★ ★ ★ KLEINARL

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

- 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.
Unser Liebling: „**WOLKE 7**“ mit Zuckerwatte garniert

- Happy hour, jeden Mittwoch von 21:00 -22:00 Uhr
... jeder Cocktail um € 5:30
- schöne Kaffeekreationen mit Illy Kaffee
- Feuerzangenbowle mit brennenden Zimt- Zuckerhüttchen
- ... und Vieles mehr

TIPP:

- ♥ ALLE UNSERE SPEISEN GIBT ES AUCH ALS KLEINE PORTIONEN.

- ♥ TAKE AWAY: GERNE KÖNNEN SIE AUCH SPEISEN MITNEHMEN.

TELEFONNUMMER FÜR RESERVIERUNGEN UND BESTELLUNGEN.

0043 (0)6418 / 222



GUTEN APPETIT!



gibt es von 12:00 – 14:00 Uhr und von 17:30 – 21:00 Uhr!

Vorspeisen

Beef Carpaccio

mit Rucola und Parmesan

EUR 14,50

Gebratene Garnelen

4 Stück Garnelen an Pesto Spaghetti

EUR 15,90

Suppen

Rinderbouillon mit Einlage nach Wahl

Nudeln

Kaspressknödel

Frittaten

EUR 4,40

Salzburger Suppentopf

mit Nudeln, Gemüse und Rindfleischwürfel

EUR 4,90

Tomatencrèmesuppe

mit Parmesan und Pesto

EUR 5,30

Salate

Gemischter Salat mit Hausdressing	EUR 5,40
Vitalteller mit Blattsalaten dazu gebackene Hendlstreifen	EUR 13,90
Cesar's Salat mit Herzsalat mit gegrillten Hendlstreifen dazu gehobelten Parmesan und Croutons	EUR 13,90
Schafskäsesalat 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 14,90
Spaghetti mit Tomaten- oder Bolognesesauce auf Wunsch mit Parmesan	EUR 9,50
Gebratenes Zanderfilet an Erbsenrisotto und glacierten Karotten	 EUR 17,90
Lachsfilet an gerösteten Dill - Kartoffelwürfel mit Grillgemüse	EUR 16,90
Salzburger Kasnocken mit Blattsalat für 2 Personen	EUR 11,50 EUR 19,90

Hauptspeisen

Zwiebelrostbraten „Wiener Art“ vom heimischen Alpenrind Roastbeef kurz gebraten an Zwiebelsauce mit Spätzle und Speckbohnen	EUR 18,90
Hauspfeiß, Gegrilltes vom Schweinfilet mit Pommes frites und Zwiebel- Paprikagemüse dazu Cocktailsauce	EUR 17,50
Rumpsteak 200g mit Ofenkartoffel, Röstgemüse und Kräuterbutter	EUR 22,50
Ladysteak 200g mit an Salat mit Kräuterbutter	EUR 22,50
„Alm Reindl“ Schweinemedallions in der Pfanne mit Champignonrahmsauce und Spätzle	EUR 18,30
Heimisches Hirschragout mit Spätzle und Preiselbeer-Birne	EUR 19,50
Wienerschnitzel vom Schwein mit Petersilienkartoffel und Preiselbeer	EUR 14,90
Cordon bleu vom Schwein mit sautiertem Gemüse und Pommes frites	EUR 16,90

Unser Fleisch wird überwiegend regional bezogen.



für PRINZ und Prinzessin

„ Pinocchio “

Wiener Schnitzel mit Pommes frites mit Ketchup

EUR 8,50



„ 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 6,90



Portion Pommes mit Ketchup

EUR 4,90



Kinder Kaiserschmarren mit Apfelmus
(ohne Rosinen)

EUR 8,50

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 4,80
oder gerne mit Holunder- oder Erdbeersaft 4,80

APEROL SPRITZ 5,80
(Prosecco mit Aperol)

« Banango » 4,80
(Glas Prosecco mit Bananen- und Mangosaft)



1 Glas « HUGO » 5,40
Prosecco mit hausgemachten Holundersirup und Minze vom eigenen Garten



1 GLAS « INGE » 5,40
(Prosecco mit frischem Ingwer und Maracujasirup)

HIBISKUS WILDBERRY 4,60
(Hagebuttensirup mit Schweppes Wild berry und Früchten)

LILLET BLANC mit Wild berry 5,90

FLASCHE 0,75 L PROSECCO LE MANZANE 29,90
FLASCHE 0,75 L SCHLUMBERGER ROSÉ 34,90
FLASCHE 0,75 L SCHLUMBERGER WHITE 34,90

APERITIF



Martini dry - bianco - rosso	1/16 l	3,90		
Sherry Secco	1/16 l	3,90	Cuba Libre	5,90
Pernod	1/16 l	3,90	Campari Soda	3,60
Campari Orange		3,90	Campari Mango	4,90
Cynar Orange		3,90	Cynar Soda	3,90
Vodka Lemon		5,80	Gin Tonic	5,80

WEINE 1/8 L LANDWEIN:

Grüner Veltliner .. fruchtig, „rassig“ & dem berühmten „Pfefferl“
1/8 lt 3,20 ¼ lt 5,60 ½ lt 11,00 1 lt 20,00

Welschriesling – BIO – halbtrocken
1/8 lt 3,60 ¼ lt 7,10 ½ lt 12,00 1 lt 22,00

Zweigelt Rosé .. fruchtbetonter Wein mit fruchtigem
Erdbeeren & roten Johannisbeeren
1/8 lt 3,20 ¼ lt 5,60 ½ lt 11,00 1 lt 20,00



Zweigelt .. rubinrot, gehaltvoll
1/8 lt 3,20 ¼ lt 5,60 ½ lt 11,00 1 lt 20,00

Blaifränkischer .. samtige Kirschfrucht 3,50

Qualitätsweine 1/8l:

Sauvignon Blanc vom Weingut Krispel
Stachelbeeren, Melisse, Limetten und zarter Würze 5,10

Weingut Scheiblhofer:

1 Glas **Gelber Muskateller** .. feines Muskatbukett 4,40
1 Glas **Big John** .. typische Merlotnase, mild am Gaumen 5,80



B I E R VOM FASS:

0,5 l Bier	4,70
0,3 l Bier	3,60
Radler 0,5 l	4,70
Radler 0,3 l	3,60
Helles Hefeweizen Lebenslust auf Bayrisch	0,5 l 4,90
	0,3 l 3,90 0,2 l 3,60

VON DER FLASCHE 0,5L:

Alkoholfreies Hefeweizen .. kalorienreduziert & vitaminhaltig	4,90
Festweisse .. erfrischend & süffig (6,2 % Vol)	5,50
Hopfenweisse ..ein mutiges, fruchtiges Weissbier (8,2 % Vol)	5,50
Schneider Weisse Original .. Originalrezept seit 1872	4,90
Dunkles Bier - Doppelmalz .. mit ansprechenden Röstaromen	4,70
Schloßgold – alkoholfrei .. mit angenehmer Hopfennote	4,70

DIGESTIF



Obstler	2,50
Marillenbrand, Williams, Enzian, Wacholder, Grappa, Weinbrand	2,70
Himbeer, Haselnuss, Zirmschnaps, Tequila	3,30
Vogelbeer	4,60
Cognac	4,90
Willi + Birne	3,30
Jägermeister, Fernet	2,90
Ramazotti oder Averna auf Eis	3,30
Johnnie Walker, Jim Beam, Southern Comfort	3,40
Jack Daniels, Tullamor dew, Canadian Club Whiskey	3,90
Glenfiddich, Dimple	4,90
Amaretto di Soronno, Sambuca, Passoa	
Kahlua, Baileys, Cointreau, Limoncello, Likör 43	3,50
Vodka Brause	3,00
B'52	3,90



ALKOHOLFREIE COCKTAILS

KIBA

Cocktail aus Kirsch - & Bananensaft 4,60

FITCOCKTAIL

Orangen- Ananassaft, Cocos & 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 & Cocos 5,60



ALKOHOLFREI

Mineralwasser still oder prickelnd 0,33 l 2,60

Mineralwasser still oder prickelnd 0,75 l 4,90

1 Fl. Coca Cola zero 0,33 l 3,50

1 Fl. Almdudler 0,35 l 3,50

Sprite, Coca Cola, Fanta 0,25 l 2,80

Pfirsich Eistee 0,25 l 2,60

Skiwasser, Wasser mit Himbeersirup 0,5l 3,60

PAGO & HAPPYDAY Fruchtsäfte 0,2 l: 3,90

Vitamin, Marille, Johannisbeer, Erdbeer

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

SCHWEPPE S Bitter Lemon, Tonic oder Wild Berry

Orangen - und Apfelsaft 0,25 l 2,80



LONGDRINKS:

Bacardi Cola 4,00 Captain Morgan Cola 4,00

Malibu Orange 4,00 Vodka Orange 4,00

COCKTAILS



PINA COLADA

Ananas, Cocos, Bacardi, Schlagobers 7,70

WHISKEY COCKTAIL

Jack Daniel's, Amaretto, Rum 80%, Marillensaft 8,90

SOLERO

Mangosaft, Vodka, Grenadine 7,70

FLYING KANGORU

Ananas, Cocos, Bacardi, Vodka, Galliano, Schlagobers 7,70

LADYKILLER

Grapefruitsaft, Campari, Amaretto, Grenadine 7,70

MAI TAI

Ananassaft, Cointreau, Rum, Mandelsirup 7,70

SEX ON THE BEACH

Ananassaft, Preiselbeersaft, Pfirsichlikör, Vodka 7,70

SWIMMING POOL

Ananassaft, Vodka, Blue Curacao, Cocos, Schlagobers 7,70

« ERDBEERDAIQUIRY »

pürierte – geiste Erdbeeren mit braunem Zucker & Bacardi 6,90

CAIPIRINHA

Cachaça, Limette, Rohrzucker 7,70

CAIPIROVSKA

Vodka, Limette, Rohrzucker 7,70

CAIPIRINHA DI FRAGOLA

Cachaça, Limette, Erdbeerpüree 7,70

MOJITO

Weißer Rum, Limette, Minze, Rohrzucker, Sodawasser 7,70





KAFFEE & TEE

Verlängerter 2,90

Kleiner Brauner 2,70

Großer Brauner 4,40

Espresso Macchiato 3,10

Cappuccino 3,60

Latte Macchiato 3,90



neu Karamellatte
(Latte macchiato mit Karamel) 4,20

Heiße Schokolade 2,90

neu Trink Schokolade
(heiße Milch mit Schokokugel zum Schmelzen) 3,90

neu Kiba Punsch
(Heißgetränk von Kirsch – Banane) 3,90

neu Vanillemilch mit Marshmallows
(Vanillemilch mit Marschallows serviert) 3,90

neu Affogatto 3,70
(Espresso mit Vanilleeis)

Glühwein oder Jagatee 4,90
.. beides mit „Zuckerfeuer“ serviert

.. die gute Frühstücks Idee
Frühstück vom Buffet mit Kaffee 16,50
(08:00 – 10:30 Uhr)

