

FRÜHSTÜCK | BREAKFAST

Beginnen Sie Ihren Tag bei einem Frühstück mit prachtvollem Ausblick.
Täglich von 9.00 bis 10.30 Uhr.

Start your day with a tasty breakfast and a breathtaking view.
Available daily from 9 a.m. to 10.30 a.m.

(C, G, L)
Rührei oder Spiegelei (3 Stück) | **Scrambled or Fried Eggs (3 pieces)**
mit Speck oder Schinken und Hausbrot | with bacon or ham and homemade bread
10,50

(A, C, G)
Bauerntoast | **Farmer's Toast**
Hausbrot mit Speck & Käse | Homemade bread topped
überbacken und Spiegelei | with bacon & cheese and fried egg
12,50

(A, C, F, G, H)
Bergfrühstück Deluxe | **Mountain Breakfast Deluxe**
Salzburger Rindersalami, Honigschinken, | with Salzburg beef salami, honey ham,
Schinkenspeck, Salzburger Bergkäse, Butter, | bacon, Salzburg mountain cheese, butter, jam,
Marmelade, Nutella, Hausbrot und Semmel | Nutella, homemade bread and bread roll
14,50



VEGGIE

2 Rühreier oder 2 Spiegeleier
2 scrambled or 2 fried eggs

6,00

VORSPEISEN | STARTERS

VEGGIE

(A, G)

Pizza Bruschetta

mit Burrata und Rucola

Pizza Bruschetta

with burrata and rocket

14,50

(A, G, L)

Gegrillte Zucchini

mit Ziegenkäse, Speck,
Alpenkräutern und Hausbrot

Grilled Zucchini

with goat cheese, bacon,
alpine herbs and homemade bread

14,50

(A, D, G)

Geräuchertes Forellenfilet

auf Blattsalat mit Kirschtomaten,
Zwiebeln, Meerrettich-Schaum
und Hausbrot

Smoked Trout Fillet

on a bed of lettuce with cherry tomatoes,
onions, horseradish foam
and homemade bread

17,00

(A, C, G, H, M, O)

Beef Tatar

mit roten Zwiebeln, Pinienkernen,
Parmesanchips, Bergkräuterpesto,
Pepperoncini und Toastbrot

Beef Tatar

with red onions, pine nuts,
parmesan chips, mountain herb pesto,
pepperoncini and toast

18,00 (120g)

25,00 (200g)

SUPPEN | SOUPS

(A, C, F, G, L, O)

Kräftige Rindssuppe

mit Frittaten

Hearty Beef Broth

with sliced pancake strips

8,00

mit Kaspressknödel oder Speckknödel

with cheesy dumplings or bacon dumplings

9,50

(A, C, G, H, N)

Hausgemachte Gulaschsuppe

mit Semmel

Homemade Goulash Soup

with roll

9,50

VEGAN

Vegane Cremesuppe nach Saison

Vegan Cream Soup of the Season

8,50





Knoblauchbrot
garlic bread

7,50

SALATE | SALADS

VEGAN

(A, G, H, L, M, N, O)

Gemischter- oder Blattsalat | Mixed or leafy Salad

9,00

VEGGIE

(A, G, H)

Mediterrane Couscous Bowl

Fetakäse, Kirschtomaten, Gurke, rote Zwiebel, rote Beete, Oliven, geröstete Pinienkerne, frische Petersilie (Olivenöl-Balsamico-Dressing)

Mediterranean Couscous Bowl

Feta cheese, cherry tomatoes, cucumber, red onion, beetroot, olives, roasted pine nuts, fresh parsley (olive oil & balsamic dressing)

18,50

(C, G, L, M)

Alpine Bauernsalat Power Bowl

mit Blattsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, roten Zwiebeln, Speck, Burrata, knusprigen Bratkartoffeln, Spiegelei, Kräutern und Zitronen-Olivenöl-Dressing

Alpine Farmer's Salad Power Bowl

with leaf salad, tomatoes, cucumber, bell peppers, red onions, bacon, burrata, crispy fried potatoes, a fried egg, herbs and lemon olive oil dressing

21,00

(A, C, G, H)

Backhendl

auf gemischtem Salat und gerösteten Kürbiskernen

Crispy Fried Chicken

on mixed salad and roasted pumpkin seeds

19,00

(A, C, G, L)

Knödel Duo oder Trio auf Blattsalat

wahlweise mit Kaspressknödel, Speckknödel oder Spinatknödel

Dumpling Duo or Trio on Leaf Salad

Choice of cheese dumplings, bacon dumplings or spinach dumplings

17,50 (Duo)
22,50 (Trio)

(A, G, L, M, O)

Schweizer Wurstsalat

mit Hausbrot

Swiss Sausage Salad

with homemade bread

15,50

VEGGIE

(A, G, O, L)

Spaghetti Pomodoro
mit Tomatenragout und Parmesan

Spaghetti Pomodoro
with tomato ragout and parmesan

15,50

(A, C, G, L)

Ravioli
auf Salbeibutter, Parmesan und Rucola

Ravioli
with sage butter, parmesan and rocket

17,50

(A, C, G)

Spinatknödel (2 Stück)
auf Ratatouille mit Parmesan

Spinach Dumplings (2 pieces)
on Ratatouille with parmesan

17,50

(A, C, G)

Pinzgauer Kasnocken
solange der Vorrat reicht

Pinzgauer Cheese Spaetzle
while stocks last

19,00

(A, C, F, G, L, M)

Veggie Burger
Brioche-Bun, Gemüselaibchen,
Cheddarkäse, Rucola, Krautsalat, Tomaten,
hausgemachte Burgersauce und Kartoffelspalten

Veggie Burger
Brioche bun, vegetable patty,
cheddar cheese, rocket, coleslaw, tomatoes,
homemade burger sauce and potato wedges

21,50

HERZHAFTES AUS DER KÜCHE

(A, C, G)

Schnitzel Wiener Art
vom Schwein mit Pommes und Preiselbeeren

Schnitzel „Viennese style“
from pork with french fries and cranberry jam

19,50

(A, C, G)

Wiener Schnitzel
vom Salzburger Premiumkalb
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Viennese Schnitzel
Escalope from veal,
with parsley potatoes and cranberry jam

27,00

(A, L, M, O)

Asitz Curry Wurst
mit Pommes

Asitz Curry Sausage
with french fries

17,50

(E, F, G, L)

Hühnercurry
Hühnerbrust-Geschnetzeltes, Paprika,
Kokosmilch, Karotten, Zuckererbsen,
Frühlingszwiebel, Erdnüsse und Reis

Chicken Curry
sliced chicken breast, bell peppers,
coconut milk, carrots, sugar snap peas,
spring onions, peanuts and rice

21,00

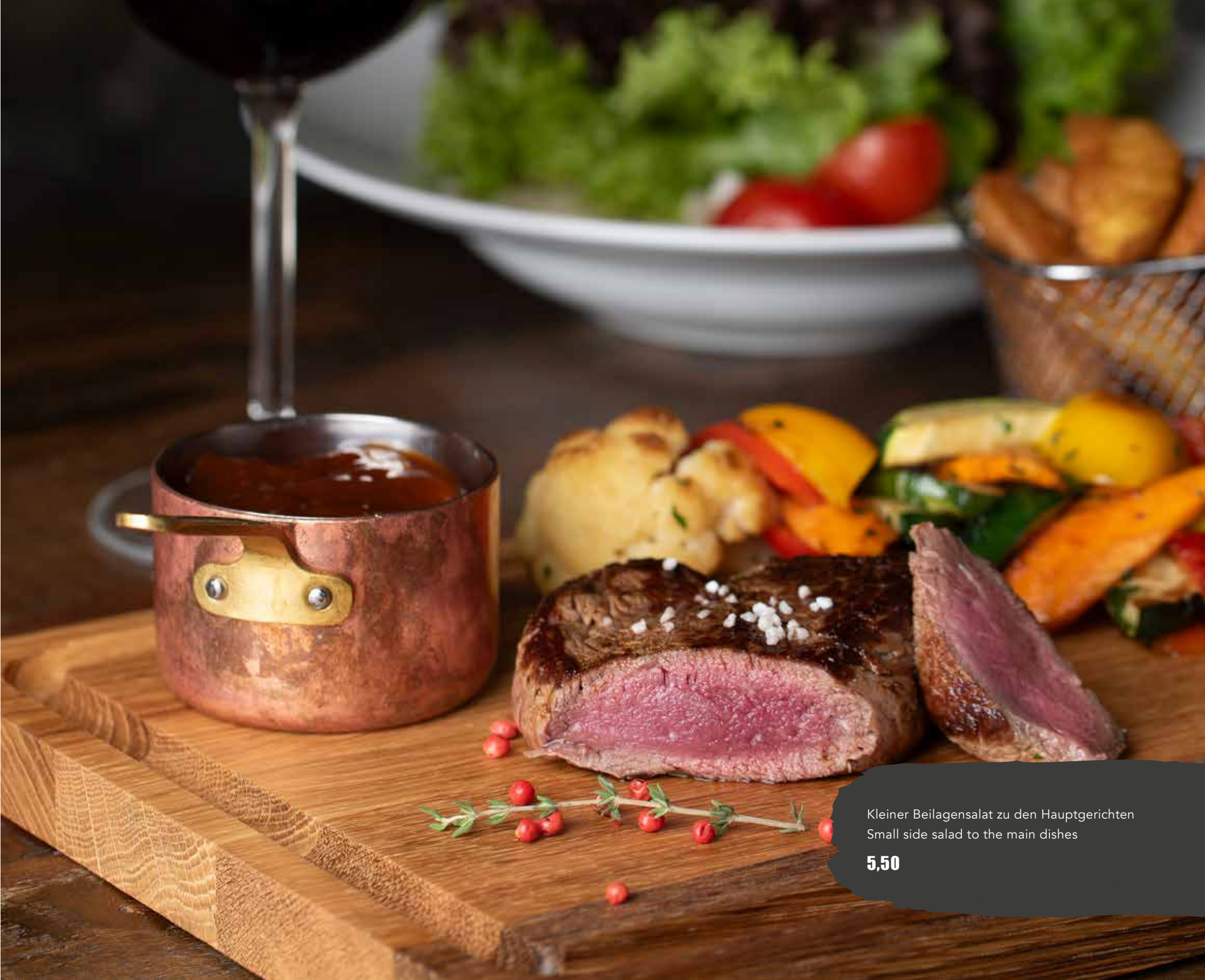
(A, G)

Ofenfrischer Krustenbraten
Semmelknödel, Sauerkraut und Bräusafte

Oven-fresh Crusty Pork Roast
with bread dumplings, sauerkraut and gravy

23,50

(D, G, L)	
Lachs Steak	Salmon Steak
auf Blattspinat mit Petersilienkartoffeln	on spinach with parsley potatoes
28,00	
(A, G, L, M)	
Spareribs	Spareribs
mit Kartoffelspalten, Sauerrahmsauce und Cocktailsauce	with potato wedges, sour cream and cocktail sauce
21,00	
(A, C, G, L, M, N)	
Beef Burger	Beef Burger
Brioche-Bun, Cheddarkäse, Salat, Zwiebeln, Tomaten, hausgemachte Burgersauce mit Kartoffelspalten	Brioche bun, cheddar cheese, lettuce, onions, tomatoes, homemade burger sauce with potato wedges
25,50	
(C)	
Asitz Gröstl	Asitz Gröstl
mit Speckwürfel, Zwiebeln und Spiegelei	with bacon cubes, onions and fried egg
19,00	
(A, C, G, O, L)	
Spaghetti Bolognese	Spaghetti Bolognese
100% Rind, mit Parmesan und Rucola	100% beef, with parmesan and rocket
17,00	
(G, M)	
BBQ Rumpsteak (250g)	BBQ Rumpsteak (250g)
mit Grillgemüse, Kartoffelspalten und Sauerrahmsauce (ca. 20 min Wartezeit)	with grilled vegetables, potato wedges and sour cream (approx. 20 minutes waiting time)
38,00	



Kleiner Beilagensalat zu den Hauptgerichten
Small side salad to the main dishes

5,50

PIZZA

VEGGIE

(A)

Pizzabrot mit Knoblauch | Pizza Bread with Garlic

8,00

VEGGIE

(A, G)

Margherita

Tomatensauce, Mozzarella und Oregano | tomato sauce, mozzarella and oregano

14,00

(A, G, L, M)

Salami

Tomatensauce, Mozzarella, Salzburger Salami und Oregano | tomato sauce, mozzarella, Salzburg salami and oregano

16,00

(A, G, L)

Cardinale

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Oregano | tomato sauce, mozzarella, ham and oregano

16,00



(A, G, L)

AlteSchmiede

Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Mais, Champignons, milde Pfefferoni und Oregano | tomato sauce, mozzarella, salami, corn, mushrooms, mild pepperoni and oregano

17,00

(A, G, L)

Mafia

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Paprikasalami, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Jalapeños und Oregano | tomato sauce, mozzarella, spicy salami, tomatoes, onion, garlic, jalapeños and oregano

17,00

FLAMMKUCHEN

(A, G, L)

Elsässer

Crème Fraîche, Speck und Zwiebeln | Crème fraîche, bacon and onions

12,00

(A, G)

Veggie

Crème Fraîche, Grillgemüse und Feta | Crème fraîche, grilled vegetables and feta

12,00

(A, D, G)

Tonno

Crème Fraîche, Thunfisch, Zwiebeln und Oliven | Crème fraîche, tuna, onions and olives

12,00



SNACKS

VEGAN

(A, O)

Pommes Frites

mit Ketchup

9,50

French Fries

with ketchup

VEGGIE

(A, G)

Kartoffelspalten

mit Sauerrahmsauce

9,50

Potato Wedges

with sour cream dip

(A, G, L, M)

1 Paar Frankfurter

mit Senf, Kren und Semmel

9,50

1 pair of Frankfurt sausages

with mustard, horseradish and roll

(A, C, G, L, M, O)

**Brettljause
oder Käsejause**

für 1-2 Personen

15,00
25,00

**Mixed Snack Platter
or Cheese Platter**

for 1–2 people

(A, C, G, M)

Ofenfrische Laugenbrezel

mit 3 Aufstrichen: Liptauer,
Obatzter, Kräutertopfen

11,00

Oven-fresh Pretzel

with 3 different spreads: Liptauer spread,
Bavarian cheese spread, herb curd

VEGGIE

(A, G)

Knoblauchbrot

6,50

Garlic Bread

VEGGIE

(A, C, G)

**Semmel, Hausbrot
oder glutenfreies Brot**

2,00

**Roll, Homemade Bread
or Gluten-free Bread**

**Ketchup, Mayonnaise, Senf,
Cocktailsauce, Sauerrahmsauce**

1,50

**Ketchup, Mayonnaise, Mustard,
Cocktail sauce and Sour cream**

FÜR KINDER | FOR KIDS

(A, G, L, M)

1 Frankfurter gekocht

mit Semmel und Ketchup

1 Frankfurt Sausage

with roll and ketchup

7,00

VEGGIE

(A, G)

Butterspaghetti

Spaghetti with Butter

7,00

(A, G, O, L)

1 Grillwürstel

mit Pommes und Ketchup

1 Grilled Sausage

with french fries and ketchup

9,00

(A, C, G, O, L)

Spaghetti Bolognese

Spaghetti Bolognese

9,00

VEGGIE

(A, G, O, L)

Spaghetti Pomodoro

Spaghetti Pomodoro

9,00

(A, C, G)

Kinder Schnitzel Wiener Art

vom Schwein mit Pommes und Ketchup

Kids Schnitzel „Viennese style“

from pork with french fries and ketchup

10,00

(A, C, G, O)

Kinder Kaiserschmarrn

mit Apfelmus

Kids Kaiserschmarrn

with apple sauce

10,00





DESSERTS

(A, C, G, H)	
Hausgemachte Palatschinken (1 Stück)	Homemade Pancake (1 piece)
gefüllt mit Nutella oder Marillenmarmelade	filled with Nutella or apricot jam
8,00	

(A, C, G)	
Hausgemachter Cheese Cake	Homemade Cheese Cake
mit karamellisierter Birne und Karamellsauce	with caramelized pear and caramel sauce
8,00	
(A, C, G)	
Omas traditioneller Kuchen der Woche	Grandma's traditional Cake of the Week
8,50	
(A, C, G)	
Eispalatschinke (1 Stück)	Ice Cream Pancake (1 piece)
gefüllt mit Vanilleeis und Sahne	filled with vanilla ice cream and whipped cream
9,50	
(A, C, G, H, O)	
Hausgemachter Apfelstrudel	Homemade Apple Strudel
mit Sahne, Vanilleeis oder Vanillesauce	with whipped cream, vanilla ice cream or vanilla sauce
9,50	
(A, C, G)	
Germknödel	Yeast Dumpling
mit Mohn, geschmolzener Butter oder Vanillesauce	with poppy seeds, melted butter or vanilla sauce
12,00	
(A, C, G, O)	
Hausgemachter Kaiserschmarrn	Homemade Kaiserschmarrn
mit Rum-Rosinen, Apfelmus und Zwetschenröster	with rum raisins, apple sauce and stewed plums
15,50	

EISBECHER | ICE CREAM

(A, G, F, H)	
„Paw Patrol“ Kindereis	“Paw Patrol” Kids Ice Cream
Vanille- und Erdbeereis mit Smarties, Schlagobers und Waffel	Vanilla and strawberry ice cream with Smarties, whipped cream and waffle

5,50

(G)	
Affogato	Affogato
Espresso mit Vanilleeis	Espresso with vanilla ice cream

6,00

Dreierlei Sorbet	Three Kinds of Sorbet
mit Waldbeeren (laktose- und glutenfrei)	with wild berries (lactose and gluten-free)

7,00

(G)	
Gemischtes Eis	Mixed Ice Cream

7,50

(A, G, H)	
Steirischer Eisbecher	Styrian Ice Cream
Vanilleeis mit Kürbiskernöl, Kürbiskernkrokant, Schlagobers und Waffeln	Vanilla ice cream with pumpkin seed oil, pumpkin seeds brittle, whipped cream and waffles

8,20

(A, G)	
Coupe Dänemark	Coupe Denmark
Vanilleeis mit Schokoladensauce, Schlagobers und Waffeln	Vanilla ice cream with chocolate sauce, whipped cream and waffles

8,20

(A, G)	
Eiskaffee Eisschokolade	Iced Coffee Iced Chocolate
mit Vanilleeis, Schlagobers und Waffel	with vanilla ice cream, whipped cream and waffle

8,20

(A, G)	
Heiße Liebe	Hot Love
Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Schlagobers und Waffeln	Vanilla ice cream with hot raspberry ragout, whipped cream and waffles

8,50

(A, H, G)	
Nuss mit Schuss	Nut with a Twist
Nusseis mit karamellisierten Walnüssen, Nusslikör, Schlagobers und Waffeln (alkoholhaltig)	Nut ice cream with caramelized walnuts, nut liqueur, whipped cream and waffles (alcoholic)

8,50



ALKOHOLFREI |
NON-ALCOHOLIC

Red Bull Energy Drink	0,25 l	5,20
Red Bull Sugarfree	0,25 l	5,20
Red Bull Summer Edition	0,25 l	5,20

The ORGANICS by Red Bull	0,25 l	5,20
Fizzy Peach, Tonic Water, Bitter Lemon, Purple Berry, Ginger Beer		

Coca-Cola, Fanta, Almdudler, Spezi	0,25 l	4,40
	0,5 l	6,00

Coca-Cola Zero, Sprite in der Flasche	0,33 l	5,40
---------------------------------------	--------	------

Rauch Skiwasser	0,25 l	4,30
	0,5 l	5,80

Rauch Apfel- oder Johannisbeersaft	0,25 l	4,40
	0,5 l	6,00
gespritzt mit Soda- oder Quellwasser	0,25 l	4,40
	0,5 l	6,00

Eistee Pfirsich	0,25 l	4,40
	0,5 l	6,00

Soda mit frisch gepresster Zitrone	0,25 l	4,30
	0,5 l	5,80

Gasteiner Mineralwasser		
mit oder ohne Kohlensäure	0,33 l	4,40
	0,75 l	7,80
mit Zitrone	0,33 l	4,60

Berglimonade		
Holunder, Zitrone & Bergminze	0,5 l	6,20
Preiselbeere, Orange & Bergminze	0,5 l	6,20

Buttermilch		
mit Soda	0,5 l	5,20
Natur	0,5 l	5,70
mit Frucht (Himbeer, Preiselbeer oder Marille)	0,5 l	6,70

HEISSGETRÄNKE |
HOT DRINKS

Heiße Zitrone mit frischer Zitrone	0,25 l	4,70
------------------------------------	--------	------

Häferl Tee		
mit frischer Zitrone oder Milch	0,25 l	4,90
mit Rum	0,25 l	6,60

Julius Meinl: Green Pure, Früchtetee, Minztee, Kräuter-Symphonie, Rooibos Vanille-Karamell, Chamomile, Ingwer-Zitrone, Darjeeling

Kaffee / Verlängerter Julius Meinl	4,50
------------------------------------	------

Cappuccino Julius Meinl mit Milchschaum oder Schlagobers	5,20
--	------

Espresso Julius Meinl	klein	3,90
	groß	5,70

Latte Macchiato oder Milchkaffee Julius Meinl	5,50
---	------

Häferl Kaffee Julius Meinl	6,00
----------------------------	------

Häferl Heiße Schokolade		
mit frischer Pinzgauer Milch und Schlagobers	0,25 l	6,00
mit Rum, Baileys oder Amaretto	0,25 l	7,70

Heißer Hugo		
Alkoholfrei		5,50



BIERE | BEER

Vom Fass | Draught Beer

Hausbier AsitzBräu	0,3 l	5,10
	0,5 l	6,40

Franziskaner Hefe Weißbier	0,3 l	5,30
	0,5 l	6,60

Gösser Naturradler	0,3 l	5,10
	0,5 l	6,40

in der Flasche | Bottled Beer

Hausbier AsitzBräu	0,33 l	5,30
--------------------	--------	------

Kaiser Märzen	0,5 l	6,40
---------------	-------	------

Gösser Naturgold alkoholfrei	0,5 l	6,40
------------------------------	-------	------

Franziskaner Hefe alkoholfrei	0,5 l	6,40
-------------------------------	-------	------

Hefe Dunkel	0,5 l	6,60
-------------	-------	------

Mischungen | Mixes

Alkoholfreier Radler	0,33 l	5,10
----------------------	--------	------

Saurer Radler	0,3 l	4,80
	0,5 l	6,10

Cola Bier	0,5 l	6,40
-----------	-------	------

Hefe Almdudler oder Cola	0,5 l	6,60
--------------------------	-------	------

APERITIFE | APERITIFS

G'spritzter Grüner Veltliner, Weingut Müller		
rot oder weiß, sauer oder süß	0,25 l	5,20

Rosé Spritz	6,50
-------------	------

Aperol Sekt Spritz	9,20
--------------------	------

Mango Fever Spritz	9,20
--------------------	------

Strawberry Royal Spritz	9,20
-------------------------	------

Hugo	9,20
------	------



SCHAUMWEIN | SPARKLING WINE

Haussekt Hochriegl	0,1 l	6
"Perlen des Lebens"	0,75 l	42
Prosecco Millesimato	0,2 l	12
„Superiore“ Canella	DOCG 0,75 l	42
Moët & Chandon Brut Impérial	0,2 l	30
	0,75 l	99
	1,5 l	230
	3,0 l	560
Moët & Chandon Ice Impérial	0,75 l	130
	1,5 l	290
Moët & Chandon Rosé Impérial	0,2 l	38
	0,75 l	120
	1,5 l	270
Moët & Chandon Ice Rosé Impérial	0,75 l	140
	1,5 l	310
Dom Pérignon 2008	0,75 l	435
Dom Pérignon 2010/12	0,75 l	345
Ruinart Rosé	0,75 l	160

WEISSWEIN | WHITE WINE

Leichter Genuss		
Hauswein Weiß		
Grüner Veltliner Ried Sandbühel	DAC 1/8 l	7
Müller, Krustetten, Kremstal	0,75 l	39
Sauvignon Blanc „Klassik“	DAC 1/8 l	7
Skoff, Gamlitz, Südsteiermark	0,75 l	39
Riesling Federspiel „Stein am Rain“		
Schmelz, Joching, Wachau	0,75 l	45
Gelber Muskateller		
Hagn, Mailberg, Weinviertel	0,75 l	38
Gemischter Satz Nussberg	(R, GV, RG, ZF)	
Mayr am Pfarrplatz, Wien	0,75 l	43
Chardonnay „Klassik“	BIO 1/8 l	7
Hagn, Mailberg, Weinviertel	0,75 l	39
Weißburgunder „Jägerberg“		
Erste STK-Lage, Erwin Sabathi, Leutschach, Südsteiermark	0,75 l	45
Lugana di Sirmione	DOC	
Az. Agr. Avanzi, Lombardei, Italien	0,75 l	46

Kräftigere Speisenbegleiter

Grüner Veltliner Federspiel „Achleiten“		
Jamek, Joching, Wachau	0,75 l	58
Collage in Weiß	(GV, GM, SB, NB, TR)	
Müller, Krustetten, Kremstal	0,75 l	42

ROSÉWEIN | ROSÉ WINE

„Zweigelt Blumentanz Rosé“	BIO 1/8 l	7
Hagn, Mailberg, Weinviertel	0,75 l	39
Whispering Angel	BIO	
Château d’Esclans, Cotes de Provence, Frankreich	0,75 l	57

ROTWEIN | RED WINE

Leichter Genuss		
Hauswein Rot		
Blaufränkisch Kalk & Stein	1/8 l	7
Unger, Halbtürn, Burgenland	0,75 l	39
Zweigelt Neusiedlersee	DAC	
Münzenrieder, Apetlon, Burgenland	0,75 l	34
Blaufränkisch „Johanneshöhe“	0,75 l	36
Prieler, Schützen am Gebirge, Neusiedlersee	1,5 l	84
St. Laurent „Altenberg“		
Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum	0,75 l	45
Pinot Noir „Select“	BIO	
Wieninger, Stammersdorf, Wien	0,75 l	45
Cuvée Kreos		
Tesch, Neckenmarkt, Mittelburgenland	0,75 l	45
Blauer Zweigelt „Dornenvogel“		
Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum	0,75 l	38
Kräftigere Speisenbegleiter		
Collage in Rot	(ZW, SL, CS, BF)	
Müller, Krustetten, Kremstal	0,75 l	43
Cabernet Merlot „Dornfeld“	BIO	
Familie Reinisch, Tattendorf, Thermenregion	0,75 l	46
Cuvée „Opus Eximium“	(BF, STL, ZW) BIO	
Gsellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland	0,375 l	35
	0,75 l	57
	1,5 l	110
Cuvée „Pannobile“	(ZW, BF) BIO	
Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee	0,75 l	55
Cuvée „Gabarinza“	(BF, ME, ZW) BIO	
Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee	0,75 l	105
„Tignanello“ I.G.T.	(S, CS, CF)	
Antinori, Bolgheri, Toskana	0,75 l	225

GEHEIMTIPP

Nur bei uns erhältlich!

Krallerhof Privat Selektion Weiss	0,75 l	68
	1,5 l	130
	3,0 l	270
Krallerhof Privat Selektion Rosé	0,75 l	47
	1,5 l	100
	3,0 l	210
Krallerhof Privat Selektion Rot	0,75 l	72
	1,5 l	150
	3,0 l	310

Nähere Informationen zu den Rebsorten und Winzern unserer exklusiven Privat Selektionen erhalten Sie gerne von unserem Serviceteam.





HOCHPROZENTIGES

Edelbrände | Schnaps

Willi oder Marille	Destillerie Freihof	2 cl	4,60
Obstler	Stocki's Mountaindestillerie	2 cl	4,80
Nusserl	Bauer	2 cl	5,20
Krallerhof Himbeergeist		2 cl	5,20
Rote Birne	Stocki's Mountaindestillerie	2 cl	5,40
Zirbenschnaps	Stocki's Mountaindestillerie	2 cl	5,40
Kremser Marille	Stocki's Mountaindestillerie	2 cl	5,40
Marille Orange	Stocki's Mountaindestillerie	2 cl	5,40
Bananenbrand	Stocki's Mountaindestillerie	2 cl	6,00
Im Whiskeyfass gelagert			

Liköre & Bitters

Underberg	2 cl	3,50
Baileys	2 cl	4,50
Amaretto Disaronno	2 cl	4,50
Ramazotti	2 cl	4,50
Averna	2 cl	4,70
Berliner Luft	2 cl	4,70
Jägermeister	2 cl	4,80
Moosbeerlikör	Stocki's Mountaindestillerie	2 cl 5,00

Kurze | Shots

Überraschungsshot	Lady or Men	2 cl	4,00
Haxenspreitzer		4 cl	5,50
Flying Hirsch	Jägermeisterflasche (2cl) mit Red Bull Energy Drink	4 cl	6,00
Flügerl	Red Bull Energy Drink mit rotem Vodka	2 cl	6,00

Spirituosen | Spirits

Grappa	Piave	2 cl	4,00
Caribbean Rum	Stocki's Mountaindestillerie	2 cl	5,40
Olmecca Tequila	silber oder gold	2 cl	5,50
Talisker	10 Jahre	2 cl	7,00
Rum Supreme	Stocki's Mountaindestillerie	2 cl	8,00
Grappa	Tre Soli Tre Berta	2 cl	9,50
Remy Martin V.S.O.P.		4 cl	10,00

Longdrinks

Bacardi Cola	4 cl	10,50
Haus Gin Tonic	4 cl	12,00
Vodka Wellness	4 cl	12,00
Skiwasser Spezial		
Roter Vodka und Soda	6 cl	12,00
Jacky Cola		
Jack Daniels, Coca-Cola	4 cl	12,00
Cuba Libre		
Havana Rum, Coca-Cola, Zitronensaft	4 cl	14,00
Vodka Red Bull		
Edelweiß Wodka, Red Bull Energy Drink	4 cl	14,00
Vodka Lemon		
Edelweiß Wodka, ORGANICS Bitter Lemon	4 cl	14,00
Moscow Mule		
Edelweiß Wodka, ORGANICS Ginger Beer, Zitronensaft	4 cl	14,00
London Mule		
Haus Gin, ORGANICS Ginger Beer, Zitronensaft	4 cl	14,00
Zirben Mule		
Zirbenschnaps, ORGANICS Ginger Beer, Zitronensaft	4 cl	14,00

Spezialitäten | Specials

AsitzBräu Haus Gin	0,5 l	50,00
Himbeergeist	0,5 l	55,00