



Schneeberger

HOTEL | RESTAURANT

6314 Wildschönau / Niederau 132

Tel. (+43 5339) 8225

Fax: (+43 5339) 8225-4

E-mail: info@hotel-schneeberger.at

Web-side: www.hotel-schneeberger.at

SPEISE KARTE



Schneeberger

HOTEL | RESTAURANT

Zum Aperitif

Martini Bianco (4cl)	€ 4,50
Pernod (4cl)	€ 4,50
Campari Orange	€ 6,50
Piccolo Schlumberger	€ 11,00

Vorspeisen -Starters

Portion Brot & Butter (A-C-G-N)	
Bread & butter	€ 3,70
Knoblauchbrot (A-C-G-L-M)	
Garlic bread	€ 4,50
Tomaten Mozzarella an Balsamico dazu Weißbrot (A-C-G)	
Tomato mozzarella with balsamico served with bread	€ 11,50
Geräuchertes Forellenfilet fein garniert (A-C-D-G)	
Smoked trout-fillet finely garnished	€ 12,00
Shrimps Cocktail mit Toastbrot & Butter (A-B-C-D-G-N)	
Prawn-cocktail with toast & butter	€ 13,50
Rinder Carpaccio an Parmesan dazu Toastbrot & Butter (A-C-G)	
Carpaccio of Beef with Parmesan Cheese, Toast & Butter	€ 16,90

Für Beilagen Änderungen werden Ihnen Euro 1 verrechnet!

A-Glutenhaltiges Getreide B-Krebstiere C-Eier – D-Fische E-Erdnüsse F-Sojabohnen G-Milch H-Schalenfrüchte (Nüsse) L-Sellerie M-Senf N-Sesamsamen O-Schwefeldioxid/Sulfite P-Lupinen R-Weichtiere

„In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden“

Suppen-Soups

Kraftbrühe mit Nudeln, Backerbsen oder Fritatten (A-C-F-H-L) Clear soup with noodles, fried batter drops or sliced pancakes	€ 6,00
Kraftbrühe mit Tiroler Käsepressknödel (A-C-F-G-H-L) Clear Soup with Tyrolienne Cheese Dumpling	€ 6,50
Tomatencremesuppe mit Sahnehäuptchen & Croutons (A-G-F-L) Cream of tomato with Cream on Top & Bread Croutons	€ 7,00
Knoblauchrahmsüppchen mit Croutons (A-F-G-O) Cream of garlic	€ 7,00
Wildschönauer Grau Käse Suppe mit Brotwürfeln (A-F-G-O) Grey Cheese Soup "Wildschönau" with Cream & sliced brown Bread Cubes	€ 7,40

Für unsere Kleinen Children's Menu

Pommes frites chips	€ 5,50
Däumlings - Würstel mit Pommes frites (A-G) Tom-thumb-sausage with chips	€ 11,00
Nemo - Fischstäbchen mit Pommes Frites (A-C-D-G) Fish fingers with chips	€ 11,00
Angry Birds - Hühner Nuggets mit Pommes Frites (A-C-G) Chicken Nuggets with chips	€ 11,00
Pokemon - Spaghetti Bolognaise (A-C-G) Spaghetti Bolognaise	€ 10,50
Pinocchio - Wiener Schnitzel mit Pommes Frites (A-C-G) Pinocchio escalope of pork „Vienna style“ with chips	€ 12,50

Für Beilagen Änderungen werden Ihnen Euro 1 verrechnet!

A-Glutenhaltiges Getreide B-Krebstiere C-Eier – D-Fische E-Erdnüsse F-Sojabohnen G-Milch H-Schalenfrüchte (Nüsse) L-Sellerie M-Senf N-Sesamsamen O-Schwefeldioxid/Sulfite P-Lupinen R-Weichtiere

„In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden“

Heimische Gerichte-Traditional Dishes

Hausgemachte Schinken-Käse-Spätzle mit Salat (A-C-G-L-M) Homemade spetzli with ham, cheese & onions served with salad	€ 15,20
Tiroler Gröst'l mit Spiegelei und Salat (C-G) "Special Austrian Farmer dish fry up with potatoes, sausages, onions & bacon served with fried egg on top served with salad	€ 15,20
Tiroler Leber geröstet in Speck & Zwiebelsauce serviert mit Reis & Salat (A-C-F-G-L-O) Roast Liver „Tirol Style“ in Onion & Bacon Sauce served with Rice & Salad	€ 16,50

Vegetarische Küche-Vegetarian Kitchen

Ofenkartoffeln gefüllt mit Sauerrahm Sauce & Gemüse (G) Jacket Potatoes filled with Sour Cream Sauce & Vegetables	€ 13,70
Gebackene Champignon serviert mit Sauce Tartar (A-C-G) Fried white Mushrooms served with Sauce Tartar	€ 13,20
Gemüse & Pilze Reis Pfanne an Parmesankäse dazu Salat (C-G-M) Mushrooms & vegetables Rice in a Pan served with Parmesan Cheese & side salad	€ 14,50
Hausgemachte Spinatknödel geschwenkt in Brauner Butter dazu Parmesankäse & Salat (A-C-F-G-N) Home made spinach dumplings in brown butter and parmesan cheese served with side salad	€ 14,50

Fischgerichte -Fish Dishes

Gebackenes Fischfilet mit Salzkartoffeln und Sauce Tartar (A-C-D-G-M) Fried fillet of fish with potatoes and sauce tartar	€ 16,70
Forellenfilet „Müllerin“ serviert mit Petersilienkartoffeln & Salat (A-C-D-G-L-M) Grilled trout "miller style" served with parsley potatoes & salad	€ 19,40
Bunter Salatteller mit gegrillten Garnelen und Knoblauchbrot (B-C-D-F-G-H-L-M) King-prawns „chef's style“ served on assorted Salad Platter – Garlic Bread	€ 20,40

Für Beilagen Änderungen werden Ihnen Euro 1 verrechnet!

A-Glutenhaltiges Getreide B-Krebstiere C-Eier – D-Fische E-Erdnüsse F-Sojabohnen G-Milch H-Schalenfrüchte (Nüsse) L-Sellerie M-Senf N-Sesamsamen O-Schwefeldioxid/Sulfite P-Lupinen R-Weichtiere

„In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden“

Hauptgerichte - Main Dishes

Grillwürstel mit Pommes frites und Salatgarnitur (C-G-M) Sausage of grill with chips and salad garnish	€ 14,00
Wiener Schnitzel mit Pommes Frites & Preiselbeeren (A-C-G) Escalope of pork fried in breadcrumbs with chips & cranberries	€ 17,00
Champignon-Schnitzel mit Butterreis & Kroketten (A-C-F-G-H-L-O) Escalope of pork in mushroom-sauce served with rice & croquettes	€ 18,00
Cordon Bleu mit Preiselbeeren, Pommes Frites und Salat (A-C-G-M) Escalope of pork fried in breadcrumbs stuffed with ham and cheese served with chips & salad	€ 19,50
Hühnerfilet vom Grill auf Pfeffersauce mit Kroketten und Gemüse (A-C-F-G-H-L-O) Grilled fillet of chicken served with pepper sauce, kroketts and vegetables	€ 20,00
Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln & Salat (A-C-F-G-H-L-M) Cutlet of Beef in Onions Sauce served with Fried Potatoes & Salad	€ 24,00
Schneeberger – Grillteller dazu Gemüse und Pommes Frites (A-C-G-H-L-M) Mixed grill „Schneeberger style“ with chips & vegetables	€ 24,00
Hauspfand'l (A-C-F-G-H-L-O) Schweinemedallions in Pfeffersauce dazu Butterspätzle, Kroketten und Gemüse Fillet of pork in a creamy pepper-sauce with homemade noodles and vegetables	€ 24,00
Rumpsteak „nach Art des Hauses“ (G-H-L-M) mit Pommes Frites, Grilltomate, Gemüse und Kräuterbutter Rumpsteak „Chefs Style“ served with Chips, Grilled Tomato, vegetables and fine herbs butter	€ 27,50

Für Beilagen Änderungen werden Ihnen Euro 1 verrechnet!

A-Glutenhaltiges Getreide B-Krebstiere C-Eier – D-Fische E-Erdnüsse F-Sojabohnen G-Milch H-Schalenfrüchte (Nüsse) L-Sellerie M-Senf N-Sesamsamen O-Schwefeldioxid/Sulfite P-Lupinen R-Weichtiere

„In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden

Salate-Salads

Portion gemischter Salat (C-G-M)

Portion of mixed salad

€ 7,00

Fitness-Teller - Bunter Salatteller mit Hühnerfiletstreifen (C-G-H-L-M)

Fitness-platter – assorted salads with slices of chicken fillet

€ 15,20

Salatteller „Wiener Art“ gebackenes Hühnerfilet

auf buntem Salatteller (A-C-G-H-L-M)

Salad-platter with slices of chicken fillet fried in breadcrumbs

€ 15,20

Für zwei Genießer - for Two Auf Vorbestellung / On Pre Order

Schweizer-Käse-Fondue (30 Minuten Wartezeit) (A-C-G-M-F-N)

€ 47,00

Heißer Topf mit verschiedenen geschmolzenen Käsesorten

serviert mit Salat, Brotwürfeln, Gemüse & Pommes Frites

Swiss – cheese – fondue (30 minutes) Hot Pot of Assorted Cheese

served with Salad, Bread Cubes, Vegetables & Chips

Fleisch-Fondue „Bourguignonne“ (30 Minuten Wartezeit) (A-C-G-M-F)

€ 54,00

Verschiedene Sorten Fleisch, Salat, verschiedene Dips,

Pommes Frites & Knoblauchbrot

Meat - fondue „Bourguignonne“ (30 minutes)

Assorted Meat (Beef, Pork, Chicken & Sausages)

served with a Hot Pot of Oil to cook it yourself on the Table

served with Salad, Garlic Bread, Chips & Dips

Auf Vorbestellung – on Pre Order

Schneebergers Grillplatte

ab 2 Personen

Pro Person € 26,50

Schneebergers Mixed Grill Platter

For 2 or more Persons

Per Person for € 26,50



Kalte Spezialitäten - Cold Dishes

Appetitbrot (A-C-G-F-H-N)

Chef-Sandwich € 12,00

Schweizer Wurst-Käse-Salat fein garniert mit Brot (A-C-G-F-H-N-M)

Swiss-cheese-sausage-salad finely garnished with Bread € 12,00

Portion Wildschönauer Bauernspeck mit Brot und Butter (A-C-G-F-H-N)

Portion of Wildschönau farmer's bacon served with bread and butter € 13,00

Gemischte Käseplatte mit Brot und Butter (A-C-G-F-H-N)

Assorted cheese-platter with bread and butter € 15,00

Für den kleinen Hunger – Snacks

1 Paar Frankfurter Würstel mit Brot (A-C-G-N-M)

Pair of „Frankfurter“ sausage served with bread € 6,90

Schinken-Käse-Toast (A-C-G-N)

Hot ham & cheese sandwich € 6,00

Toast „Hawaii“ mit Salatgarnitur (A-C-G-N-M)

Toast „Hawaii“ with salad garnish € 11,50

Wildschönauer Specktoast mit Salatgarnitur (A-C-G-N-M)

Bacon toast „Wildschönau style“ with salad garnish € 11,50

Grillbrot nach Art des Hauses mit Salaten garniert (A-C-G-N-M)

Grill-sandwich „chef's style“ served with salad garnish € 14,50

Für Beilagen Änderungen werden Ihnen Euro 1 verrechnet!

A-Glutenhaltiges Getreide B-Krebstiere C-Eier – D-Fische E-Erdnüsse F-Sojabohnen G-Milch H-Schalenfrüchte (Nüsse) L-Sellerie M-Senf N-Sesamsamen O-Schwefeldioxid/Sulfite P-Lupinen R-Weichtiere

„In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden“

Süßspeisen -sweets

Kaiserschmarrn mit Apfelmus & Preiselbeeren (A-C-G) Chopped sweet pancakes served with Cranberries & Mashed Apples	€ 12,50
Haus Palatschinken (1 Stück) mit Marillenmarmelade, Vanilleeis und Schokoladensauce (A-C-G) Homemade crepes with apricot Jam, vanilla-ice-cream, and chocolate-sauce	€ 7,40
Warmer Apfelstrudel mit Vanille Eis & Sahne (A-C-G) Hot apple strudel with Vanilla ice-cream & whipped cream	€ 7,40
Mit Vanillesauce / with vanillasauce	€ 7,70
Schokoladen Haselnuss Souffle mit Schokoladensauce, Vanilleeis und Sahne (A-C-G-H) Hot chocolate and hazelnut soufflé with vanilla ice cream, chocolate sauce & whipped cream	€ 6,90
Früchtesalat/ Fruit salad	€ 6,00
Früchtejogurt / Fruit yogurt (G)	€ 6,00
Torten oder Apfelstrudel / Gateaux or apple strudel (A-C-G-H)	€ 5,00
Apfelstrudel – <u>Glutenfrei!</u> Apple or Curd Strudle Gluten free (C-G-H)	€ 5,50

Verlangen Sie auch unsere Eiskarte!
Ask as well for our Ice Cream Menu!

**Wir wünschen Ihnen Guten Appetit und einen Angenehmen Aufenthalt in
unserem Hause!**

Enjoy your Meal and have a nice Stay in our Restaurant!
Familie Schneeberger & Mitarbeiter

Restaurant

WARME KÜCHE TÄGLICH VON 11.00 – 21.00!
Kitchen open Daily from 11am – 9 pm

DorfStub'n

BAR | PUB | LOUNGE

Täglich geöffnet – 9:00 – 24:00

Restaurantbetrieb 11:00 – 21:00

Jeden Abend!

Abends Tanz – Stimmung und Unterhaltung

21.30 – 4.00

Daily open 10am – 4am

Restaurant 11am – 9pm

Every Day

Music – Snacks – Dance

9.30pm – 4.00am

