



Schneeberger

HOTEL | RESTAURANT

6314 Wildschönau / Niderau 132

Tel. (+43 5339) 8225

Fax: (+43 5339) 8225-4

E-mail: info@hotel-schneeberger.at

Web-side: www.hotel-schneeberger.at

SPEISE KARTE

WARME KÜCHE TÄGLICH VON 11.00 – 21.00!

Kitchen open Daily from 11am – 9 pm

DorfStub'n

BAR | PUB | LOUNGE

Niederau – Wildschönau

Live Musik im Juni, Juli & August

Von 20.00 – 23.00!

Samstag, 7. Juni - Lois aus Kitzbühel

Freitag, 13. Juni - Lois aus Kitzbühel

Freitag, 20. Juni – Heini aus Brandenburg

Freitag, 4. Juli - Lois aus Kitzbühel

Freitag, 11. Juli - Lois aus Kitzbühel

Freitag, 18. Juli - Lois aus Kitzbühel

Freitag, 25. Juli - Lois aus Kitzbühel

Samstag, 2. August Heini aus Brandenburg

Freitag, 8. August - Lois aus Kitzbühel

Freitag, 15. August - Lois aus Kitzbühel

Samstag, 23. August – Heini aus Brandenburg



Dorfstub'n täglich geöffnet

Sonntag, Montag, Dienstag 10.00 – 23.00

Mittwoch bis Samstag 10.00 – 22.00!

Mittwoch bis Samstag 22.00 – 4.00 - Party Time!

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 Brot (A-C-G)	
Tomato Mozzarella with Balsamico served with Bread	€ 12,00
Geräuchertes Forellenfilet fein garniert (A-C-D-G)	
Smoked Trout Fillet finley garnished	€ 12,50
Shrimps Cocktail mit Toastbrot & Butter (A-B-C-D-G-N)	
Prawn-cocktail with Toast & Butter	€ 14,50
Rinder Carpaccio an Parmesan dazu Toastbrot & Butter (A-C-G)	
Carpaccio of Beef with Parmesan Cheese, Toast & Butter	€ 17,50

Suppen-Soups

Kraftbrühe mit Nudeln, Backerbsen oder Fritatten (A-C-F-H-L)	
Clear Soup with Noodles, fried Batter Drops or sliced Pancakes	€ 6,20
Kraftbrühe mit Tiroler Käsepressknödel (A-C-F-G-H-L)	
Clear Soup with Tyrolienne Cheese Dumpling	€ 7,00
Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen & 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	€ 7,50

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
Pokémon - Spaghetti Bologaise (A-C-G)	
Spaghetti Bologaise	€ 11,00
Pinocchio - Wiener Schnitzel mit Pommes Frites (A-C-G)	
Pinocchio Scallop of Pork „Vienna style“ with Chips	€ 12,50

Heimische Gerichte-Traditional Dishes

Hausgemachte Käse-Spätzle mit Salat (A-C-G-L-M)	
Home Made Spetzli with Cheese & Onion served with Salad	€ 15,90
Hausgemachte Schinken-Käse-Spätzle mit Salat (A-C-G-L-M)	
Home Made Spetzli with Ham, Cheese & Onions served with Salad	€ 15,90
Tiroler Gröst'l mit Spiegelei und Salat (C-G)	
“Special Austrian Farmer Dish Fry up with Potatoes, Sausages, Onion, Meat, & Bacon served with fried egg on top served with Salad	€ 15,90
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	€ 17,90

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 “

Vegetarische Küche-Vegetarian Kitchen

Ofenkartoffeln gefüllt mit Sauerrahm Sauce & Gemüse (G)	
Jacket Potatoes filled with Sour Cream Sauce & Vegetables	€ 14,00
Gebackene Champignon serviert mit Petersilienkartoffeln & Sauce Tartar (A-C-G)	
Fried White Mushrooms served with Parsley Potatoes & Sauce Tartar	€ 15,00

Gemüse & Pilze Reis Pfanne an Parmesankäse dazu Salat (C-G-M)
Mushrooms & vegetables Rice in a Pan
served with Parmesan Cheese & Side Salad € 15,00

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 € 15,00

Fischgerichte -Fish Dishes

Gebackenes Fischfilet mit Salzkartoffeln und Sauce Tartar (A-C-D-G-M)
Fried Fillet of Fish with Potatoes and Sauce Tartar € 17,50

Forellenfilet „Müllerin“ serviert mit Petersilienkartoffeln & Salat (A-C-D-G-L-M)
Grilled Fillet of Trout “Miller style” served with Parsley Potatoes & Salad € 20,00

Bunter Salatteller mit gegrillten Garnelen
und Knoblauchbrot (B-C-D-F-G-H-L-M)
King-Prawns „Chefs style“ served on Assorted Salad Platter – Garlic Bread € 21,00

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 grilled Slices of Chicken Fillet € 16,00

Salatteller „Wiener Art“ gebackenes Hühnerfilet
auf buntem Salatteller (A-C-G-H-L-M)
Salad-platter with Slices of Chicken Fillet fried in Bread Crumbs € 16,00

Hauptgerichte - Main Dishes

Grillwürstel mit Pommes frites und Salatgarnitur(C-G-M)
Sausage of grill with Chips and Salad garnish € 15,00

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites & Preiselbeeren (A-C-G)
Scallop of Pork fried in Bread Crumbs with Chips & Cranberries € 18,00

Wiener Schnitzel vom Huhn mit Pommes Frites & Preiselbeeren (A-C-G)
Scallop of Chicken fried in Bread Crumbs with Chips & Cranberries € 19,50

Champignon-Schnitzel (Naturschnitzel) mit Butterreis & Kroketten (A-C-F-G-H-L-O)

Scallop of Pork in Mushrooms-sauce served with Rice & Croquettes € 19,00

Cordon Bleu mit Preiselbeeren, Pommes Frites und Salat (A-C-G-M)

Scallop of Pork fried in Bread Crumbs stuffed with Ham and Cheese
served with Chips & Salad € 21,00

Hühnerfilet vom Grill auf Pfeffersauce mit Kroketten und Gemüse (A-C-F-G-H-L-O)

Grilled Fillet of Chicken served with Pepper Sauce, Croquettes and Vegetables € 21,00

Schneeberger – Grillteller

dazu Gemüse und Pommes Frites (A-C-G-H-L-M)

Mixed Grill „Schneeberger style“ with Chips & Vegetables € 25,00

Hauspfand'l (A-C-F-G-H-L-O)

Schweinemedallions in Pfeffersauce dazu Butterspätzle, Kroketten und Gemüse

Fillet of Pork in Pepper-sauce with Home Made Spetzli,
Vegetables & Croquettes € 25,00

Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln & Salat (A-C-F-G-H-L-M)

Cutlet of Beef in Onions Sauce served with Fried Potatoes & Salad € 26,50

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 € 28,50

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 zu-
bereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden

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

Schweizer-Käse-Fondue (A-C-G-M-F-N) € 50,00

Heißer Topf mit verschiedenen geschmolzenen Käsesorten serviert mit Salat, Brotwürfeln,
Gemüse & Pommes Frites

Swiss – Cheese – Fondue - Hot Pot of Assorted melted Cheese served with Salad, Bread
Cubes, Vegetables & Chips

Fleisch-Fondue „Bourguignonne“ (A-C-G-M-F) € 56,00

Verschiedene Sorten Fleisch, Salat, verschiedene Dips, Pommes Frites & Knoblauchbrot

Meat - Fondue „Bourguignonne“ 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



Schneebergers Grillplatte

Schneebergers Mixed Grill Platter

ab 2 Personen - pro Person € 27,00

For 2 or more Persons - per Person

Für den kleinen Hunger – Snacks

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

Pair of „Frankfurter“ Sausage served with Bread € 7,50

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 € 12,00

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

Bacon & Cheese on toasted Brown Bread with Salad garnish € 12,00

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

Grill-sandwich „Chefs Style“ served with Salad Garnish € 15,00

Kalte Spezialitäten - Cold Dishes

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

Chef-Sandwich € 12,50

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

Swiss-Cheese-Sausage-Salad finely garnished with Bread € 12,50

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

Portion of Wildschönau Farmers Bacon served with Bread and Butter € 13,50

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

Assorted Cheese-Platter with Bread and Butter € 15,50

Süßspeisen -sweets

Kaiserschmarrn mit Apfelmus & Preiselbeeren (A-C-G)

Chopped sweet Pancakes served with Cranberries & Mashed Apples € 12,90

Haus Palatschinken (1 Stück) mit Marillenmarmelade,

Vanilleeis und Schokoladensauce (A-C-G)

Home Made Crêpe with apricot Jam, Vanilla-Ice-Cream & Chocolate-sauce € 7,50

Warmer Apfelstrudel mit Vanille Eis & Sahne (A-C-G)

Hot Apple Strudel with Vanilla Ice-Cream & Whipped Cream	€ 7,50
Mit Vanillesauce / with Custard	€ 8,00
Schokoladen Haselnuss Soufflé mit Schokoladensauce, Vanilleeis und Sahne (A-C-G-H)	
Hot Chocolate and Hazel Nut Soufflé	
with Vanilla Ice Cream, Chocolate Sauce & Whipped Cream	€ 6,90
Früchtesalat/ Fruit Salad	€ 6,00
Früchtejogurt / Fruit Yoghurt (G)	€ 6,00
Torten oder Apfelstrudel / Gateaux or Apple Strudel (A-C-G-H)	€ 5,00
Apfelstrudel – Glutenfrei - Apple 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