



Schneeberger

HOTEL | RESTAURANT

6314 Wildschönau / Niederau 132

Tel. (+43 5339) 8225

Fax: (+43 5339) 8225-4

info@hotel-schneeberger.at

www.hotel-schneeberger.at

SPEISE KARTE

WARME KÜCHE TÄGLICH VON 11.00 – 21.00!

Kitchen open Daily from 11am – 9 pm

Zum Aperitif

<i>Martini Bianco (4cl)</i>	€ 4,80
<i>Pernod (4cl)</i>	€ 4,80
<i>Campari Orange</i>	€ 6,50
<i>Piccolo Schlumberger</i>	€ 11,50

Vorspeisen -Starters

Portion Brot & Butter (A-C-G-N) <i>Bread & Butter</i>	€ 3,70
Knoblauchbrot (A-C-G-L-M) <i>Garlic Bread</i>	€ 4,50
Tomaten Mozzarella an Balsamico dazu Brot (A-C-G) <i>Tomato Mozzarella with Balsamico served with Bread</i>	€ 12,00
Parma Schinken mit Melone dazu Brot (A-C-G) <i>Parma Ham & Melon served with Bread</i>	€ 12,00
Geräucherter Lachs fein garniert mit Toast & Butter (A-C-D-G) <i>Smoked Salmon finely garnished with Toast & Butter</i>	€ 14,90
Shrimps Cocktail mit Toastbrot & Butter (A-B-C-D-G-N) <i>Prawn-cocktail with Toast & Butter</i>	€ 14,90
Rinder Carpaccio an Parmesan, Rucola, Champignons dazu Toastbrot & Butter (A-C-G) <i>Carpaccio of Beef with Parmesan, Rucola, Mushrooms, Toast & Butter</i>	€ 17,90

Suppen-Soups

Kraftbrühe mit Nudeln, Backerbsen oder Fritatten (A-C-F-H-L) <i>Clear Soup with Noodles, fried Batter Drops or sliced Pancakes</i>	€ 6,40
Kraftbrühe mit Tiroler Käsepressknödel (A-C-F-G-H-L) <i>Clear Soup with Tyrolienne Cheese Dumpling</i>	€ 7,50
Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen & Croutons (A-G-F-L) <i>Cream of Tomato with Cream on Top & Bread Croutons</i>	€ 7,50
Knoblauchrahmsüppchen mit Croutons (A-F-G-O) <i>Cream of Garlic</i>	€ 7,50
Wildschönauer Grau Käse Suppe mit Brotwürfeln (A-F-G-O) <i>Grey Cheese Soup "Wildschönau" with Cream & sliced Brown Bread Cubes</i>	€ 7,90

Für unsere Kleinen- Children's Menu

Pommes frites

Chips	€ 6,00
Däumlings – Würstel mit Pommes frites (A-G)	
Tom Thumb-Sausage with Chips	€ 11,50
Nemo – Fischstäbchen mit Pommes Frites (A-C-D-G)	
Fish Fingers with Chips	€ 11,50
Angry Birds – Hühner Nuggets mit Pommes Frites (A-C-G)	
Chicken Nuggets with Chips	€ 11,50
Pokémon – Spaghetti Bologaise (A-C-G)	
Spaghetti Bologaise	€ 11,50
Pinocchio – Wiener Schnitzel mit Pommes Frites (A-C-G)	
Pinocchio Scallop of Pork „Vienna style“ with Chips	€ 13,00

Heimische Gerichte-Traditional Dishes

Hausgemachte Käse-Spätzle mit grünem Salat (A-C-G-L-M)	
Home Made Spetzli with Cheese & Onion served with Lettuce Salad	€ 16,20
Hausgemachte Schinken-Käse-Spätzle mit grünem Salat (A-C-G-L-M)	
Home Made Spetzli with Ham, Cheese & Onions served with Lettuce Salad	€ 16,20
Tiroler Gröst'l mit Spiegelei und Krautsalat (C-G)	
„Special Austrian Farmer Dish Fry up with Potatoes, Sausages, Onion, Meat, & Bacon served with fried egg on top served with Cabbage Salad	€ 16,20
Tiroler Leber geröstet in Speck & Zwiebelsauce serviert mit Reis (A-C-F-G-L-O)	
Roast Liver „Tirol Style“ in Onion & Bacon Sauce served with Rice	€ 18,50

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 “

Vegetarische Küche-Vegetarian Dishes

Ofenkartoffeln gefüllt mit Sauerrahm Sauce & Gemüse (G) <i>Jacket Potatoes filled with Sour Cream Sauce & Vegetables</i>	€ 14,50
Gemüse & Pilze Reis Pfanne an Parmesankäse (C-G-M) <i>Mushrooms & vegetables Rice in a Pan served with Parmesan Cheese</i>	€ 14,50
Hausgemachte Spinatknödel geschwenkt in Brauner Butter & Parmesankäse (A-C-F-G-N) <i>Home Made Spinach Dumplings</i> <i>in Brown Butter and Parmesan Cheese</i>	€ 14,50
Gebackene Champignons serviert mit Petersilienkartoffeln & Sauce Tartar (A-C-G) <i>Fried White Mushrooms served with Parsley Potatoes & Sauce Tartar</i>	€ 15,90
<i>Als Vorspeise ohne Kartoffel / As Starter With Out Potatoes</i>	€ 12,00

Salate-Salads

Portion gemischter Salat (C-G-M) <i>Portion of Mixed Salad</i>	€ 7,00
Fitness-Teller - Bunter Salatteller mit Hühnerfiletstreifen (C-G-H-L-M) <i>Fitness-platter - Assorted Salads with grilled Slices of Chicken Fillet</i>	€ 16,50
Salatteller „Wiener Art“ gebackenes Hühnerfilet auf buntem Salatteller (A-C-G-H-L-M) <i>Salad-platter with Slices of Chicken Fillet fried in Bread Crumbs</i>	€ 16,50

Hauptgerichte - Main Dishes

Spaghetti Bolognese (A-C-G) <i>Spaghetti in Meat Sauce</i>	€ 13,50
Grillwürstel mit Pommes frites (C-G-M) <i>Sausage of grill with Chips</i>	€ 13,50
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites & Preiselbeeren (A-C-G) <i>Scallop of Pork fried in Bread Crumbs with Chips & Cranberries</i>	€ 19,50

Wiener Schnitzel vom Huhn

mit Pommes Frites & Preiselbeeren (A-C-G)

Scallop of Chicken fried in Bread Crumbs with Chips & Cranberries € 21,00

Champignon-Schnitzel (Naturschnitzel)

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

Scallop of Pork in Mushrooms-sauce served with Rice & Croquettes € 20,50

Cordon Bleu mit Preiselbeeren & Pommes Frites (A-C-G-M)

Scallop of Pork fried in Bread Crumbs stuffed with Ham and Cheese served with Chips

€ 21,90

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

€ 21,90

Schneeberger – Grillteller

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

Mixed Grill „Schneeberger style“ with Chips & Vegetables € 25,90

Hauspfand'l

Metallions vom Schweinefilet in Pfeffersauce

dazu Butterspätzle, Kroketten & Gemüse (A-C-G-H-L-M)

Metallions of Fillet of Pork with Pepper Sauce, Spetzli, Potato Croquettes & Vegetables

€ 27,00

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

Cutlet of Beef in Onions Sauce with Fried Potatoes & French Beans with Bacon

€ 28,00

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

€ 29,00

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

Fischgerichte – Fish Dishes

Gebackenes Fischfilet mit Salzkartoffeln und Sauce Tartar (A-C-D-G-M) <i>Fried Fillet of Fish with Potatoes and Sauce Tartar</i>	€ 19,00
Forellenfilet „Müllerin“ serviert mit Petersilienkartoffeln (A-C-D-G-L-M) <i>Grilled Fillet of Trout "Miller style" served with Parsley Potatoes</i>	€ 20,50
Salatteller mit gegrillten Garnelen und Knoblauchbrot (B-C-D-F-G-H-L-M) <i>King-Prawns „Chefs style“ served on Assorted Salad Platter – Garlic Bread</i>	€ 21,50

Für den kleinen Hunger – Snacks

1 Paar Frankfurter Würstel mit Brot (A-C-G-N-M) <i>Pair of „Frankfurter“ Sausage served with Bread</i>	€ 7,90
Schinken-Käse-Toast (A-C-G-N) <i>Hot Ham & Cheese Sandwich</i>	€ 6,50
Wildschönauer Specktoast (auf Schwarzbrot) (A-C-G-N-M) <i>Bacon & Cheese on toasted Brown Bread</i>	€ 10,90
Grillbrot nach Art des Hauses mit Salaten garniert (A-C-G-N-M) <i>Grill-sandwich "Chefs Style" served with Salad Garnish</i>	€ 15,90

Kalte Spezialitäten – Cold Dishes

Appetitbrot (A-C-G-F-H-N) <i>Chef-Sandwich</i>	€ 12,90
Schweizer Wurst-Käse-Salat fein garniert mit Brot (A-C-G-F-H-N-M) <i>Swiss-Cheese-Sausage-Salad finely garnished with Bread</i>	€ 12,90
Portion Wildschönauer Bauernspeck mit Brot und Butter (A-C-G-F-H-N) <i>Portion of Wildschönau Farmers Bacon served with Bread and Butter</i>	€ 13,90
Gemischte Käseplatte mit Brot und Butter (A-C-G-F-H-N) <i>Assorted Cheese-Platter with Bread and Butter</i>	€ 15,90

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 -Desserts

Kaiserschmarrn mit Apfelmus & Preiselbeeren (A-C-G) <i>Chopped sweet Pancakes served with Cranberries & Mashed Apples</i>	€ 13,50
Palatschinken (1 Stück) mit Marillenmarmelade(A-C-G) <i>Home Made Crêpe with apricot Jam</i>	€ 5,50
Haus Palatschinken (1 Stück) mit Marillenmarmelade, Vanilleeis und Schokoladensauce (A-C-G) <i>Home Made Crêpe with apricot Jam, Vanilla-Ice-Cream & Chocolate-sauce</i>	€ 7,50
Warmer Apfelstrudel mit Vanille Eis & Sahne (A-C-G) <i>Hot Apple Strudel with Vanilla Ice-Cream & Whipped Cream</i>	€ 7,50
<i>Mit Vanillesauce / with Custard</i>	€ 8,00
Schokoladen Haselnuss Soufflé <i>mit Schokoladensauce, Vanilleeis und Sahne (A-C-G-H)</i> <i>Hot Chocolate and Hazel Nut Soufflé</i>	
<i>with Vanilla Ice Cream, Chocolate Sauce & Whipped Cream</i>	€ 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**

dorfStub'n

BAR | PUB | LOUNGE

Täglich geöffnet!

Restaurantbetrieb 11.00 - 21.00

Abends Tanz - Stimmung und Unterhaltung

Im Sommer Mittwoch bis Samstag

22.00 - 4.00

Daily open

Restaurant 11am - 9pm

Music-Party-Dance -Evening Entertainment

Wednesday till Saturday 10.00pm - 4.00am



DORFSTADL SCHIRMBAR im Sommer

Dienstag, Mittwoch, Freitag & Samstag 15.00 – 23.30

Sonntags 10.00 – 20.00

dorfStadl

SCHIRMBAR NIEDERAU