

SUPPEN
für die innere Wärme

Klare Tafelspitzsuppe mit Einlage (A, C, G) — € 6,10
zur Auswahl: Nudeln, Frittaten oder Backerbsen
Clear soup choose: noodles, pan cake or Backerbsen

Hausgemachte Gulaschsuppe (A) — € 9,00
mit Bauernbrot
Goulash soup with homemade bread

Französische Zwiebelsuppe (A, G) — € 9,00
mit Käse-Croutons
French onion soup with cheese croutons

Chilli-Ingwer Suppe (G) — € 9,00
mit Sahnehäubchen
Chilli-Ginger soup

Kaspressknödelsuppe (A, C, G) — € 9,00
mit Salzburger Bergkäse
Cheese dumpling soup

Leberknödelsuppe (A, C, G) — € 9,00
in klarer Tafelspitzsuppe
Liver dumpling soup

Tiroler Speckknödelsuppe (A, C, G) — € 9,00
mit Röstzwiebeln
Tyrolean bacon dumpling soup

Auhofalm Suppentopf (A, C) — € 9,30
Tafelspitzsuppe mit Gemüse, Rindfleisch und Nudeln
Auhofalm soup pot insert: vegetables, beef and noodles



Preise inkl. aller Abgaben und Steuern - exkl. Trinkgeld

SALAT- & VORSPEISEN

Variationen

Feiner, gemischter Salatteller mit Kräutercroutons (A, M, O) — € 7,70
Mixed salad plate

Bauernsalatteller (C,M,O) — € 18,60
Gemischter Salatteller mit gebratenem Speck und Kartoffeln dazu ein Spiegelei (C, M, O)
Salad plate farmer style mixed salad with fried bacon and potatoes

Fitnessteller (M, O) — € 20,30
Gegrillte Putenstreifen auf knackig, buntem Blattsalat
Fitness plate salad with grilled stripes of turkey breast

Caesar Salat (A, C, G, M, O) — € 20,30
Gemischter Salat mit Chicken Wings, gehacktem Ei und Sardellenfilets dazu Croutons und frisch geriebener Parmesan
Caesar salad mixed salad with chicken wings, anchovies, chopped egg and freshly grated Parmesan

Rucola Salat mit gebratenen Rinderfiletstreifen (G, M, L, H) — € 23,80
dazu Brie Käse und geröstete Nüsse
Rucola Salad with grilled stripes from beef and brie cheese and roasted nuts

Ofenkartoffel in der Folie mit Sauerrahmdip (G, M, D) — € 20,70
und feinen Räucherlachsstreifen oder gegrillten Putenstreifen, dazu ein kleiner gemischter Salat (G,M,D)
Baked Potato (G,M,D) with sourcream dip and smoked salmon or grilled stripes of turkey breast and a small salad

Rindercarpaccio vom heimischen Ochsenfilet (G, M, O) — € 24,40
an Salatbouquet mit Basilikumpesto & frisch-geriebenen Parmesan
Beef Carpaccio salad with basil pesto and freshly-grated Parmesan

Hirschcarpaccio „fein garniert“ (A, C, G, M, O) — € 25,40
an Preiselbeerschaum
Deer carpaccio with cranberry foam

Preise inkl. aller Abgaben und Steuern - exkl. Trinkgeld

HAUPTSPEISEN
aus der österreichischen Küche

Grillwürstel mit Pommes frites (G) — € 13,20
Grilled sausages with pommes frites

Tiroler Speckknödel (A, C, G) — € 15,60
mit Sauerkraut, an köstlichem Safterl
Tyrolean bacon dumplings with sauerkraut

Berner Würstl (G) — € 17,10
mit Bauernspeck und Käse dazu Pommes frites
Berner Würstl - grilled sausages with bacon and cheese, pommes frites beside

Käsegriller mit Pommes frites (G) — € 17,10
Käsegriller - grilled sausages with cheese inside, pommes frites beside

Leberkäse (C, F, G, L, M) — € 17,10
mit Spiegelei und Pommes frites
Leberkäse with fried egg and pommes frites

Chicken Wings (G) — € 19,60
mit Pommes frites & diversen Saucen
Chicken Wings with pommes frites & various sauces

Wiener Schnitzel vom Schwein (A, C, G) — € 19,80
dazu Pommes frites und Preiselbeeren
Schnitzel with pommes frites

Auhofalm Burger mit Bacon und Cheese (A, C, G, N, M) — € 22,80
mit Pommes frites, dazu Western-Barbecue und Knoblauch Sauce
Auhofalm Beef Burger with Bacon and Cheese with pommes frites and Western-Barbecue and Garlic Sauce

Auhofalm Grillteller (G) — € 25,90
Variation aus Fleisch mit Kräuterbutter, dazu Buttergemüse & Pommes frites
Auhofalm Grilled meat plate with herb butter, vegetables an pommes frites

Preise inkl. aller Abgaben und Steuern - exkl. Trinkgeld

SPEISEN

Kasnocken (A, C, G) — € 17,10
mit Röstzwiebeln im Pfandl serviert
Kasnocken with roasted onions

Spinatknödel (A, C, G) — € 17,10
mit brauner Butter, dazu frischer Parmesan
Spinach dumplings with brown butter and parmesan

Tiroler Gröstl (C, M) — € 17,10
mit Spiegelei
Tiroler Gröstl - baked potatoes, onion and bacon with fried egg

Portion Pommes frites (C, M) — € 7,10
mit Ketchup und Mayonnaise
Portion pommes frites with ketchup and mayonnaise

Gekochte Wiener Würstel (G, M) — € 7,40
mit Bauernbrot, Senf und frischem Kren
Boiled Sausages with bread, mustard and fresh horseradish

Schinken-Käse-Toast (A, F)
Ham-cheese-toast
mit Salatgarnitur / *with salad* (M, O) — € 13,80
ohne Salatgarnitur / *without salad* — € 9,20



Preise inkl. aller Abgaben und Steuern - exkl. Trinkgeld

GAUMENFREUDEN
der besonderen Art

Jagapfandl vom heimischen Ochsen (A, G, M, O) € 24,40
mit Speck und Pilzen in feiner Rotweinrahmsauce mit Semmelknödel
"Jagapfandl" from our local bullock with bacon and mushrooms in redwinesauce with dumpling

Steak Toast fein garniert mit Kräuterbutter (G, M) € 29,60
Filet vom Rind und Schwein mit Speck und Zwiebeln, dazu bunter Salat und Cocktail-Sauce
Steak Toast, filet of pork and beef on toast with bacon, onions and salad

Zwiebelrostbraten vom Beiried (A, F, M, L) € 30,10
mit Röstkartoffel und Speckbohnen
"Zwiebelrostbraten" from roast beef with baked potatoes and beans and bacon

Lady-Steak „Surf and Turf" (ca. 20 Min. Wartezeit) (B, G) € 43,20
vom heimischen Ochsen mit Riesengarnelen an Calvados-Mangosauce dazu Buttergemüse und Pommes frites
Lady-Steak „Surf and Turf" (waiting period about 20 min)
from our local bullock with giant prawns, buttered vegetables, pommes frites beside a special sauce

Filetsteak „Madagaskar" (ca. 20 Min. Wartezeit) (G) € 51,20
vom heimischen Ochsen an Portwein-Pfeffersauce mit Kartoffelwedges und Buttergemüse
Filetsteak „Madagaskar" (waiting period about 20 min)
From our local bullock with potato wedges, buttered vegetables and special pepper sauce



Preise inkl. aller Abgaben und Steuern - exkl. Trinkgeld

VERPFLEGUNG

für de Kloan

Biene Maja (A, C, L) € 10,20
Kl. Spaghetti Bolognese
Biene Maja - small Spaghetti with tomato sauce

Speedy (G) € 10,20
Kl. Grillwürstel mit Pommes frites
Speedy - Grilled Sausage with pommes frites

Hello Kitty (A, C, G) € 11,20
Kleiner Kaiserschmarren mit Apfelmus
Hello Kitty - small cut-up and sugared pan cake

Caillou (A, C, G) € 11,90
Kl. Kasnocken
Caillou - small cheese dumplings

Pinocchio (A, C, G) € 12,90
Kl. Wienerschnitzel mit Pommes frites
Pinocchio - small Schnitzel with pommes frites



Preise inkl. aller Abgaben und Steuern - exkl. Trinkgeld





SPEISEN
aus dem italienischen Eck

Spaghetti Bolognese (A, C, L)	€ 16,30
Spaghetti Carbonara (A, C, G)	€ 16,30
Linguini „Rucola“ (A, C, G) mit Knoblauch, Chilischoten, Kirschtomaten, Rucola und geräuchertem Ricotta *Linguini “Rucola” with garlic, chili, cherry tomatoes, arugula and smoked ricotta*	€ 18,60
Penne „Rigate“ (A, C, D, G, O) in feiner Safran-Lachsrahmsauce mit Kirschtomaten und Lachs *Penne “Rigate” with saffron-salmonsauce with cherry tomatos and salmon*	€ 21,70



”DAS LEBEN IST ZU KURZ
um schlecht zu essen.

Preise inkl. aller Abgaben und Steuern - exkl. Trinkgeld

PIZZA
geht immer



Auhofalm Pizzabrot nach Art des Hauses (H) *Pizzabread*	€ 8,90
Margherita (A,C,G)	€ 16,30
Salami (A, C, G)	€ 17,50
Prosciutto e Funghi (A, C, G) mit Schinken und Champignons *Prosciutto e Funghi - with ham and mushrooms*	€ 17,50
Diavolo (A, C, G) mit Salami und Pfefferoni (scharf) *Diavolo - with Salami and pepperoni, spicy*	€ 17,50
Auhof (A, C, G) mit Speck, Zwiebeln, Mais und Rucola *Auhof - with bacon, onions, maize and arugola*	€ 17,50
Hawaii (A, G) mit Schinken und Ananas *Hawaii - with ham and ananas*	€ 17,50
Caprese (A, C, G) mit geschnittenen Tomaten, Rucola und Oregano *Caprese - with sliced tomatoes, arugula and oregano*	€ 17,50
Tonno (A) mit Zwiebel, Kirschtomaten und Thunfisch *Tonno - with, cherry tomatoes and tonno*	€ 17,50
Rustika (A, F) mit Schinken, Speck, Paprika, Champignons und Zwiebel *Rustika - with ham, bacon, paprika, mushrooms and onion*	€ 18,50
Quattro Formaggi (A) mit 4 verschiedenen Käsesorten *Quattro Formaggi - with four different types of cheese*	€ 18,50

Unser Spezial: Österreich trifft Italien

Wildpizza (A, C, G, M, O) mit Champignons, Rucola und Hirschcarpaccio *Wildpizza - with mushrooms, arugola and deer carpaccio*	€ 26,90

Preise inkl. aller Abgaben und Steuern - exkl. Trinkgeld

SIASE´ SCHMANKERL
zum Abschluss

Hausgemachte Schwarzwälder-Kirsch-Torte (A, C, G) *Homemade Black Forest gateau*	€ 6,30
Hausgemachte Wiener Sachertorte (A, C, G) *Homemade Sachertorte*	€ 6,30
Original italienisches Tiramisu (A, C, G) *Original Italian tiramisu*	€ 6,90
Hausgemachter warmer Apfelstrudel (A, C, G, H) *Homemade warm apple strudel*	€ 6,90
mit Vanillesauce oder Sahne / *with vanilla sauce or whipped cream*	€ 8,50
Hausgemachter warmer Topfenstrudel (A, C, G) *Homemade warm cheese strudel*	€ 6,90
mit Vanillesauce oder Sahne / *with vanilla sauce or whipped cream*	€ 8,50
Germknödel (A, G) mit Vanillesauce oder Butter dazu Mohn *Germknödel with vanilla sauce or butter with poppy seeds*	€ 9,60
Hausgemachter Kaiserschmarrn (A, C, G) mit Zwetschkenröster und Apfelmus *Homemade Kaiserschmarrn (cut-up and sugared pan cake) with compote of plums and applesauce*	€ 15,80



Preise inkl. aller Abgaben und Steuern - exkl. Trinkgeld

FRÜHSTÜCKSGENUSS
mit Traum-Bergpanorama



Ham & Eggs (A, C) 2 Spiegeleier mit Speck dazu Bauernbrot — € 11,30

Ham & Eggs: 2 fried eggs with bacon served with farmhouse bread

Wiener Frühstück (A) — € 13,40

1 Kaffee ihrer Wahl, 1 Glas Orangensaft
Butter, Marmelade und Honig
Brot und Gebäck

Viennese breakfast: 1 coffee of your choice, 1 glass of orange juice, butter, jam and honey, bread and pastries

Bergfrühstück (A, G, M) — € 16,40

1 Kaffee ihrer Wahl, 1 Glas Orangensaft
Butter, Marmelade, Honig und Nutella, Wurst und Käse
Brot und Gebäck

Mountain breakfast: 1 coffee of your choice, 1 glass of orange juice, butter, jam, honey and Nutella, sausage and cheese, bread and pastriess

Herzhaftes Frühstück (A, C, G, M) — € 21,70

1 Kaffee ihrer Wahl, 1 Glas Orangensaft
Butter, Marmelade, Honig und Nutella, Wurst und Käse
1 gekochtes Ei oder Rührei oder Omelette
Brot und Gebäck

Hearty breakfast: 1 coffee of your choice, 1 glass of orange juice, butter, jam, honey and Nutella, sausage and cheese, 1 boiled egg or scrambled egg or omelet, bread and pastries

Auhofalm Genuss Frühstück (A, C, D, G, M) — € 26,90

1 Kaffee ihrer Wahl, 1 Glas Orangensaft, 1 Glas Mionetto Prosecco
Butter, Marmelade, Honig und Nutella, Wurst, Käse und Räucherlachs
1 gekochtes Ei oder Rührei oder Omelette
Brot und Gebäck

Auhofalm pleasure breakfast: 1 coffee of your choice, 1 glass of orange juice, 1 glass of mionetto prosecco, butter, jam, honey and Nutella, sausage, cheese and smoked salmon, 1 boiled egg or scrambled egg or omelet, bread and pastries

Gerne verwöhnen wir Sie bis 11:00 Uhr mit herzhaften Frühstücksspecials bei uns am Berg.
We are happy to spoil you with hearty breakfast specials until 11:00 am with us on the mountain.

Preise inkl. aller Abgaben und Steuern - exkl. Trinkgeld

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE
zur Erfrischung

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Almdudler, Cola-Fanta-Mix	0,25 l	€ 4,60
	0,50 l	€ 6,50
Rauch Apfelsaft g´spritzt / *Rauch Apple juice with soda*	0,25 l	€ 4,50
	0,50 l	€ 6,30
Rauch Saft (Marille, Multivitamin, Erdbeere, Orange, Johannisbeere und Mango) *Juice apricot, multivitamin, strawberry, black berry and mango*	0,20 l	€ 4,60
Rauch Saft g´spritzt / *Rauch Juice with soda*	0,30 l	€ 5,80
	0,50 l	€ 6,80
Holler Saft g´spritzt / *Elderly juice with soda*	0,25 l	€ 4,30
	0,50 l	€ 5,60
Schiwasser / *Juice with still water*	0,25 l	€ 4,00
	0,50 l	€ 5,40
Rauch Eistee (Pfirsich oder Zitrone) / *Rauch Icetea peach or lemon*	0,33 l	€ 5,10
Coca-Cola Zero	0,33 l	€ 5,10
Red Bull	0,25 l	€ 5,60
Römerquelle (Mineral prickelnd oder still) / *Römerquelle sparkling or still mineral water*	0,33 l	€ 4,50
	0,75 l	€ 8,20
Soda Zitrone / *Lemon soda*	0,50 l	€ 4,40
Quellwasser / Spring water	0,25 l	€ 1,80
	0,50 l	€ 2,50
Frisch gepresster Orangensaft / *Fresh pressed orange Juice*	0,20 l	€ 5,60

Preise inkl. aller Abgaben und Steuern - exkl. Trinkgeld

HEISSE GETRÄNKE
zum Aufwärmen

Heisse Schokolade mit Sahne *Hot chocolate with whipped cream*	€ 5,00
Heisse Schokolade mit Sahne und Rum oder Amaretto *Hot chocolate with whipped cream and rum*	€ 7,30
Jacobs Tasse Kaffee */ Cup of coffee*	€ 4,90
Jacobs Häferl Kaffee */ Mug of coffee*	€ 5,40
Jacobs Cappuccino mit geschäumter Milch oder Sahne *Cappuccino with foamed milk or whipped cream*	€ 5,00
Jacobs Café Latte	€ 5,40
Jacobs Espresso	€ 4,30
Jacobs Espresso Macchiato	€ 4,30
Jacobs Großer Brauner	€ 5,20
Tee (Teekanne Luxury Cup) mit Zitrone Früchte-, Schwarzer-, Grüner-, Kräutertee, Beerenauslese *Tea (Teekanne Luxury Cup) with lemon (fruit-, black-, green-, herbaltea, berries)*	€ 4,30
Heiße Zitrone */ Hot lemon*	€ 4,10
Schwarzer Tee mit Rum *Black tea with rum*	€ 6,60
Glühwein */ 1/4 l mulled wine*	€ 6,50
Hausgemachter Jagatee */ 1/4 l Jagatee*	€ 6,90

Preise inkl. aller Abgaben und Steuern - exkl. Trinkgeld







UNSER *Biersortiment*

Gösser Bier vom Fass	0,20 l	€ 4,10
	0,30 l	€ 5,20
	0,50 l	€ 6,50
Gösser Natur Radler vom Fass	0,30 l	€ 5,20
	0,50 l	€ 6,50
Edelweiß Hofbräu Weizen vom Fass	0,30 l	€ 5,20
	0,50 l	€ 6,50
Weizen mit Cola oder Sprite *Wheat beer with Cola or Sprite*	0,50 l	€ 6,50
Paulaner Weizen *Paulaner wheat beer*	0,50 l	€ 6,50
Paulaner Weizen alkoholfrei *Paulaner wheat beer alcohol-free*	0,50 l	€ 6,50
Gösser alkoholfrei *Gösser alcohol-free*	0,50 l	€ 6,50
Desperados	0,33 l	€ 5,50

Preise inkl. aller Abgaben und Steuern - exkl. Trinkgeld

OFFENE WEINE

G'spritzte Weine

Grüner Veltliner Weingut Moser	⅛ l	€ 4,00
Grüner Veltliner Weingut Jurtschitsch	⅛ l	€ 6,10
Rosè Weingut Markowitsch	⅛ l	€ 5,90
Chardonnay Unplugged Weingut Hannes Reeh	⅛ l	€ 7,10
Lugana di Sirmione DOC Avanzi, Sirmione / Lombardei / Italien	⅛ l	€ 6,70
Spritzer sauer *sprayed white wine, sour*	¼ l	€ 5,10

Blauer Zweigelt Weingut Moser	⅛ l	€ 4,00
St. Laurent Weingut Keringer	⅛ l	€ 6,00
Blaufränkischer Weingut Kerschbaum	⅛ l	€ 6,40



Preise inkl. aller Abgaben und Steuern - exkl. Trinkgeld

PROSECCO & MORE

weil's so schön prickelt

Spritz Aperol Veneziano mit Prosecco, Soda, Aperol *with Prosecco, soda, aperol*	¼ l	€ 8,20
Hugo Prosecco mit Prosecco, Soda, Hollersirup und Minze *with Prosecco, soda, elderberry syrup and mint*	¼ l	€ 8,20
Lilly Lillet Rosè mit Schweppes Wild Berry dazu Minze & Beeren *Lillet Rosè with Schweppes Wild Berry & mint & berries*	¼ l	€ 8,20
1 Glas Prosecco Mionetto *1 glass of Prosecco Mionetto*	0,1 l	€ 5,60

1 Flasche Prosecco Mionetto *1 bottle of Prosecco Mionetto*	0,7 l 1,5 l	€ 39,70 € 78,00
1 Flasche Prosecco Sergio Rosé Mionetto *1 bottle of Prosecco Sergio Rosé Mionetto*	0,7 l	€ 41,00
Duca di Dolle Vinery *1 bottle of Prosecco DDD*	3 l 6 l	€ 175,00 € 355,00



NEW

Alkoholfrei

Mionette Aperitivo - alkoholfrei mit Mionetto Prosecco alkoholfrei, Soda, Aperitivo *with Mionetto Prosecco alcohol-free, soda, Aperitivo*	¼ l	€ 7,70
Lilly - alkoholfrei mit Schweppes Wildberry, Lillet alkoholfrei *with Schweppes Wildberry, Lillet alcohol-free*	¼ l	€ 7,70
Hugo - alkoholfrei mit Mionetto Prosecco alkoholfrei, Holler, Soda *with Mionetto Prosecco alcohol-free, elderflower syrup, soda*	¼ l	€ 7,70

Preise inkl. aller Abgaben und Steuern - exkl. Trinkgeld

CHAMPAGNER
für besondere Anlässe

Moët & Chandon Imp. Brut	0,2 l	€	43,00
	0,7 l	€	118,00
	1,5 l	€	278,00
	3,0 l	€	617,00
	6,0 l	€	1.225,00
Moët & Chandon Imp. Rosé Brut	0,2 l	€	53,00
	0,7 l	€	143,00
	1,5 l	€	308,00
Moët & Chandon Ice Imp	0,7 l	€	153,00
	1,5 l	€	308,00
Moët & Chandon Ice Imp. Rosé	0,7 l	€	163,00
Veuve Clicquot Brut	0,7 l	€	122,00
	1,5 l	€	283,00
	3,0 l	€	668,00
Veuve Clicquot Rosé	0,7 l	€	153,00
	1,5 l	€	308,00

Preise inkl. aller Abgaben und Steuern - exkl. Trinkgeld



ROSÉ & WEISSE WEINE
in Flaschen



Rosé Cuvée — 0,7 l € 36,10
Weingut Lukas & Hans Markowitsch, Göttlesbrunn
Leuchtendes Rosa, besonders „weiniger" Rosé. Tolle Frucht in der Nase wie am Gaumen, ungemein frisch, dennoch ein Rosé mit Druck und schöner Säurestruktur.

AIX Rosé
Maison Saint Aix, Jouques, Frankreich
AIX steht für Frische, kühle Brisen, leidenschaftliche Sommer und das Salz auf der Haut.
Idealer Aperitif, wenn die Tage wärmer werden und die Abende nicht enden wollen.

0,7 l € 50,50
1,5 l € 102,00
3,0 l € 205,00
6,0 l € 452,00
15,0 l € 1.024,00

Chateau Sainte Marguerite Rosé — 0,7l € 43,00
Cru Classeé de Provance
Ein zartes Perlmutrosa, Aroma von weißem Pfirsich & Grapefruitschalen, angenehme Frische.

Lugana di Sirmione DOC — 0,7 l € 40,20
Avanzi, Sirmione / Lombardei / Italien
Vielschichtig, verspieltes Bukett in der Nase. Aromen von Pfirsich, Banane, Honig sowie vielerlei tropischer Früchte.
Zart kräuterwürzige und florale Anklänge, schöne Mandeltöne und eine angenehme Säure.

Grüner Veltliner Am Berg
Weingut Bernhard Ott, Feuersbrunn
Vom Spezialisten für Grünen Veltliner Bernhard Ott: feine Würze, tolle gaumenfüllende Frucht.
Leicht, frisch, knackig – ein vielseitiger Speisenbegleiter.

0,7 l € 43,00
1,5 l € 91,00

Grüner Veltliner Federspiel Stein am Rain — 0,7 l € 50,50
Weingut Jamek, Wachau, Weißenkirchen
Frisch und einladend – duftet nach feiner Apfelnote, am Gaumen lebendig, pfeffrig und würzig.

Grüner Veltliner
Weingut Alwin Jurtschitsch, Langenlois
Die Trauben wurden selektiv von Hand gelesen, sorgfältig gerebelt und mit minimalem Druck gepresst. Leicht und erfrischend, leicht im Alkohol.

0,7 l € 37,00
1,5 l € 71,00
3,0 l € 149,00

Preise inkl. aller Abgaben und Steuern - exkl. Trinkgeld

Grüner Veltliner Rotes Tor Smaragd Weingut Hirtzberger, Spitz an der Donau / Wachau In der Nase zart aromatisch nach Kern- und Steinobst. Am Gaumen saftig, elegant, mit viel Stoff und einem dezenten Säurebogen.	0,7 l	€ 87,00
Riesling Loibner Federspiel Weingut Knoll, Unterloiben / Wachau Ein leicht bekömmlicher Riesling, Anklänge von Wachauer Marillen. Am Gaumen straff und lebendig strukturiert mit einem zitronigen Touch im Abgang.	0,7 l	€ 56,00
Welschriesling Weingut E. & W. Polz, Südsteiermark Strahlendes Grüngelb. Pfirsichfruchtiger Wein mit Würze, animierender Duft nach weißen Blüten und ein Hauch von Pfirsich, ausgezeichneter Prädikatswein, dessen Blume und Rasse lange anhält.	0,7 l	€ 40,20
Sauvignon blanc Steirische Klassik Weingut Erwin Sabathi, Südsteiermark, Leutschach Strahlendes Grüngelb, im Duft würzig, etwas Basilikum und weiße Ribisel, am Gaumen lebendig und fruchtig, Limette und zarte Cassisnoten.	0,7 l 1,5 l 3,0 l	€ 50,50 € 102,00 € 205,00
Chardonnay Unplugged Weingut Hannes Reeh, Andau Goldfarben mit Grünschimmer, zartes Fruchtbukett, feine Aromen zarte Grapefruitnoten, zitronige Nuancen, feine Struktur und Finesse.	0,7 l	€ 44,50
Gelber Muskateller – Steinriegl Weingut Gerhard & Maria Wohlmuth, Fresing Der Chardonnay von Hannes Reeh duftet herrlich nach Blüten, saftigen Birnen und leicht nach Nüssen. Am Gaumen sehr geschmeidig und cremig.	0,7 l	€ 56,10

Preise inkl. aller Abgaben und Steuern - exkl. Trinkgeld

ROTE WEINE
in Flaschen

St. Laurent Commander Reserve Weingut Keringer, Mönchhof Duft nach Brombeeren und dunklen Kirschen, gut balanciert, am Gaumen zart schokoladig und elegant.	0,7 l	€ 35,50
Blaufränkisch Classic Weingut Paul Kerschbaum, Mittelburgenland – Horitschon Mittleres Rubinrot, fruchtige Kirschnase mit würzigen Nuancen, Brombeernoten, geschmeidig, feine Waldbeerenfrucht.	0,7 l	€ 39,10
Big John Cuvée Réserve (ZW/CS/PN) Weingut Johann Scheiblhofer, Andau Dichtes Violett mit rubinroten Rändern, fruchtig und ein Hauch von Karamell, Tannin mit röstigem Eichenflair.	0,7 l 1,5 l 3,0 l	€ 50,50 € 102,00 € 205,00
Gabarinza (ZW/BF/ME) Weingut Gernot Heinrich, Gols Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, Waldbeerenduft.	0,7 l 1,5 l	€ 87,00 € 184,00
Steinzeiler Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Zweigelt Weingut Kollwentz, Neusiedlersee – Hügelland Die besten Trauben von alten, tief verwurzelten Reben.	0,7 l	€ 128,00
Salzberg Weingut Gernot Heinrich, Gols Der Kultwein Salzberg ist eine außergewöhnliche Cuvée aus 60 % Merlot und 40 % Blaufränkisch.	0,7 l	€ 169,00

Preise inkl. aller Abgaben und Steuern - exkl. Trinkgeld

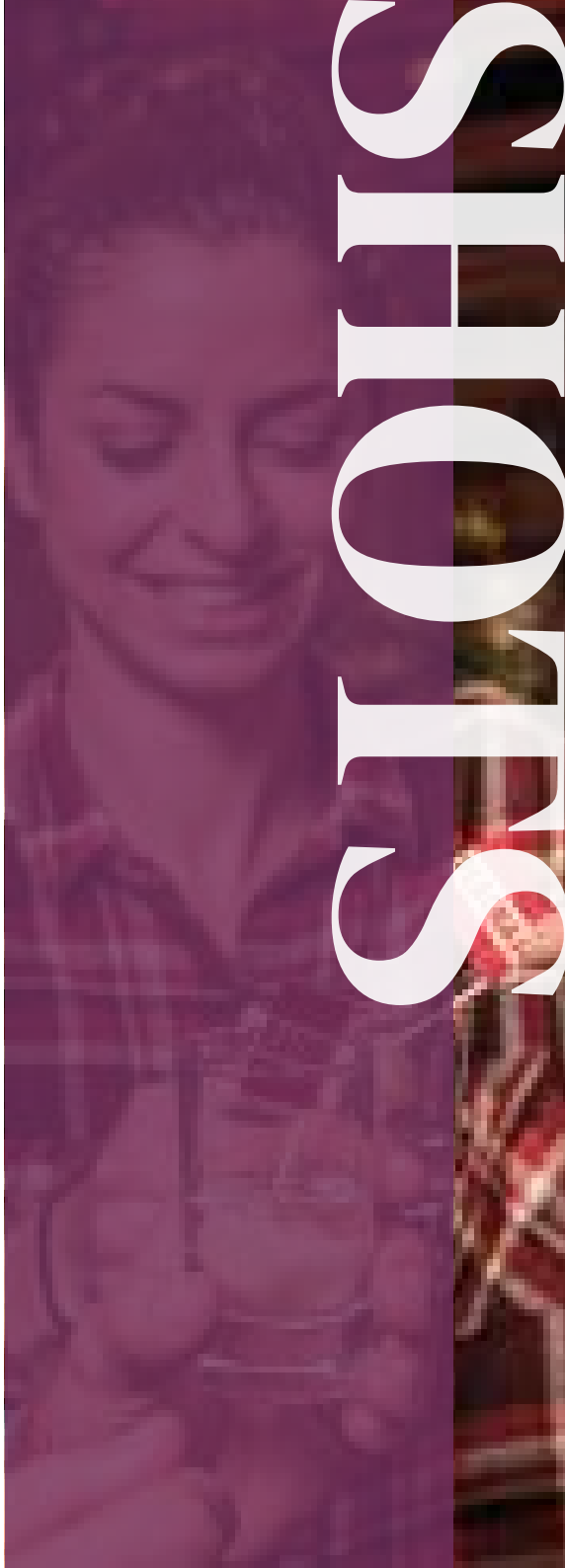
A SCHNAPSERL
für danach oder zwischendurch

Obstler, Brennerei Kainer *Fruit schnapps, distillery Kainer*	2 cl	€ 4,00
Williams Birne mit Frucht, Brennerei Kainer *Schnapps williams pear with fruit, distillery Kainer*	2 cl	€ 5,10
Marille mit Frucht, Brennerei Kainer *Schnapps apricot with fruit, distillery Kainer*	2 cl	€ 5,10
Haselnuss, Brennerei Hödl *Schnapps hazelnut, distillery Hödl*	2 cl	€ 5,10
Zirbe, Brennerei Mitterunterberghof *Schnapps arolla pine, distillery Mitterunterberghof*	2 cl	€ 5,80
Williams aus dem Eichenfass, Brennerei Hödl *Schnapps williams from the oak barrel, distillery Hödl*	2 cl	€ 6,10
Alte Kirsche, Alpenbrennerei Prinz *Schnapps old cherry, distillery Alpenbrennerei Prinz*	2 cl	€ 6,10
Vogelbeere, Brennerei Oberhof *Schnapps rowanberry, distillery Oberhof*	2 cl	€ 6,80



„DAS LEBEN SELBST IST
Grund genug zu feiern.

Preise inkl. aller Abgaben und Steuern - exkl. Trinkgeld



SPIRITUOSEN
zum Auflockern



Berliner Luft	2 cl	€ 4,70
Jägermeister	2 cl	€ 4,90
Ramazotti auf Eis mit Zitrone *Ramazotti on ice with lemon*	2 cl	€ 5,40
Baileys	2 cl	€ 5,30
Flying Hirsch		€ 6,10
Schiwasser Roter Eristoff Vodka mit Soda *Ski water - red Eristoff Vodka with Soda*	2 cl	€ 5,80
Bacardi Cola	2 cl	€ 6,30
Vodka Absolut Lemon	2 cl	€ 6,60
Vodka Absolut Bull	2 cl	€ 6,80
Gin Hendricks Tonic oder Berry	2 cl	€ 7,40
Heiße Witwe warmer Pflaumenlikör mit Sahne *"Hot widow" - warm plum liqueur with cream*	4 cl	€ 5,80
Schneeflocke warmer Eierlikör mit Sahne *"Snowflake" - warm eggnog with cream*	4 cl	€ 5,80
Espresso Martini Baristi *Alpine Vodka Absolut & Italian espresso liqueur blend*	4 cl	€ 5,90

Preise inkl. aller Abgaben und Steuern - exkl. Trinkgeld

IT'S BOTTLE TIME

Spirituosen in Flaschen

Absolut Vodka 0,7 l Flasche + 6 Beigetränke nach Wahl — € 132,00
0,7 l bottle Absolut Vodka + 6 drinks of your choice to mix

Jack Daniels 0,7 l Flasche + 1,0 l Cola oder 6 Red Bull — € 139,00
0,7 l bottle Jack Daniels + 1,0 l Cola or 6 Red Bull

Gin Hendricks 0,7 l Flasche + 6 Beigetränke nach Wahl — € 155,00
0,7 l bottle Gin Hendricks + 6 drinks of your choice to mix

Rum Diplomatico Reserva Exclusiva — € 155,00
0,7 l Flasche + 1,0 l Cola
0,7 l bottle Rum Diplomatico Reserva Exclusiva + 1,0 l Cola

Grey Goose Vodka

0,375 Flasche + 3 Beigetränke nach Wahl — € 81,00
0,375 bottle Grey Goose Vodka + 3 drinks of your choice to mix

0,7 l Flasche + 6 Beigetränke nach Wahl — € 132,00
0.7 l bottle Grey Goose Vodka + 6 drinks of your choice to mix

1,50 l Flasche + 12 Beigetränke nach Wahl — € 266,00
1.50 l bottle Grey Goose Vodka + 12 drinks of your choice to mix

3 l Flasche + 24 Beigetränke nach Wahl — € 533,00
3 l bottle Grey Goose Vodka + 24 drinks of your choice to mix

4,5 l Flasche + 30 Beigetränke nach Wahl — € 781,00
4.5 l bottle Grey Goose Vodka + 30 drinks of your choice to mix

6 l Flasche + 36 Beigetränke nach Wahl — € 1.029,00
6 l bottle Grey Goose Vodka + 36 drinks of your choice to mix

Preise inkl. aller Abgaben und Steuern - exkl. Trinkgeld





Zu jedem Tower gibt es eine pinke Auhofalm Beanie

AUHOFALM TOWER

Special 4 Liter

SPRITZER - Tower € 82,00
2l Weisswein + 2l Soda + Eis

APEROL - Tower € 113,00
1,5l Mionetto Prosecco + Aperol + 2l Soda + Eis

HUGO - Tower € 113,00
1,5l Mionetto Prosecco + 2l Soda + Hollersaft + Eis

LILLET - Tower € 113,00
0,7l Lillet Rosé + 2l Schweppes Wild Berry + Eis

NEU PINK LILLY - Tower € 113,00
0,7l Lillet Rosé + 2l Schweppes Pink Grapefruit + Eis

SCHIWASSER - Tower € 132,00
0,7l Roter Eristoff Vodka + 2l Soda + Eis

BACARDI - Tower € 132,00
0,7l Bacardi + 2l Cola + Eis

VODKA - Tower € 132,00
0,7l Absolut Vodka + 2l Red Bull oder Schweppes Bitter Lemon + Eis

NEU VODKA EISTEE - Tower € 132,00
0,7l Absolut Vodka + 2l Rauch Eistee Zitrone oder Pfirsich + Eis

SKINNY BITCH - Tower € 132,00
0,7 l Absolut Vodka + 2l Soda Zitone + Eis

FLYING HIRSCH - Tower € 132,00
0,7l Jägermeister + 2l RedBull + Eis

Preise inkl. aller Abgaben und Steuern - exkl. Trinkgeld

PUSHKIN BLACK SUN - Tower € 132,00
0,7l Pushkin Vodka + 2l Red Bull oder 2l Soda

MALIBU - Tower € 132,00
0,7l Malibu + 2l Orangen Saft + Eis

PASSOA - Tower € 132,00
0,7l Passoa + 2l Mulitvitamin Saft + Eis

GLETSCHER EIS – Tower € 132,00
0,7l Berliner Luft Eisbonbon + 2l Soda + Eis

GRASHÜPFER – Tower € 132,00
0,7l Waldmeister + 2l Red Bull oder 2l Soda + Eis

XuXu – Tower € 132,00
0,7l XuXu Erbeerlimes + 2l Soda + Eis

NEU GLOW UP - Tower € 142,00
0,7 l Absolut Vodka + 2l BYON natural collagen No. 1 roseberry + Eis

GIN - Tower € 155,00
0,7l Hendriks Gin + 2l Tonic Water oder Wild Berry + Eis



Spezial-Tower „Eis-Bonbon"
1 Schiwasser-Tower
+ 1 Karton Berliner Luft Eis Bonbon
(à 24 Stück)
um nur € 199,00