



SONNENSTÜBERL ***„ORBISER“***

SPEISEN- UND GETRÄNKEKARTE



1830 m seit 1967

Wo noch Zeit bleibt zum genießen...

Aus der Hütten Kuchl:

A deftige Suppe hausgemacht:

Zillachtola Rollgeachtlsuppe mit Gemüse und Selchfleisch „Spezialität“ € 7,20
Traditional Austrian vegetable soup with cereals and smoked meat

A, G, L, M

Knödelsuppe “Spezialität” € 7,50
Clear soup with dumpling

A, C, L, M

Nudelsuppe mit Gemüse, Würstl und Brot € 7,80
Clear soup with noodles, sausages and bread

A, C, L

Frittatensuppe € 5,00
Clear soup with sliced unsweetened pancakes

A, C, G, L



Oder/ Und a guate Jause:

Speckbrot mit „hausgemachtem“ Speck € 9,00
Brown bread with “self-made” smoked bacon

A, M,

I Paar Würstl mit Brot Senf und Ketchup € 4,90
Cooked sausages with bread, mustard and ketchup

A, G, M

I Paar Landjäger mit Brot und Senf € 4,90
Smoked sausages with bread and mustard

A, G,

Schinken-Käsetoast mit Ketchup und Mayonn € 6,00
Ham and Cheese toast, mayonnaise und ketchup

A, G, F

Salzbrezel groß 2,50
Pretzel

A, G





A gscheids Schnitzl wa quad....:

Wienerschnitzel mit Pommes frites, Ketchup und Preiselbeeren Scallop Vienna style with French fries, ketchup and cranberries A, C, G.	€ 14,00
Hendlflügerl mit Pommes frites und Ketchup Chicken wings with French Fries and ketchup M	€ 12,00
Hüttenrösti a la Gerda Special Potatoe dish A, C, G, L	€ 12,00
Käsegriller oder Würstl mit Pommes frites, Ketchup und Senf Grilled or cooked sausage with French fries, ketchup and mustard	€ 9,20



Oder wos SiaBes:

Germknödel mit Vanillesauce und Mohn Yeast dumpling with vanilla cream and poppy A,C,G,	€ 6,70
Apfelstrudel mit Vanillesauce Special traditional Austrian Apple Cake (Strudel) with vanilla cream A, C, G, H, O	€ 6,70
Apfelstrudel mit Sahne Special traditional Austrian Apple Cake (Strudel) with whipped cream A, C, G, H, O	€ 5,60



Guten Appetit und an tollen Ski Tog!

Wir gehören zusammen:
Liftstüberl Arbiskogel &
Berghotel Gerlosstein



Wir freuen uns auf Ihren Besuch Familien Binder, Heim und Pfluger mit Team

Rodler-Einkehrschwung in gemütlichen Stuben und im Restaurant
vom Berghotel Gerlosstein. 6278 Hainzenberg 551, Tele: +43 52 82 24 19

www.gerlosstein.at, info@gerlosstein.at

Die Durstlöcher:

Limonaden in Dosen

Johannisbeersaft mit Quellwasser

Johannisbeersaft oder Apfelsaft PUR

Apfelsaft gespr.

Mineralwasser

Redbull

Schwasser (Sirup mit. Quellwasser)



Ds.	0,33 l	€	2,80
Gl.	0,50 l	€	3,80
Fl.	0,20 l	€	2,80
Fl.	0,50 l	€	3,80
Fl.	0,33 l	€	2,60
Fl./Ds.	0,33 l	€	4,10
Gl.	0,50 l	€	3,50

A frisches Bier:

Franziskaner Weißbier

Zillertaler Weißbier

Zillertaler „Edel Märzen“

Zillertaler „Vitus Dunkel“

Zillertaler Radler „naturtrüb“

Zillertaler „Premium Pils“

Zillertaler „Das Schwarze“

Erdinger „Alkoholfrei“



A	Fl.	0,50 l	€	4,70
A	Fl.	0,50 l	€	4,70
A	Fl.	0,50 l	€	4,40
A	Fl.	0,50 l	€	4,40
A	Fl.	0,33 l	€	3,80
A	Fl.	0,33 l	€	3,80
A	Fl.	0,33 l	€	3,80
A	Fl.	0,33 l	€	3,80

A guats Glasl Wein vom Stiegelmar:

Rotwein „Blauer Zweigelt“

(- fruchtig, feinwürzig, kräftig)

Weißwein „Grüner Veltliner“

(- fruchtig, rassig, mit feiner Harmonie)

„Spritzer“ rot oder Weiß

Prosecco



O		0,25 l	€	5,30
O		0,25 l	€	5,30
O		0,25 l	€	3,50
O		0,70 l	€	26,00

Hoäße Getränke:

Kaffee

Espresso

Cappuccino (mit Sahne oder Milchschaum)

Latte macchiato

Kakao mit Sahne

Lumbumba (Kakao m.Sahne u. 2cl Rum)

Tee (Kamille-, Früchte-, Pfefferminz-, Schwarztee)

Glühwein

Jagatee

Jägermeister/ Zichna = Zirbenlikör hausgemacht

Heiße Witwe (Pflaumenlikör m. Sahne)

Amaretto

Meisterwurz

Marillenbrand/ Williamsbrand

Obstler

Rum

Keks: A,F,G,

I Tasse	€	2,50
I Tasse	€	2,20
G I Glas	€	3,20
G I Glas	€	3,20
A,F,G I Glas	€	3,40
A,F,G I Glas	€	5,40
I Glas	€	2,50
O 0,25 l	€	4,50
0,25 l	€	4,80
2 cl	€	3,20
G 2cl	€	3,50
H 2 cl	€	3,20
2 cl	€	3,60
2 cl	€	3,20
2 cl	€	3,00
2 cl	€	2,50

