

Für Absolute Genießer

*Wenn wohlgefüllte Gläser klingen,
wenn frohes Lachen Du vernimmst,
wenn Tellerdüfte leise schwingen,
ist man auf Gäste eingestimmt.
Dann tritt herein und setz Dich nieder,
bestell, genieß und komm bald wieder!*

*Mit besten Grüßen -
Ihr Sonnkogel Team*

*Take a little break from skiing and treat yourself to some
delicious,
mouth watering dishes made personally by our Chef and
his team to
satisfy your taste and appetite. You will find a wide
selection of local and
International specialties, soups and healthy
salads as well as finger licking desserts.*

*We'll do our best to meet your wishes. If you require any
special
diet or assistance, table reservations etc. please don't
hesitate to contact us.*

*Enjoy your meal and – we will be honored to see you
again!*

*With kind regards,
your Sonnkogel team*

Suppen/Soups

€

*Die hausgemachte Rindssuppe
mit Fritatten*

1,39,7

4,90

oder Nudeln Clear beef broth with pancake stripes or noodles	4,90
Die Gulaschsuppe mit Brot ^{1,9} Goulash soup with bread	6,90
Der „Sonnkogel Suppentopf“ ^{1,3,7,9,11} mit Rindfleisch, Nudeln, Gemüse und Brot Stock pot with beef, noodles and vegetables, served with bread	7,90
Die Tomatensuppe ⁷ Tomato soup	5,40
Die Kaspressknödelsuppe ^{1,3,7,8} Clear soup with cheese dumplings	6,50
Der Knödelsuppentopf ^{1,3,7,9,11} mit Leber-, Kaspress- und Tirolerknödel Clear soup with lever dumpling, cheese dumpling, or “Tirolerknödel“	8,90
Leicht gesund und knackig/Salads	€
Der bunte gemischte Salat ¹⁰ Mixed salad	7,80
Der Bauernsalat ^{1,3,10} mit Kartoffelgröstel, Ei, Speck und Zwiebel Salad with roasted potatoes, egg, bacon and onion	11,90
Pinzgauer Schmankerl aus der Sonnkogel Küche Special courses	
	€
Die Pinzgauer Kasnock`n ^{1,3,7,10} mit grünem Salat “Kasnock`n” with green lettuce	11,90

Kennzeichnungspflichtige Allergene lt. LMIV Dez. 14

1)Glutenhaltiges Getreide/Gluten 2) Krebstiere/Crustacean 3) Eier/Egg 5)Erdnüsse/Peanut 6) Soja(-bohne)/Soy

7) Milch/Milk & Laktose 8) Schalenfrüchte/Nuts 9) Sellerie/Celery 10) Senf/Mustard 11) Sesamsamen/Sesame

12) Schwefeldioxide & Sulfit/Sulfur dioxide, sulfite 13) Lupinen/Lupin 14) Weichtiere/Mollusca

Kreuzkontaminierungen können trotz großer Sorgfalt nicht ausgeschlossen werden.

Die Pinzgauer Schottnocken ^{1,3,7,10} mit grünem Salat "Spaetzle" with smoked cheese with green lettuce	10,90
Die "Jaga Nockn" mit grünem Salat ^{1,3,10} "Spaetzle" with bacon and onion served with salad	11,90
Der Wildburger mit Kartoffelspalten ¹ Burger from venison meat with potato wedges	15,80
Der Bauernkrapfen mit Sauerkraut ^{1,3,7,9} Bismarck with sauerkraut	10,80

A guade Jaus`n/Snack €

Almbrot ^{1,3} Speck und Ei auf Schwarzbrot Bacon and egg on bread	9,40
1 Paar Frankfurter oder Debreziner mit Gebäck ¹	4,90
Sausage with bread	

Kennzeichnungspflichtige Allergene lt. LMIV Dez. 14

1)Glutenhaltiges Getreide/*Gluten* 2) Krebstiere/*Crustacean* 3) Eier/*Egg* 5)Erdnüsse/*Peanut* 6) Soja(-bohne)/*Soy*
 7) Milch/*Milk & Latose* 8) Schalenfrüchte/*Nuts* 9) Sellerie/*Celery* 10) Senf/*Mustard* 11) Sesamsamen/*Sesame*
 12) Schwefeldioxid & Sulfite/*Sulfur dioxide, sulfite* 13) Lupinen/*Lupin* 14) Weichtiere/*Mollusca*
 Kreuzkontaminierungen können trotz großer Sorgfalt nicht ausgeschlossen werden.

Aus der Sonnkogel Küche

Main courses

€

Das „Sonnkogel-Pfandl“ ^{3,6,7,8,9,10,11,12} 16,80

Gegrillte Fleischvariation
mit Gemüse und Kartoffelspalten



Roasted meat with vegetables and potato wedges

Der Fitnesstoast ^{1,6,7,8,9,10,11,12} 10,80

Putensteak serviert auf Toast
mit Gemüsestreifen und Käse

Turkey filet served on toast with vegetable stripes and cheese

Das Riesenwienerschnitzel ^{1,3,7,11} 15,20

vom Schwein oder Pute mit Kartoffelspalten
„Wiener Schnitzel“ from the pig or turkey
with potato wedges

Das Rindsgulasch ^{1,3} 14,70

mit Spätzle
Beef goulash with spaetzle

Vegetarische Küche

Vegetarian meals

€

Der Gemüseburger mit Kartoffelspalten 11,70

Veggie Burger with potato wedges



Das Gemüsegröstl mit geräuchertem Tofu 10,90

Roasted vegetables with smoked tofu



Kennzeichnungspflichtige Allergene lt. LMIV Dez. 14

1) Glutenhaltiges Getreide/*Gluten* 2) Krebstiere/*Crustacean* 3) Eier/*Egg* 5) Erdnüsse/*Peanut* 6) Soja(-bohne)/*Soy*

7) Milch/*Milk & Lactose* 8) Schalenfrüchte/*Nuts* 9) Sellerie/*Celery* 10) Senf/*Mustard* 11) Sesamsamen/*Sesame*

12) Schwefeldioxide & Sulfit/*Sulfur dioxide, sulfite* 13) Lupinen/*Lupin* 14) Weichtiere/*Mollusca*

Kreuzkontaminierungen können trotz großer Sorgfalt nicht ausgeschlossen werden.

<i>Schmidolin's Kinderteller/ Kids</i>	€
<i>Das Schmidolin Wiener Schnitzel mit Pommes</i>	1,3,7,11 9,50
<i>Small „Wiener Schnitzel“ with fries</i>	
<i>Die Drachenbratwurst</i>	1,3,6,9,10 7,20
<i>Frankfurter vom Grill mit Pommes</i>	
<i>Small grill+led sausages with fries</i>	
<i>Apfelschmarren</i>	1,3,7 6,90
<i>Small “Apple schmarren”</i>	
<i>Kleine Leckereien /Small treats</i>	€
<i>Apfelstrudel/apple strudel</i>	1,3,8 4,70
<i>mit Sahne/with whipped cream</i>	7 5,60
<i>mit Vanillesauce/ with vanilla sauce</i>	6,20
<i>Schwarzbeerschmarrn</i>	1,3,7 9,80
<i>Pancake bits with blackberries</i>	
<i>Apfelschmarren</i>	1,3,7 9,90
<i>“Apple schmarren”</i>	
<i>Germknödel mit Vanillesauce</i>	1,3,6,7,8 9,20
<i>Yeast dumpling filled with plum jam,</i>	
<i>served with vanilla sauce</i>	
<i>Bauernkrapfen mit Preiselbeeren</i>	1,3,7 7,80
<i>Bismarck with cranberryjam</i>	

Kennzeichnungspflichtige Allergene lt. LMIV Dez. 14

1)Glutenhaltiges Getreide/*Gluten* 2) Krebstiere/*Crustacean* 3) Eier/*Egg* 5)Erdnüsse/*Peanut* 6) Soja(-bohne)/*Soy*
 7) Milch/*Milk & Latose* 8) Schalenfrüchte/*Nuts* 9) Sellerie/*Celery* 10) Senf/*Mustard* 11)Sesamsamen/*Sesame*

12) Schwefeldiooxide & Sulfite/*Sulfur dioxide, sulfite* 13) Lupinen/*Lupin* 14) Weichtiere/*Mollusca*
 Kreuzkontaminierungen können trotz großer Sorgfalt nicht ausgeschlossen werden.