

Aus dem Suppentopf

Fritattensuppe (L,G,A,C)	€ 3,60
Leberknödelsuppe (A,C,G,M,L)	€ 3,60
'Brotsuppe mit Speck und Röstzwiebel (A,F,G,I,K)	€ 4,00
Knoblauchcremesuppe mit Brotroutons (A,C,G,L)	€ 3,80



Kindergерichte



Kleiner Prinz vom Schwein oder von der Pute Schnitzel mit Pommes und Ketchup (C,G,A)	€ 7,-
Rumpelstilzchen Grillwürstel mit Pommes und Ketchup (Fleischerei Moser) (M,C)	€ 7,-
Portion Pommes mit Ketchup (F)	€ 4,-
Eiernockerl (Spätzle, Zwiebel, Eier) (A,C,G,L)	€ 6,-

Komm und hol dir nach dem Essen einen Lolli

Vom Grill

Grillteller mit Pommes und Gemüse € 16,-
Vulcanoschwein, Pute, Speck, Gemüsespieß, Kräuterbutter (G,M)

Hausspieß mit Pommes und Gemüse € 17,-
Vulcanoschwein, Pute, Speck, Paprika, Zwiebel, Kräuterbutter (M)

Berner Würstel mit Pommes € 12,-
Fleischhauerei Moser, Windischgarsten (G,M)

Schweinlendchen vom steirischen Vulkanlandschwein € 18,-
an feiner Pfefferrahmsauce mit Reis, Kroketten, und Gemüse (A,C,G,L)

Hirschkalbssteak aus eigenem Gehege (saisonal) € 30,50
an Rotweinreduktionssauce mit Speckfisolten und Pommes (M,G,F)

Salat vom Buffet	€ 3,80
Beilagen Änderungen	+ € 0,50

Aus der Pfanne

Wiener Schnitzel vom Schwein oder von der Pute
mit Pommes, Preiselbeermarmelade und Zitrone (C,G,A) € 13,-

Putenschnitzel Pariser Art
mit Pommes, Preiselbeermarmelade und Zitrone (A,C) € 13,-

Surschnitzel vom Schwein
mit Kartoffeln und Zitrone (C, A, G) € 13,-

Cordon Bleu vom Schwein
mit Kartoffeln, Preiselbeermarmelade und Zitrone (C,A,G,M) € 15,-

Cordon Bleu von der Pute
mit Pommes, Preiselbeermarmelade und Zitrone (C,A,G,M) € 15,-

Salatplatte mit gebackenen Putenstreifen (C,G,A,O) € 13,-

Salat vom Buffet	€ 3,80
Beilagen Änderungen	+ € 0,50

Für Vegetarier und Fischliebhaber

Zanderfilet Natur

an Kräuternudeln und Gemüse (D,A,G)

€ 16,-

Forellenfilet Natur

mit Kartoffeln, Gemüse und Kräuterbutter (D,A,G)

€ 16,-

Gebratenes Saiblingsfilet (Natur)

mit Petersilienkartoffeln und Mandelbutter (D,A,G)

von der Familie Polz – Teichquelle aus Spital am Pyhrn)

€ 19,50

Zanderfilet auf Pariser-Art

mit Kartoffeln (D,A,C)

€ 16,-

Gebäckener Emmentaler

mit Pommes und Sc. Tartare (C,G,A,M)

€ 15,-

Käsespätzle vegetarisch mit Röstzwiebel (G,C,A,L)

€ 15,-

Salat vom Buffet

€ 3,80

Beilagen Änderungen

+ € 0,50

Zur' Jausn gibt 's

Brettjause (M,C,O,G)

€8,-

Schweizer Wurstsalat (O,C,M,G)

€ 8,-

Essigwurst fein garniert (O,C,M)

€ 7,50

Salatplatte fein garniert mit Schinken und Ei (C,M,G,O)

Oder vegetarisch mit Käse und Ei

€ 8,-

Frischer Schafkäse fein garniert (saisonal!) (G,C)

von der Familie Ortler, Rosenau am Hengstpass

€ 7,-

Käsebrod fein garniert (C,G,A)

€ 7,50

Speckbrod mit Kren und Zwiebel (O,A,C)

€ 6,-

Bratenbrod mit Kren und Zwiebel (A,O,M,C)

€ 6,50

Schinken - Käse Toast (A,G,M,C)

€4,50

Salatplatte mit gebackenen Putenstreifen (C,G,A,O)

€ 13,-

Brot und Gebäck wird extra verrechnet



Zum Nachtisch

Hausgemachte Torte (A,C,E,F,G,H,M,O) € 3,80
Siehe Tortenvitrine

Warmer Apfelstrudel mit Schlagobers (A,C,F,G,H,E,N) € 3,60

Warmer Topfenstrudel mit Schlagobers (A,C,F,G,H,E,N) € 3,60

Warmer Schoko - Nuss Gugelhupf € 4,50
mit Schokosauce und Schlagobers (A,C,F,G,H)

Schoko Palatschinke € 4,-
mit Mandeln und Schlagsahne (A,C,G,E)

Germknödel € 7,-
mit Mohn und Butter (G,A,C)

Marmelade Palatschinken (2.Stück) (A,C,G) € 5,-

Eine Kugel Vanille Eis € 1,50

Eine Schüssel Vanillesauce € 2,00

Für Eisliebhaber

Eiskaffee mit Schlagobers (G,H)	€ 6,50
Gemischtes Eis mit Schlagobers (3 Kugeln) (G,H)	€ 4,50
ohne Schlagobers (3 Kugeln) (G,H)	€ 4,-
Cup Dänemark Vanilleeis mit Schokosauce und Schlagobers (G,H)	€ 6,-
Heiße Liebe Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagobers (G,H)	€ 7,00
Eierlikörbecher Vanilleeis mit Eierlikör und Schlagobers	€ 6,00
Steirischer Vanilleeisbecher Kernöl und Schlagobers (G,H,E)	€ 6,50
Früchteeisbecher mit Schlagobers (saisonal) (G,H)	€ 7,00
Eispalatschinke mit Schlagobers (A,C,G,H)	€ 7,00

Unsere Lieferanten

Fleisch, Wurst, Speck - Fleischhauerei Moser, Windischgarsten

Schwein - Vulcanlandschwein, Steiermark

Pute - AMA Gütesiegel

Rind – Klaushof, AMA Gütesiegel

Rotwild - eigene Produktion

Rehwild – Sarleinsbach, Mühlviertel

Saibling – Familie Polz, Spital/Pyhrn

Eier – Pühriger, Pettenbach

Milchprodukte und weiter Lebensmittel - AGM Liezen

Schafskäse – Familie Ortler, Rosenau am Hengstpass

Brot und Gebäck – Bäckerei Schwarz, Micheldorf

Obst und Gemüse – Lackner, Eferding



Kennzeichnung von Allergenen im Speiseplan



A
glutenhaltiges
Getreide



B
Krebstiere



C
Eier



D
Fisch



E
Erdnüsse



F
Soja



G
Milch/Milch-
zucker (Laktose)



H
Schalenfrüchte
(Nüsse)



I
Sellerie



J
Senf



K
Sesam



L
Sulfit/
Schwefeldioxid



M
Lupine



N
Weichtiere

Herzlich Willkommen am Berggasthof Zottensberg
Wir freuen uns sehr, Sie bewirten zu dürfen!



Unser Restaurant ist von 11.30 bis 21.00 Uhr durchgehend Warme Küche
Montag und Dienstag haben wir Ruhetag daher nur für Hausgäste geöffnet



So begann's!

1957 - Gründung Jausenstation
Rosa und Hermann

1964 - Übernahme von Johann und Emma

1977 - Übernahme von Johann und Marianne

2018 - betriebl. Übernahme von Thomas mit
seiner Freundin Sophie

Thomas

Sophie

Peter

Marianne

Johann

Emma





...Ein herrlicher Ausblick aus den Zimmern

Liebe Gäste

Es freut uns sehr, dass Sie bei uns zu Gast sind!

Im Jahreskreis gibt es oft nur wenige Festtage, an denen alle Familienmitglieder, Freunde oder Mitarbeiter zusammenkommen. Gerne bewirten wir Sie bei Ihrer Feierlichkeit, damit Sie die gemeinsame Zeit genießen können.

