

Snacks

Schinken-Käse-Toast (AG)
4,5

LEGEND

Käse-Toast (AL)
3,8



Chili-Toast (AG)
4,8

SONNE Bagel (AEGV)
Pesto / Rucola / Mortadella /
Pistazie
6,5

TIPP

Gotthardts
Leberkäsesemmel
mit Kren (AGNL)
4,5

HEISSER
TIPP

Suppen

Gulaschsuppe (AGLC)
Rind / Kartoffeln / Spätzle
7,2

Cremesuppe (AGCLR)
Fragen Sie nach unserer aktuellen Creme-Variation
5,0

Klare Rindssuppe (ACGL)
Fritatten oder Leberknödel
4,5

Unsere Küche ist durchgehend von 8.00 bis 22.00 Uhr für Sie geöffnet.
Den legendären Gotthardt-Toast gibt es durchgehend im Rahmen der Öffnungszeiten!

Vorspeisen

SONNE-Tatar (A,C,M)

180 g Buchbergers Rinderhackfleisch / Kapern /
Zwiebelringen / Cherrytomaten /
frische Eierspeise / Butter / Toastbrot
19,9

Ziegenkäse im Speckmantel und Rote Rüben (ACG)

Ziegenkäse / Speck / Rote Rüben
9,5

Steira-Salat (AMGC)

Hühnerbruststreifen im Backteig /
Blattsalat / Kürbiskern-Dressing
14,5

Caesar salad (ACG)

Grüner Salat / Parmesan / Caesar Dressing

wahlweise mit ...

- Huhn 14,5
- Lachs 16,5
- Garnelen 16,5

Tapas „do it yourself“

Kreiere deine persönlichen Tapas und

wähle ...

- Pršut (getrockneter Rohschinken von Buchberger) 3,9
- Salami 3,5
- Calamari Fritti (AGR) 6,0
- Schafskäse im Speckmantel (G) 6,0
- Auberginencreme (AGM) 5,0
- Thunfischcreme (AGD) 5,0
- Käsecreme (AG) 5,0
- Kürbis-Feta-Creme (AG) 5,0
- Pizzabrot (AG) 3,5

Hauptspeisen

Buchberger Filetsteak 200 g

28,0

Surf & Turf, 200 g (ABG)

Speck-Fisolen / Nuss-Kartoffeln / Velouté
34,0

Saucen und Dips

- Trüffelsauce 3,5
- Kräuterbutter 3,0
- Pfeffersauce 3,0

Beilagen

- Pommes 3,5
- Trüffel-Pommes 4,0
- Süßkartoffel-Pommes 4,5
- Grillgemüse 4,5
- Semmelknödel 3,5
- Reis 3,5
- Gemüse-Couscous 4,0

Hauptspeisen

SONNE Cordon Bleu (ACG)

Schwein von Buchberger / Petersilienkartoffel
16,5

Zwiebelrostbraten (AGML)

Kartoffelpüree / Röstzwiebel
19,5

Wiener Schnitzel (ACG)

Schwein / Kartoffelsalat
15,5

Kalb / Kartoffelsalat
19,5

Lachs (AGC)

Spinat / Rösti / Spiegelei
19,5

Schweinsmedaillons (AGE)

Schweinesmedaillons / Maroni /
Feta-Süßkartoffeln
20,5

Zander gegrillt (AGO)

Gnocchi / Chorizo
18,5

Chorizo

ist die berühmte rote spanische Wurst und wird aus magerem Schweinefleisch, Schweinefett, Salz, Knoblauch, Gewürzen sowie süßem und scharfem roten Paprika hergestellt. Es gibt sie frisch oder gepökelt. Ihre Farbe kommt von der roten Paprika.

Homemade Burger

„Wikinger Burger“ (AFMNG)
180 g Rinderfaschirtes / Cheddar / Bacon /
Essiggurke / Pommes / Salat
17,5

Homemade Burger

„Mathi-Burger“ (AFGM)
Huhn / rote Zwiebel / Pommes / Barbecue Sauce
16,0

Ofenkartoffel (AGL)

Grillgemüse / Sauerrahm-Dip / überbacken
10,5

Käsespätzle (ACG)

Spätzle / Zwiebeln / Käse
9,5



Kinder Specials

Kinderportion



Gebackene Hühnersticks (AG)

mit Pommes
5,5

Berner Würstel (G)

mit Pommes
5,5

Kleine Fish and Chips (AGR)

5,5

Hauptspeisen

Pasta & Risotto

Spaghetti alla carbonara
originali italiani (ACG)

13,5

Spaghetti frutti di mare (AB)

16,5

Bandnudeln (ACMG)

Rinderfiletspitzen / Steinpilzen

14,5

Risotto classico (GL)  9,5

wahlweise mit ...

... Huhn (CGL) + 3,5

... Lachs (GL) + 6,0

... Garnelen (BGL) + 6,0

SONNE Risotto (GL) 13,0

Chili / Chorizo / Cheddar

wahlweise mit ...

... Huhn (CGL) + 3,5

... Lachs (GL) + 6,0

... Garnelen (BGL) + 6,0

Pad Thai

Der beliebte Klassiker – thailändische Bowl mit
Reisnudeln

wahlweise mit ...

- Gemüse (ACEF) 13,5 

der Saison

- Huhn (ACEF) 15,5

- Rind (ACEF) 15,5

- Garnelen (ACEF) 16,5

Wok

wahlweise mit Reis oder Nudeln

- Gemüse
der Saison (ACEF) 12,5 

- Huhn (ACEF) 14,5

- Rind (ACEF) 15,5

- Garnelen (ACEF) 16,5

Hauptspeisen

Pizze speciale

PIZZA VIOLA (AG)

**Exclusive mit
goldener Schere
serviert**



Burrata / violetter Kartoffelpüree / violetten Chips /
Kräuterpesto / Cherrytomaten

16,5

mit veganem Käse:

14,5



RAMBA ZAMBA (AEG)

Tomatensauce / Burrata /
Basilikum / Rucola / Pesto /
Oregano

15,9

LEGEND



mit frischem Pršut: 17,5

(getrockneter Rohschinken von Buchberger)

Neapolitaner (AG)

San Marzano-Tomatensauce / Neapolitaner
Salami / Fior di latte / Schnittlauch / Basilikum

14,5

SONNE (AGH)

Ziegenkäse / rote Rüben Püree /
Nüsse / Mozzarella / Basilikum

14,5



Frutti di Mare (AG)

Meeresfrüchte / Parmesan / Rucola

14,5

Pizze tradizionale

Margherita (AG)

Tomatensauce / Mozzarella / Oregano

10,5

mit veganem Käse:

12,5



Salami (AG)

Tomatensauce / Mozzarella /
italianische Salami / Oregano

11,5

Cardinale (AG)

Tomatensauce / Mozzarella / Schinken / Oregano

11,5

Tonno (AGR)

Tomatensauce / Mozzarella / Thunfisch / Zwiebeln /
Oliven / Oregano

13,5

Dessert



Helene's Lieblingsbrownie (AEGH)

Vanilleeis / Schlagobers

6,2

Allergeninformation: **A** glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse. **B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse. **C** Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse. **D** Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine). **E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse. **F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse. **G** Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose). **H** Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse. **L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse. **M** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse. **N** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse. **O** Schwefeldioxid und Sulfite. **P** Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse. **R** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Unsere Küche ist durchgehend von 8.00 bis 22.00 Uhr für Sie geöffnet.
Den legendären Gotthardt-Toast gibt es durchgehend im Rahmen der Öffnungszeiten!

Weinbegleitung



Weiß

Weißburgunder

Weinbau Retter-Kneissl

13% Vol. – Passt zu Landhendgerichten, Lamm, reifem Bergkäse und Fischgerichten

1/8 l	3,1
Flasche	21

Muskateller

Weinbau Retter-Kneissl

12,5% Vol. – Passend als Aperitif, zu Fingerfood, asiatischen Gerichten oder Salaten

1/8 l	3,1
Flasche	21

Grüner Veltliner 21

Peter & Peter Schweiger

Kamptal DAC

1/8 l	4,5
Flasche	27

Grüner Veltliner

Kamptal DAC 2020 – Weingut Zöbinger

Feine Ananas-Nuancen, Hauch von Anis, zarte Kräuterwürze, Mandarinenzesten. Mittlere Komplexität, feine weiße Apfelfrucht, frisch strukturiert, feine Fruchtsüße im Abgang, saftiger Speisenbegleiter.

1/8 l	4,1
Flasche	26

Morillon

Arte Styria – Weingut Elsnegg

12% Vol. trocken, Mandarinenchalenduft, gute Balance, harmonischer Körper

1/8 l	4,3
Flasche	27

Pinot Grigio – DOC

Antonio Facchin – San Polo di Piave

Strohgelb – renommierter Wein – angenehmes Frucht-Säurespiel, gelber Apfel, zarte Pfirsichtöne

1/8 l	5
Flasche	31

Pinot Grigio rosé IGT

Antonio Facchin – San Polo di Piave

frisch, fruchtig, klare Texturen, zarte Töne von Pfirsich und Apfel

1/8 l	5
Flasche	32

Rot

Cuvée

Black Pepper, mehrheitlich Shiraz – Weingut Pfnaisl

Dunkles Rubingranat, tiefe Lilatöne. Fruchtig, dunkle Beeren, reife Kirschen. Zart nach Tabak und Vanille, feine Würze, mineralischer Touch. Etwas Nougat im Abgang. Elegantes, unkompliziertes Trinkvergnügen. Allrounder für nahezu jede Speise. Eisgekühlt an heißen Tagen.

1/8 l	3,9
Flasche	26

Zweigelt

Weingut Jalits

Trocken. Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Frische Zwetschenfrucht, unterlegt mit feinem Beerenkonfit und Orangenzesten. Mittlerer Körper, angenehme Kirschfrucht, frisch strukturiert, mineralischer Nachhall, vielseitig einsetzbar.

1/8 l	3,9
Flasche	26

Blaufränkisch

Weingut Heinrich – Erfrischende Rotfruchtigkeit,

pikante Kräuterwürze, anregende Pfeffrigkeit. Kompakter Körper, feinkörnige weiche Gerbstoffe, hauchzart belebende Säure.

1/8 l	4,3
Flasche	29

Weinbegleitung



Weiß

Grüner Veltliner

Ried Supperin – Weingut Pichler-Krutzler

Würzig-salzig mit einzigartiger Säure ausgestattet. Wir behalten den Wein bis kurz vor der Abfüllung in Eichenfässern auf der Vollhefe. Geduld und Erfahrung sind bei diesem Wein angebracht und werden nach einigen Jahren der Reifung reichlich belohnt – einer unserer absoluten Signature-Weine.
Flasche 32

Grauburgunder

Grace – Weingut Potzinger

Florale Noten, Zitrus, Würze. Komplexe Aromen am Gaumen, tolle Struktur, leichte Haselnusstone, mineralische Anklänge. Passend zu Curry, Asia Kitchen, feinen Fischgerichten, Huhn gebraten, feines Gegrilltes.
Flasche 35

Sauvignon Blanc

Weingut Frauwallner

Trocken, vielschichtig im Geschmack, grüner Paprika, Holunderblüten, grasig. Zu Fischgerichten und Schalentiergerichten
Flasche 31

Rot

Zweigelt

The Peak of Glory – Weingut Scheiblhofer

Kräftiges Rubingranat, eine Fruchtexplosion in der Nase. Wunderbares Spiel aus Frucht- und Schokoladennoten mit einem leicht rauchigen Touch. Schöner Trinkfluss mit kräftigen und lang anhaltenden Tanninen, ein vielseitiger Speisenbegleiter, moderner Stil
Flasche 39

Blaufränkisch

Weingut Umathum

Granatrote Farbe, in der Nase Kirsche, grüner Pfeffer mit leichten Nuancen von Minze und Granatapfel, kernig am Gaumen mit Anklängen von Graphit und Johannisbeeren, ausdrucksstarke Gerbsäure mit Aromen von Kirschen im Abgang
Flasche 33

Merlot Reserve

Weingut Salzl

Trockene Früchte, Räucherspeck, Kräuter, kandierte Erdbeeren, Heidelbeere, angenehme Holzwürze. Üppig fruchtig, saftig, dunkles Beerenkonfit, Dörrozweitschken, Kräuterwürze, ein Hauch Nougat, samtige Tanninstruktur, balancierte Textur, Orangenzesten, Kakao und etwas Thymian, Espresso, feine Röstaromatik.
Flasche 31

Pinot Noir

Grundgedanke – Weingut Schützenhof

Tiefe, dunkle Frucht, Heidelbeere, dezente tabakige Nuancen, saftige und präsenste Tannine, mineralischer Nachhall.
Flasche 38

Cuvée

Das Phantom – Weingut Kirnbauer

Blaufränkisch, Merlot, Cabernet und Syrah. Intensive schwarze Johannisbeer-Armonen und Waldbeer-Noten, feine Röstaromen aus Barrique-Lagerung, zarte, florale Anklänge, elegante Cassisfrucht, dunkle Kirsche.
Flasche 41

Cuvee „Barucchella“

Antonio Facchin – San Polo di Piave

Höchste Qualität von Cabernet Sauvignon und Cabernet Frank, im kleinen Barriques gereift, intensives Rubinrot, Töne von Granatapfel, Kräuter, Schokolade, trocken.
Flasche 49



Edelbrände



PRIVATBRENNEREI
GEBHARD HÄMMERLE

HIMBEER
9,5

MARILLE
9,2

WILLIAMS BIRNE
9,2



WIENER
MOCCA

KAFFEELIKÖR
6,5

HASELNUSSLIKÖR
6,5



B

Fleisch- & Wurstspezialitäten von

Buchberger

FLEISCHHACKER
SEIT 1946

KIRCHBERG
Fachschule

Weide-Eier

von der Fachschule für Land- & Forstwirtschaft aus Kirchberg am Walde

Kürbiskernöl

winkler

100% echt



Café Bäckerei Eismanufaktur

Köstliche Vielfalt

