

Suppen

Klare Rindssuppe (ACGL)
Mit Fritatten oder Leberknödel
4,5

Cremesuppe (AGCRL)
Fragen Sie nach unserer aktuellen Crème-Variation
4,5

Vorspeisen

Lachstartar (ADF)
Lachs, Kapern, Sauerrahm, Dill
13,9



Tapas

Sie können Ihre Tapas auch gerne selbst kombinieren.

Tapa-Kombi 1 (ABCDGFLR)
Pršut mit Datteln, gegrillte Pimentos mit Meersalz,
Foccacia mit Tomaten, Salami, Trüffelpesto,
Schafskäse im Speckmantel, Gorgonzola,
Calamari Fritti
Für 2 Personen 16

Tapa-Kombi 2 (ABCDGFLR)
Oliven gefüllt mit Frischkäse, Avocado-creme,
Tomatenrelish, getrocknete Paprika, Humus
Foccacia mit Tomaten, Tempura Scampi
Für 2 Personen 18

Frische Salate

Caesar Salat (ABFG)
Römersalat, Croutons, Caesarsauce, Parmesan
Wahlweise mit Huhn 12,9
oder mit Garnelen 13,5

Blattsalat (ADLM)
mit ger grillten Lachswürfeln und Limettensauce
14,5

Burrata mit Rucola (AG)
dazu gerösteten Pinienkernen und Feigen
13,9

Steira-Salat (AMGC)
Hühnerstreifen im Backteig auf frischem Blattsalat
mit Kürbiskern-Dressing
12,5

Hauptspeisen



Sonne Langos

Langos, Sauerrahm, Käse, Roastbeef, Trüffelöl, Knoblauch (ACG)
12,5

Buchberger Filetsteak
180 g
19

Buchberger Filetsteak
250 g
25

Lachsfiletsteak (D)
180 g
19

Saucen und Dips

Pfeffersauce (GF)	2,5
Kräuterbutter (GF)	3
Cocktailsauce (MG)	1,5
Currysauce	1,5
Avocadocreame	2,5
Trüffelsauce	3,2

Beilagen

Pommes	3,2
Trüffelpommes	3,9
Süßkartoffel Pommes	3,9
Grillgemüse	4,1
Speckfisolen	3,5

Spagetthi Pesto Genovese (G)
und Rucola
8,9

Grillgemüse mit Avocado (N)
dazu Hummus und Sprossen
10,5

Picatta Milanese (AG)
Schweinemedallions in würziger Panade,
Spaghetti-Nudeln mit frischer Tomatensauce
12,9

Sonne Ribb (AFLMG)
Saftige Spare Ribs, Bauernkartoffeln,
Coleslow mit Sweet-Chili
und Knoblauchsauce
15,9

Fish and Chips (AGCD)
Kabeljau im Backteig mit Pommes Frites
und Sauce Tartare
12,5

Heiße Garnelenpfanne Aioli (B)
mit frischem Franzbratete
13,9

Hauptgerichte

Flatbread Warm

Avocado Burratta (AG)

Warmes Franzbaguette, Frischkäse, Avocado, Babyspinat, Burratta

11,9

Chicken BREAD (AG)

Warmes Franzbaguette, Ricotta, Kräuterpesto, Rucola, Sprossen, Huhn

11,9

Foccacia Panino (ADG)

gefüllt mit Thunfisch, Tomatenrelish, Oliven und Basilikum

11,9

Bowls

Lachsbowl (NDFH)

Lachs, wahlweise mit Reis oder Quinoa, Avocado, Mango, Sojasauce, Sesam, Spinat, Mungobohnen, Honiglimetten-Sauce

13,5

Sonne Bowl (FN)

Rindfleischstreifen, Avocado, wahlweise mit Reis oder Quinoa, Sesam, Karotten, Mungobohnen, Teriyaki-Sauce

13,9

Chicken Bowl (GEFH)

Gegrilltes Huhn, wahlweise mit Reis oder Quinoa, Rucola, Cottage Cheese, Cashewnüsse, Paprika, Sprossen, Erdnussauce Süß Sauer

12,5

Veggie Bowl (GEHF)

Grillkäse, wahlweise mit Reis oder Quinoa, Gurken, Paprika, Nussmischung, Joghurtdressing, Sprossen, Tahini Sauce

11,5

Curry

Green Thai Curry (SNBR)

Pikante Zubereitung mit Bambussprossen, Ananas und Gemüse

oder

Mango-Kokosmilch Curry (SNBR)

Süßlich milde Zubereitung mit Gemüse und Bambussprossen

wahlweise...

...mit Huhn

und Basmatireis

12,5

...mit Rind

und Basmatireis

13,9

...mit Garnelen

und Basmatireis

14,5

Wok

WOK-Gemüsepfanne

wahlweise mit Nudeln (ACP) oder Reis (A), gemischtes WOK-Gemüse (ACF)

9,9

Huhn (LFMA)

wahlweise mit Nudeln (ACP) oder mit Reis (A), Hühnerstreifen, gemischtes Wok-Gemüse

11,5

Rind (LFMA)

wahlweise mit Nudeln (ACP) oder mit Reis (A), Rinderfiletstreifen, Selleriestreifen, Porree und Sesam

13,9

Garnelen (B)

wahlweise mit Nudeln (ACP) oder mit Reis (A), knusprig angebratene Garnelen auf Wok-Gemüse

14,5

Unsere Küche ist durchgehend bis 21 Uhr für Sie geöffnet. Pizza können Sie bis 22 Uhr genießen.

Den legendären Gotthardt-Toast gibt es durchgehend im Rahmen der Öffnungszeiten!

Pizza

Margherita (AG)

Tomatensauce, Mozzarella und Oregano
9,5

Pršut (AG)

Tomatensauce, Mozzarella, Pršut (Getrockneter
Rohschinken von Buchberger) und Oregano
10,5

Hawai (AG)

Tomatensauce, Mozzarella,
Schinken, Ananas und Oregano
10,5

Salami (AG)

Tomatensauce, Mozzarella,
Italianische Salami und Oregano
10,5

Picante (AG)

Tomatensauce, Salami, scharfer Paprika & Oregano
10,5

Cardinale (AG)

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Oregano
10,5

Tonno (ADG)

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch,
Zwiebel, Oliven und Oregano
12,5

Quattro Formaggi (AG)

Tomatensauce, 4 Sorten Käse (Mozzarella,
Ricotta, Gorgonzola, Parmesan) und Oregano
10,5

Diavolo (AG)

Tomatensauce, Mozzarella, Salami,
scharfe Pfefferoni, Paprika und Oregano
10,5

Funghi (AG)

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze & Oregano
10,5

Spinaci e Feta (AG)

Tomatensauce, Schafkäse, Babyspinat & Oregano
10,50

Vegane Pizza (AG)

Tomatensauce, veganer Käse, frisches Gemüse
11,50

VEGAN

Special Pizza

STEIRA (AGH)

Tomatensauce, Schinken, Salami,
Speck, Blattsalat, Kernöl und Oregano
13,9

SCAMPI (ABG)

Tomatensauce, Rucola, Cherry Tomaten, Scampi
13,9

RAMBA ZAMBA (AEG)

Tomatensauce, Burrata, Basilikum,
Rucola, Pesto und Oregano
13,9

Aufpreis frischer Pršut: 14,5

(Getrockneter Rohschinken von Buchberger)

FEIGEN (AG)

Tomatensauce, Mascarpone, Mozzarella,
Ziegenkäse, Honig, Feigen und Oregano
13,9

Kleine Pizza

Auf Wunsch ist jede Pizza auch klein erhältlich
-0,7

Beilagenaufpreis

+1

Sonderbeilagenaufpreis

Lachs

Pršut (Getrockneter Rohschinken von Buchberger)

Schafkäse

Thunfisch

Ei

je +2

Burritos

Weiche Teigtaschen mit köstlichem Inhalt, mit Käse überbacken, dazu Salat und Dip

Burrito Veggie (AGLO)
mit Blattspinat und Schafskäse, Cheddar-Käse
10,9

Pollo
(AGLOM)
mit Hühnerstreifen, Zwiebel, Paprika, Cheddar-Käse
11,9

Classic
(AGLOM)
mit Faschiertem und Cheddar-Käse
im Mexican Style
11,9

Burrito Beef
(AGLOM)
mit Rinderfiletstreifen, Zwiebel, Paprika
und Cheddar-Käse
13,5

Pasta

Hausgemachte Lasagne
(ACLMPGR) mit Tomaten-Fleischsauce,
Bechamelsauce und Mozzarella überbacken
9,9

Spaghetti Bolognese (ACLMP)
mit Tomaten-Fleischsauce
und frischem Basilikum
9,5

Bandnudeln mit Garnelen (AB)
zubereitet mit Tomaten & Knoblauch
12,9

Gnocchi (AG)
mit Salbeibutter und Parmesan
10,9

Gotthardts Sonne Toasts

LEGEND

Schinken-Käse-Toast (AG)
3,1

Käse-Toast (AG)
3

Chili-Toast (AG)
3,8

Kinder-Specials

Kinderportion

Gebackene Hühnersticks (AG)
mit Pommes
5,5

Kinder Spagetthi Bolognese (AL)
5,5

Kinder Fish and Chips (ADG)
6,5

Pizza Margherita (AG)
mit Mais
5,5

Dessert

**Helene's warmes
Schokoküchlein** (AG)
mit Schlagobers & Erdbeeren
5,9

TIPP

Köstliche Mehlspeisen
Wählen Sie von unserer Frische-Vitrine Ihren
Dessert-Favoriten aus Gotthardts Konditorei.

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 bis 21 Uhr für Sie geöffnet. Pizza können Sie bis 22 Uhr genießen.
Den legendären Gotthardt-Toast gibt es durchgehend im Rahmen der Öffnungszeiten!

Weinbegleitung



Weiß

Weißburgunder

Weinbau Retter-Kneissl

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

1/8 l	3,1
Flasche	19

Muskateller

Weinbau Retter-Kneissl

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

1/8 l	3,1
Flasche	19

Grüner Veltliner 21

Peter & Peter Schweiger

Kamptal DAC

1/8 l	4,5
Flasche	24

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	24

Morillon

Arte Styria – Weingut Elsneegg

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

1/8 l	4,3
Flasche	25

Pinot Grigio – DOC

Antonio Facchin – San Polo di Piave

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

1/8 l	5
Flasche	27

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	27

Rot

Cuvée

Black Pepper, mehrheitlich Shiraz – Weingut Pfneisl

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	22

Zweigelt

Weingut Jalits

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

1/8 l	3,9
Flasche	22

Blaufränkisch

Weingut Heinrich – Erfrischende Rotfruchtigkeit, pikante Kräuterwürze, anregende Pfeffrigkeit.

Kompakter Körper, feinkörnige weiche Gerbstoffe, hauchzart belebende Säure.

1/8 l	4,3
Flasche	25

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 unsere absoluten Signature-Weine.
Flasche 29

Grauburgunder

Grace – Weingut Potzinger

Florale Noten, Zitrus, Würze. Komplexe Aromen am Gaumen, tolle Struktur, leichte Haselnusstöne, 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 28

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 37

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 29

Merlot Reserve

Weingut Salz

Trockene Früchte, Räucherspeck, Kräuter, kandierte Erdbeeren, Heidelbeere, angenehme Holzwürze. Üppig fruchtig, saftig, dunkles Beerenkonfit, Dörrozweitschen, Kräuterwürze, ein Hauch Nougat, samtige Tanninstruktur, balancierte Textur, Orangen zesten, Kakao und etwas Thymian, Espresso, feine Röstaromatik.
Flasche 29

Pinot Noir

Grundgedanke – Weingut Schützenhof

Tiefe, dunkle Frucht, Heidelbeere, dezente tabakige Nuancen, saftige und präsen te Tannine, mineralischer Nachhall.
Flasche 36

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 39

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



Unsere Küche ist durchgehend bis 21 Uhr für Sie geöffnet. Pizza können Sie bis 22 Uhr genießen.
Den legendären Gotthardt-Toast gibt es durchgehend im Rahmen der Öffnungszeiten!

Ramba Zamba

Exklusiv in Gotthardts Sonne

Rosé Schaumwein Extra Dry by Retter-Kneissl

Glas 0,1 l
Flasche 0,7 l

4,1
24

Serviert im
NOSTALGIE
/ GLAS



Café Bar Restaurant

GOTTHARDTS
Sonne

www.gotthardt.at

Edelbrände



PRIVATBRENNEREI
GEBHARD HÄMMERLE

HIMBEER
5,2

MARILLE
4,9

WILLIAMS BIRNE
4,9



WIENER
MOCCA

KAFFEELIKÖR
4,5

HASELNUSSLIKÖR
4,5





Fleisch- & Wurstspezialitäten von
Buchberger
FLEISCHHACKER
SEIT 1946



Weide-Eier

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



Kürbiskernöl
winkler

100% echt

Café Bar Restaurant

GOTTHARDTS
Sonne

www.gotthardt.at



Café Bäckerei Eismanufaktur

Köstliche Vielfalt

