

Alkoholfreie Getränke Non-alcoholic

Fruchtsäfte fruit juices	0,20 l	€	4,50
Apfel-, Orange-, Johannisbeer-, Multivitamin-, Mangosaft apple, orange, blackcurrent, multivitamin, mango juice			
gespritzt mit Wasser sprayed with water	0,40 l	€	4,90
gespritzt mit Soda with soda	0,40 l	€	5,40
Apfel-/Johannisbeersaft gespritzt sprayed apple or blackcurrent juice	0,20 l	€	3,30
Holunderblütensirup Elderflower sirup			
mit Soda gespritzt sprayed with soda	0,20 l	€	3,30
		€	5,00
mit Wasser gespritzt sprayed with water	0,40 l	€	4,70
Cola, Spezi, Orangen- oder Zitronenlimonade	0,20 l	€	3,30
Coke, Spezi, orange or lemon soda	0,40 l	€	6,00
Almdudler	0,35 l	€	5,20
Cola Zero, Eistee Zitrone oder Pfirsich	0,33 l	€	5,20
Coke Zero, Ice tea lemon or peach			
Schweppes Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,20 l	€	4,30
Red Bull	0,25 l	€	5,50
Tafelwasser mit Kohlensäure Table water with gas	0,33 l	€	4,00
	1,00 l	€	6,20

Biere Beers

Egger Bier vom Fass draft beer	0,30 l	€	4,80
	0,50 l	€	5,90
Meckatzer Hefeweizen wheat beer	0,30 l	€	5,00
	0,50 l	€	6,20
Cola-Weizen coke and wheat beer	0,50 l	€	6,20
Russ draft beer and lemon soda	0,50 l	€	6,20
Radler süß radler sweet	0,30 l	€	4,80
	0,50 l	€	5,90
Radler sauer radler sour	0,30 l	€	4,60
	0,50 l	€	5,50
Meckatzer Hefeweizen Alkoholfrei	0,50 l	€	6,20
wheat beer alcohol-free			
Meckatzer Alkoholfreies Bier beer alcohol-free	0,50 l	€	5,90

Heiße Getränke Hot Drinks

Tasse Kaffee	Cup of coffee		€	4,20
Tasse Hag	cup of coffee decaffeinated		€	4,20
Häferl Kaffee	pot of coffee		€	6,70
Espresso			€	3,80
Doppelter Espresso	double espresso		€	5,30
Große Tasse Cappuccino	large cup	0,25 l	€	5,20
Café Latte			€	5,20
Heiße Schokolade mit frischer Milch		0,25 l	€	5,40
zusätzlich mit Sahne		0,25 l	€	5,90
Hot chocolate with fresh milk		0,25 l	€	5,40
additionally with whipped cream		0,25 l	€	5,90
Kalte- oder heiße Milch	cold or hot milk	0,25 l	€	3,90
Tasse Tee	cup of tea		€	4,20
Darjeeling, Grüner Tee, Kräuter, Pfefferminze, Kamille, Früchte				
darjeeling, green tea, herbs, peppermint, camomile, fruits				
Lumumba (Heiße Schokolade mit 2 cl Rum 60 %)			€	8,50
Lumumba (hot chocolate with 2 cl rum 60 %)				
Tee mit 2 cl Rum 60 %	Tea with 2 cl rum 60 %		€	7,50
Glühwein	mulled wine	0,25 l	€	6,20
Jägertee	Jäger tea	0,25 l	€	6,20

Original Chäsknöpfli

Die Vorarlberger Spezialität.

Hausgemachte Butterspätzle mit rassiger Räß-
und Bergkäsemischung in der Holzgepse serviert.

Warther Käsespätzle € **18,90**

mit gerösteten Zwiebeln

Gemischter Salat klein € **8,90**

„Käsepätzle“ € **18,90**

with roasted onions

Mixed Salad small € **8,90**



Süß-Speisen Sweets

Hausgemachter Apfelstrudel € **7,60**

mit Sahne

mit Vanillesauce € **8,60**

Hausgemachter Topfenstrudel € **7,60**

mit Sahne

mit Vanillesauce € **9,90**

Homemade apple strudel € **7,60**

with whipped cream

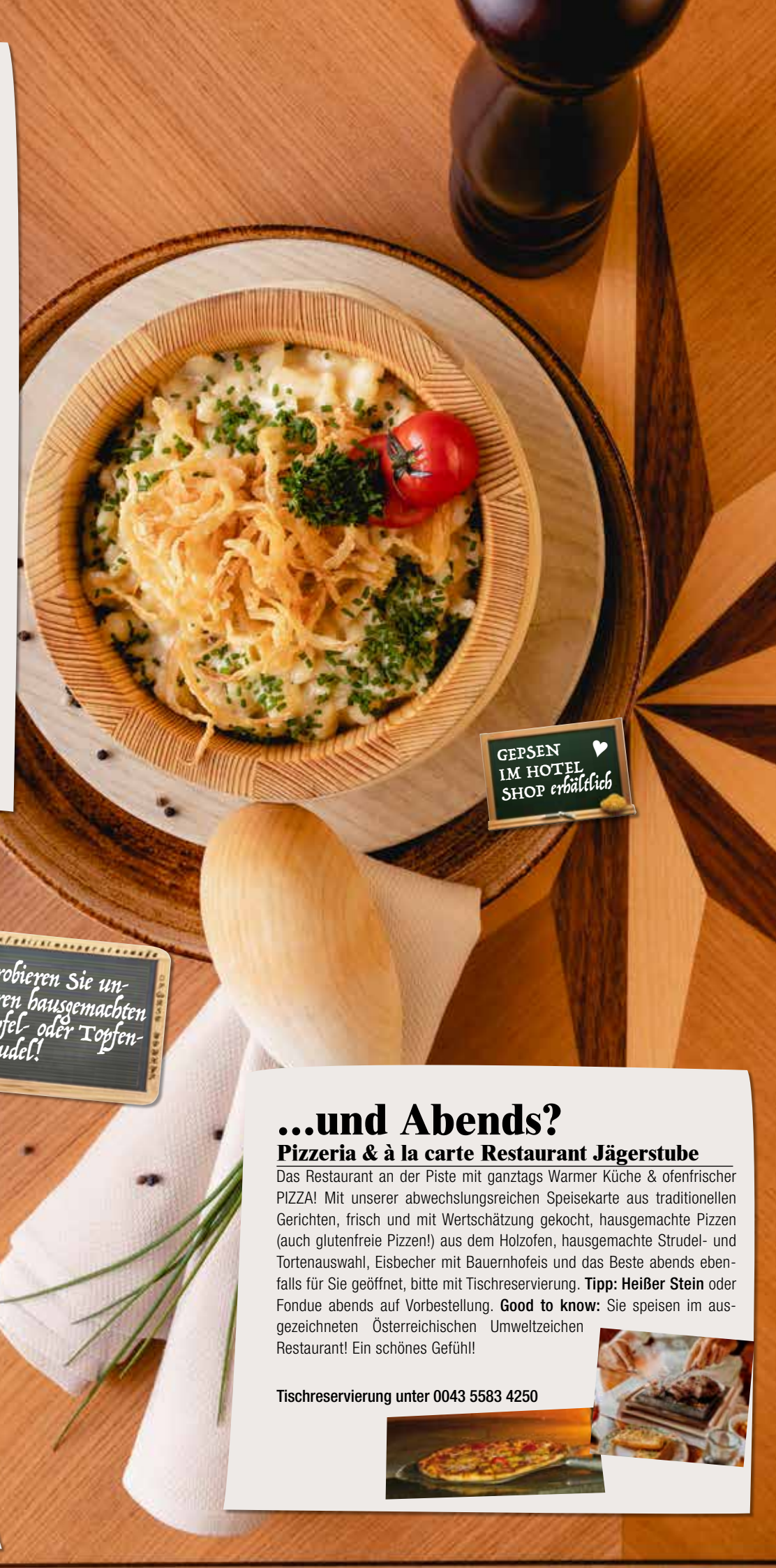
on vanilla sauce € **9,90**

Homemade curd strudel € **7,60**

with whipped cream

on vanilla sauce € **9,90**

Fragen zu Allergenen? Unsere Servicecrew hilft Ihnen gerne weiter.
questions about allergens? our service crew will be happy to help you



...und Abends?

Pizzeria & à la carte Restaurant Jägerstube

Das Restaurant an der Piste mit ganztags Warmer Küche & ofenfrischer PIZZA! Mit unserer abwechslungsreichen Speisekarte aus traditionellen Gerichten, frisch und mit Wertschätzung gekocht, hausgemachte Pizzen (auch glutenfreie Pizzen!) aus dem Holzofen, hausgemachte Strudel- und Tortenauswahl, Eisbecher mit Bauernhofeis und das Beste abends ebenfalls für Sie geöffnet, bitte mit Tischreservierung. **Tipp: Heiße Stein** oder Fondue abends auf Vorbestellung. **Good to know:** Sie speisen im ausgezeichneten Österreichischen Umweltzeichen Restaurant! Ein schönes Gefühl!

Tischreservierung unter 0043 5583 4250



G'spritzte rot oder weiß **Sprayed wines**

siass red/white wine sweet	0,25 l	€	5,00
sur red/white wine sour	0,25 l	€	4,80

Offene Qualitätswein **1/8 l € 7,50** **aus der 0,75 l Flasche 0,75 l € 45,00**

#1 GRÜNER VELTLINER
Weingut Johann Topf // Strass, Kamptal

#5 ZWEIGELT
Weingut Anton Bauer // Feuersbrunn, Wagram



Jägeralpe Edition **0,75 l € 45,00**

#2 SAUVIGNON BLANC *Waldschütz // Strass, Kamptal*

#3 CHARDONNAY *Weingut Claudia und Florian Alphart // Traiskirchen, Thermenregion*

NEU #9 GRAUBURGUNDER *Weingut Silvia und Kurt Kaiser // Kleinhöflein, Neusiedlersee Hügelland*

#4 ROSÉ *Weingut Anton Bauer // Feuerstbrunn, Wagram*

#6 BLAUFRÄNKISCH *Weingut Silvia und Kurt Kaiser // Kleinhöflein, Neusiedlersee Hügelland*

#7 ROTWEIN CUVÉE *Weingut Claudia und Florian Alphart // Traiskirchen, Thermenregion*

#8 ROTWEIN CUVÉE *Weingut Familie Netzl // Göttelsbrunn, Carnuntum*

NEU #10 PINOT NOIR *Weingut Claudia u. Florian Alphart // Traiskirchen, Thermenregion*

NEU #11 MERLOT *Weingut Familie Netzl // Göttelsbrunn, Carnuntum*

Schaumweine/Champagner **Sparkling Wines**

Glas Prosecco	0,10 l	€	6,00
Frizzante Rosé <i>Weingut Alphart</i>	0,75 l	€	45,00
Muskateller Frizzante Bio <i>Weingut Kaiser</i>	0,75 l	€	45,00
Brut Reserve <i>Weingut Alphart</i>	0,75 l	€	59,00

Willi mit Birne **2 cl € 4,20**

Für Schwindelfreie!

Schnapslerl **Spirits**

Obstler, Marillenbrand, Williams,	2 cl	€	3,40
Honig-Williams oder Enzian	2 cl	€	4,20
Williams mit Birne	2 cl	€	4,20
Marillenbrand mit Marille	2 cl	€	4,20
Wodka mit Feige	2 cl	€	4,20
Haselnusschnaps	2 cl	€	4,20
Zirbenschaps	2 cl	€	4,20
Flügerl	2 cl	€	5,20
Flying Hirsch	2 cl	€	5,90
Ramazzotti	2 cl	€	4,20
Jägermeister	2 cl	€	4,20
Baileys	4 cl	€	6,20

Yes, sparkling!

Aperol Spritz **0,20 l € 9,20**

Aperol, Prosecco, Sodawasser, Orangenscheibe



SENNKUCHI

APRÈS SKI BAR

