



**SÜLLBERG**

Lassen Sie sich verwöhnen

Es erwartet Sie  
eine authentische Bergküche.  
Aus den Bergen, von den Wiesen, aus  
dem Wasser ab er auch aus dem Walde  
– für jeden Geschmack ist etwas dabei,

Korrespondierend bieten wir Ihnen zu  
unseren Essen eine Vielzahl an leckeren  
Cocktails und Weinen an.

Sprechen Sie uns gerne für eine  
persönliche Empfehlung an.

Ihr Team der Süllberg Alm wünscht  
„Viel Spaß beim Genießen!“

[www.suellberg-gastronomie.de](http://www.suellberg-gastronomie.de)

## LIEBLINGSMENÜ

---

### 5 Gänge

**Pro Pers. 79,-€ (ohne Weinbegleitung)**

**Pro Pers. 99,-€ (mit Weinbegleitung)**

**(dann die Gerichte inkl. Beschreibung  
aus der Menükarte übernehmen)**

VITELLO TONNATO <sup>2,3,c,b,i</sup> 19

Sous-vide gegartes Kalbsfleisch |  
Thunfischcreme gebackene Salzkapern | Pfeffer

MANGO LEMONGRAS SÜPPCHEN <sup>i</sup> 12

Kokosmilch | Flugmango | Lemongras | Ingwer

SÜDTIROLER WALDPILZ MEZZALUNE

<sup>a,c,d,i</sup> 24

Waldpilzravioli | mini Kräuterseitlinge (Pilze) |  
Butter

MAISPOURLADE <sup>2,3,a,c,d,l,k,h,m</sup> 32

Crempolenta | Wildbrokkoli | Barolojus

BOMBARDINO TRÄUMCHEN <sup>c,d</sup> 12

Mousse au chocolat | Beeren | Eierlikör Espuma

**Alle Gerichte des Lieblingsmenüs sind  
auch einzeln bestellbar.**

## FÜR IN DIE MITTE

---

### ALM MARENDE <sup>2,3,a,d,h,i</sup> 24

Remium Speck der Metzgerei Frick aus Sterzing  
Haussalami | Kaminwurzeln | Käse aus den  
Bergen | Kren | Topfgurke | Schüttelbrot |  
Vinchgerl

### HÄPPCHENTELLER <sup>2,3,a,d,i,h</sup> 17

10 feine Häppchen mit Käse und Speck  
aus Südtirol

### ALM SPECKBRETTL <sup>2,3,a,d,h</sup> 19

Premium Speck der Metzgerei Frick /Südtirol  
Kren | Gurke | Schüttelbrot | Vinschgerl  
Almbutter | Kaminwurzeln

### ALM KÄSEBRETTL <sup>2,3,d,h,a</sup> 19

Bergkäseauswahl | Käseauswahl vom  
Genussbunker | Mostarda | Trauben |  
Walnüsse Almbutter | Vinschgerl

### OLIVENMIX <sup>1,2,3,4</sup> 8

Hausgemachte marinierte Oliven  
Kräutermarinade

### KARTOFFELSALAT <sup>2,3,i,h</sup> 8

Kartoffeln in Essig und Öl | Gurke | Kräuter

## AUS DEM TOPF

---

### SÜDTIROLER STEINPILZSÜPPCHEN <sup>2,3,a,d</sup>

12

Sahnehäubchen | Speck | Schnittlauch

## FLAMMKUCHEN AUS DEM STEINOFEN

---

### ORIGINAL ELSÄSSER ART <sup>2,3,a,d,c</sup> 19

Speck | Zwiebeln | Schmand

### DER VEGANE (vg) <sup>2,3,a</sup> 19

7 Gemüsesorten der Saison

## HÜTTENKLASSIKER

---

### LEBERKÄSE <sup>2,3,d,c</sup> 24

Leberkäse | Kartoffelstampf | Spiegelei |  
Senfduett

### HÜTTENSCHNITZEL <sup>2,3,a,c,d</sup> 24

Hähnchen | Kräuterseitlinge | Spiegelei | Speck  
Bergkäse

### KNÖDELI <sup>2,3,a,c,d,i</sup> 19

Semmelknödel aus Spinat und roter Beete  
Hüttenkraut | Butter | Parmesan

### BERGKARTOFFEL <sup>2,3,d</sup> 17

Ofenkartoffel | Bergkäse | Butter | Sourcream

### SCHNITZEL WIENER ART <sup>2,3,d,c,a</sup> 23

Hähnchen | Kartoffelsalat | Gurkensalat | Zitrone  
| Preiselbeere

### SCHLUTZER (v) <sup>2,3,a,c,d</sup> 19

Spinatteigtaschen | braune Butter  
Grana Padano

### Käsespätzle (v) <sup>2,3,c,d</sup> 21

Spätzle | Bergkäse | Röstzwiebel

### FONDUE FÜR 2 <sup>2,3,a,d,h</sup> 22 p. Pers.

Südtiroler Bergkäse aus Kuhmilch | Vinschgerl  
Crostini | Obst

Auf Wunsch

mit Früchtebrot +6

mit kl. Kartoffeln +6

## VON DER ITALIENISCHEN ALM

---

### ZWISCHENDURCH

#### CARPACCIO DI MANZO <sup>d</sup> 21

Südtiroler Weiderind | Rucola | Champignons  
Grana Padano | geröstete Pinienkerne

#### RINDER TATAR <sup>2,3</sup> 21

Weiderind | Kirschtomaten | Salzkapern

#### TRÜFFELPOMMES (v) <sup>2,3,a,c,d</sup> 16

Pommes | schwarzer Trüffel | Grana Padano  
Kristallsalz | Trüffelmayo

#### BRUSCHETTA (vg) <sup>a</sup> 14

Ciabatta | Tomaten | Basilikum | Knoblauch  
natives Olivenöl

#### BURRATA (v) <sup>2,3,d</sup> 19

Burrata | Pistazie | Tomate | Basilikum | natives  
Olivenöl | Honig Espuma

### HAUPTGERICHTE

#### PASTA DER SINNE <sup>a,c,d</sup> 35

Carpaccio vom Weiderind | Spaghetti  
Schwarzer Trüffel | Parmesanrahm | Pinienkerne

#### PASTA TARTUFO (v) <sup>a,c,d</sup> 31

Spaghetti | schwarzer Trüffel | Grana Padano  
Butter

#### PASTA PORCINI <sup>2,3,a,c,d</sup> 24

Speck | Waldpilze | Rinderstreifen |  
Kirschtomaten | Grana Padano

#### PASTA SCAMPI <sup>a,b,c,d</sup> 24

Spaghetti | Black Tiger Garnelen geschmolzene  
Datteltomaten | Knoblauch

#### PASTA CARBONARA <sup>2,a,b,c,d</sup> 19

Spaghetti | Ei | Speck | Parmesahnrahm

## VON DEN WIESEN

---

### HAUPTGERICHTE

VOM 300°C HEISSEN STEIN <sup>2,3,d</sup> 44  
zur Auswahl 1, 2 oder 3

- 1 220g Prime-Filetsteak vom Weiderind
- 2 130g Prime-Weiderind | 130g Strauss
- 3 220g Straussenfletsteak

TOMAHAWKSTEAK 55 pro Pers.  
ab 2 Personen  
am Tisch tranchiert

Zerlei Gewürz Butter | gegrilltes  
Mittelmeergemüse | Rosmarinkartoffeln

## VON UNSERER STRAUSSENFARM

---

VITELLO TONNATO VOM STRAUSS <sup>2,c,b,l</sup> 22  
Sous-vide gegartes Straussenfleisch |  
Thunfischcreme | gebackene Salzkapern | Pfeffer

STRAUSS IN ASPIK <sup>2,3,11,4,i</sup> 22  
Straussenfleisch | eingelegtes Gemüse |  
Kartoffelsalat | Spiegelei

DOLOMITEN GULASCH <sup>a,c,l</sup> 29  
Straussenfleisch | Speckknödel | Kräuter

Als nachhaltig gestrickter  
Gastronom von Herzen  
fasziniert es uns HERSTELLER  
eines Produktes zu sein,  
das naturverbundener kaum sein  
kann. Unser Straußenfleisch  
stammt ausschließlich von  
unserer hauseigenen Farm in Oyle.  
Viel Spaß beim genießen.



## MARKTFRISCHE SALATE

---

### SALAT <sup>2,3,h,4</sup> 12

Wildkräuter Baby Leaf Salate | Kresse  
Datteltomaten | Gurken | Radieschen  
Lauchzwiebel | Karotte | geröstete Kerne  
Kräutercroutons | Apfel  
weiße Aceto Balsamico Vinaigrette oder Cassis  
Vinaigrette

### MIT OLIVEN <sup>1,2,3</sup> 16

### MIT SCAMPIS <sup>b</sup> 19

### MIT PANIERTEM BRATHENDL <sup>a,c,d,l</sup> 18

## AUS DEM WASSER

---

### ZWISCHENDURCH

### SÜLLBERG GARNELE <sup>2,b</sup> 19

Wildkräutersalat | Koriander | Chilli | Kresse

### FRISCHE AUSTER <sup>2,3,b,4</sup> 5

Fine de Claire | Frankreich | Sizilianische  
Sonnenzitrone | Himbeerschälotten-Vinaigrette  
Chili

### RAUCHFORELLE <sup>2,b,h</sup> 21

Rote Beete | Apfel | grüner Rettich | Kresse

### HÜTTENGARNELEN <sup>3,2,b,i</sup> 21

geräucherte Garnelen | Sauerkraut | Speck |  
Kräuter

## HAUPTGERICHTE

### BACHFORELLE <sup>b,d</sup> 29

Ganze, mit Tomaten gratinierte Forelle  
Kartoffelcarpaccio | Safransauce

### ZANDERFILET <sup>a,b,d,i</sup> 32

Crempolenta | mediterranes Pfannengemüse |  
Kresse

## KINDERKARTE

---

### LEBERKÄSE HEIDI <sup>2,3,c,d</sup> 10

Leberkäsewürfel auf Kartoffelstampf mit  
Brokkoli

### PASTA KLARA <sup>a,c</sup> 10

mit Tomatensauce

### SCHNITZEL PETER <sup>2,3,a,c,d</sup> 10

Schnitzel mit Pommes

Ketchup oder Mayo <sup>2,3,c,d,l</sup> +0,50

## SÜSSES

### KAISERSCHMARRN (v) <sup>2,3,a,d,c,h,i,f</sup> 14

Kaiserschmarrn | Rumrosinen | Apfelmus  
Puderzucker

### CRÈME BRÛLÉE (v) <sup>c,d</sup> 10

Tonkabohne | Waldbeeren | am Tisch  
karamellisiert

### TIRAMISU (v) <sup>2,3,a,d</sup> 10

Biscuit | Mascarpone | Kaffee | Amaretto

### APFELSTRUDEL <sup>a,c,d</sup> 10

Vanilleeis | Sahne

### DESSERTVARIATIONEN <sup>a,c,d</sup>

FÜR 2 PERS 19

1 = geschwefelt 2 = konserviert

3 = mit Antioxidationsmittel 4 = Sulfate

11 = mit Süßungsmittel v = vegetarisch vg = vegan

a = glutenhaltiges Getreide b = Fisch /Meerestiere

c = Eier u.d.g.E d = Milch (Laktose) f = Soja (Bohnen)

u.d.g., E, h = Schalenfrüchte i = Sellerie u.d.g., E, k =

Sesamsamen u.d.g., E m = Lupinen u.d.g., E n = und daraus  
gewonnene Erzeugnisse