



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

LIEBLINGSMENÜ

5 Gänge

Pro Pers. 79,-€ (ohne Weinbegleitung)

Pro Pers. 99,-€ (mit Weinbegleitung)

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

VITELLO TONNATO ^{2,3,c,b,i} 19

Sous-vide gegartes Kalbsfleisch |
Thunfischcreme gebackene Salzkapern | Pfeffer

MANGO LEMONGRAS SÜPPCHEN ⁱ 12

Kokosmilch | Flugmango | Lemongras | Ingwer

SÜDTIROLER WALDPILZ MEZZALUNE

^{a,c,d,i} 24

Waldpilzravioli | mini Kräuterseitlinge (Pilze) |
Butter

MAISPOURLADE ^{2,3,a,c,d,l,k,h,m} 32

Crempolenta | Wildbrokkoli | Barolojus

BOMBARDINO TRÄUMCHEN ^{c,d} 12

Mousse au chocolat | Beeren | Eierlikör Espuma

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

FÜR IN DIE MITTE

ALM MARENDE ^{2,3,a,d,h,i} 24

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

HÄPPCHENTELLER ^{2,3,a,d,i,h} 17

10 feine Häppchen mit Käse und Speck
aus Südtirol

ALM SPECKBRETTL ^{2,3,a,d,h} 19

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

ALM KÄSEBRETTL ^{2,3,d,h,a} 19

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

OLIVENMIX ^{1,2,3,4} 8

Hausgemachte marinierte Oliven
Kräutermarinade

KARTOFFELSALAT ^{2,3,i,h} 8

Kartoffeln in Essig und Öl | Gurke | Kräuter

AUS DEM TOPF

SÜDTIROLER STEINPILZSÜPPCHEN ^{2,3,a,d}

12

Sahnehäubchen | Speck | Schnittlauch

FLAMMKUCHEN AUS DEM STEINOFEN

ORIGINAL ELSÄSSER ART ^{2,3,a,d,c} 19

Speck | Zwiebeln | Schmand

DER VEGANE (vg) ^{2,3,a} 19

7 Gemüsesorten der Saison

HÜTTENKLASSIKER

LEBERKÄSE ^{2,3,d,c} 24

Leberkäse | Kartoffelstampf | Spiegelei |
Senfduett

HÜTTENSCHNITZEL ^{2,3,a,c,d} 24

Hähnchen | Kräuterseitlinge | Spiegelei | Speck
Bergkäse

KNÖDELI ^{2,3,a,c,d,i} 19

Semmelknödel aus Spinat und roter Beete
Hüttenkraut | Butter | Parmesan

BERGKARTOFFEL ^{2,3,d} 17

Ofenkartoffel | Bergkäse | Butter | Sourcream

SCHNITZEL WIENER ART ^{2,3,d,c,a} 23

Hähnchen | Kartoffelsalat | Gurkensalat | Zitrone
| Preiselbeere

SCHLUTZER (v) ^{2,3,a,c,d} 19

Spinatteigtaschen | braune Butter
Grana Padano

Käsespätzle (v) ^{2,3,c,d} 21

Spätzle | Bergkäse | Röstzwiebel

FONDUE FÜR 2 ^{2,3,a,d,h} 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 ^d 21

Südtiroler Weiderind | Rucola | Champignons
Grana Padano | geröstete Pinienkerne

RINDER TATAR ^{2,3} 21

Weiderind | Kirschtomaten | Salzkapern

TRÜFFELPOMMES (v) ^{2,3,a,c,d} 16

Pommes | schwarzer Trüffel | Grana Padano
Kristallsalz | Trüffelmayo

BRUSCHETTA (vg) ^a 14

Ciabatta | Tomaten | Basilikum | Knoblauch
natives Olivenöl

BURRATA (v) ^{2,3,d} 19

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

HAUPTGERICHTE

PASTA DER SINNE ^{a,c,d} 35

Carpaccio vom Weiderind | Spaghetti
Schwarzer Trüffel | Parmesanrahm | Pinienkerne

PASTA TARTUFO (v) ^{a,c,d} 31

Spaghetti | schwarzer Trüffel | Grana Padano
Butter

PASTA PORCINI ^{2,3,a,c,d} 24

Speck | Waldpilze | Rinderstreifen |
Kirschtomaten | Grana Padano

PASTA SCAMPI ^{a,b,c,d} 24

Spaghetti | Black Tiger Garnelen geschmolzene
Datteltomaten | Knoblauch

PASTA CARBONARA ^{2,a,b,c,d} 19

Spaghetti | Ei | Speck | Parmesahnrahm

VON DEN WIESEN

HAUPTGERICHTE

VOM 300°C HEISSEN STEIN ^{2,3,d} 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 ^{2,c,b,l} 22
Sous-vide gegartes Straussenfleisch |
Thunfischcreme | gebackene Salzkapern | Pfeffer

STRAUSS IN ASPIK ^{2,3,11,4,i} 22
Straussenfleisch | eingelegtes Gemüse |
Kartoffelsalat | Spiegelei

DOLOMITEN GULASCH ^{a,c,l} 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 ^{2,3,h,4} 12

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

MIT OLIVEN ^{1,2,3} 16

MIT SCAMPIS ^b 19

MIT PANIERTEM BRATHENDL ^{a,c,d,l} 18

AUS DEM WASSER

ZWISCHENDURCH

SÜLLBERG GARNELE ^{2,b} 19

Wildkräutersalat | Koriander | Chilli | Kresse

FRISCHE AUSTER ^{2,3,b,4} 5

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

RAUCHFORELLE ^{2,b,h} 21

Rote Beete | Apfel | grüner Rettich | Kresse

HÜTTENGARNELEN ^{3,2,b,i} 21

geräucherte Garnelen | Sauerkraut | Speck |
Kräuter

HAUPTGERICHTE

BACHFORELLE ^{b,d} 29

Ganze, mit Tomaten gratinierte Forelle
Kartoffelcarpaccio | Safransauce

ZANDERFILET ^{a,b,d,i} 32

Crempolenta | mediterranes Pfannengemüse |
Kresse

KINDERKARTE

LEBERKÄSE HEIDI ^{2,3,c,d} 10

Leberkäsewürfel auf Kartoffelstampf mit
Brokkoli

PASTA KLARA ^{a,c} 10

mit Tomatensauce

SCHNITZEL PETER ^{2,3,a,c,d} 10

Schnitzel mit Pommes

Ketchup oder Mayo ^{2,3,c,d,l} +0,50

SÜSSES

KAISERSCHMARRN (v) ^{2,3,a,d,c,h,i,f} 14

Kaiserschmarrn | Rumrosinen | Apfelmus
Puderzucker

CRÈME BRÛLÉE (v) ^{c,d} 10

Tonkabohne | Waldbeeren | am Tisch
karamellisiert

TIRAMISU (v) ^{2,3,a,d} 10

Biscuit | Mascarpone | Kaffee | Amaretto

APFELSTRUDEL ^{a,c,d} 10

Vanilleeis | Sahne

DESSERTVARIATIONEN ^{a,c,d}

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