



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

SÜLLBERG ALMMENÜ

5 Gänge

Pro Pers. 89,-€

-

3 Gänge

Pro Pers. 59,-€

Vorspeise | Hauptgang | Dessert

1. Gang

GEBEIZTER LACHS

Orangendressing | Fenchel | Wildkräuter
Sauerteigchip

2. Gang

MARONENSAMTSUPPE

Croustini | Majoran

3. Gang

KARAMELISIERTER ZIEGENKÄSE

Apfelbalsam | Butternusskürbispüree
Haselnuss

4. Gang

GEBRATENER REHRÜCKEN

Fliederbeerenjus | Rotkohlpüree | Maronenpilze
Selleriefondant

5. Gang

TOPFENKÖDEL MIT ZWETSCHGENRÖSTER

Honig-Kardamon-Buttereis | Nusscrumble

VORSPEISEN

VEGETARISCH

BRUSCHETTA 14

Ciabatta | Tomaten | Basilikum | Knoblauch
natives Olivenöl

BURRATA 19

Burrata | Pistazie | natives
Olivenöl | Pflaume

FISCH & FLEISCH

VITELLO TONNATO 19

Sous-vide gegartes
Kalbsfleisch | Thunfischcreme | gebackene
Salzkapern

CARPACCIO DI MANZO 21

Südtiroler Weiderind | Rucola | Champignons
Grana Padano | geröstete Pinienkerne

RINDERTATAR 21

Weiderind | Kirschtomaten |
Salzkapern

SAIBLINGSTARTAR 21

Meerrettich | Salat | Apfel | Kresse

VITELLO TONNATO VOM STRAUSS 22

Sous-vide gegartes Straussenfleisch |
Thunfischcreme | gebackene Salzkapern | Pfeffer

STRAUSS IN ASPIK 22

Straussenfleisch | eingelegtes Gemüse |
Kartoffelsalat | Spiegelei

BROTZEIT

ALM MARENDE 24

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

HÄPPCHENTELLER 17

10 feine Häppchen mit Käse und Speck aus
Südtirol

SUPPEN

STEINPILZSUPPE 11

Schnittlauch | Schmand

RINDERCONSOMMÈ 12

Flädle

MARKTFRISCHE SALATE

Salat 12

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

MIT OLIVEN 16

MIT SCAMPIS 19

MIT PANIERTEM BRATHENDL 18

HAUPTGERICHTE

HÜTTENKLASSIKER

KNÖDELI 19

Semmelknödel aus Spinat und roter Beete
Hüttenkraut | Butter | Parmesan

KÄSESPÄTZLE 21

Spätzle | Bergkäse | Röstzwiebeln

SCHNITZEL WIENER ART 23

Hähnchen | Kartoffelsalat | Gurkensalat | Zitrone
| Preiselbeere

HÜTTENSCHNITZEL 24

Hähnchen | Kräuterseitlinge | Spiegelei | Speck
Bergkäse

LEBERKÄSE 24

Leberkäse | Kartoffelstampf | Spiegelei |
Senfduett

DOLOMITEN GULASCH 29

Straussenfleisch | Speckknödel | Kräuter

FLAMMKUCHEN ELSÄSSER ART 19

Speck | Zwiebel | Schmand

FISCH

BACHFORELLE 29

Ganze, mit Tomaten gratinierte Forelle
Kartoffelcarpaccio | Safransauce

KABELJAU IM BIERTEIG 30

Spitzkohl | Kartoffelpüree | Senfsauce

HAUPTGERICHTE

HEISSER STEIN

VOM 300°C HEISSEN STEIN 38
zur Auswahl 1, 2 oder 3

220g Prime-Filetsteak vom Weiderind

220g Straussenfiletsteak

110g Prime-Weiderind | 110g Strauss

mit Kräuterbutter

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.



MIT WAS KLEINEM

KARTOFFELGRATIN 8

KARTOFFELPÜREE 8

KARTOFFELSALAT 7

KÄSESPÄTZLE 9

TRÜFFELPOMMES 12

RAHMSPITZKOHL 8

BEILAGENSALAT 7

HAUPTGERICHTE

PASTA

PASTA DER SINNE 35

Carpaccio vom Weiderind | Spaghetti
Schwarzer Trüffel | Parmesanrahm | Pinienkerne

PASTA TARTUFO 31

Spaghetti | schwarzer Trüffel | Grana Padano
Butter

PASTA PORCINI 24

Speck | Waldpilze | Rinderstreifen
Kirschtomaten | Grana Padano

PASTA SCAMPI 24

Spaghetti | Black Tiger Garnelen | geschmolzene
Datteltomaten | Knoblauch

KINDERKARTE

LEBERKÄSE HEIDI 10

Leberkäsewürfel auf Kartoffelstampf mit
Brokkoli

PASTA KLARA 10

mit Tomatensauce

SCHNITZEL PETER 10

Schnitzel mit Pommes

Ketchup der Mayo + 0,50

SÜSSES

KAISERSCHMARRN 14

Kaiserschmarrn | Rumrosinen | Apfelmus
Puderzucker

CRÈME BRÛLÉE 10

Tonkabohne | Waldbeeren | am Tisch
karamellisiert

TIRAMISU 10

Biscuit | Mascarpone | Kaffee | Amaretto

TOPFENSTRUDEL 12

Vanilleeis | Sahne

DESSERTVARIATIONEN FÜR 2 PERS