



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 SPECIAL

FRISCHE AUSTER STK -5-

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

SÜLLBERG MENÜ

MANGO-LEMONGRAS SUPPE

Kokos | Mango | Lemongras

SAIBLINGSTATAR

Mango | Avocado | Schalotten | Salat | Kresse

MAISPOULARDE -

Rosmarinkartoffeln | Polenta | Bimi | Jús

LAVA CAKE

Salz Karamell | Walnusseis

3 Gänge – 59,00 €
(ohne Saiblingstartar)

4 Gänge – 69,00 €

VORSPEISEN

VEGETARISCH

BRUSCHETTA (vg) -14-

Ciabatta | Tomaten | Basilikum | Knoblauch
natives Olivenöl

BURRATA (v) -19-

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

FISCH & FLEISCH

FRISCHE AUSTER STK -5-

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

CAVIAR CONES -19-

würzige Hippen | Crème Fraiche | Forellenkaviar

VITELLO TONNATO -19-

Sous-vide gegartes Kalbsfleisch |
Thunfischcreme gebackene Salzkapern

CARPACCIO DI MANZO -21-

Südtiroler Weiderind | Rucola | Champignons
Grana Padano | geröstete Pinienkerne

RINDER TATAR -21-

Weiderind | Kirschtomaten | Salzkapern

SAIBLINGSTATAR -21-

Mango | Avocado | Schalotten | Salat | Kresse

VITELLO TONNATO VOM STRAUSS -22-

Sous-vide gegartes Straussenfleisch
Thunfischcreme | gebackene Salzkapern | Pfeffer

BROTZEIT

ALM MARENDE -24-

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

FANCY HÄPPCHEN -17-

Avocado | Rote Beete | Tartar vom Rind

KÄSEVARIATION -20-

Früchtesenf | Fruchtrbrot | Trauben | Vinchgerl

SUPPEN

MANGO-LEMONGRAS SUPPE-12-

Kokos | Mango | Lemongras

STRAUSSENCONSOMMÉ-12-

Flädle | Schnittlauch | Gemüse

APFEL THYMIAN SUPPE-13-

Apfel | Thymian | Speckchips

MARKTFRISCHE SALATE

SALAT -12-

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

MIT OLIVEN -16-

MIT SCAMPIS -23-

MIT PANIERTEM BRATHENDL -18-

HAUPTGERICHTE

Auf dem 400° HEISSEN STEIN serviert

RINDERFILET 220G

STRAUSSENFILET 220G

RINDERFILET 110G
& STRAUSSENFILET 110G

MIT KRÄUTERBUTTER
-38-

MIT WAS KLEINEM

KARTOFFELSALAT -7-

ROSMARINKARTOFFELN -7-

KARTOFFELGRATIN -8-

KARTOFFELPÜREE -8-

KÄSESPÄTZLE -9-

TRÜFFELPOMMES -12-

BLATTSPINAT -8-

BEILAGENSALAT -7-

WILDBROKKOLI -8-

BUTTERWURZELN -8-

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.



HÜTTENKLASSIKER

KNÖDELI -19-

Semmelknödel aus Spinat und roter Beete
Hüttenkraut | Butter | Parmesan

FLAMMKUCHEN ELSÄSSER ART -19-

Speck | Zwiebeln | Schmand

KÄSESPÄTZLE (v) -21-

Spätzle | Bergkäse | Röstzwiebeln

HÄHNCHENSCHNITZEL -23-

Hähnchen | Kartoffelsalat | Gurkensalat | Zitrone
Preiselbeere

HÜTTENSCHNITZEL -24-

Hähnchen | Kräuterseitlinge | Spiegelei | Speck
Bergkäse

WIENER SCHNITZEL -32-

Kalb | Kartoffelsalat | Gurkensalat

LEBERKÄSE-19

Kartoffelpüree | Spiegelei | Senfduett

SÜLLBERG KLASSIKER

SOMMERENTE-34-

Entenkeule | Zitronenpolenta | Spargel | Jús

DOLOMITEN GULASCH -29-

Straussenfleisch | Knödel | Kräuter

ROULADE VOM STRAUSS -32-

Speck | Bretzelknödel | Grüne Bohnen |
Bratensauce

FISCH

BACHFORELLE -29-

Ganze, mit Tomaten gratinierte Forelle
Kartoffelcarpaccio | Safranespuma

SAIBLING-32-

Zitronenpolenta | Glasierte Wurzeln |
Schnittlauchöl

SEEZUNGE FÜR 2 PERSONEN-98-

Spinat | Rosmarinkartoffeln | Tomate |
Knoblauch | Espuma | Pankocrisp

PASTA

PASTA TARTUFO (v) -31-

Schwarzer Trüffel | Grana Padano | Butter

PASTA PORCINI -24-

Speck | Waldpilze | Rinderstreifen
Kirschtomaten | Grana Padano

PASTA SCAMPI -24-

Spaghetti | Black Tiger Garnelen |
geschmolzene Datteltomaten | Knoblauch

PFIFFERLINGS MEZZALUNE-24-

Pfifferlinge | Parmesan | Schnittlauch

PASTA DER SINNE -35-

Carpaccio vom Weiderind | Spaghetti
Schwarzer Trüffel | Parmesan | Pinienkerne

KINDERKARTE

LEBERKÄSE HEIDI -10-

Leberkäsewürfel | Kartoffelstampf | Wildbrokkoli

PASTA KLARA -10-

mit Tomatensauce

SCHNITZEL PETER -10-

Schnitzel mit Pommes

RINDERFILET ALPÖHI -19-

Rinderfilet | Kartoffelstampf | Wildbrokkoli

POMMES -5

Ketchup oder Mayo +0,50

SÜSSES

KAISERSCHMARRN (v) -14-

Kaiserschmarrn | Rumrosinen
Apfel | Puderzucker

CRÈME BRÛLÉE (v) -10-

Tonkabohne | Waldbeeren

TIRAMISU (v) -10-

Biscuit | Mascarpone | Kaffee | Amaretto

TOPFENSTRUDEL -12-

Vanilleeis | Zwetschgen

DESSERTVARIATION

FÜR 2 PERS -19-