

Restaurant Sonnplatzl am Knollhof

Alpine Winterküche mit Tradition

Bodenständig. Wärmend. Ehrlich.

Unsere Winterküche steht für kräftige Aromen, regionale Produkte und klassische alpine Gerichte. 12 bis 20 Uhr Alle Preise sind in EURO
Sie können in Bar oder mit Karte bezahlen. Bitte Kartenzahlung vor der Zahlung angeben

Suppen & Vorspeisen



Suppen

Kräftige Rindssuppe

mit Frittaten oder Grießnockerl

Hearty beefsoup with sliced pancakes or semolina dumplings

6,9

Leberknödelsuppe

hausgemacht | kräftige Rindssuppe

Liver dumpling soup homemade | hearty beefsoup

6,9

deftige Gulaschsuppe mit Gebäck/Brot

stew with meat, potatoes, served with bread

7,9

gebackene Ziegenkäsetaler (vegetarisch)

Honigmarinade | geröstete Sonnenblumenkerne | Salatbett | Himbeervinaigrette

baked goat cheese), marinated with honey, salad With raspberry vinaigrette, roasted sunflower seeds

13,9

Steirische Brettljause

Speck | Steirakas | Hirschsalami | Bauernbrot

Styrian Brettljause (a traditional Austrian snack platter): Bacon | Styrian cheese | Venison salami | Farmer's bread

18



Bierempfehlung aus der Region

Bierspezialitäten von Schladminger Bier

Schladminger Märzen

Vollmundig | mild gehopft | klassisch steirisch

1/2l 5,9

Hauptspeisen aus Küche & Region

★ Ramsauer Empfehlung

1/2 knuspriges, goldbraunes Backhenderl (A,C) 18,90

(Lieblingsgericht vom Chef)

mit Pommes Frites

1/2 crispy, golden-brown fried chicken, (chef's favorite) with French fries

👉 *Unsere Weinempfehlung: Blaufränkischer Scheiblhofer 28.90*

frische Ramsauer Forelle

Müllerinnen Art | Mandelbutter | Petersilienerdäpfel

Trout "Meunière" (A,D) (fresh, local Brook trout from Ramsau) served with parsley potatoes and almond butter
per dag 0,6

Hirschragout „Alpenstil“

kräftige Sauce | Semmelknödel | Preiselbeeren | Speckwürfel

19,9



Hauptspeisen

Käse-Spätzle „Hüttenzauber“

kräftiger Steirakas | Röstzwiebeln | Sauerkraut

popular mini cheese dumplings, pan-roasted with strong, aromatic Styrian cheese, roasted onions
17

Eiernockerl klassisch (Vegetarisch)

Schnittlauch | grüner Salat

Classic egg dumplings (vegetarian), chives, green salad

14

Süßes aus unserer Küche

Kletzennudel

Birnenmus | Teigtaschen | Butter und Zimt

Pasta Cases filled with pear-mus, served with melted butter and cinnamon sugar
9,9

Apfelstrudel, warm

Vanilleeis

Warm apple strudel | Vanilla ice cream

9



Apfelstrudel

Kaiserschmarrn (reicht für 2 Personen)

Apfelmus

long running Austrian favorite (a fluffy and slightly caramelized omelets, shredded and sprinkled with powdered sugar, served with applesauce)

13,9

Restaurant Sonnplatzl am Knollhof

Alpine Winterküche mit Tradition

Bodenständig. Wärmend. Ehrlich.

Unsere Winterküche steht für kräftige Aromen,
regionale Produkte und klassische alpine Gerichte. 12 bis 20 Uhr

Suppen & Vorspeisen



Kräftige Rindssuppe

mit Frittaten oder Grießnockerl

Hearty beefsoup with sliced pancakes or semolina dumplings

6,9

Leberknödelsuppe

hausgemacht | kräftige Rindssuppe

Liver dumpling soup homemade | hearty beefsoup

6,9

deftige Gulaschsuppe mit Gebäck/Brot

stew with meat, potatoes, served with bread

7,9

gebackene Ziegenkäsetaler (*vegetarisch*)

Honigmarinade | geröstete Sonnenblumenkerne | Salatbett | Himbeervinaigrette

baked goat cheese), marinated with honey, salad With raspberry vinaigrette, roasted sunflower seeds

13,9

Steirische Brettljause

Speck | Steirakas | Hirschsalami | Bauernbrot

Styrian Brettljause (a traditional Austrian snack platter): Bacon | Styrian cheese | Venison salami | Farmer's bread

18



Bierempfehlung aus der Region

Bierspezialitäten von Schladminger Bier

Schladminger Märzen

Vollmundig | mild gehopft | klassisch steirisch

1/2l 5,9

Hauptspeisen aus Küche & Region

★ Ramsauer Empfehlung

1/2 knuspriges, goldbraunes Backhenderl (A,C) 18,90

(Lieblingsgericht vom Chef)

mit Pommes Frites

1/2 crispy, golden-brown fried chicken, (chef's favorite) with French fries

👉 *Unsere Weinempfehlung: Blaufränkischer Scheiblhofer 28.90*

frische Ramsauer Forelle

Müllerinnen Art | Mandelbutter | Petersilienerdäpfel

Trout "Meunière" (A,D)(fresh, local Brook trout from Ramsau) served with parsley potatoes and almond butter per dag 0,6

Hirschragout „Alpenstil“

kräftige Sauce | Semmelknödel | Preiselbeeren | Speckwürfel

19,9



Hauptspeisen

Käse-Spätzle „Hüttenzauber“

kräftiger Steirakas | Röstzwiebeln | Sauerkraut

popular mini cheese dumplings, pan-roasted with strong, aromatic Styrian cheese, roasted onions

17

Eiernockerl klassisch (Vegetarisch)

Schnittlauch | grüner Salat

Classic egg dumplings (vegetarian), chives, green salad

14

Süßes aus unserer Küche

Kletzennudel

Birnenmus | Teigtaschen | Butter und Zimt

Pasta Cases filled with pear-mus, served with melted butter and cinnamon sugar

9,9

Apfelstrudel, warm

Vanilleeis

Warm apple strudel Vanilla ice cream

9



Apfelstrudel

Kaiserschmarrn (reicht für 2 Personen)

Apfelmus

long running Austrian favorite(a fluffy and slightly caramelized omelets, shredded and sprinkled with powdered sugar, served with applesauce)

13,9