

Ein ♥-liches Grüß Gott,

wir freuen uns sehr, euch hier bei uns im Bergrestaurant **sonnblick** in Hochsölden Willkommen zu heißen. Lasst euch von der atemberaubenden Aussicht begeistern & genießt die gemütliche Atmosphäre sowie unsere kulinarischen Köstlichkeiten.

Ihr seid auf der Suche nach einem exklusiven Erlebnis unter Freunden? Dann bucht gerne einen Hüttenabend am **sonnblick**. Optimal für Gruppen oder auch Firmen- & Familienfeiern.

Für nähere Informationen wendet euch bitte an unsere Mitarbeiter oder kontaktiert uns via info@riml.com bzw. per Telefon unter +43 (0) 5254 501-60.

Unsere Öffnungszeiten sind täglich von 09.00 – 17.00 Uhr.

Warme Küche von 11.00 – 16.00 Uhr.

Alle unsere Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Die Familie Riml mit **sonnblick**-Team wünschen euch eine feine Zeit!

tag us:  @SonnblickSoelden bzw  @sonnblick.soelden

VORSPEISEN & MARENDE » starters

Gehacktes **Rindertatar** mit Salatbouquet, Butter & Brot € 19,90
» *beef tartar with salad bouquet, butter & bread*

Rindscarpaccio mit Kräuterbouquet & Brot € 19,90
» *beef carpaccio with fresh herbs & bread*

Öztaler Marende mit Brotkorb € 21,50
mit Schinkenspeck, Bergkäse, Kaminwürsten,
Aufstrich & eingelegtem Gemüse
» *traditional afternoon snack with breadbasket
with bacon, cheese, smoked sausage, spread, pickled vegetables*

AUS DER SUPPENKÜCHE » soups

Rindsuppe mit **Kräuterfrittaten** € 6,90
» *beef bouillon with herb-flavoured sliced pancake*



Knoblauchsuppe € 7,80
» *garlic soup*

Rindsuppe mit **2 Speckknödel** € 9,90
» *beef bouillon with 2 bacon dumplings*

Rindsuppe mit **2 Kaspressknödel** € 9,90
» *beef bouillon with 2 cheese dumplings*

Rindsuppe mit **1 Speckknödel und 1 Kaspressknödel** € 9,90
» *beef bouillon with 1 bacon dumpling and 1 cheese dumpling*

Heimische **Gulaschsuppe** € 8,90
» *goulash soup*

Alle Cremesuppen werden mit Brotkorb serviert. » all cream soups are served with breadbasket.

FRISCHE SALATE » salads

Backhendl mit Kürbiskernöl-Dressing auf frischem Salat € **19,90**
» *fried chicken with pumpkin seed oil dressing and fresh salad*

Öztaler Bauernsalat mit Blattsalat, Speck, Erdäpfeln & gekocht. Ei € **17,50**
» *Öztaler farmers salad with green salad, bacon, potatoes & boiled egg*



Großer gemischter Salat mit Knödelduo (1 Spinat- und 1 Kasknödel) € **16,50**
» *large mixed salad with 2 pieces of dumplings (spinach- and cheesedumpling)*



Großer gemischter Salat € **9,90**
» *large mixed salad*

Alle Salate werden mit Brotkorb serviert.
» *all salads are served with breadbasket.*

BURGER » burger

Sonnblickburger mit Pommes € **20,50**
saftig gebr. Beef, Salat, Speck, Tomaten, Zwiebeln, Gurken & Spezialdip
» *roasted beef, salad, bacon, tomatoes, onions, pickles, special dip and French fries*

Cheeseburger mit Pommes € **21,50**
saftig gebratenes Beef, Salat, Speck, Käse, Tomaten, Zwiebeln, Gurken & Spezialdip
» *roasted beef, salad, bacon, cheese, tomatoes, onions, pickles, special dip and French fries*



Plant Crunchy Chik'n Burger mit Pommes € **17,50**
BBQ Sauce, Salat, Tomaten, Zwiebeln
» *veggie burger, BBQ sauce, salad, tomatoes, onions and French fries*



Backhendl auf frischem Salat

SPEZIALITÄTEN aus uns'rer Heimat

» local specialities

Wiener Schnitzel vom Schwein in Butter gebraten € 21,50
mit Röstkartoffeln oder Pommes Frites & Granten
» *Viennese Schnitzel from pork*
served with roasted potatoes or French fries & cranberries

Sonnblick's Sennerrösti € 19,90
Rösti mit Speck & Bergkäse überbacken, dazu Spiegelei
» *fried grated potatoes baked with bacon & mountain cheese, with fried egg*

Schweinsbraten € 21,50
mit Semmelknödel und Sauerkraut
» *pork roast with bread dumpling & sauerkraut*



Käsespätzle € 17,90
mit kleinem grünem Blattsalat
» *cheese dumplings with small green salad*



TRADITIONELLE GERICHTE » Traditional dishes

Spaghetti Bolognese vom Tiroler Almrind mit Parmesanscheiben € 14,90

» *Spaghetti with Bolognese sauce & parmesan cheese (tyrolean beef)*



Schlutzkrapfen

€ 17,50

mit Spinatfüllung & brauner Butter, dazu kleiner Salat

» *filled pasta with spinach & brown butter, with a small salad*



Spinatknödel

€ 15,90

mit Parmesan & brauner Butter, dazu kleiner Blattsalat

» *spinach dumplings with parmesan & brown butter, with a small leaf salad*



Ofenkartoffel

€ 14,90

mit Salat und Sauerrahm-Dip

» *baked potato with salad and sour cream dip*

KINDERMENÜ » children's menu



Portion Pommes Frites

€ 6,90

» *portion of French fries*

Frankfurter Würstel

mit Brot

€ 7,50

» *Vienna sausage*

» *with bread*

mit Pommes Frites

€ 11,50

» *with French fries*

Spaghetti Bolognese

€ 8,90

» *spaghetti with Bolognese sauce*

Kinder-Wienerschnitzel mit Pommes Frites

€ 12,90

» *Viennese Schnitzel for children with French fries*

EPPAS SIABES SCHLIAFT ÅLBN

» desserts

Hausgemachter Apfelstrudel oder Himbeer-Topfenstrudel	€ 6,90
<i>» home-made apple strudel or strudel with raspberry and soft quark cheese</i>	
mit Sahne	€ 7,90
<i>» with whipped cream</i>	
mit Vanillesauce	€ 8,90
<i>» with vanilla sauce</i>	
mit Vanilleeis	€ 8,90
<i>» with vanilla ice cream</i>	
Hausgemachter Blechkuchen	€ 5,00
<i>» home-made sheet cake</i>	
Hausgemachter Kaiserschmarr'n mit Granten & Epf'lmueß	€ 15,50
<i>» home-made sugared sliced pancake with cranberries & apple puree</i>	
Germknödel mit Vanillesauce & Mohn	€ 8,90
<i>» yeast dumpling with vanilla sauce & poppy seeds</i>	



WARME GETRÄNKE » hot drinks

Espresso	€ 2,80
Tasse Kaffee	€ 3,90
Cappuccino	€ 3,90
Latte Macchiato	€ 4,40
Tee Schwarz, Kamille, Pfefferminze, Kräuter, Grün, Früchte, Rooibus	€ 3,40
Schwarztee mit Rum	€ 5,90
Glühwein <i>mulled wine</i>	€ 6,50
Jagatee	€ 6,50
Heiße Schokolade	€ 4,10
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 4,50
Heiße Schokolade mit Rum & Sahne	€ 7,10
Heiße Schokolade mit Amaretto & Sahne	€ 7,50

KAFFEE » coffee

Kaffee „Sonnblick“	mit Eierlikör & Sahnehaube	€ 6,90
Kaffee „Hochsölden“	mit Baileys & Sahnehaube	€ 7,50
Kaffee „Amaretto“	mit Sahnehaube	€ 7,50
Kaffee „Schnaps“	mit Sahnehaube	€ 7,50
Kaffee Affogato		€ 4,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE » soft drinks

Cola, Spezi, Fanta, Sprite, Almdudler, Apfelsaft, Eistee	0,3 l	€ 4,30
Cola, Spezi, Fanta, Sprite, Almdudler, Apfelsaft, Eistee	0,5 l	€ 5,90
Apfelsaft gespritzt	0,3 l	€ 3,90
Apfelsaft gespritzt	0,5 l	€ 5,50
Skiwasser Himbeere oder Holunder	0,3 l	€ 3,90
Skiwasser Himbeere oder Holunder	0,5 l	€ 5,50
Fruchtsaft	0,2 l	€ 4,20
Fruchtsaft gespritzt	0,5 l	€ 5,50
Coca Cola Zero	0,33 l	€ 4,50
Schweppes Tonic Water, Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	€ 4,50
Mineralwasser prickelnd oder still	0,33 l	€ 3,50
Mineralwasser prickelnd oder still	0,75 l	€ 7,50
Red Bull	0,25 l	€ 4,90
Glas Milch	0,25 l	€ 3,00

FRISCH GEZAPFTE BIERE » draught beer

Gösser Bier	0,2 l	€ 3,20
Gösser Bier	0,3 l	€ 4,90
Gösser Bier	0,5 l	€ 6,20
Gösser „Radler“	0,3 l	€ 4,90
Gösser „Radler“	0,5 l	€ 6,20
Erdinger Weißbier Urweisse	0,3 l	€ 5,20
Erdinger Weißbier Urweisse	0,5 l	€ 6,50

FLASCHENBIERE » bottled beer

Gösser NaturGold alkoholfrei	0,5 l	€ 6,20
Gösser NaturRadler alkoholfrei	0,5 l	€ 6,20
Erdinger Weizenbier alkoholfrei	0,5 l	€ 6,50
Erdinger Weizenbier dunkel	0,5 l	€ 6,50
Sölsch	0,33 l	€ 5,20

OFFENE WEINE ROT » red wine by the glass

Meraner Südtirol Alto Adige DOC	1/8 l	€ 5,20
	1/4 l	€ 10,40
Blauer Zweigelt	1/8 l	€ 3,90
	1/4 l	€ 7,80
G'Sprizter rot sauer süß	1/4 l	€ 4,90

FLASCHENWEINE ROT » red wine by the bottle

Heideboden Cuvée	0,75 l	€ 35,50
Weingut Hannes Reeh, Andau/Neusiedlersee Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon, Sankt Laurent Dichtes Dunkelrubin, in der Nase reife, komplexe Frucht, Kirsch-Brombeer, Gewürze, am Gaumen dicht, kraftvoll, schön balanciert, mit langem Tanninfinish, mineralischer Ausklang		
Meraner Südtirol Alto Adige DOC	0,75 l	€ 34,50
Weingut Pardellerhof, Marling Vernatsch Deutliches Rubinrot, frischer Duft nach Kirschen und Himbeeren, ausgewogen milder Gerbstoff im Geschmack		
PRATELLUM *II	0,75 l	€ 46,20
Weingut Pardellerhof, Marling Lagrein, Merlot Tiefe, dunkle Farbe, fruchtiges und zugleich würziges Aroma, im Geschmack mit gutem Gerbstoff und ansprechender Fülle		
Zweigelt Salzl	0,75 l	€ 35,00
Sacris Premium Weingut Salzl-Seewinkelhof, Illmitz/Neusiedlersee Rubingranat, in der Nase Kirschkompott, Ribisel, Himbeeren, Dörrzwetschken, viel Würze. Kräuter, Eukalyptus, Schoko, Mokka, auch rauchige Noten, dunkle Oliven, Brombeeren, angenehme Röstaromatik, knackige Säure, salzige Mineralik, cremig, präsent aber samtige Tannine, sehr dicht, bleibt lange haften, viel Druck, trotzdem sehr elegant und lang anhaltend		
Pannobile	0,75 l	€ 56,00
Weingut Anita & Hans Niehaus, Gols, Burgenland Blauer Zweigelt, Blaufränkisch Dichtes Dunkelrubin, in der Nase reife, komplexe Frucht, Kirsch-Brombeer Gewürze, am Gaumen dicht, kraftvoll, schön balanciert, mit langem Tanninfinish, mineralischer Ausklang		

OFFENE WEINE WEIß » white wine by the glass

Grüner Veltliner	1/8 l	€ 3,90
	1/4 l	€ 7,80
Pinot Grigio Südtirol Alto Adige DOC	1/8 l	€ 5,20
	1/4 l	€ 10,40
Rosé Mitterberg IGT	1/8 l	€ 5,20
	1/4 l	€ 10,40
G'Sprizter weiß sauer süß	1/4 l	€ 4,90

FLASCHENWEINE WEIß » white wine by the bottle

Sauvignon Blanc Gfill Alto Adige DOC	0,75 l	€ 39,50
Weingut St.Pauls, Eppan, Südtirol Grüngelb, in der Nase und am Gaumen nach Holunder und exotischen Früchten, kräftig und vollreif, trockener und rassiger Geschmack – ein überzeugender Sauvignon Blanc		
Pinot Grigio Südtirol Alto Adige DOC	0,75 l	€ 34,50
Weingut Pardellerhof, Marling Strahlend, goldene Farbe, frisches Aroma nach Blüten, Birnen und Quitten, saftig im Geschmack		
Chardonnay Selection	0,75 l	€ 35,80
Weingut Salzl, Illmitz, Burgenland Sattes Strohgelb mit grünlichen Reflexen, angenehm frisch-fruchtige Nase, feine Exotik, reifes Obst wie Ananas, Pfirsich, Marille, Banane, grüner Apfel, frische Mineralität, am Gaumen frisch und elegant, vollmundig und cremig, Zuckermelone, Ananas, Pfirsich, fein würzig, angenehmer Schmelz mit toller Fruchtsüße, bleibt lange haften		
Grüner Veltliner Smaragd	0,75 l	€ 58,60
Weingut Kellerberg, Domäne Wachau, Dürnstein Feines Strohgelb mit Goldreflexen, in der Nase offen und ausdrucksvoll, Anklänge von Heu, Maroni, gelber Apfel und Würze, gute Tiefe und Komplexität, am Gaumen gute Substanz, fest und stoffig, die markante Säure lässt den Wein trotzdem rassig und elegant erscheinen, sehr finessebetont, guter Abgang		
Rosé Mitterberg IGT	0,75 l	€ 35,00
Weingut Pardellerhof, Marling Strahlendes Rosa, frischer Duft nach Beeren und Blüten, saftig und zugleich füllig im Gaumen		

CHAMPAGNER, SEKT & PROSECCO

» sparkling wine

Aperol Spritz	1/4 l	€ 7,90
Hugo	1/4 l	€ 7,50
Prosecco Veneto IGT sacchetto	0,2 l	€ 10,20
Prosecco DOC sacchetto frizzante	0,75 l	€ 32,50
Schaumwein PART DES ANGES V.S.Q. Brut	0,75 l	€ 46,20
Champagner, Veuve Clicquot	0,75 l	€ 105,00

EDELBRÄNDE & SPIRITUOSEN » spirits

Obstler	2 cl	€ 4,00
Williams mit Frucht	2 cl	€ 4,50
Enzian	2 cl	€ 4,50
Marillenbrand	2 cl	€ 4,50
Zwetschkenbrand	2 cl	€ 4,50
Kirschbrand	2 cl	€ 4,50
Zirbeler, Nusseler	2 cl	€ 4,50
Latschenlikör	2 cl	€ 4,50
Fernet branca	2 cl	€ 4,50
Ramazotti	2 cl	€ 4,50
Jägermeister	2 cl	€ 4,50
Flügerl Vodka rot mit Red Bull		€ 4,50
Schneewittchen heißer Eierlikör & Sahnehaube		€ 4,90
Flying Hirsch		€ 5,00

...ZUM GENIEßEN » ...to enjoy

Edelbrand von der Himbeere, Hämmerle	2 cl	€ 8,50
Alter Apfel, Gölles	2 cl	€ 6,50

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

Buchstabencode	Kurzbezeichnung
A	Glutenhaltiges Getreide
B	Krebstiere
C	Ei
D	Fisch
E	Erdnuss
F	Soja
G	Milch oder Laktose
H	Schalenfrüchte
L	Sellerie
M	Senf
N	Sesam
O	Sulfite
P	Lupinen
R	Weichtiere

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte, können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.