



Griaß enk do herob'n -
auf da Oim zum Valiab'n, dea

Sonnenalm



Speisen & Getränke

Lasst's euch schmeck'n!



Sommer und
Winter



Wir sind ein echter **Familienbetrieb**, der **mit Herz und Seele** kocht und bewirbt. Wir bräuchten zwar mehr Unterstützung. Trotzdem gibt unser kleines, feines Team täglich sein Bestes, **um euch glücklich zu machen.**

Sollte euch etwas auf dem Herzen liegen oder ihr habt Verbesserungsvorschläge, **kommt gerne auf uns zu.**

Wir haben immer ein offenes Ohr!

BESUCHE UNS AUCH AUF: www.die-sonnenalm.at &





Sonnenalm

Inhalt

- S.2 Empfehlung / Suppenkessel
- S.3 Vom Ofen und Jaus'n
- S.4 Süße, warme Schmankerln

- S.5 Geschichte der Sonnenalm
- S.6 Heiße Getränke, Kaffee
- S.7 Alkoholische Getränke
- S.8 Alkoholfreie Getränke

- S.9 Schnäpse
- S.10 Über die Alm
- S.11 Partnerbetriebe
- S.12 Ferienwohnungen

Unser Tipp:

A Ripperlpfanne
ab 6 Personen
auf Vorbestellung!



Wusstet ihr,
wir bieten ausgewählte
Produkte aus eigener
Landwirtschaft!

Unsere Empfehlung

Steirisches Gröstl A,C,G,L,M

gebratene Kartoffeln mit Speck, Zwiebel,
Spiegelei und Salat

Bratwurst A,G,L,M

mit Sauerkraut und Bauernbrot
nur mit Bauernbrot

Rindsgulasch mit Nockerl A,C

Aus dem Suppenkessel

Tagessuppe A,G,L

Gulaschsuppe A,G,L

mit Bauernbrot

Leberknödelsuppe A,C,G,L,M

Rindsuppe mit hausgemachten Leberknödel

Kaspreßknödelsuppe A,C,G,L,M

Rindsuppe mit hausgemachten Kaspreßknödel

Frittatensuppe C,G,L

Salate

Bauernsalat A,C,G,L,M

Salat mit Zwiebel, Käse und angebratenem Speck
mit Bauernbrot

Putenstreifensalat A,C,G,L,M

Salat mit Putenstreifen und Knoblauchdip
mit Bauernbrot

Kaspressknödelsalat A,C,G,L,M

Grüner Salat mit 2 Stk. Kaspressknödel,
geschnittenem Gemüse, Kartoffel- und Maissalat mit Kernöl

Gemischte bunte Salatschüssel mit Kernöl A,C

grünem Salat, frischem Gemüse, Kartoffel- und Maissalat

Vom heißen Ofen



Sonnenalm „Pfanderl“ A,C,G

gebratener Speck, Zwiebel und Ei
mit Käse überbacken, dazu Brot

Bauernknödel mit Sauerkraut A,C,G,L,O

(Kartoffelknödel mit Selchfleisch gefüllt)

Kasnock'n mit buntem Salatschüsserl A,C,G,L

Spinat-Serviettenknödel A,C,G,L,M

angebratene Knödelscheiben mit Butter,
geriebener Bergkäse und buntem Salatschüsserl

Schinken-Käse-Toast mit Salat A,G,M

Würstl mit Brot A,M

mit Senf und Kren

„A kalte Jaus'n homma a“

Sonnenalm Bergsteigerjause A,C,G,M

verschiedene Fleischsorten, Aufstrich, Senf, Kren,
Brot und eingelegtes Essiggemüse

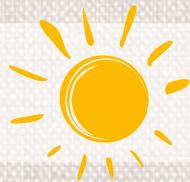
Käsebrod A,G

3 versch. Käsesorten, Butter und eingelegtes Essiggemüse

Steirerkäsebrod A,G

Verhackertbrod mit Zwiebel A

Für die Kinder



Knusperkuglerl in der Suppe A,C,G,L

Backerbsensuppe

Zaubertoast für Käsetiger A,G

Schinken-Käse-Toast mit Ketchup & Mayo

Knack-Frankis A

Frankfurter mit Ketchup & Brot

Nockerl mit Geheimsauce A,C

Nockerl mit Bratensaft

Kaisers Lieblingschmarrn mit Apfelmus A,G

Wusstet ihr,

Steirerkas ist „die“
Käsespezialität aus der
Steiermark mit einem
pikant-würzigen
Geschmack.

Probier's doch mal!



„Auf da Alm,
do schmeckt's am
besten – vor allem
für die kleinsten
Gäste!“



Sonnenalm

Süße, warme Schmankerln

Kaiserschmarrn A,C,G

wahlweise mit Apfelmus, Zwetschken-,
oder Pfirsich-Marillenröster

Germknödel (Heidelbeerfülle) A,C,G,H

mit Mohn und Vanillesauce
mit Mohn und Butter

Apfelstrudel A,C,G,H

mit Schlagobers
mit Vanillesauce

Topfenstrudel A,C,G,H

mit Schlagobers
mit Vanillesauce



*Was Sjaß
geht immer!*

Rezept

Flambierter Kaiserschmarrn

Zutaten:

1 Becher Sauerrahm
1/4 Becher Topfen
4 Eier
6 EL Mehl

1 Prise Salz
1 Pkg. Vanillezucker
1 Prise Zitrone - Schale
1 EL Öl
2 EL Zucker
1 Schuss Rum (80%)



Zubereitung:

Den Sauerrahm und den
Topfen mit den 4 Eiern
schaumig rühren.

Anschließend Mehl, Salz, Zitrone und
Vanillezucker untermengen.

Teig in eine mit Öl vorgeheizte Pfanne
hineingeben.

Beide Seiten goldgelb backen.

Den fertig gebackenen Teig zerschnei-
den, mit Kristall-
zucker bestreuen und
mit Rum übergießen
und flambieren.

Mit Apfelmus oder Zwetschkenröster servieren.

Guten Appetit!

Geschichte der Sonnenalm

vlg. Triesten

Sonnenalm Panorama Naturweg - Die Triester Hold

Im unteren Bereich dieses Weges wurde das Vieh vom Bauernhof vlg. Irxner bis zum Anfang der Kriegsjahre (1940) auf die Weide getrieben.

In einem Stall-Unterstand wurde das Vieh gemolken, dazu war ein Anmarsch von über 1 Stunde erforderlich.

Für die Lieferung der Milch zum Bauernhof musste wiederum die gleiche Zeit in Anspruch genommen werden.

Wintersport

In den Vorkriegsjahren noch eher beschwerlich und doch hatte der Skisport bereits seinen Reiz zum Hinabgleiten über verschneite Almwiesen. Die „Schneebretter“ wurden meist selbst gefertigt und das Schuhwerk mit Riemen befestigt.

Die Bewirtschaftung

Bis Anfang der Nachkriegszeit wurde die Landwirtschaft in unserer Region ausschließlich mit Ochsen- oder Pferdegespann bearbeitet.

Der Bergbauer Gottlieb Höflechner kaufte 1920 das damalige Anwesen vulgo „Triesten“ samt den Grundstücken auf welchem heute „Die Sonnenalm“ ihren Standort hat.



Bewirtschaftung bis Anfang der Nachkriegszeit mit Ochsen- und Pferdegespann

Das Anwesen vulgo „Triesten“



1920

Ankauf der Liegenschaft Triesten vom Bergbauer Gottlieb Höflechner (Irxner)

1956

Brand auf der Triesten (Sonnenalm)
Verlust des gesamten Wirtschaftsgebäudes

1957 bis 1958

Wiederaufbau der Triesten
(Jetziges Hauptgebäude der Sonnenalm)

1982

Umbau der Triesten zur Sonnenalm
(Innenausbau kleine mittlere Stube)

Anno dazumal

Gottlieb Höflechner
vulgo „Irxner“ 1888 - 1982





Sonnenalm



Hoab
auf koid!

Heiße Getränke
im Pulverschnee...



Heiße Getränke

ohne Alkohol

Tee mit Zitrone

(Kräutertee, Früchtetee, Schwarztee, ...)

Heiße Zitrone mit Honig

Heiße Milch mit Honig

Schokomilch

mit Alkohol

Jagatee (hausgemacht)

Glühwein

Glühmost

Tee mit Schnaps oder Rum

Schokomilch mit Rum und Schlagobers

Hüttenkaffee

Probieren Sie auch eine
süße Versuchung zum Kaffee!

Tasse Kaffee

Espresso

Doppelter Espresso

Häferlkaffee

Cappuccino G

Latte Macchiato G

Almkaffee (mit Karamell-Likör und Schlagobers) G, O

Weine

Hauswein Weißwein (Grüner Veltiner) o	1/8l
Hauswein Rotwein (Zweigelt) o	1/8l
Spritzer (rot/weiß) o	1/4l
Preiselbeerspritzer o	1/4l
Aperol Spritz o	1/4l
Hugo o	1/4l
Apfelmost (alkoholisch) pur/gespritzt	1/4l

Flaschenweine

Weiß- oder Rotweine von bekannten österreichischen Winzern	0,7l
---	------

Fassbier

Kaiser Bier vom Fass A	0,3l
Kaiser Bier vom Fass A	0,5l
Radler A	0,3l
Radler A	0,5l
Edelweiss Hefeweizen vom Fass A	0,5l
Alkoholfreies Bier A	0,5l
Alkoholfreies Weizenbier A	0,5l



Tipp!

A Flascherl aus'm Weinkeller

Wir haben auch verschiedenste Flaschenweine 0,7l von ausgezeichneten Winzern aus Österreich!

Feiern, Seminare, Teambuilding, Incentives, Vorträge ...

Wir bedanken uns herzlich, dass wir namhaften Firmen sowie privaten Gästen bei Geburtstagsfeier, Hochzeiten, Vereinsfeier uvm. einen lustigen und unbeschwerten Hüttenabend bescheren durften.



Veranstaltungen



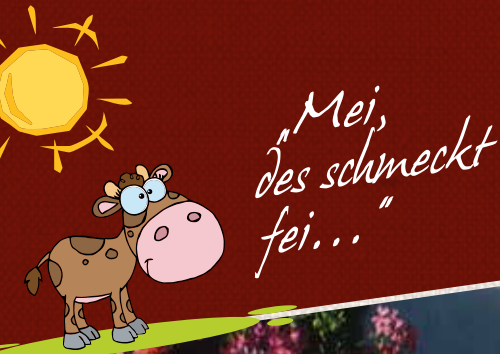
Sommeralm

Lustiges vom Bauernhof:

Geht ein Staubsaugervertreter auf den Bauernhof.

Er schüttet einen Sack Staub aus und sagt: „Alles was mein Staubsauger nicht aufsaugt, esse ich.“

Daraufhin die Bäuerin: „Ich hole ihnen einen Löffel. Wir haben keinen Strom.“



„Mei, des schmeckt fei...“



Alkoholfreie Getränke

Schiwasser 1/4l

1/2l

Holundersaft 1/4l

1/2l

Grestlingsoda (Preiselbeer mit Soda) 1/4l

1/2l

Fruchtsäfte 1/4l

Apfel, Orange, Johannisbeere, Marille

Säfte (pur oder gespritzt)

Limonaden 1/4l

Cola, Fante, Sprite, Almdudler

Sodawasser 1/4l

1/2l

Soda-Zitrone 1/4l

1/2l

Frische Milch

Buttermilch G 1/4l

1/2l

Buttermilch G 1/4l

mit Preiselbeeren 1/2l

mit Marmelade der Saison 1/2l

Die 14 Hauptallergene im Überblick

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

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

Hiatz no a Schnapsarl!

Marillen-Pfirsichlikör	2cl
Heißes Heidelbeerchen mit Schlagobers	2cl
Obstler	2cl
Heidelbeerlikör	2cl
Marillenschnaps	2cl
Birnenschnaps	2cl
Weichsellikör	2cl
Haselnußschnaps	2cl
Honigschnaps	2cl
Himbeerschnaps	2cl
Zirberl	2cl
Oachkatzlschwoaf	2cl

(des muas ma probieren/ süß)

Für die hoat'n Freunde!

Bacardi Cola
Captain Morgan Cola
Whisky Cola
Gin Tonic
Vodka Bull
FLASCHE 0,7l + Beigetranke

(Bacardi, Whisky, Gin, Vodka)

1L Flasche
Schnaps
auch zum
Mitnehmen
erhältlich!



Hütten Gandi

Egal welcher Anlass
(Feier, Firmenevent,
Vereinsausflug, Hochzeit,
Geburtstagsfeier oder
Seminar) –
auf der SONNENALM
ist's nicht nur gemütlich,
wir verwöhnen Euch
auch mit regionalen
Schmankerln und
musizieren mit der
Steirischen...



Inspiration
für ein lustiges

FRAU HOLLE

Trinkspiel

Zuerst beginnt jemand zu würfeln. Würfelt man eine 9, muß der rechte Nachbar einen Schnaps trinken bei einer 7 muß der linke Nachbar trinken.

Wirft man jedoch einen Pasch, ist dieser Spieler Frau Holle (solange, bis jemand anderes einen Pasch würfelt).

Dieser Spieler darf NUR
mit Frau Holle angesprochen
werden. Wer Ihn/Sie beim

normalen Namen oder anders anspricht trinkt wieder einen Schnaps.

AUSSERDEM trinkt jeder, der das Wort TRINKEN sagt, auch einen.



Sonnenalm

DIE ALM FÜR FEIERLICHKEITEN JEDER ART

BETRIEBSAUSFLÜGE • VEREINSAUSFLÜGE • SEMINARE
HOCHZEITEN • GEBURTSTAGSFEIERN...

Mehr Details unter
www.die-sonnenalm.at

DIE ALM

- leicht erreichbar
- im Sommer und Winter geöffnet
- perfekt für Euren Betriebs- und Vereinsausflug!
- NEU - Winterwanderweg vom Rittisberg

DIE MUSIK

- gerne unterhalten wir Sie auch musikalisch
und sorgen für gemütliche Stunden

TRANSFER

- individueller Transport von und zum Hotel durch
den hauseigenen Shuttledienst (nur für Gruppen)



SONNENALM CD

mit netten Musikstückerl
und versauten Witzen,
nix für schwache Nerven!

Kann man als
kleine Erinnerung
kaufen

€15,-



Almfest und Almmurlaub

auf der
Sonnenalm



nach der Feier entspannt ins Träumeland

Hier auf der Sonnenalm haben wir
**2 gemütliche
Selbstversorger Appartements.**
Eins davon hat auch eine Sauna!

für je 4-6 Personen

**So könnt ihr auch nach eurem
Event hier bei uns den Tag
mitten in der Natur starten.**
Das ist Urlaub auf der Sonnenalm!

**Buchen unter
sonnenalm@aon.at
oder gleich persönlich!**



LANDHAUS KIRCHGASSER

Genussvoll urlauben in der Ramsau

Wir verwöhnen unsere Gäste mit einem reichhaltigen
Frühstück sowie mit einem 4-Gänge Abendmenü
mit regionalen Produkten.

www.landhaus-kirchgasser.at



LANDHAUS SUNSEITN

Kleine Frühstückspension am Fuße des Dachstein

Die Pension Sunseitn liegt in der Ramsau auf rund 1100 m
Seehöhe. Ob Sommerurlaub oder Winterurlaub,
es wird Ihnen bei uns gefallen.

www.sun-seitn.at



BAUERNHOF IRXNER

Urlaub am Bergbauernhof beim Irxnerhof

Für Familien ist ein Urlaub am Bauernhof ein
unvergessliches Erlebnis, wir bieten ihnen
gemütliche Apartments - wahlweise mit Frühstück
und Abendessen. www.irxner.at



GLÖSALM

Gemütlich und ruhig am Fuße des Dachsteins

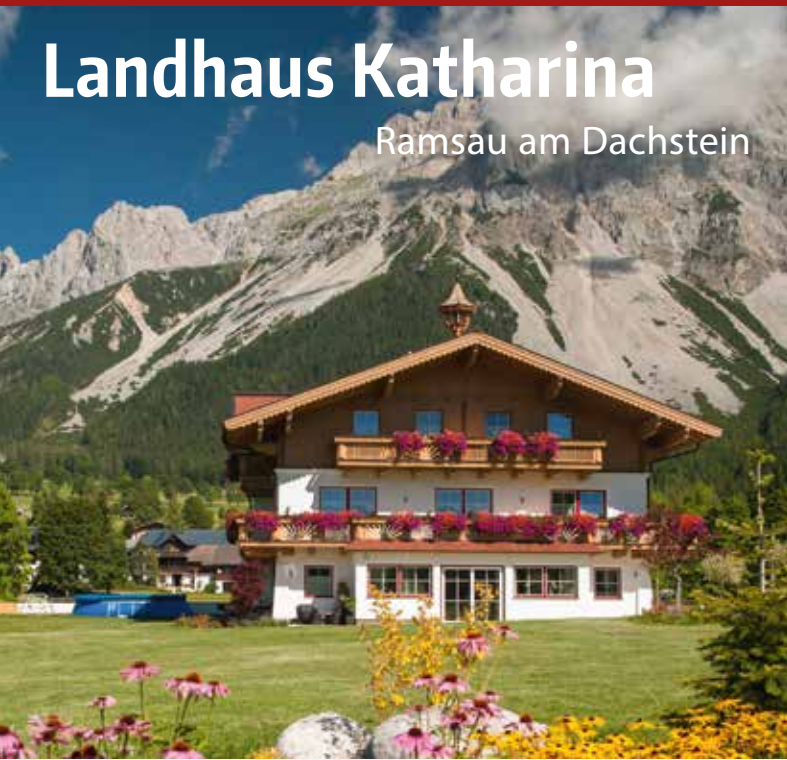
liegt die Glösalm. Lassen Sie sich auf unserer Terrasse mit
hausgemachten Mehlspeisen, Kaiserschmarren oder unseren
einzigartigen Knödelspezialitäten verwöhnen.

www.gloesalm.at



Landhaus Katharina

Ramsau am Dachstein



Appartements in bester Lage

- gemütliche Appartements sowie Doppelzimmer
- mit hochwertiger Qualität
- in ruhiger Lage
- nur wenige Autominuten vom Ortszentrum Ramsau entfernt
- atemberaubender Blick auf das Dachstein-Massiv als auch in die Schladminger-Tauern

Gerhard u. Eva Höflehner - 8972 Ramsau 377

Tel.: + 43 (0)664/537 07 16

E-Mail: info@ferienwohnungen-katharina.at

www.ferienwohnungen-katharina.at



2 Appartements mit privater Sauna

Je 50m² ideal für 2-4 Personen

Großzügiger Balkon mit Bergblick. Direkt an der Langlaufloipe sowie Ausgangspunkt für zahlreiche Wanderungen. Inklusive Schladming-Dachstein Sommercard und Ramsauer Wintercard.

Anna und Matthias Schrempp - 8972 Ramsau 411

Tel.: +43 664 884 30 895 - E-Mail: info@dieramsauerin.at

www.dieramsauerin.at

