



Erlebe die Essenz traditioneller & moderner
Küche in ihrer schönsten Form.

Herzlich Willkommen in der Aberg Stub'n
A Warm Welcome to Aberg Stub'n

Das Beste aus der Region

Wir setzen auf das Beste, was unsere Region zu bieten hat. Dabei entstehen aus frischen, handverlesenen Bio-Zutaten authentische Gerichte voller Geschmack und regionaler Verbundenheit. Spüre unsere Liebe zur Heimat und den Respekt für die Natur. Natürlich. Nachhaltig. Einfach besonders.

Natürlich. Nachhaltig. Echt besonders.

Wo kommt's her?

Bio Rindfleisch: Obergrießbachhof Maria Alm

Fleisch: Metzgerei Schultes

Lamm: Oberunterberg (aus eigener Landwirtschaft)

Milchprodukte: Pinzgauer Molkerei

The Best from the Region

We focus on the best our region has to offer. Using fresh, handpicked organic ingredients, we create authentic dishes full of flavor and a deep connection to our local roots. Feel our love for our homeland and our respect for nature.

Naturally. Sustainably. Truly special.

Where Does It Come From?

Organic Beef: Obergrießbachhof, Maria Alm

Meat: Schultes Butchery

Lamb: Oberunterberg (from our own farm)

Dairy Products: Pinzgauer Molkerei

Suppen | Soups

Klare Rindsuppe | *Consommé* (A,C,G,L,P)

Kaspressknödel €5,80 | Leberknödel €5,20 | Frittaten €4,80

Cheese Dumpling €5,80 | Liver Dumpling €5,20 | Pancake Strips €4,80

Tagessuppe | *Soup of the day* | €5,40 (G,L)

Knoblauchcremesuppe | *Garlic Cream Soup* | €6,20 (A,G,L)

Französische Zwiebelsuppe | *French Onion Soup* | €5,80 (L)

Gulaschsuppe | **Gebäck** | €7,40 (A)

Goulash Soup | Bread

Alt Wiener Suppentopf | **Gebäck** €7,80 (A,C,L,P)

Traditional Viennese soup | Bread

Kleine Genüsse | Small Delights

Hausgemachtes Knoblauchbrot | **Homemade Garlic Bread** | €5,20

Schinken-Käse Toast | **Salatgarnitur** | €10,80 (A,G,L)

Ham and Cheese Toast | Salad Garnish

Berner Würstel | **Pommes** | €13,20 (G)

Berner Sausages | French Fries

Würstel mit Senf | **Brot** | €7,60 (A,M,O)

Sausages with Mustard | Bread

Grillwürstel | **Pommes** | €12,90

Grilled Sausages | French Fries

Frische Salate | Fresh Salads

Kleiner gemischter Salat | €6,80 (G,L,M)

Small Mixed Salad

Großer gemischter Salat | €8,20 (G,L,M)

Large Mixed Salad

Gegrillte Putenstreifen | Blattsalat | Knoblauchbrot | €17,80 (A,C,G,M)

Grilled Turkey Strips | Leaf Salad | Garlic Bread

Gegrillte Garnelen Spieße | Blattsalat | Knoblauchbrot | €18,80 (A,C,D,G,L,M)

Grilled Shrimp Skewers | Leaf Salad | Garlic Bread

Vegetarische Köstlichkeiten | Vegetarian Delicacies

Pinzgauer Kasnocken | €16,80 (A,C,G)

Röstzwiebel | grüner Salat

Fried Onions | Green Salad

Spinatknödel | *Spinach Dumplings* | €17,50 (A,C,G)

braune Butter | Ruccola | Parmesan

Brown Butter | Arugula | Parmesan

Gemüsecurry | *Vegetable Curry* | €17,50 (E,C,F,N)

Cashews | Klebereis | Sprossen

Cashews | Sticky Rice | Sprouts

Kürbisgnocchi | *Pumpkin Gnocchi* | €16,80 (A,C,G)

Ruccola | Parmesan

Arugula | Parmesan

Klassiker aus Österreich | Classics from Austria

Wiener Schnitzel vom Schwein | Viennese Schnitzel (Pork) | €19,80 (A,C,G)

Petersilienkartoffel / Parsley Potatoes

Cordon Bleu vom Schwein | Cordon Bleu (Pork) | €21,80 (A,C,G)

Pommes / French Fries

Jägerschnitzel vom Schwein | Hunter's Schnitzel (Pork) | €21,80 (A,G,L,M)

Spätzle | Pilze | Speck

Spätzle / Mushrooms / Bacon

Abergstüb'n Pfandl mit Spätzle | Aberg Stub'n Pan with Spätzle | €23,80 (A,C,G,L,M)

gegrilltes Rind | Schwein | Pute | Speck | Käse

Grilled Beef / Pork / Turkey / Bacon / Cheese

Rindsroulade | Beef Roulade | €23,80 (G,L,O)

Nussbutterpürree | Röstzwiebel | glacierte Karotten

potato mash with brown butter / crispy fried onions / glazed carrots

Rindsgulasch mit Spätzle | Beef Goulash with Spätzle | €20,50 (A,C,G,L)

Zwiebelrostbraten | Roast Beef with Onions | €23,50 (C,G,L,M)

Rösti | Speckbohnen

Hash Browns / Green Beans with Bacon

Tiroler Gröstl | Tyrolean Gröstl | €16,50 (A,G,L)

Spiegelei | Krautsalat

Fried Egg / Coleslaw

Aufpreis für Putenfleisch €3,00 / Ketchup oder Mayonnaise extra €0,80

Extra charge for turkey meat €3.00 / Ketchup or mayonnaise €0.80 each

Vom Grill | Delights from the Grill

Filetsteak 200g/250g | €34,50 / €37,50

Entrecôte 200g/250g | €30,50 / €34,50

Ribeye 300g | €37,50

Beilagen: Ofenkartoffel | Pommes €4,20

Grillgemüse | Wintergemüse €4,20

Sides: *Baked Potato | French Fries* €4,20

Grilled Vegetables | Winter Vegetables €4,20

1 Sauce Ihrer Wahl | 1 sauce of your choice

Saucen und Dips: Pfeffersauce | Demiglace

Kräuterbutter | BBQ

Sauces and Dips: *Pepper Sauce | Demiglace*

Herb Butter | BBQ Sauce

Grillteller | Grill Platter | €24,50 (G,M)

Pommes | Wintergemüse

French Fries | Winter Vegetables

Saftige Spareribs | Juicy Spare Ribs | €23,50

Ofenkartoffel | Maiskolben | zweierlei Dips

Baked Potato | Corn on the Cob | Two Dips

Pizza

Margherita | €12,60 (A,G,P)

Tomatensauce | Tomaten | Mozzarella

Tomato Sauce / Tomatoes / Mozzarella

Rucola | €13,60 (A,G,P)

Tomatensauce | Rucola | Mozzarella

Tomato Sauce / Arugula / Mozzarella

Parma e Rucola | €15,60 (A,G,P)

Tomatensauce | Rucola | Parmaschinken | Mozzarella

Tomato Sauce / Arugula / Parma Prosciutto / Mozzarella

Diavola | €14,50 (A,G,P)

Tomatensauce | Salami | Pfefferoni | Mozzarella

Tomatensauce / Salami / Pepperoni / Mozzarella

Hauspizza | €14,70 (A,G)

Tomatensauce | Salami | Schinken | Paprika | Knoblauch | Pfefferoni | Mozzarella

Tomato Sauce / Salami / Ham / Bell Peppers / Garlic / Peppers / Mozzarella

Bauernpizza | €14,70 (A,G,P)

Tomatensauce | Speck | Knoblauch | Champignons | Zwiebel | Mozzarella

Tomato Sauce / Bacon / Garlic / Mushrooms / Onion / Mozzarella

Verdura | €14,20 (A,G,P)

Tomatensauce | gemischtes Gemüse | Mozzarella

Tomato Sauce / Mixed Vegetables / Mozzarella

Fischspezialitäten | Fish Specialties

Forelle „Müllerin“ | Trout Meunière | €21,50 (A,D,G,H)

glacierte Kartoffeln | geröstete Mandeln | Fenchelbutter

Glazed Potatoes | Roasted Almonds | Fennel Butter

Zanderfilet | Pike-perch Filet | €22,50 (A,D,G)

Zitronenrisotto | sautierter Blattspinat

Lemon Risotto | Sautéed Leaf Spinach

Gaumenfreuden für unsere kleinen Gäste

Treats for Our Little Guests

„Pumuckl“ | €12,80 (A,C)

Kleines Wiener Schnitzel | Pommes

Viennese Schnitzel | French Fries

„Micky Mouse“ | €11,40 (G)

Würstel | Pommes

Sausages | French Fries

„Tom & Jerry“ | €11,40 (A,C,G,P)

Spaghetti Bolognese

„Moby Dick“ | €12,80 (A,D)

Fish Sticks | Pommes

French Fries

Portion Pommes | French Fries | €7,80

Desserts

Kaiserschmarren (A,C,G,O)

Zwetschenröster €17,50 | Apfelmus €16,50

Plum Compote €17,50 | Apple Sauce €16,50

Warmer Apfel- oder Topfenstrudel | *Warm Apple or Curd Cheese Strudel* | €7,80 (A,C,G,H,O)

Sahne | *Whipped Cream*

Warmer Apfel- oder Topfenstrudel | *Warm Apple or Curd Cheese Strudel* | €8,20 (A,C,G,H,O)

Vanillesoße | *Vanilla Sauce*

Topfenknödel | *Curd Cheese Dumplings* | €14,80 (A,C,G,H,O)

Zwetschenröster | Vanilleeis

Plum Compote | *Vanilla Ice Cream*

Schokoladentarte | *Chocolate Tart* | €13,80 (A,C,G,H,O)

Passionsfrucht | Nusscrumble | Vanilleeis

Passion Fruit | Nut Crumble | Vanilla Ice Cream

Schaumwein / Weine | Sparkling Wines / Wines

Prosecco Asolo Spumante DOCG | Prosecco Asolo Spumante DOCG | €33,90

C. Bianca, Veneto / Italien

Zweigelt Rosé | Zweigelt Rosé | €31,00

Allram, Niederösterreich

23|24 Weißburgunder | Pinot Blanc | €36,00

Assigal, Südsteiermark DAC

23|24 Grüner Veltliner Ried Neuberg | Grüner Veltliner Ried Neuberg | €36,00

Leo Müller, Kremstal DAC | 92 Falstaff Punkte, Jg. 2024

22|23 Elements Riesling | Elements Riesling | €38,00

Martin Müller, Niederösterreich

2024 Chardonnay | Chardonnay | €36,00

Andy Unger, Burgenland

23|24 Blauer Zweigelt Kalk & Stein | Blaufränkisch & Stone | €36,00

Andy Unger, Neusiedlersee DAC | 91–93 Falstaff Punkte, Jg. 2023

21|22 Cabernet Sauvignon | Cabernet Sauvignon | €38,50

Lisa Pfneisl, Burgenland | 92 Falstaff Punkte, Jg. 2022

2024 Cuvée Classic ZW/CS/ME | Cuvée Classic ZW/CS/ME | €33,50

Erich Scheiblhofer, Burgenland

20|21 Cuvée Opera BF/ME | Cuvée Opera BF/ME | €41,90

Michael Kerschbaum, Burgenland | 93 Falstaff Punkte, Jg. 2021

Schaumweine alkoholfrei | Alcohol-free Sparkling Wines

0,00% Blanc Zero Sparkling | 0.00% Blanc Zero Sparkling | €35,50 / 0,75 l · Glas €5,30 / 0,1 l

Martin Müller, Niederösterreich

Feinduftig | weiße Früchte | verführerisch | saftig-animierend | Verjus Sparkling | trocken

Delicately fragrant | white fruits | seductive | juicy and refreshing | Verjus Sparkling | dry

0,00% Zero Mountain KIR Spritz | 0.00% Zero Mountain KIR Spritz | €6,90 / 0,25 l

Blanc Zero Sparkling, Preiselbeersirup, Eiswürfel, Soda

Blanc Zero Sparkling, cranberry syrup, ice cubes, soda

0,00% Zero Hawai Spritz | 0.00% Zero Hawai Spritz | €6,90 / 0,25 l

Blanc Zero Sparkling, Orangen-Passionsfrucht-Sirup, Eiswürfel, Soda

Blanc Zero Sparkling, orange-passion fruit syrup, ice cubes, soda

0,00% Zero Hugo Spritz | 0.00% Zero Hugo Spritz | €6,90 / 0,25 l

Blanc Zero Sparkling, Minze, Holundersir

Alkoholfreie Getränke | Non-Alcoholic Beverages

Cola 0,25l / 0,5l	€3,80 / €5,80
Fanta 0,25l / 0,5l	€3,80 / €5,80
Sprite 0,25l / 0,5l	€3,80 / €5,80
Spezi <i>Spezi (Cola and Orange Soda Mix)</i> 0,25l / 0,5l	€3,80 / €5,80
Almdudler <i>Almdudler</i> 0,35l	€4,10
Cola light/zero <i>Cola Light/Zero</i> 0,35l	€4,10
Apfel-/Orangensaft gespritzt <i>Apple/Orange Juice Spritzer</i> 0,25	€3,60
Apfel-/Orangensaft <i>Apple/Orange Juice</i> 0,25	€3,80
Johannisbeer-/Multivitaminsaft 0,25l	€3,80
<i>Blackcurrent/Multivitamin Juice</i> 0,25l	€3,80
Eistee <i>IceTea</i> 0,33l	€4,10
Mineralwasser <i>Mineral Water</i> 0,25l	€2,80
Sodawasser <i>Soda Water</i> 0,25l	€1,50
Alpen Quellwasser <i>Alpine spring water</i> 0,5l / 1l	€2,00 / €3,50
Glas Leitungswasser <i>Glass of Tap Water</i> 0,25l	€0,70
Skiwasser <i>Ski Water</i> 0,50l	€5,20
Ski-Soda <i>Ski Soda</i> 0,50l	€5,40

Warme Getränke | Hot Beverages

Tasse Kaffee <i>Cup of Coffee</i>	€4,10
Häferl Kaffee <i>Mug of Coffee</i>	€4,50
Espresso	€3,50
Cappuccino	€4,70
Latte Macchiato	€5,20
Milchkaffee <i>Milk Coffee</i>	€5,20
Heiße Schokolade mit Sahne <i>Hot Chocolate with Whipped Cream</i>	€4,50
Heiße Schokolade mit Rum <i>Hot Chocolate with Rum</i>	€6,40
Tee mit Zitrone <i>Tea with Lemon</i>	€4,10
Früchte-, Hagebutten-, Kräuter- oder Kamillentee	€3,90
<i>Fruit, Rosehip, Herbal, or Chamomile Tea</i>	€3,90
Tee mit Rum 0,25l <i>Tea with Rum 0.25l</i>	€5,80
Glühwein 0,25l <i>Mulled Wine 0.25l</i>	€5,80
Jagatee 0,25l <i>Hunter's Tea 0.25l</i>	€6,30

Biere | Beers

Kaiser Bier 0,5l / 0,3l	€5,90 / €4,80
Gösser Naturradler 0,5l / 0,3l	€5,90 / €4,80
Edelweiss Weißbier 0,5l / 0,3l	€6,30 / €5,10
Edelweiss Weißbier alkoholfrei 0,5l	€6,20
<i>Edelweiss Alcohol-Free Wheat Beer</i> 0,5l	€6,20
Alkoholfreies Bier / <i>Alcohol-Free Beer</i> 0,5l	€5,90

Weine | Wines

Grüner Veltliner trocken / <i>Grüner Veltliner Dry</i> 1/4l / 1/8l	€6,80 / €3,40
Blauer Zweigelt trocken / <i>Blauer Zweigelt Dry</i> 1/4l / 1/8l	€6,80 / €3,40
Gespritzter weiß oder rot <i>White or Red Wine Spritzer</i> 1/4l	€4,70
Gespritzter weiß oder rot süß 1/4l	€5,20
<i>Sweet White or Red Wine Spritzer</i> 1/4l	€5,20
Aperol Spritzer / <i>Aperol Spritz</i> 1/4l	€7,80
Veniziano / <i>Veneziano</i> 1/4l	€7,90

Spirituosen | Spirits

Obstler, Willi, Marillenbrand 2cl	€3,80
<i>Obstler, Williams Pear Schnapps, Apricot Schnapps</i> 2cl	€3,80
Willi mit Frucht / <i>Pear Schnapps with Fruit</i> 2cl	€4,10
Vogelbeerschnaps / <i>Rowanberry Schnapps</i> 2cl	€4,70
Bacardi-Cola / <i>Bacardi with Coke</i> 4cl	€6,20
Campari-Orange / <i>Campari with Orange Juice</i> 4cl	€7,40
Whiskey-Cola / <i>Whiskey with Coke</i> 2cl	€6,40
Jim Beam 2cl	€4,40
Scharlachberg Cognac 2cl	€3,70
Kakao-Nuss Likör / <i>Cocoa Nut Liqueur</i> 2cl	€3,90
Zirbenbrand / <i>Pine Schnapps</i> 2cl	€3,90
Jägermeister, Underberg 2cl	€3,70
Limoncello 4cl	€5,50

Die 14 Allergene auf der Speisekarte lauten wie folgt:

- A:** für glutenhaltiges Getreide
- B:** für Krebstiere und -erzeugnisse
- C:** für Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D:** für Fisch und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E:** für Erdnüsse und -erzeugnisse
- F:** für Soja(-bohnen) und -erzeugnisse
- G:** für Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H:** für Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L:** für Sellerie und -erzeugnisse
- M:** für Senf und Senferzeugnisse
- N:** für Sesam-Samen und -erzeugnisse
- O:** für Schwefeldioxid und -erzeugnisse
- P:** für Lupinen und daraus hergestellte Produkte
- R:** für Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse

The 14 allergens listed on the menu are as follows:

- A:** *for cereals containing gluten*
- B:** *for crustaceans and products thereof*
- C:** *for eggs and products thereof*
- D:** *for fish and fish products (except fish gelatine)*
- E:** *for peanuts and products thereof*
- F:** *for soybeans and products thereof*
- G:** *for milk and dairy products (including lactose)*
- H:** *for nuts and products thereof*
- L:** *for celery and products thereof*
- M:** *for mustard and products thereof*
- N:** *for sesame seeds and products thereof*
- O:** *for sulphur dioxide and sulphites*
- P:** *for lupins and products thereof*
- R:** *for molluscs like snails, mussels, squid, and products thereof*