

Gute

Laune

Gute

Menschen

Gutes

Leben

WIR FEIERN
DAS
HÜTTENLEBEN



Essen. Feiern.

Pures Leben.

Wir feiern ein funkelndes Fest zum Jahreswechsel.

Wir laden euch ein, gemeinsam mit uns das neue Jahr zu begrüßen. Mit einem festlichen Silvesterdinner in guter Gesellschaft, guter Musik mit DJ und Live Saxophonistin und einem unvergesslichen Feuerwerk zum Jahreswechsel.

Prost auf ein glanzvolles neues Jahr!

Für weitere Informationen oder Reservierungen stehen wir euch gern zu Verfügung.

Jetzt
reservieren!

Knuspriges Hendl – gibt's jeden Samstag und Sonntag frisch vom Grill.

1/2 Grillhendl
mit Pommes oder Erdäpfelsalat (M)

15,90

1/2 Grillhendl ohne Beilage (M)

12,90



Aufspießen, anzünden, würzen & fertig

Das perfekte Grillerlebnis am Tisch – gibt's bei uns jeden Abend, wahlweise mit Rinderfilet oder Riesengarnelen. Dazu servieren wir Knoblauchbrot, Salat, Pommes oder Ofenkartoffel und verschiedene Dips.

Ab 18:00 Uhr oder auf Vorbestellung!

Genuss
Tipp!

Suppen



Hausgemachte Rindssuppe

mit Frittaten (A,C,L,G)	6,90
mit Leberknödel (A,C,L,G)	9,10
mit Kaspressknödel (A,C,L,G)	9,10
mit Suppennudeln (A,C,L,G)	6,90

Würzige Gulaschsuppe

mit Rindfleisch, Erdäpfeln & Gebäck (A,O) 10,40

Asiatische Gemüsesuppe (V)

mit Pak Choi (A,F,L) 9,10

Salate

Gemischter Beilagensalat (M) (V)

klein	5,90
groß	9,10

Scheppal's Bauernsalat

mit gebratenen Erdäpfeln, Zwiebeln & Speck (M,G) 16,90

Backhendlsalat (A,C,M)

Winterlicher Blattsalat

mit gebratenen Riesengarnelen (M,B) 20,30



Signature Bowls

Scheppal Classic Bowl 22,10

Sushireis, gebratene Tiger Prawns Riesengarnelen, Sojabohnen, Gurke, Rotkraut, Karotten, Radieschen, Avocado, Koriander, Sesam, Creamy Mayo (D,F,H,M,C)

Scheppal Chicken Bowl 19,90

Sushireis, Hühnchen, Sojabohnen, Rotkraut, Gurke, Karotten, Cherrytomaten, Sesam, Spinat, Mais, Röstzwiebeln, Mango, Sweet Chili Mayo (F,H,A,M,C)

Vegan Falafel Bowl (V) 18,90

Sushireis, Falafel, Karotten, Rotkraut, Gurken, Avocado, Sojabohnen, Spinat, Granatapfel, Cashewnüsse, vegane Creamy Mayo (A,F,M,H)

Wir marinieren unsere Bowls mit Yuzu Dressing.

Die Gemüse-Zutaten können je nach Verfügbarkeit leicht variieren, dafür garantieren wir absolute Frische!



Vorspeisen

Hausgemachte Arancini 15,90

mit Tomaten-Avocado-Dip (A,C,G)

Beef Tatar 19,10

fein mariniert, mit geröstetem Bauernbrot (A,M,C,L,O,F)

Lauwarmes Tatar von der Tomate (V) 11,90

mit geröstetem Bauernbrot (A)



Hausgemachte Aufstriche 9,90

(Ei, Liptauer, Kräuter) mit Bauernbrot (A,C,G,M)

Hausgemachtes Knoblauchbaguette (A,C,G) 5,90

Scheppal Klassiker

Wiener Schnitzel vom Schwein	19,90
wahlweise mit Pommes oder Petersilienerdäpfel (A,C,G)	
Grillwürstel	11,90
mit Pommes	
Pongauer Kasnocken	13,90
mit Röstzwiebeln & frischem Schnittlauch (A,C,G)	
Oma Holzer's hausgemachter Schweinebraten	21,10
mit Semmelknödeln & Erdäpfeln (A,C,G,L)	
Frankfurter	7,10
mit Kren, Senf & Gebäck (A,M)	
Scheppal Alm Jause	18,90
mit Käse, Speck & Hauswurst, Bauernbrot	



Scheppal's Burger



Scheppal's Wagyu Burger	21,90
100 % handcrafted Rindfleisch (180 g) mit Speck & Pommes (A,C,G,M,N)	
wahlweise mit Bergkäse (G).....	23,10
Scheppal's Veggie Burger (V)	18,10
Plant-Based Patty, Avocado, Salat, Tomate, rote Zwiebel & Pommes (A,F,H)	



Hauptspeisen

Ofenkartoffel

- mit Speckzwiebeln & Lauch (G,M) 15,10
mit veganem Ratatouille (G,M) (V) 14,10



- Tagliata vom Rinderrücken** 25,90
auf Rucola mit Ratatouille, Parmesan & Balsamico (G,L)

- Saftiger Rinderrücken** 29,90
mit frischem Wintergemüse, hausgemachten Spätzle und
Pfefferrahmsauce (A,C,G,M)

- Hausgemachte Spinatknödel** (V) 16,90
auf veganem Ratatouille (A,F)

Steaktoast

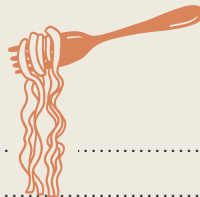
- mit Spiegelei, Zwiebeln, Cocktailsauce & Beilagensalat (A,C,G,M)
vom Rinderrücken 23,90
von der Pute 19,90

Thai Curry

- mit Gemüse, dazu Basmatireis (A,F,L,B) (V) 15,90
mit Hendlstreifen, dazu Basmatireis 17,90
mit Riesengarnelen, dazu Basmatireis (A,F,L,B) 20,90

- Frisches Saiblingsfilet** 25,90
Grillgemüse und Rosmarin Erdäpfel (A,D,G,L)

- Spaghetti aglio e olio** 19,90
mit Riesengarnelen (A,B,C)



Spaghetti

- mit Bolognesesauce (A,C,O,L,G) 15,90
mit Tomatensauce (A,C,G,O) 12,90

- Steinpilzravioli** 17,90
mit brauner Butter (A,C,G,O)

Scheppal-Specials

Die Scheppal-Specials: nicht nur Zungenbrecher,
sondern auch Gaumenkitzler.

Selbst grillen mit dem Liquidroast

Grillen direkt am Tisch – täglich ab 18:00 Uhr oder auf Vorbestellung

mit Rinderfilet (250 g) (A,G,M)	37,90
Extraspieß	19,90
mit Riesengarnelen (6 Stück) (A,G,M,B)	35,90
Extraspieß	17,90

Dazu servieren wir Knoblauchbrot, Salat, Pommes oder
Ofenkartoffel & verschiedene Dips.

Samstags & sonntags ist Grillhendl-Tag!

Knuspriges Hendl, frisch vom Grill. Mit Erdäpfelsalat oder Pommes.

1/2 Grillhendl mit Beilage (M)	15,90
1/2 Grillhendl ohne Beilage (M)	12,10



Hüttenabend

Jeden Dienstag ab 18:30 Uhr mit der „Goasl Musi“
und unseren Hüttenklassikern



**Gemütlicher Abend zuhause? Kein Problem,
alle unsere Speisen können auch gerne
mitgenommen werden.**

Kinder Gerichte

Kinder Schnitzel

nach Wiener Art vom Schwein mit Pommes (A,C,G) 12,90

Spaghetti

mit Bolognesesauce (A,C,O,L,G) 10,90

mit Tomatensauce (A,C,G,O) 9,10

Grillwürstel 8,90

mit Pommes

Fischstäbchen 10,10

mit Pommes (A,C,D,M)

Portion Pommes

Klein 5,90

Gross 6,90



Desserts

Hausgemachter Kaiserschmarrn 14,90

mit Apfelmus oder Zwetschkenröster (A,C,G,O)

Germknödel

mit Vanillesauce (A,C,G) 10,90

mit zerlassener Butter & Mohn (A,C,G) 9,90

Bauernkrapfen

mit Preiselbeeren & Staubzucker (A,C,G) 7,90

mit Vanilleeis (A,C,G) 8,90

Apfelstrudel

mit Vanillesauce (A,H,G,C,O) 8,90

mit Schlag (A,H,G,C,O) 7,10

Lauwarmer „Highking“ Cheesecake 7,90

auf Beerenragout (A,C,G)



Espresso Affogato (G) 5,90

Gute
Laune
Gute
Menschen
Gute
Drinks



Kaffeespezialitäten & Heißgetränke

Espresso	3,90
Doppelter Espresso	4,90
Cappuccino	4,90
Verlängerter	4,40
Latte Macchiato	5,10
Heiße Schokolade	4,90
mit Schlag	5,60
Lumumba	0,2 l 6,60
Glühwein	0,2 l 5,30
Jagatee	0,2 l 5,90
Schneewittchen	4 cl 4,90
warmer Eierlikör mit Schlag	

Tee

Bio Schwarztee	4,80
Bio Pfefferminze	4,80
Bio Grüntee	4,80
Bio Kräuter	4,80
Bio Ingwer Zitrone	4,80
Bio Früchte	4,80
Tee mit Rum	5,80



In guter Gesellschaft genießen.

Stiegl-Gut Wildshut Bio-Perlage

Weder Bier noch Schaumwein. Einfach Perlage!
Entdecken Sie ein außergewöhnlich feinperlendes
Geschmackserlebnis! Au début seidig golden mit frucht-
würzigem Rieslingbukett, charmantes Süß-Säure-Spiel,
elegant trocken und dennoch verspielt à la fin.

38,00





Alkoholfrei

Säfte

Holundersaft gespritzt / Leitung.....	0,4 l.....	4,80
Skiwasser Himbeere	0,4 l.....	4,80
Apfelsaft	0,4 l.....	5,10
Apfelsaft gespritzt / Leitung	0,4 l.....	5,10
Orangensaft	0,4 l.....	5,10
Orangensaft gespritzt / Leitung	0,4 l.....	5,10
Johannisbeere	0,4 l.....	5,10
Johannisbeere gespritzt / Leitung	0,4 l.....	5,10
Mango	0,2 l.....	4,10
Mango gespritzt / Leitung	0,4 l.....	5,10
Marille	0,2 l.....	4,10
Marille gespritzt / Leitung	0,4 l.....	5,10
Rauch Bio Rhabarber gespritzt	0,33 l.....	4,10

Limonaden

Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,3 l.....	3,90
Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,4 l.....	5,10
Coke Zero	0,33 l.....	4,10
Almdudler	0,33 l.....	4,10
Almdudler gespritzt	0,4 l.....	5,10
Eistee Pfirsich	0,33 l.....	4,10
Makava Eistee Bio	0,33 l.....	4,10

Thomas Henry

Ginger Ale	0,2 l.....	3,90
Bitter Lemon	0,2 l.....	3,90
Tonic Water	0,2 l.....	3,90
Wild Berry	0,2 l.....	3,90

Red Bull	0,25 l.....	4,90
-----------------------	-------------	-------------

Montes Mineralwasser

perlend oder still	0,33 l.....	3,90
perlend oder still	0,75 l.....	6,90

Bergwasser	0,4 l.....	1,90
-------------------------	------------	-------------

Aperitif

Pfaffel Secco	5,90
Spritzer	4,40
rot weiß	
Aperol Spritz	7,60
Hugo	7,60
Motif Bittersüss	0,33 l 7,60
Lillet Wildberry	8,10
Lillet Blanc, TH Wildberry, Beeren	
Lillet Buck	8,10
Lillet Blanc, TH Ginger Ale, Zitronensaft	
Lillet Rose Ale	8,10
Lillet Rose, Ginger Ale, Soda, Zitrone	
Lillet Rose Tonic	8,10
Lillet Rose, TH Tonic Water, Limetten	



Bier

Stiegl Goldbräu vom Fass	0,2 l 3,50
Stiegl Goldbräu vom Fass	0,3 l 4,60
Stiegl Goldbräu vom Fass	0,5 l 5,70
Radler	0,3 l 4,60
Radler	0,5 l 5,70
Corona	0,33 l 4,60
Corona Bucket	0,33 l 22,00
4 + 1 Flaschen	
Stiegl Sportweiße	0,5 l 5,70
alkoholfrei	
König Ludwig Weißbier	0,3 l 4,70
naturtrüb vom Fass	
König Ludwig Weißbier	0,5 l 6,10
naturtrüb vom Fass	

Empfehlung

Bio-Perlage 0,75 l **38,00**
Stiegl-Gut Wildshut

Weder Bier noch Schaumwein. Einfach Perlage! Entdecken Sie ein außergewöhnlich feinperlendes Geschmackserlebnis! Au début seidig golden mit fruchtwürzigem Rieslingbukett, charmantes Süß-Säure-Spiel, elegant trocken und dennoch verspielt à la fin.

Weißweine



Grüner Veltliner Wagram DAC

Weinhof Anton Waldschütz, Wagram

1/8 Glas	5,60
0,75 l	26,00
1,5 l	49,50
3,0 l	99,90

Nach dem Schwenken des Glases steigt einem sofort das pikante Veltliner-Pfefferl in die Nase, das manche auch an grüne Paprika erinnert. Im Geschmack präsentiert sich dieser Wein als harmonischer, fruchtbetonter leichter Veltliner. Mit einer perfekt eingebundenen Säure und unverkennbaren Veltliner Aromen trifft dieser Wein den Geschmack für alle Anlässe. Sogar einige Zeit nach dem Schlucken wird man an den Genuss erinnert.

Grüner Veltliner Smaragd Ried Axpoint Wachau DAC

Domäne Wachau, Dürnstein

0,75 l	48,00
--------------	-------

Axpoint Weine vereinen Eleganz, die durch den kühlen Einfluss des Jauerlings entsteht, mit Dichte und Kraft aufgrund eines tieferen Oberbodens. Aromen nach Melone und Litschi, weißem Pfeffer, etwas Rauchigkeit sowie Noten von Heu und zartem Bienenwachs. Am Gaumen dicht und trotzdem sehr balanciert; eine erfrischende, rassige Säure unterstützt die ausgeprägte Struktur.

Riesling Kamptal DAC

Weinhof Anton Waldschütz, Kamptal

0,75 l	27,00
1,5 l	58,00
3,0 l	116,00

Klare, reintönige Fruchtaromen, besonders Steinobstnoten wie Pfirsich überzeugen im Geruch. Im Geschmack zeigt sich der Riesling mit seiner angenehmen Säurestruktur: Man spürt direkt die vom Boden mitgegebene Mineralik. Neben einer passenden Exotik kommt auch eine feine, an den Geruch erinnernde Pfirsichnote in den Gaumen. Langanhaltend erfrischt dieser Riesling aufgrund seiner angenehmen Zucker-Säurestruktur noch lange nach dem Genuss.

Roter Veltliner v. d. Terrassen

Weinhof Anton Waldschütz, Wagram

1/8 Glas	6,10
0,75 l	27,00
1,5 l	58,00
3,0 l	116,90

Eine sehr animierende, saftig gelbe Farbe mit goldenen Reflexen deutet auf einen dichten, charaktervollen Wein. Der Geruch überzeugt mit einigen an Mandel erinnernden Noten, welche von leicht getrockneten Früchten umrandet sind. Am Gaumen präsentiert sich dieser Rote Veltliner aus der Lage Goldberg ebenfalls sehr klar, fruchtig, mit doch deutlichem Körper. Die eher gelbe Aromatik der leicht getrockneten Früchte zieht sich fort, wird jedoch von einer perfekt abgestimmten Säurestruktur am Gaumen gut unterstützt. Ein cremiger, facettenreicher Abgang macht viel Freude und Trinkvergnügen.

Chardonnay Carnuntum DAC

Weingut Philipp Grassl, Göttlesbrunn, Carnuntum

0,75 l	28,00
--------------	-------

Helles Gelbgrün, komplexe Nase nach reifen gelben Früchten, Nüssen und Biskuit, dahinter Noten von exotischen Zitrusfrüchten, feingliedriger, geschmeidiger Gaumen mit feiner Mineralität im Abgang.

Grauburgunder Ried Jägerberg

Hannes SABATHI, Südsteiermark

0,75 l	37,00
--------------	-------

Dieser Wein ist ein Abbild seiner geologischen Geschichte. Der Kalkmergelboden der Ried Jägerberg, bringt dem Wein mineralische Würze und einen dichten Körper.

Gelber Muskateller

Weingut Muster, Gamlitz, Südsteiermark

1/8 Glas	6,10
0,75 l	32,00

Eine steirische Frohnatur, helles Goldgelb, Holunderblüten und Zitrus, intensiver Duft nach reifen Muskatellertrauben, am Gaumen saftig und fruchtbetont, untermalt mit einer schönen Kräuterwürze, lebendige Säure, sehr trinkfreudig.

Walter White

Weingut Skoff Original, Gamlitz, Südsteiermark

1/8 Glas	5,60
0,75 l	26,00

Cuvée aus Sauvignon Blanc und Sämling 88.

Helles Gold mit grünen Reflexen, in der Nase grüner und gelber Apfel, Anklänge von Holunderblüten, grüner Paprika und Stachelbeeren mit zarten Zitrusnoten, am Gaumen frisch, fruchtig mit animierendem Säurespiel und lebendiger Würze, eleganter und fruchtgetragener Abgang.



Sauvignon Blanc Illyr

Weingut Muster, Gamlitz, Südsteiermark

0,75 l **38,90**

Ausdrucksstark, raffiniert, fruchtig, frisch: Der Körper ist athletisch und vielschichtig. Im Bouquet Paprika, Cassis, Stachelbeeren, würzige Kräuter, unterlegt von frischer Limette und Mocca. Kühle Eleganz, sehr präzise, die subtile Mineralität und die vibrierende Säurestruktur führen zu einem eleganten, schier endlosen Finish. So schmeckt Sauvignon Blanc aus der Südsteiermark!

Roséweine

Grande Cuvée Rose 4 mal 5

Weinhof Anton Waldschütz, Wagram

1/8 Glas **6,10**

0,75 l **32,00**

1,5 l **73,00**

3,0 l **149,00**

Cuvée aus Blauer Zweigelt, Blauburgunder, Blauer Portugieser, Merlot, Cabernet Sauvignon.

Zart, rosa, leicht erinnernd an einen Hauch von Lachs. Nicht zu intensiv, doch erfrischend. In der Nase wird Exotik breit. Leicht an Litschi und Passionsfrucht erinnernd, ein Hauch von Kräutern und Würze, Cassis schließt ab. Am Gaumen saftig, mit gutem Körper, dabei aber nicht zu üppig. Durch den teilweisen Ausbau in alten Barriques etwas rauchig, mit sehr feinen Anklängen von Tanninen. Guter Trinkfluss, langer Abgang, angenehmer Zug durch die Säure, schön balanciert. Die an rote Beeren erinnernden Aromen werden sehr schön spürbar nach dem Schlucken.

Rosé Messwein

Weingut Stift Göttweig, Furth, Kremstal

1/8 Glas **5,20**

0,75 l **26,00**

Cuvée aus Zweigelt und Pinot Noir.

Leuchtendes Rosé, in der Nase rote Früchte wie Himbeeren, Waldbeeren und Weichseln, unterlegt mit dezenter Würzaromen, am Gaumen fruchtig animierend, feine, erfrischende Herbe, ausgewogene Balance aus Frucht und Säure, im Finale elegante und feine Pinot-Aromen.

Rotweine

W1 Reserve

Weinhof Anton Waldschütz, Wagram

0,75 l	32,00
1,5 l	93,00
3,0 l	189,00

Cuvée aus Merlot und Cabernet Sauvignon. Neben den kräftigen Schlieren, die schon auf einen voluminösen kräftigen Rotwein hinweisen, fällt einem in der Nase schon der unverkennbare Duft nach dunklem Beerenobst auf. Dieser wird in der Nase noch umrundet von einem Hauch perfekt geröstetem Eichenholz, welcher etwas an Vanille und leicht tabakähnliche Aromen erinnert. Am Gaumen zeigt sich dieser Cuvée aus Merlot und Cabernet Sauvignon sehr vielschichtig. Die sortentypischen Fruchtnoten stechen sofort aus dem Geschmacksbild hervor und werden von einer sehr gut eingebunden Tanninstruktur, welche aufgrund der teilweisen Barriquelagerung entsteht, umschmeichelt. Erst im Abgang werden die im Duft realisierten Röstaromen wirklich deutlich erkennbar und wollen nie enden.

Zweigelt Carnuntum DAC

Weingut Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum

1/8 Glas	5,90
0,75 l	28,00

Rubingranat, in der Nase reife Kirschen, Blaubeeren. Fruchtbetonter, süffiger Sortenvertreter mit Kirscharomen und feinem Gerbstoff | Ausbau: 9-monatiger Ausbau in 2000-Liter-Holzfässern

The Butcher Blaufränkisch

Weingut Schwarz, Andau, Neusiedlersee

1/8 Glas	6,10
0,75 l	29,00

Rubinrot, in der Nase kräuterwürzig, Cassis und schwarze Beeren, Pfeifentabakwürze, ein Hauch von Lakritze, am Gaumen saftig, rote Beerenfrucht, balancierte Tanninstruktur, gut anhaltend, Kirsche im Nachgeschmack | Ausbau: 12 Monate im großen Holzgärständer

K+K Cuvée

Weingut Kirnbauer, Deutschkreuz, Burgenland

1/8 Glas	5,10
0,75 l	25,00

Cuvée aus Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Syrah, Zweigelt und Merlot. | „Das kleine Phantom“: Intensives Rubin, fruchtig-mineralische Nase, nach Kirschen duftend, am Gaumen Brombeeren, wohl dosierter Körper, sanftes Tannin, weich und mollig im Abgang | Ausbau: Gärung und biologischer Säureabbau im Edelstahltank, 12 Monate Ausbau im großen Fass aus slawonischer Eiche.



Big John

Weingut Scheiblhofer, Burgenland

0,75 l	36,90
--------------	-------

Dichtes Violett mit rubinroten Rändern, totale Fruchtigkeit und Duft nach Karamell, komplex und vielschichtig, mächtiges Tannin mit röstigem

Schnaps, Likör & Hochprozentiges ^{2 cl}

Schnaps

Zirbe	3,90
Marille	3,90
Williams Birne	3,90
Haselnuss	3,90
Heidelbeerlikör	3,90
Himbeer	3,90
Honigwilli	3,90
Alte Zwetschke	6,40
Vogelbeer	6,40
Enzian	6,40
Berliner Luft	3,90
Gschpusi Espresso Martini	4,10
Klopfer Feige 25er Box	49,50
Klopfer Feige	2,90

Likör

Jägermeister	3,90
Baileys	4,30
Ramazotti	4,30
Averna	4,30
Amaretto	4,30

Hochprozentiges

Flügerl	4,60
Tequila Omeca Gold/Silver	4,10
Flying Hirsch	5,20
Flying Muh (Milch)	5,20
Rüscherl blond oder braun	3,90

Longdrinks 2 cl

Bacardi Cola	6,50
Jack Daniels Cola	6,50
Havanna 3 Años Cola	6,50
Havanna 7 Años Cola	9,90
Captain Morgan Cola	6,50
Vodka Lemon	6,50
Vodka Red Bull	7,20
Vodka Skiwasser	6,50
Skinny Bitch	6,50
Malibu	6,50
Cola Sprite	
Campari	5,60
Soda Orange	
Likör 43	5,10
mit Milch	

Gin Tonic 4 cl

Gin Mare	14,90
Wildshut Bio Hopfen Gin	14,90
Malfy Gin	12,90
Brockmanns Gin	14,90

serviert mit Thomas Henry Tonic Water

Rum

Don Papa Baroko	4 cl	9,90
-----------------------	------------	------

Bottles

Rum inkl. 6 Beigetränke oder 1 l

Bacardi	0,7 l.....	115,00
Captain Morgan	0,7 l.....	115,00
Jack Daniels	0,7 l.....	115,00
Havana 3 Años	0,7 l.....	115,00
Havana 7 Años	0,7 l.....	165,00

Vodka inkl. 6 Beigetränke oder 1 l

Eristoff Vodka rot	0,7 l.....	115,00
Absolut Vodka	0,7 l.....	115,00
Belvedere Wodka	0,7 l.....	150,00
Belvedere Wodka	1,75 l.....	320,00

Gin inkl. 6 Beigetränke

Gin Mare	0,7 l.....	150,00
Wildshut Bio Hopfen Gin	0,5 l.....	140,00
Malfy Gin	0,7 l.....	129,00
Brockmanns Gin	0,7 l.....	140,00

Prickelndes

Pfaffel Secco Blanc	0,75 l.....	22,90
Möet & Chandon Imperial	0,75 l.....	100,00
Möet & Chandon Imperial	1,5 l.....	210,00
Möet & Chandon ICE Imperial	0,75 l.....	130,00
Möet & Chandon ICE Imperial	1,5 l.....	280,00
Ruinart Rosé	0,75 l.....	149,00



Gute Laune. Gute Menschen. Beste Feste.

Es gibt immer etwas zu feiern. Und die Scheppal Alm ist immer der richtige Ort, um eure Feste und Partys auszurichten. Egal ob Hochzeit, Geburtstag, die gemeinsame Weihnachtsfeier oder ein anderer Anlass – mit den richtigen Menschen und der urigen und gemütlichen Atmosphäre unserer Alm wird jede Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis.

**Einfach bei uns nachfragen
und gleich euer unvergessliches
Fest planen!**



Lust auf noch mehr Party?
Informiert euch auf unserer Website:

www.scheppalalm.at