



Sonn Alm

Hau di her, samma mehr!
Speisen & Getränke



Die wohl sonnigste Alm in Saalbach Hinterglemm!



 @sonnalmsaalbach

 SonnAlm Saalbach

www.sonnalm-saalbach.com



Mia hom dramb
vom Glück in die Berg

We dreamt about
happyness in the mountains



Griab di!

Mia san Manuela und Christoph Lassnig

Mit einer Hütte in einem Ski- und Wandergebiet haben wir uns einen Lebenstraum erfüllt. Unsere Sonn Alm hat sich in den letzten Jahren von einem Geheimtipp der Einheimischen und Stammgäste zum beliebten Fixpunkt im Saalbach Hinterglemmer Hüttencircus entwickelt. Die Küche ist das Reich von Christoph, wo er mit Leidenschaft zahlreiche Schmankerl zaubert. Für das perfekte Service sorgt die Chefin – Manuela ist der Sonnenschein der Sonn Alm. Ihre Stärke: sie kann (fast) nichts aus der Ruhe bringen! Mit der Top Lage direkt neben dem Skilift, der einzigartigen Aussicht und den kulinarischen Genüssen ist die Sonn Alm ein Ausflugsziel der Superlative! Kommt vorbei, wir freuen uns auf euch!



Welcome!

We are Manuela and Christoph Lassnig

With a hut in a skiing and hiking area, we have fulfilled a lifelong dream. In recent years, our Sonn Alm has developed from an insider tip for locals and regular guests to a popular fixture in the Saalbach Hinterglemm hut circuit. The kitchen is Christoph's realm, where he conjures up numerous specialities with passion. The chef takes care of the perfect service – Manuela is the sunshine of the Sonn Alm. Her strength: (almost) nothing can upset her! With its top location right next to the ski lift, the unique view and the culinary delights, the Sonn Alm is a superlative excursion destination! Come and visit us, we look forward to seeing you!



Das ist durch die Zeit

Wie unser kleines Paradies entstanden ist

Die Sonn Alm, ursprünglich 1976 erbaut, begann ein neues Kapitel ihrer Geschichte, als Christoph und Manuela Lassnig sie 2006 übernahmen. Nachdem die Alm im Laufe der Jahre stark verfallen war, entschlossen sich die beiden zu einem umfangreichen Neuaufbau, bei dem fast alles erneuert wurde. Mit großem persönlichem Einsatz und handwerklichem Geschick erneuerten sie die Alm Stück für Stück. Ziel war es immer den Charme und die Wärme des ursprünglichen Hüttencharakters zu bewahren. Ihr Engagement und ihre Liebe zum Detail haben die Sonn Alm zu einem wahren Juwel in den Bergen gemacht, das Tradition und Gastfreundschaft in sich vereint.



Once through time

How our little paradise came to be

The Sonn Alm, originally built in 1976, began a new chapter in its history when Christoph and Manuela Lassnig took over in 2006. After the hut had fallen into serious disrepair over the years, the couple decided to rebuild it extensively, renewing almost everything. With great personal commitment and craftsmanship, they renovated the Alm piece by piece. The aim was always to preserve the charm and warmth of the original hut character. Their commitment and attention to detail have turned the Sonn Alm into a true jewel in the mountains, combining tradition and hospitality.



We are located at 1.342 m above sea level!



Was essen?
Na klar!

Frische regionale Produkte und hausgemachte Schmankerln!



Eat well?
But of course!

Fresh local products and homemade delicacies!

Come and stay with us!

Kulinarische Freid mit Hond und Fuaß

Die Kulinarik auf der Sonn Alm zeichnet sich durch eine vielfältige Auswahl an traditionellen österreichischen Gerichten aus, die jedem Geschmack gerecht werden. Von herzhaftem Wiener Schnitzel über fluffigen Kaiserschmarrn bis hin zu saftigen Ripperl – bei uns erleben Sie die authentische österreichische Küche in all ihren Facetten. Christoph, unser Küchenchef, legt größten Wert auf die Qualität und Frische der Zutaten, um sicherzustellen, dass jeder Besuch zu einem besonderen kulinarischen Erlebnis wird.

Culinary delights with hand and foot

The cuisine at the Sonn Alm is characterized by a diverse selection of traditional Austrian dishes to suit every taste. From hearty Wiener Schnitzel to fluffy Kaiserschmarrn and juicy Ripperl – here you can experience authentic Austrian cuisine in all its facets. Christoph, our head chef, attaches great importance to the quality and freshness of the ingredients to ensure that every visit is a special culinary experience.



Only available in summer!

Unsere Tageskarte | Our daily menu

Unsere Speisenpalette reicht von traditionellen österreichischen Schmankerln wie Wiener Schnitzel und Kaiserschmarrn bis hin zu hausgemachten Spezialitäten wie unseren beliebten Sonn Alm-Schweinsbraten.

Our menu ranges from traditional Austrian delicacies such as Wiener Schnitzel and Kaiserschmarrn to home-made specialities such as our popular Sonn Alm pork roast.

Available all year round!



Unser Almfrühstück | Our alpine breakfast

Starten Sie in den Tag mit unserem herzhaften Almfrühstück: unser reichhaltiges Angebot umfasst Wurst, Schinken, verschiedene Käsesorten, frische Butter, hausgemachte Marmeladen und Honig, Obstsalate, Eiervariationen, sowie Guglhupf und hausgemachtes Brot aus unserem Holzbackofen.

Start the day with our hearty alpine breakfast: our rich offer includes sausage, ham, various cheeses, fresh butter, homemade jams and honey, fruit salads, egg variations, as well as Guglhupf and homemade bread from our wood-fired oven.



Unsere Hüttenabende | Our hut evenings

Unsere Hüttenabende sind ganzjährig auf Vorbestellung verfügbar und bieten den perfekten Rahmen für Gruppenevents und gesellige Zusammenkünfte. Manuela und Christoph verwöhnen Sie mit kulinarischen Spezialitäten wie deftigen Schweinshaxen, saftigen Ripperl, einem steirischen Backhendlschmaus, der Sonn Alm-Hausplatte sowie kalten Platten und mehr.

Our hut evenings are available all year round on advance booking and offer the perfect setting for group events and social gatherings. Manuela and Christoph will spoil you with culinary specialties such as hearty pork knuckles, juicy ribs, a Styrian baked chicken feast, the Sonn Alm house platter as well as cold dishes and more.



Mia mochn's söwa!

Weil mia's megn!

We make it ourselves!

Because we love it!



Probiert unsere hausgemachten Marmeladen und Kuchen! Wir bieten unsere fruchtigen Marmeladen aus eigener Herstellung auch zum Verkauf an - für süße Momente zum Mitnehmen!

Try our homemade jams and cakes! We also offer our fruity jams from our own production for sale - for sweet moments to take away!



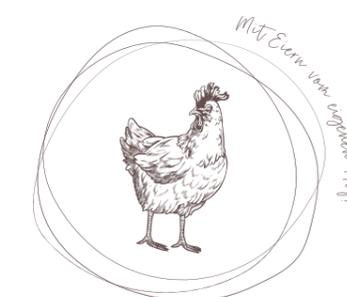
Perfektion bis ins Korn - Manuela mahlt ihr eigenes Bio-Mehl und zaubert daraus ihr köstliches Holzofenbrot!

Perfection down to the grain - Manuela grinds her own organic wheat flour and uses it to bake her delicious wood-fired bread!



Was ist Brot ohne Belag? Ob es nun goldene Butter oder würzige Aufstriche sein sollen - alles stammt aus Eigenproduktion!

What is bread without toppings? Whether it's golden butter or savoury spreads - everything comes from our own production!



With eggs from our own henhouse!



Erleb' s mit
ins!

Geburtstag, Hochzeit, Firmenfeier &
ois was sunst no gibt!



Experience it
with us!

*Birthdays, weddings, company
parties & everything else!*

Make it special!

Feiern kenn' ma!

Egal ob ein Geburtstagsfest mit Freunden, eine gemütliche Familienfeier, ein uriges Firmenfest, einen zünftigen Vereinsausflug, eine festliche Hochzeitsfeier oder ein romantisches Essen zu Zweit - die Sonn Alm besticht mit Leckerbissen aus Küche und Keller wie hausgemachten Schmankern und erlesenen Weinen.

We know how to party!

Whether a birthday party with friends, a cozy family celebration, a rustic company party, a hearty club outing, a festive wedding celebration or a romantic dinner for two, the Sonn Alm impresses with delicacies from the kitchen and cellar such as homemade delicacies and exquisite wines.



Wir feiern mit Stil! | We celebrate with style!

Die originelle Präsentation der verschiedenen Speisen und die kreative, dem Anlass entsprechende Tischdekoration begeistern alle Festgäste. Auf Wunsch organisieren wir auch gerne Live Musik.

The original presentation of the various dishes and the creative table decorations to match the occasion will delight all guests. We are also happy to organize live music on request.



Unser Multimedia-Raum | Our multimedia room

Für technische Ansprüche ist unser hauseigener Multimedia-Raum bestens gerüstet und erfüllt alle Voraussetzungen für gelungene Präsentationen und mehr!

Our in-house multimedia room is ideally equipped for technical requirements and meets all the requirements for successful presentations and more!



Zeit für Speis'
und Trank!

Ois aus insara Kuchi!

Time to eat and drink!

Everything our kitchen has to offer!

Almfrühstück / aus'm Suppentopf / a lause

Hot soups / snack

Almfrühstück / alpine breakfast

Auf Vorbestellung
mind. 24 h davor!
Pre-order at least 24
hours in advance!

Wurst, Schinken, verschiedene Käsesorten, frische Butter, hausgemachte Marmeladen und Honig, Obstsalate, Eiervariationen, sowie Guglhupf und hausgemachtes Brot aus unserem Holzbackofen. ACFGL € 25.90

sausage, ham, various cheeses, fresh butter, homemade jams and honey, fruit salads, egg variations, as well as Guglhupf and homemade bread from our wood-fired oven.

Aus'm Suppentopf / Hot soups

Frittatensuppe ACFGL € 7.20
Sliced pancake soup

Spinatknödelsuppe ACFGL € 7.50
Spinach dumpling soup

Speckknödelsuppe ACFGL € 7.50
Bacon dumpling soup

Gulaschsuppentopf mit Gebäck AL € 9.50
Goulash soup with roll

Kaspressknödelsuppe ACFGL € 9.90
Cheese dumpling soup

a Jaus'n / Snacks

Sonnalm Brettljause ACG € 17.90
Sonnalm snack board

Portion Speck- oder Kasjaus'n ACG € 16.90
Portion of bacon- or cheese plate

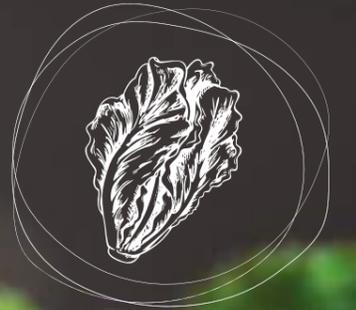
Aufstrichbrot fein garniert ACG € 16.90
Spread bread finely garnished

Allergene / Allergens: A - Glutenhaltiges Getreide / *Gluten*, B - Krebstiere / *crustaceans*, C - Eier / *eggs*, D - Fisch / *fish*, E - Erdnüsse / *peanuts*, F - Soja / *soy*, G - Milch / *milk*, H - Schalenfrüchte / *nuts*, L - Sellerie / *celery*, M - Senf / *mustard*, N - Sesam / *sesame*, O - Schwefeldioxid, Sulfite / *sulphur dioxide, sulphites*, P - Lupinen / *lupin*, R - Weichtiere / *molluscs*

G'sunds ausm Gemüsegartl
Salads from the vegetable garden

G'sunds ausm Gemüsegartl *Salads from the vegetable garden*

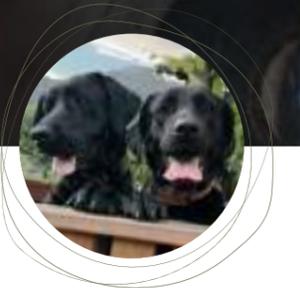
Fitness-Salat - Bunte Salatschüssel mit gebratenen oder gebackenen Hühnerstreifen und hausgemachtem Holzofenbrot <i>Fitness salad with fried or baked chicken strips and homemade wood-fired bread</i>	CFGLO	€ 18,90
Bauernsalat - Bunte Salatschüssel mit Erdäpfel, Spiegelei, Speck, Zwiebel und hausgemachtem Holzofenbrot <i>Farmer salad with potatoes, sunny side up, bacon, onions and homemade wood-fired bread</i>	CFGLO	€ 16,90
Bauernsalat Veggie - Bunte Salatschüssel mit Erdäpfel, Spiegelei, Zwiebel und hausgemachtem Holzofenbrot <i>Farmer salad with potatoes, sunny side up, onions and homemade wood-fired bread</i>	CFGLO	€ 16,90
Großer gemischter Salat <i>Large mixed salad</i>	CFGLO	€ 9,90
Kleiner gemischter Salat <i>Small mixed salad</i>	CFGLO	€ 7,90
Portion steirisches Kürbiskernöl von der Ölmühle Piewetz, Bad Waltersdorf <i>Serving of styrian pumpkin-seed oil from the Piewetz oil mill, Bad Waltersdorf</i>		€ 1,00
Portion hausgemachtes Holzofenbrot oder 1 Stk. Semmel <i>Serving of homemade wood-fired bread or 1 roll</i>		€ 1,20





„Menü Strolchi“ - Ein Paar
geschnittene Frankfurter für
deinen Liebling auf vier Beinen
„Menu Fido“ - a pair of sliced
Frankfurter sausages
for your four-legged friend

€ 3,00



Wos Woams / Warm dishes

Sonnalm Ripperl mit Pommes hausgemachter Knoblauchdip und gemischter Salat <i>Sonnalm ribs with french fries homemade garlic dip and mixed salad</i>	CFG L	€ 22,90
Hütten-Burger nach Art des Hauses mit Pommes Frites und Ketchup <i>Hut-style burger with french fries and ketchup</i>	CFG L O	€ 19,90
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites, Preiselbeeren und Ketchup <i>Wiener Schnitzel of pork with french fries, cranberries and ketchup</i>	ACFG L O	€ 18,90
„Pinzgauer Kasnockn“ mit frischem Röstzwiebel und gemischtem Salat <i>Cheese gnocchi with fried onions and mixed salad</i>	ACFG L O	€ 18,90
Haustost mit gegrillte Hühnerbrust auf selbstgemachten Holzofenbrot mit Pommes Frites, gemischtem Salat und Knoblauchdip <i>House toast with grilled chicken breast on homemade wood-fired bread with french fries, mixed salad and garlic dip</i>	ACFG L O	€ 22,90

Wos Kloans / Something small

„Schlumpfen Schnitzel“ - Kleines Wiener Schnitzel mit Pommes Frites, Preiselbeeren und Ketchup <i>„Smurf Schnitzel“ - Small Wiener Schnitzel with french fries, cranberries and ketchup</i>	AC	€ 13,90
„Max & Moritz“ - Frankfurter Würstel mit Pommes Frites und Ketchup <i>„Max & Moritz“ - Grilled sausages with french fries and ketchup</i>		€ 13,90
Schinken-Käse Toast mit Salatbouquet oder Pommes Frites und Ketchup <i>Ham-cheese-toast with mixed salad greens or french fries and ketchup</i>	AG L O	€ 12,90
Schinken-Käse Toast <i>Ham-cheese-toast</i>	AG	€ 7,90
Frankfurter Würstel mit Senf, Kren und Gebäck <i>Frankfurter sausages with mustard, horseradish and roll</i>	AM O	€ 7,90
Portion Pommes Frites mit Ketchup <i>Portion of french fries with ketchup</i>		€ 7,90
Extraportion / Extra serving of Ketchup / ketchup Majo / mayonnaise Senf / mustard		€ 0,50

Was sialß
Desserts

Was sialß / Desserts

Manuelas Apfelstrudel <i>Manuela's apple strudel</i>	A	€ 7.50
mit Schlagobers <i>with whipped cream</i>	G	€ 8.00
mit Vanillesauce <i>with vanilla sauce</i>	G	€ 8.00
mit Schlagobers und Vanillesauce <i>with whipped cream and vanilla sauce</i>	G	€ 8.90
Christophs Topfen-Marillenstrudel <i>Christoph's curd cheese and apricot strudel</i>	ACG	€ 7.50
mit Schlagobers <i>with whipped cream</i>	G	€ 8.00
mit Vanillesauce <i>with vanilla sauce</i>	G	€ 8.00
mit Schlagobers und Vanillesauce <i>with whipped cream and vanilla sauce</i>	G	€ 8.90
Riesen-Germknödel mit Heidelbeerfüllung dazu gibt's Mohnbutter und Vanillesauce <i>Large sweet yeast dumpling with blueberry filling, served with poppy seeds and vanilla sauce</i>	ACG	€ 10.90
Tageskuchen mit Schlagobers <i>Daily cake with whipped cream</i>		€ 7.50
Wir servieren gerne einen Räuberteller (Extrateller) <i>We are happy to serve an extra plate</i>		€ 1.00



Frisch zubereitet - kann es mindestens 20 min dauern ...
Freshly prepared - it can take at least 20 minutes ...

Kaiserschmarren in der Pfanne
mit Apfelmus (ca. 15 min Wartezeit)
„Kaiserschmarren“ served in a pan with apple sauce

ACG € 15.90

Getränke

Drinks

Alkoholfreies / Non-alcoholic drinks

Schwasser oder Holunderblütensaft	0,25 l	€ 3,80
<i>Raspberry-flavored drink or elderflower juice</i>	0,50 l	€ 5,10
Coca Cola / Fanta / Almdudler / Sprite / Spezi	0,25 l	€ 4,00
<i>Coca Cola / Fanta / Almdudler / Sprite / Spezi</i>	0,50 l	€ 5,90
Soda Zitrone mit frisch gepresstem Zitronensaft	0,25 l	€ 3,70
<i>Sparkling water with freshly pressed lemon juice</i>	0,50 l	€ 4,70
Coca Cola Zero	0,33 l	€ 4,80
Apfel- oder Orangensaft	0,25 l	€ 4,00
<i>Apple- or orange juice</i>	0,50 l	€ 5,90
gespritzt mit Soda / Grandnerwasser	0,25 l	€ 3,90
<i>with sparkling water / Grandner water</i>	0,50 l	€ 5,50
Römerquelle mit / ohne Kohlensäure	0,33 l	€ 4,20
<i>Mineral water sparkling / still</i>		
Grandnerwasser mit / ohne Kohlensäure	0,50 l	€ 3,20
<i>Grandner water sparkling / still</i>	1,0 l	€ 4,10
Eistee Pfirsich	0,33 l	€ 4,80
<i>Ice tea peach</i>		
Rauch Johannisbeere / Multivitamin / Mango Marille	0,20 l	€ 4,30
<i>Rauch currant / multivitamin / mango / apricot</i>		
Gespritzt mit Soda / Grandnerwasser	0,50 l	€ 5,90
<i>with sparkling water / Grandner water</i>		
Tonic water, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,20 l	€ 4,80
Red Bull	0,25 l	€ 5,00

Liebe Gäste, in unserem Haus fließt belebtes Wasser nach Johann Grandner!
Wir servieren Ihnen zu Kaffee und Wein ein Glas belebtes Wasser kostenlos dazu!

*Dear guests, revitalised water according to Johann Grandner flows in our house!
We serve you a free glass of revitalised water with your coffee and wine!*

Bier vom Fass / Draught beer

Stiegl ^A	0,33 l	€ 4,80
	0,50 l	€ 6,10
Radler süß (naturtrüb) oder sauer ^A	0,33 l	€ 4,80
<i>Radler sweet (naturally cloudy) or sour</i>	0,50 l	€ 6,10
Stiegl-Weiße ^A	0,33 l	€ 4,80
	0,50 l	€ 6,10
Russe (Weißer Radler) ^A	0,33 l	€ 4,80
<i>White Radler</i>	0,50 l	€ 6,10
Weizen - Cola ^A	0,33 l	€ 4,80
<i>Wheat beer - cola</i>	0,50 l	€ 6,10
Diesel (Stiegl mit Cola) ^A	0,30 l	€ 4,80
<i>Diesel (Stiegl with cola)</i>	0,50 l	€ 6,10
Sport - Weiße (Alkoholfrei) ^A	0,50 l	€ 6,10
<i>Sport - Weiße (non-alcoholic)</i>		
Stiegl O.O (Alkoholfreies Bier)	0,50 l	€ 6,10
<i>Stiegl O.O (Non-alcoholic beer)</i>		

Hoße Getränke / Hot drinks

Espresso	€ 3,90
Espresso Macchiato	€ 4,10
Verlängerter / Extended espresso	€ 4,20
Cappuccino ^G	€ 4,90
Latte Macchiato ^G	€ 5,50
Haferkaffee mit Milch / Mug of coffee with milk ^G	€ 5,50
Doppelter Espresso / Double espresso	€ 5,50
Tee mit Zitrone oder Milch / Tea with lemon or milk ^G	€ 4,90
Tee mit Rum / Tea with rum	€ 6,90
Heiße Schokolade mit Schlagobers / Hot chocolate with whipped cream ^G	€ 5,40
Lumumba - Heiße Schokolade mit Rum und Schlagobers ^G	€ 7,00
<i>Lumumba - Hot chocolate with rum and whipped cream</i>	
Sonn Alm-Schoko - Heiße Schokolade mit 2 cl Baileys oder Amaretto und Schlagobers ^G	€ 7,50
<i>Sonn Alm-choco - Hot chocolate with 2 cl Baileys or Amaretto and whipped cream</i>	
Glühwein / Mulled wine	€ 6,50
laçate / Hunter's tea	€ 6,90



Wein & Prosecco / Wine & Prosecco

Grüner Veltliner o	0,125 l	€ 4,90
	0,75 l	€ 29,90
Zweigelt o	0,125 l	€ 4,90
	0,75 l	€ 29,90
Rosé Zweigelt Bründlmayer	0,125 l	€ 5,90
	0,75 l	€ 37,90
Weiß oder Rot sauer / <i>White or red sour</i> o	0,25 l	€ 4,90
Weiß oder Rot süß / <i>White or red sweet</i> o	0,25 l	€ 4,90
Aperol Spritz / Hugo o	0,25 l	€ 6,90
Veneziano / Hugo mit Prosecco o	0,25 l	€ 7,50
Glas Prosecco / <i>Glass of Prosecco</i> o	0,10 l	€ 6,90
Prosecco Piccolo o	0,20 l	€ 9,90
Sonn Alm Prosecco o	0,75 l	€ 30,90
White Secco / Rosé Secco o	0,75 l	€ 36,90
Schlumberger (Sparkling) o	0,75 l	€ 36,90

Rotwein / Red wine

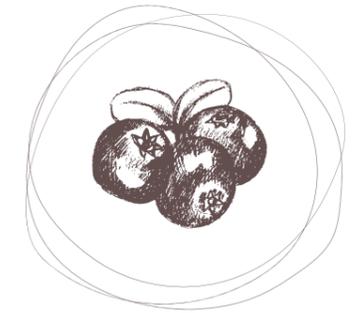
Zweigelt Reeh Hannes o	0,75 l	€ 34,00
Blaufränkisch Triebaumer o	0,75 l	€ 39,00
Big John Scheiblhofer o	0,75 l	€ 42,00

Weißwein / White wine

Welschriesling Pichler o	0,75 l	€ 29,90
Chardonnay Exklusiv Pfaffl o	0,75 l	€ 39,00
Grüner Veltliner Ried Berg Vogelsang Bründlmayer o	0,75 l	€ 40,00
Weißburgunder Reserve Dürnberg	0,75 l	€ 42,00

Liebe Gäste, in unseren Weinen befinden sich Sulfite!

Dear guests, our wines contain sulphites!

Schnäpse & Edelbrände
Schnapps & brandies

Schnäpse / Schnapps

Marille / <i>Apricot</i>	2 cl	€ 4,20
Obstler / <i>Fruit brandy</i>	2 cl	€ 4,20
Williams	2 cl	€ 4,20
Himbeere / <i>Raspberry</i>	2 cl	€ 4,20
Kirsch / <i>Cherry</i>	2 cl	€ 4,20
Haselnuss / <i>Hazelnut</i>	2 cl	€ 4,50
Heidelbeer / <i>Blueberry</i>	2 cl	€ 4,50
Alte Williams / <i>Old williams</i>	2 cl	€ 5,80
Alte Marille / <i>Old apricot</i>	2 cl	€ 5,80
Alte Zwetschge / <i>Old plum</i>	2 cl	€ 5,80
Jägermeister / <i>Averna / Ramazzotti</i>	2 cl	€ 4,50
Bauern-Tequila / <i>Farmer style Tequila</i>	2 cl	€ 4,50
Schoko-Chili / <i>Chocolate-chili</i>	2 cl	€ 4,50
Zirberl / <i>Stone pine</i>	2 cl	€ 4,50
Heidelbeerlikör / <i>Blueberry liquor</i>	2 cl	€ 4,50
Willi mit Frucht / <i>Williams with fruit</i>	2 cl	€ 4,70
Magenbitter / <i>Bitters</i>	2 cl	€ 4,50

Edelbrände / Brandy

Vogelbeer / <i>Rowan berry</i>	2 cl	€ 7,50
Hollunder / <i>Elderberry</i>	2 cl	€ 6,50
Kriecherbrand / <i>Mirabelle plum brandy</i>	2 cl	€ 6,50

Longdrinks & Shots

Bacardi / Whisky / Captain / lacky Cola	4 cl	€ 9,50
Vodka weiß oder rot Red Bull / <i>Vodka white or red Red bull</i>		€ 9,50
Vodka Lemon / Orange		€ 9,50
Gin Tonic / Bitter Lemon		€ 9,50
Campari Orange / Soda		€ 9,50



“

*Wenn man nicht aufhören will,
die Menschen zu lieben,
darf man nicht aufhören,
ihnen Gutes zu tun.*

Marie von Ebner-Eschenbach

Schenke kulinarische Genüsse und schöne Stunden mit unseren Gutscheinen! Frag uns gern persönlich oder schreib uns eine E-mail an info@sonnal-m-saalbach.com!

Give the gift of culinary delights and enjoyable hours with our vouchers! Ask us personally or send us an email to info@sonnal-m-saalbach.com!



Sonn Alm

Sonn Alm
Manuela & Christoph Lassnig
Unterreitweg 537
5753 Saalbach, Österreich

+43 650 8141655
info@sonnal-m-saalbach.com
@sonnalmsaalbach
SonnAlm Saalbach