

**Unser Restaurant
ist von 11.30 - 13.30 Uhr
und 17.15 - 20.00 Uhr geöffnet!**

Es ist Jausenzeit

Pikanter Wurstsalat (A, C, O, M, P) € 7,20
mit Mayonnaisedressing und Landbrot

Saures Rindfleisch (O, A, C, P) € 8,80
pikant garniert dazu Landbrot

1 Paar Frankfurter oder Debreziner (A, C, O, M, P) € 4,80
mit Senf, Kren und Gebäck

Saure Wurst (A, C, O, P) € 6,50
mit Essig, Öl, Zwiebeln und Landbrot

SCHINKEN-KÄSE-TOAST (A, C, O, G) € 6,70
mit feiner Salatgarnitur

Inklusivpreise

VORSPEISEN

GERÄUCHERTES GEBIRGSFORELLENFILET (D, A, C, G, O) an Salatbouquet, Butter, Oberskren dazu getoastetes Weißbrot	€ 14,20
CARPACCIO VOM ROTHIRSCH (A, C, O, G) an Salatblume, Parmesan und Baguette	€ 13,80
MOZZARELLA mit Tomaten (A, O) serviert mit Basilikum-Pesto, Balsamico-Marinade und Baguette	€ 10,50
GEBACKENE CHAMPIGNONS an Salatgarnitur und Sauce Tatare	€ 11,50

SUPPEN

Knoblauchrahmsuppe mit Weißbrotroutons (A, C, O, G, L)	€ 5,20
SUPPENTOPF „ALT WIEN“ (A, C, O, G) Klare Bouillon mit Hühnerfleisch, Rindfleisch, Gemüse und Suppennudeln	€ 5,50
Kräftige Rindssuppe mit Frittaten (A, C, G)	€ 4,20
Kräftige Rindssuppe mit gebackenem Leberknödel (A, C, G)	€ 4,50
Kräftige Rindssuppe mit Pongauer Kaspressknödel (A, C, G)	€ 4,50

KNACKIGE SALATE

Gemischter Salatteller (O, M)	klein	€ 4,50
	groß	€ 5,50
Knackige Blattsalate mit gebratenen Putenstreifen und Gebäck (O, G)		€ 11,50
Verschiedene Blattsalate mit Schafskäse dazu Gebäck (A, C, O, G)		€ 11,20
Knackige Blattsalate mit Erdäpfelrösti, steirischem Kernöl und Gebäck (A, C, O, G)		€ 10,80
Salat Nizza Knackige Blattsalate mit Thunfisch , Oliven, Tomaten, Gurken, Zwiebel und Gebäck (A, C, O, G)		€ 11,50

KÖSTLICHES AUS DEM WASSER

FANGFRISCHE FORELLE

AUS EIGENEM GEWÄSSER (A, C, O, G, D)

„MÜLLERIN“ oder „BLAU“ mit Petersilienkartoffeln und Salatteller

€ 16,90

GEBRATENES FILET VON DER LACHSFORELLE

(AUS EIGENEM GEWÄSSER) (A, C, O, G, D)

serviert an Sauce Hollandaise und Grünem Spargel dazu Rosmarinkartoffeln

€ 17,90

Gebratenes ZANDERFILET

an leichter Weissweinsauce, Röstgemüse und Tagliatelle (A, C, O, G, D)

€ 17,20

VOM OFEN UND GRILL

RUMPSTEAK vom Mastochsen (medium gebraten)

an Knoblauchjus, dazu knackiges Schwenkgemüse
und Folienkartoffel mit Sauerrahmdip (A, C, O, G)

€ 21,00

GRILLTELLER

(Schweinsfilet, Beiried und Pute)

mit knackigen Gemüse, Pommes frites und Kräuterbutter (A, C, O, G, L)

€ 18,50

SALZBURGER ZWIEBELROSTBRATEN VOM ALMOCHSEN

mit Bratkartoffeln dazu gibt's feine Gemüsegarnitur (A, C, O, G, D)

€ 17,80

GEBACKENES HÜHNERBRÜSTCHEN

an lauwarmen Kartoffelsalat (A, C, O, G)

€ 10,80

GEGRILLTES PUTENSTEAK

mit Tomate und Mozzarella überbacken

dazu servieren wir Saisongemüse und Kartoffelrösti (A, C, O, G, P)

€ 14,00

GEBRATENE SCHWEINEMEDAILLONS

serviert an Rahmchampignons, feinem Gemüse und Kartoffelkroketten (A, C, O, G, D)

€ 17,50

Inklusivpreise

VEGETARISCHE GERICHTE

- GEBACKENE KARTOFFEL-FRISCHKÄSETASCHEN** € 8,90
an Salatboquet (C, A, G, H, L)
- KNACKIGES SCHWENKGEMÜSE MIT SCHUPFNUDELN** € 9,20
serviert in einer leichten Rahmsauce (G, O, L)
- PENNE ALL'ARRABBIATA** € 9,00
mit Parmesan (A, C, G, O, H)

FÜR LIEBHABER DEFTIGER HAUSMANNSKOST

- WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN** € 12,20
mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren (A, C, O, G, P)
- SALZBURGER SCHNITZEL VOM SCHWEIN** € 14,50
Gebackenes Schweineschnitzel gefüllt mit Speck, Käse, Zwiebeln
und Champignons, dazu Kräuterkartoffeln (A, C, O, G, P)
- GEKOCHTER TAFELSPITZ VOM JUNGOCHSEN** € 16,20
mit Rahmgemüse, Röstkartoffel und Sauce Tartare
- PONGAUER KASNOCKN** € 9,80
dazu gibt's Grünen Salat (A, C, O, G)
- FEINES RAGOUT VOM HIRSCHKALB** € 15,80
dazu servieren wir feines Rotkraut, Semmelknödel und Preiselbeeren
- TIROLER GRÖSTL** € 9,50
im Pfandl serviert mit Spiegelei (C, L, P, O)
- SPAGHETTI „BOLOGNESE“** € 8,80
mit Fleischsauce und Parmesan (A, C, O, L)

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

GRILLWÜRSTL (P, O) mit Pommes frites und Ketchup	€ 6,80
WIENER SCHNITZERL (O, A, C, G, P) mit Pommes frites und Ketchup	€ 7,80
BUCHSTABENSUPPE mit Würstchen (A, P, O, L)	€ 5,00
SCHOKOPALATSCHINKE „Schwarzer Peter“ (A, C, G, P)	€ 3,20
SPAGHETTI „BOLOGNESE“ mit Fleischsauce (A, C, O, L)	€ 6,50
FISCHSTÄBCHEN mit Pommes frites und Ketchup	€ 6,80
CHICKEN WINGS mit Pommes frites und Ketchup	€ 7,00

AUS UNSERER MEHLSPEISKUCH`L

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster (A, C, G, P)	€ 10,20
Ofenfrischer Apfel- oder Topfenstrudel (A, C, G)	€ 4,00
Hausgemachte Torte nach Wahl (A, C, G)	€ 3,50
Palatschinken (A, C, G, P) mit Preiselbeer- oder Marillenmarmelade	pro Stück € 3,20
Eispalatschinke (A, C, L, G, P)	pro Stück € 5,80

Täglich aktuelle Desserts - Fragen Sie danach!

VERLANGEN SIE BITTE UNSERE EISKARTE!

Inklusivpreise

GETRÄNKEKARTE

BIER (Unser Bier enthält Gluten)

0,5 l	Schladminger Bier vom Fass	€ 4,10
0,3 l	Schladminger Bier vom Fass	€ 3,20
0,2 l	Schladminger Bier vom Fass	€ 2,40
0,5 l	Gösser Dunkel	€ 4,10
0,5 l	Gösser Naturradler vom Fass	€ 4,10
0,3 l	Gösser Naturradler vom Fass	€ 3,20
0,5 l	Ennst. Schneeweisse vom Fass	€ 4,10
0,3 l	Ennst. Schneeweisse vom Fass	€ 3,20
0,5 l	Franziskaner Weizen dunkel	€ 4,10
0,5 l	Gösser Alkoholfrei	€ 4,10
0,5 l	Franziskaner Weizen alk. frei	€ 4,10

ALKOHOLFREI

0,33 l	Cola Light	€ 2,90
0,2 l	Cola oder Limo	€ 2,30
0,2 l	Almdudler oder Apfelsaft	€ 2,30
0,2 l	Tonic oder Bitterlemon	€ 2,70
0,4 l	Spezi (Cola und Fanta)	€ 4,00
0,75 l	Vöslauer Mineralwasser <i>mild</i>	€ 4,00
0,3 l	Vöslauer Mineralwasser <i>mild</i>	€ 2,30
0,2 l	Apfelsaft gespritzt	€ 2,00
0,4 l	Apfelsaft gespritzt	€ 3,80
0,25 l	Sodawasser	€ 1,20
0,33 l	Eistee Pfirsich	€ 2,90

FRUCHTSÄFTE

0,2 l	Johannisbeersaft	€ 2,50
0,2 l	Kirschsafte	€ 2,50
0,2 l	Multivitaminsaft	€ 2,50
0,2 l	Marillensaft	€ 2,50
0,2 l	Orangensaft	€ 2,50

WARME GETRÄNKE

	Latte Macchiato (G)	€ 3,00
	Espresso groß	€ 3,50
	Cappuccino (G)	€ 3,50
	Verlängerter	€ 3,00
	Espresso klein	€ 2,50
	Div. Teesorten	€ 2,20
	Tee mit Rum	€ 4,20
	Irish Coffee (G)	€ 6,80
	Heiße Schokolade mit Sahne (G)	€ 3,50
¼ l	Glühwein (O)	€ 4,90

FÜR GESUNDHEITSBEWUSSTE

½ l	Vollmilch vom Bauernhof	€ 1,70
½ l	Buttermilch	€ 2,40

WEISSWEINE (Unsere Weine enthalten Sulfite)

¼ l	Gespritzter	€ 2,90
¼ l	Grüner Veltliner trocken, Weingut Deim	€ 4,50
¼ l	Rivaner halbtrocken, Winzer Krems	€ 4,50
¼ l	Herbstrose halbtrocken, Winzer Krems	€ 4,90

ROTWEINE (Unsere Weine enthalten Sulfite)

¼ l	Zweigelt trocken, Weingut Deim	€ 4,50
¼ l	Blaufränkisch trocken, Weinkellerei Lenz Moser	€ 4,80
¼ l	Blauer Portugieser halbtrocken, Winzer Krems	€ 4,80

EDELBRÄNDE UND LIKÖRE

Brennerei R. Baumgartner



2 cl	Birnenbrand	€ 3,80
2 cl	Apfelbrand Barrique	€ 3,80
2 cl	Zwetschkenbrand Barrique	€ 3,80
2 cl	Himbeerbrand	€ 4,50
2 cl	Quittenbrand	€ 4,00
2 cl	Brombeerbrand	€ 4,50
2 cl	Vogelbeerbrand	€ 5,50
2 cl	Marillenbrand	€ 3,80
2 cl	Johannisbeerlikör	€ 3,30
2 cl	Marillenlikör	€ 3,30

SCHNÄPSE

2 cl	Obstler	€ 3,00
2 cl	Williams mit Frucht	€ 3,30
2 cl	Jägermeister	€ 3,40
2 cl	Fernet Branca	€ 3,40
2 cl	Ramazotti	€ 3,50
2 cl	Baileys (G)	€ 3,35
2 cl	Kaiserbirnlikör	€ 3,30
2 cl	Marillenlikör	€ 3,30

JUGENDGETRÄNKE

0,4 l	Pago gespritzt	€ 4,00
¼ l	Schwasser	€ 1,80
½ l	Soda Zitron	€ 2,70

Inklusivpreise

