



## Tageskarte \* Daily Menu

<b>Hausgemachte Sülze mit Kernöl, Zwiebeln und Semmel</b>	<b>€ 7,90</b>
Pork aspic with onions and styrian pumpkin oil, with bread	
<b>Gekochtes Rindfleisch mit Röstkartoffeln und Semmelkren</b>	<b>€ 16,80</b>
Boiled beef with roast potatoes and a warm horseradish-bread sauce	
<b>Veganer Currytopf mit asiatischem Gemüse und Kokosreis</b>	<b>€ 12,90</b>
Vegan curry pot with Asian vegetables and coconut rice	
<b>Leberkäse-Cordon-Bleu mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren</b>	<b>€ 12,50</b>
Deep-fried meatloaf cordon bleu with potato salad and cranberry jam	
<b>Piccata Milanaise (Huhn) auf Spaghetti mit Tomatensauce</b>	<b>€ 15,90</b>
Parmesan-egg coated chicken breast on spaghetti with tomato sauce	
<b>2 Stück faschierte Laibchen mit Kartoffelpüree, Bratensaft und Röstzwiebel</b>	<b>€ 11,90</b>
2 minced meat patties with roast onions, potato puree and gravy	
<b>Tiroler Gröstl mit 2 Spiegeleiern</b>	<b>€ 11,70</b>
<b>... mit Krautsalat</b>	<b>€ 13,90</b>
Sliced potatoes fried with onions and sausage „Gröstl“ style	
<b>Eierschwammerl in Rahmsauce mit Semmelknödel</b>	<b>€ 15,80</b>
Chanterelle mushrooms in a cream sauce, served with a white bread dumpling	
<b>Currywurst mit Pommes</b>	<b>€ 10,30</b>
Curried sausage with french fries	
<b>Schweinebraten vom Bauch mit Semmelknödel &amp; Sauerkraut</b>	<b>€ 15,60</b>
Home-made roast pork with white bread dumpling and mixed salad	



**Gebratene Cevapcici vom Rind mit Pommes, Zwiebelringen und Cocktailsauce** € 11,50  
Grilled Cevapcici (beef) with french fries, onions and cocktail sauce

**Blunzngröstl mit Sauerkraut (mit Kartoffeln ger. Blutwurst)** € 12,30  
Pan-fried blackpudding with potatoes and Sauerkraut

## Salate und Kalte Gerichte \*

## Salads and cold cuts

**Bunte Salatschüssel mit gegrillten Putenstreifen, Gebäck** € 11,90  
Assorted salad bowl with grilled turkey strips and a roll

**Bunte Salatschüssel mit gebackenen Hühnerfilets, Gebäck** € 11,90  
Assorted salad bowl with deep-fried chicken filets and a roll

**Gebratene Filets von Forelle und Zander auf buntem Salatallerlei mit Balsamico, Olivenöl und Gebäck** € 15,50  
Grilled filets of trout and pike-perch on an assorted salad platter, served with a roll

**Große, gemischte Salatschüssel mit Käse, Ei und Semmel** € 12,50  
Large assorted salad bowl with cheese, eggs and a roll

**Essigwurst mit Zwiebeln, fein garniert, Gebäck** € 6,80  
Sliced sausage in vinegar with onions and bread

**Brettljause (Wurst, Käse, Speck etc. fein garniert) mit Gebäck** € 11,90  
Traditional Austrian snack plate (ham, cheese etc.), served with bread

**Speckbrot mit Kren, fein garniert** € 6,10  
Open bacon sandwich with horseradish



## Fisch \* Fish

**Gebackene Filets von der Forelle auf Kartoffel-Ruccola-Salat € 13,90**  
Deep-fried trout filets with potato and arugula salad and tartar sauce

**Bachsaibling mit Mandeln in Butter gebraten € 0,70**  
**dazu Dillkartoffeln und grüner Salat, per 10 Gramm**  
Freshly caught and grilled char in almond butter with dill potatoes and leaf salad, per 10 gram

**Regenbogenforelle „Müllerin“ in Butter gebraten € 0,65**  
**mit Petersilienkartoffel und gemischtem Salat per 10 Gramm**  
Freshly caught trout meunière with parsley potatoes and assorted salad, per 10 gram

**Zanderfilets vom Rost in pikanter Knoblauch-Zitronensauce € 17,90**  
**mit Petersilienkartoffeln und Blattspinat**  
Grilled fillet of pike in a garlic-lemon sauce, served with potatoes and leaf spinach

**Gegrillte Filets von Forelle und Zander auf buntem € 15,50**  
**Salatallerlei mit Gebäck**  
Assorted salad bowl with grilled fillets of pike and trout, served with a roll



## Wild \* Deer

**Gamsragout mit Semmelknödel und Preiselbeeren € 16,70**  
Deer (Chamois) stew with a white bread dumpling and mountain cranberry jam  
... kleinere Portion / smaller portion € 14,70

**Rosa gebratene Rehmedaillons, Steinpilze in Rahmsauce € 19,90**  
**dazu Kartoffelgebäck**  
Medallions of venison with porcini mushrooms in cream sauce and dauphine potatoes  
... kleinere Portion / smaller portion € 17,30



**Medium gegrilltes Hirschrückensteak auf Madeirasauce € 19,90  
mit Kartoffelrösti und Brokkoli**

Medium grilled deer saddle steak on Madeirasauce with hash browns and broccoli

... kleinere Portion / smaller portion

€ 17,30

## Aus dem Suppentopf \* Soups

**Kräftige Rindsuppe mit Frittaten**

Clear beef soup with pancake strips



€ 4,30

**Kräftige Rindsuppe mit Leberknödel**

Clear beef soup with deep-fried liver dumplings

€ 4,90

**Kartoffelcremesuppe mit Weißbrotwürfeln (V)**

Potato cream soup with roasted white bread cubes

€ 5,40

**Pikante Gulaschsuppe mit Gebäck**

Goulash soup served with a roll

€ 5,60

**Tomatencremesuppe mit Croûtons**

Tomato cream soup with white bread croûtons

€ 5,10

**Knoblauchcremesuppe mit Weißbrotwürfeln**

Garlic cream soup with white bread croûtons

€ 5,40

## Unsere Klassiker \* Our Classics

**Cordon-Bleu (Schwein) mit Petersilienkart. u. Preiselbeeren € 16,50**

Cordon bleu (Schnitzel filled with ham and cheese) with parsley potatoes and cranberries

**Wiener Schnitzel (Schwein) mit Pommes und gem. Salat € 15,30**

Pork escalope with french fries and a mixed salad

**Wiener Schnitzel (Pute) mit Kartoffeln und gem. Salat € 15,90**

Turkey escalope with parsley potatoes and salad



**Grillteller (Rind, Schwein, Pute) mit Pommes und Gemüse** € 17,60

Grillage - Beef, pork and turkey medallions with vegetables, fries and herb-butter

**Berner Würstel mit Pommes und Salatgarnitur** € 10,30

Sausages filled with cheese and wrapped in bacon, with fries and salad

**Gebackene Hühnerfilets mit Kartoffeln und Preiselbeeren** € 10,90

Deep-fried chicken filets with parsley potatoes and mountain cranberry jam

## Hausmannskost \* Traditional cooking

**Rindsgulasch mit Butternudeln** € 11,70

Beef goulash with butter-noodles

**Fiakergulasch – Rindsgulasch mit Semmelknödel, Kartoffel,** € 15,90

**Fächergurkerl, kleinem Grillwürstchen und Spiegelei**

Beef goulash with white bread dumpling, potatoes, pickled gherkin, deep fried sausage and sunny side up fried egg

**Blunzengröstl (geröstete Blutwurst) mit Sauerkraut** € 12,30

Pan-fried black pudding Austrian "Gröstl" style with potatoes, roasted black pudding and sauerkraut

## Nudeln & vegetarisches \* Noodles

**Nudelpfanne – Nudeln mit viel Gemüse in Schinkenrahm,** € 13,90

**mit Käse überbacken**

Noodle-pot; noodles with vegetables in a ham and cream sauce, gratinated with cheese

**„Kasnocken“ mit grünem Salat (V)** € 11,90

Pan fried spaetzle with cheese, fried onions and leaf salad

**Gebackener Karfiol (Blumenkohl) mit Sauce Tartar (V)** € 9,30

Deep fried cauliflower with tartar sauce



**Spaghetti in kräftiger Gorgonzolasauce (V)**

Spaghetti in gorgonzola (blue cheese) cream sauce

€ 10,90

**Spaghetti Bolognese mit Parmesan**

Spaghetti bolognese (meat sauce) with parmesan cheese

€ 9,90

**Spaghetti in Tomatensauce (V)**

Spaghetti in tomato sauce

€ 9,80



## Für den kleinen Hunger \* Snacks

**Schinken-Käse Toast**

Ham and cheese toast

€ 5,10

**Strammer Max – getoastetes Schwarzbrot mit Schinken und 2 Spiegeleiern, garniert**

Toasted slices of black bread with ham and 2 sunny side up fried eggs

€ 8,10

**Frankfurter oder Debreciner mit Senf, Kren u. Semmel**

Frankfurter or debreciner sausages with mustard, horseradish and bread

€ 5,10

## Kinderkarte\* For children

**Kleines Wiener Schnitzel (Pute) mit Pommes**

Small turkey escalope with french fries

€ 9,20

**Semmelknödel in Bratensaft**

White bread dumpling in gravy

€ 4,50

**Kinderspaghetti Bolognese oder mit Tomatensauce**

Small spaghetti with meat sauce or tomato sauce

€ 8,50

**Grillwürstel mit Pommes und Ketchup**

Deep-fried frankfurter sausages, served with french fries and ketchup

€ 8,90





**Gebackene Fischstäbchen mit Pommes und Ketchup** € 8,10  
Deep-fried fish fingers with french fries and ketchup

## Süßes \* Sweets

**Kaiserschmarren mit Apfelmus** € 9,80  
„Kaiserschmarren“ – Cut up and sugared pancake with apple sauce  
... smaller portion € 8,10

**Germknödel mit Mohnzucker und Vanillesauce** € 7,10  
Yeast dumpling with vanilla custard and poppy seeds

**Germknödel mit Mohnzucker und zerlassener Butter** € 6,90  
Yeast dumpling with warm butter and poppy seeds

**Portion mürber Apfelstrudel** € 4,10  
Apple strudel

**Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce** € 5,90  
Warm apple strudel with vanilla sauce



**Portion Topfen-Marillenstrudel** € 4,10  
Cream cheese strudel with apricots

**Warmer Topfen-Marillenstrudel mit Vanillesauce** € 5,90  
Warm cream cheese strudel with apricots with vanilla sauce

**2 Stk. Palatschinken mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade** € 6,90  
2 pancakes filled with either apricot or cranberry jam

**2 Stück Nutellapalatschinken mit gehackten Nüssen bestreut** € 8,20  
2 pancakes filled with hazelnut cream, sprinkled with nuts

**Vanilleeispalatschinke, frische Früchte, Schokosauce & Sahne** € 8,10  
Ice-pancake with fresh fruits, chocolate sauce and whipped cream





## Getränke \* Drinks

### Heiße Getränke \* Hot drinks

Kännchen Kaffee (a juglet of coffee)	€ 4,90
Haferl Kaffee (a large pot of coffee)	€ 4,40
Latte Macchiato	€ 4,80
Milchkaffee (large coffee with milk)	€ 4,80
Tasse Kaffee/Verlängerter (coffee americano)	€ 3,30
Kleiner Brauner (Espresso)	€ 3,20
Großer Brauner (large Espresso)	€ 3,90
Tasse Kaffee Hag (koffeinfrei / decaffeinated coffee)	€ 3,40
Cappuccino (espresso coffee with milk)	€ 4,20
Tasse Tee (Schwarz, Grün, Kamille, Früchte, Kräuter oder Pfefferminz)	€ 3,20
Kakao mit Schlagobers (hot chocolate)	€ 3,90

### Alkoholfreie Getränke \* Non-alcoholic drinks

Flasche Pago Fruchtnektar (0,2 l) Marille, Multivitamin, Johannisbeere, Erdbeere	€ 3,30
0,3 l Apfel- oder Orangensaft (apple or orange juice)	€ 3,20
0,5 l Apfel- oder Orangensaft gespritzt (apple or orange juice mixed with sparkling water)	€ 4,30
0,5 l Apfel- oder Orangenwasser (apple or orange juice mixed with tap water)	€ 3,90
Fl. Gasteiner natur 0,33 l (non carbonated mineral water)	€ 3,40
0,3 l Mineralwasser (carbonated mineral water)	€ 2,50
0,5 l Mineral Zitrone (carbonated mineral water with lemon juice)	€ 4,10
0,5 l Soda Zitrone (soda water with lemon juice)	€ 3,90
0,75 Liter Römerquelle prickelnd oder still (large bottle of mineral water)	€ 4,90
¼ l Sodawasser (soda water)	€ 2,10
0,3 l Fanta, Cola, Almdudler, Sprite, Spezi	€ 3,30
½ l Spezi (cola and fanta mixed)	€ 4,90
Fl. Bitter Lemon oder Tonic Water (0,2 l)	€ 3,50
Fl. Coca Cola zero (0,33 l)	€ 3,50
Fl. Eistee Pfirsich (0,33 l)	€ 3,50
Red Bull (0,33 l)	€ 3,90
0,5 l Leitungswasser (tap water)	€ 1,90





## Biere \* Beers

½ l Kaiser Märzen vom Fass (large draft beer)	€ 4,20
⅓ l Kaiser Märzen vom Fass (small draft beer)	€ 3,40
Fl. Kaiser Doppelmalz 0,5 l (dark beer)	€ 4,40
Franziskaner helles Hefeweizen 0,5 l (light/blonde wheat beer)	€ 4,40
Franziskaner dunkles Hefeweizen 0,5 l (dark wheat beer)	€ 4,40
Weihenstephaner Hefeweizen alkoholfrei 0,5 l (non-alcoholic wheat beer)	€ 4,50
Fl. Gösser Naturgold alkoholfrei 0,5 l (non-alcoholic beer)	€ 4,30
½ l Gösser Naturradler (shandy)	€ 4,40

## Offene Weine \* Open wines

1/8 l Grüner Veltliner Überacker, Wachau (dry white wine)	€ 2,60
1/8 l Zweigelt Überacker, Wachau (dry red wine)	€ 2,60
¼ l Wein gespritzt (Rot oder Weiß) (red or white wine mixed with soda water)	€ 3,20
¼ l Aperol-Spritzer (prosecco mixed with soda water and Aperol liquor)	€ 5,20
¼ l Kaiserspritzer (white wine mixed with soda water and elderflower syrup)	€ 4,50
½ l Most (cider made from apples and pears)	€ 4,20
½ l Most gespritzt (cider mixed with soda water)	€ 3,60

## Sekt \* Sparkling wine

Fl. Henkell trocken 0,75	€ 15,70
Piccolo Prosecco (Porta Leone)	€ 6,10
Piccolo Sekt (Henkel)	€ 5,90

## Spirituosen 2 cl \* Liquor

Weinbrand (brandy)	€ 2,60
Marillen oder Birnenbrand (apricot or pear schnaps)	€ 2,60
Zirbenschsnaps (swiss pine schnaps)	€ 2,60
Nußbrand (hazelnut schnaps)	€ 2,60
Jim Beam	€ 2,60
Wodka Wyborowa	€ 2,60
Jägermeister	€ 2,90
Obstler, Rum	€ 2,20
Bacardi	€ 2,70