



Tageskarte * Daily Menu

Hausgemachte Sülze mit Kernöl und Gebäck	€ 8,80
Home-made pork aspic with pumpkin seed oil and a roll	
Bunte Salatschüssel mit gegrillten Putenstreifen, Gebäck	€ 13,50
Assorted salad bowl with grilled turkey strips and a roll	
Griechischer Salat mit Schafskäse, Oliven und Gebäck (V)	€ 13,90
Greek salad with feta cheese, olives and a roll	
Fischsalat (Zander und Forelle auf buntem Salat) mit Balsamicodressing	€ 15,90
Filets of pike and trout on salad with balsamic vinegar dressing and a roll	
Piccata Milanaise (Huhn) auf Spaghetti mit Tomatensauce	€ 17,50
Parmesan-egg coated chicken breast on spaghetti with tomato sauce	
Blunzngröstl mit Sauerkraut (mit Kartoffeln ger. Blutwurst)	€ 14,50
Pan-fried blackpudding with potatoes and Sauerkraut	
Tiroler Gröstl mit 2 Spiegeleiern und Krautsalat	€ 14,90
Sliced potatoes fried with onions and sausage „Gröstl“ style, served with cabbage salad	
Spaghetti in kräftiger Gorgonzolasauce (V)	€ 14,20
Spaghetti in gorgonzola (blue cheese) cream sauce	
Currywurst mit Pommes	€ 11,90
Curried sausage with french fries	
Schweinebraten vom Bauch mit Semmelknödel & Sauerkraut	€ 16,20
Home-made roast pork with white bread dumpling and mixed salad	
Gebratene Cevapcici vom Rind mit Pommes, Zwiebelringen und Cocktailsauce	€ 12,90
Grilled Cevapcici (beef) with french fries, onions and cocktail sauce	



Rindsgulasch mit Butternudeln € 14,20

Beef goulash with butter-noodles

Gebackenes Schweinekotelette mit Kartoffelsalat € 13,50

Deep-fried pork cutlet with potato salad and tartar sauce

2 Stück faschierte Laibchen mit Kartoffelpüree, Bratensaft und Röstzwiebel € 11,90

2 minced meat patties with roast onions, potato puree and gravy

Zur Jause * Snacks

Essigwurst mit Zwiebeln, fein garniert, Gebäck € 7,70

Sliced sausage in vinegar with onions and bread

Brettljause (Wurst, Käse, Speck etc. fein garniert) mit Gebäck € 13,50

Traditional Austrian snack plate (ham, cheese etc.), served with bread

Speckbrot mit Kren, fein garniert € 6,90

Open bacon sandwich with horseradish

Fisch * Fish



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 € 0,70

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 € 18,60

mit Petersilienkartoffeln und Blattspinat

Grilled fillet of pike in a garlic-lemon sauce, served with potatoes and leaf spinach





Wild * Deer

Gamsragout mit Semmelknödel und Preiselbeeren	€ 18,40
Deer (Chamois) stew with a white bread dumpling and mountain cranberry jam	
... kleinere Portion / smaller portion	€ 16,40
Rosa gebratene Rehmedaillons, Steinpilze in Rahmsauce dazu Kartoffelgebäck	20,90
Medallions of venison with porcini mushrooms in cream sauce and dauphine potatoes	
... kleinere Portion / smaller portion	€ 18,80
Medium gegrilltes Hirschrückensteak auf Madeirasauce mit Rösti und Brokkoli	€ 20,70
Deer saddle steak (medium) on madeira sauce with hash browns and broccoli	
... kleinere Portion / smaller portion	€ 18,60

Aus dem Suppentopf * Soups

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten		€ 4,80
Clear beef soup with pancake strips		
Kräftige Rindsuppe mit Leberknödel		€ 5,90
Clear beef soup with deep-fried liver dumplings		
Kartoffelcremesuppe mit Weißbrotwürfeln (V)		€ 5,70
Potato cream soup with roasted white bread cubes		
Pikante Gulaschsuppe mit Gebäck		€ 6,20
Goulash soup served with a roll		
Tomatencremesuppe mit Croûtons (V)		€ 5,70
Tomato cream soup with white bread croûtons		
Knoblauchcremesuppe mit Weißbrotwürfeln (V)		€ 5,80
Garlic cream soup with white bread croûtons		



Unsere Klassiker * Our Classics

Cordon-Bleu (Schwein) mit Petersilienkart. u. Preiselbeeren	€ 17,70
Cordon bleu (Schnitzel filled with ham and cheese) with parsley potatoes and cranberries	
Wiener Schnitzel (Schwein) mit Pommes und gem. Salat	€ 16,20
Pork escalope with french fries and a mixed salad	
Wiener Schnitzel (Pute) mit Kartoffeln und gem. Salat	€ 16,70
Turkey escalope with parsley potatoes and salad	
Grillteller (Rind, Schwein, Pute) mit Pommes und Gemüse	€ 18,90
Grillage - Beef, pork and turkey medallions with vegetables, fries and herb-butter	
Berner Würstel mit Pommes und Salatgarnitur	€ 12,50
Sausages filled with cheese and wrapped in bacon, with fries and salad	
Gebackene Hühnerfilets mit Kartoffeln und Preiselbeeren	€ 12,90
Deep-fried chicken filets with parsley potatoes and mountain cranberry jam	

Nudeln & vegetarisches * Noodles

Nudelpfanne – Nudeln mit viel Gemüse in Schinkenrahm, mit Käse überbacken	€ 15,90
Noodle-pot; noodles with vegetables in a ham and cream sauce, gratinated with cheese	
„Kasnocken“ mit grünem Salat (V)	€ 13,50
Pan fried spaetzle with cheese, fried onions and leaf salad	
Gebackener Karfiol (Blumenkohl) mit Sauce Tartar (V)	€ 10,20
Deep fried cauliflower with tartar sauce	
Spaghetti Bolognese mit Parmesan	€ 11,20
Spaghetti bolognese (meat sauce) with parmesan cheese	



Spaghetti in Tomatensauce (V)

Spaghetti in tomato sauce

€ 10,50

Für den kleinen Hunger * Snacks

Schinken-Käse Toast

Ham and cheese toast

€ 5,60

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

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

€ 8,60

Frankfurter Würstel mit Senf, Kren u. Semmel

Frankfurter sausages with mustard, horseradish and a roll

€ 5,60

Debreziner Würstel mit Senf, Kren und Semmel

Debreciner sausage (bit spicy) with mustard, horseradish and a roll

€ 6,10

Kinderkarte* For children

Kleines Wiener Schnitzel (Pute) mit Pommes

Small turkey escalope with french fries

€ 9,90

Semmelknödel in Bratensaft

White bread dumpling in gravy

€ 4,90



Kinderspaghetti Bolognese oder mit Tomatensauce

Small spaghetti with meat sauce or tomato sauce

€ 9,50





Süßes * Sweets

Kaiserschmarren mit Apfelmus (V)	€ 10,50
„Kaiserschmarren“ – Cut up and sugared pancake with apple sauce	
... smaller portion	€ 8,90
Germknödel mit Mohnzucker und Vanillesauce (V)	€ 8,20
Yeast dumpling with vanilla custard and poppy seeds	
Germknödel mit Mohnzucker und zerlassener Butter (V)	€ 7,10
Yeast dumpling with warm butter and poppy seeds	
Portion mürber Apfelstrudel (V)	€ 4,50
Apple strudel	
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce (V)	€ 6,50
Warm apple strudel with vanilla sauce	
Portion Topfen-Marillenstrudel(V)	€ 4,50
Cream cheese strudel with apricots	
Warmer Topfen-Marillenstrudel mit Vanillesauce (V)	€ 6,50
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	€ 8,60
2 pancakes filled with hazelnut cream, sprinkled with nuts	
Vanilleeispalatschinke, frische Früchte, Schokosauce & Sahne	€ 9,10
Ice-pancake with fresh fruits, chocolate sauce and whipped cream	





Getränke * Drinks

Heiße Getränke * Hot drinks

Kännchen Kaffee (a juglet of coffee)	€ 5,50
Haferl Kaffee (a large pot of coffee)	€ 4,90
Latte Macchiato	€ 5,20
Milchkaffee (large coffee with milk)	€ 5,20
Tasse Kaffee/Verlängerter (coffee americano)	€ 3,70
Kleiner Brauner (Espresso)	€ 3,60
Großer Brauner (large Espresso)	€ 4,50
Tasse Kaffee Hag (koffeinfrei / decaffeinated coffee)	€ 3,80
Cappuccino (espresso coffee with milk)	€ 4,50
Tasse Tee (Schwarz, Grün, Kamille, Früchte, Kräuter oder Pfefferminz)	€ 3,60
Kakao mit Schlagobers (hot chocolate)	€ 4,20

Alkoholfreie Getränke * Non-alcoholic drinks

Flasche Fruchtnektar (0,2 l) Marille, Multivitamin, Johannisbeere	€ 3,50
0,3 l Apfel- oder Orangensaft (apple or orange juice)	€ 3,30
0,5 l Apfel- oder Orangensaft gespritzt (apple or orange juice mixed with sparkling water)	€ 4,50
0,5 l Apfel- oder Orangenwasser (apple or orange juice mixed with tap water)	€ 3,90
Fl. Gasteiner Mineralwasser natur 0,33 l (non carbonated mineral water)	€ 3,60
0,3 l Mineralwasser (carbonated mineral water)	€ 2,70
0,5 l Mineral Zitrone (carbonated mineral water with lemon juice)	€ 4,30
0,5 l Soda Zitrone (soda water with lemon juice)	€ 3,10
0,75 Liter Gasteiner Mineralwasser 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	€ 3,60
½ l Spezi (cola and fanta mixed)	€ 5,10
Fl. Bitter Lemon oder Tonic Water (0,2 l)	€ 3,80
Fl. Coca Cola zero (0,33 l)	€ 3,80
Fl. Eistee Pfirsich (0,33 l)	€ 3,80
Red Bull (0,33 l)	€ 4,10
0,5 l Leitungswasser (tap water)	€ 2,10



Biere * Beers

½ l Stiegl Märzen vom Fass (large draft beer)	€ 4,60
⅓ l Stiegl Märzen vom Fass (small draft beer)	€ 3,80
Flasche Stiegl BIO Zwickl 0,5l	€ 4,90
Maisel's helles Hefeweizen 0,5 l (light/blonde wheat beer)	€ 4,90
Maisel's dunkles Hefeweizen 0,5 l (dark wheat beer)	€ 4,90
Maisel's Hefeweizen alkoholfrei 0,5 l (non-alcoholic wheat beer)	€ 4,70
Flasche Stiegl Freibier alkoholfrei 0,5 l (non-alcoholic beer)	€ 4,70
½ l Radler	€ 4,70

Offene Weine * Open wines

1/8 l Grüner Veltliner Überacker, Wachau (dry white wine)	€ 2,80
1/8 l Zweigelt Überacker, Wachau (dry red wine)	€ 2,80
¼ l Wein gespritzt (Rot oder Weiß) (red or white wine mixed with soda water)	€ 3,40
¼ l Aperol-Spritzer (prosecco mixed with soda water and Aperol liquor)	€ 5,50
¼ l Kaiserspritzer (white wine mixed with soda water and elderflower syrup)	€ 4,80
½ l Most (cider made from apples and pears)	€ 4,50
½ l Most gespritzt (cider mixed with soda water)	€ 3,90

Sekt * Sparkling wine

Fl. Henkell trocken 0,75	€ 16,90
Piccolo Prosecco (Porta Leone)	€ 6,30

Spirituosen 2 cl * Liquor

Weinbrand (brandy)	€ 2,90
Marillen oder Birnenbrand (apricot or pear schnaps)	€ 2,90
Zirbenschsnaps (swiss pine schnaps)	€ 2,90
Nußbrand (hazelnut schnaps)	€ 2,90
Jim Beam	€ 2,90
Wodka Wyborowa	€ 2,90
Jägermeister	€ 3,10
Obstler, Rum	€ 2,50
Bacardi Cola (2cl Bacardi)	€ 4,20