



Tageskarte * Daily Menu

Hausgemachte Sülze mit Kernöl und Gebäck	€ 8,90
Home-made pork aspic with pumpkin seed oil and a roll	
Bunte Salatschüssel mit gegrillten Putenstreifen, Gebäck	€ 13,90
Assorted salad bowl with grilled turkey strips and a roll	
Blunzngröstl mit Sauerkraut (mit Kartoffeln ger. Blutwurst)	€ 15,40
Pan-fried blackpudding with potatoes and Sauerkraut	
Tiroler Gröstl mit 2 Spiegeleiern und Krautsalat	€ 15,40
Sliced potatoes fried with onions and sausage „Gröstl“ style, served with cabbage salad	
Spaghetti in kräftiger Gorgonzolasauce (V)	€ 14,80
Spaghetti in gorgonzola (blue cheese) cream sauce	
Currywurst mit Pommes	€ 12,90
Curried sausage with french fries	
Schweinebraten vom Bauch mit Semmelknödel & Sauerkraut	€ 16,90
Home-made roast pork with white bread dumpling and mixed salad	
Gebratene Cevapcici vom Rind mit Pommes, Zwiebelringen und Cocktailsauce	€ 14,10
Grilled Cevapcici (beef) with french fries, onions and cocktail sauce	
Rindsgulasch mit Butternudeln	€ 14,90
Beef goulash with butter-noodles	
Gebackenes Schweinekotelette mit Kartoffelsalat	€ 16,20
Deep-fried pork cutlet with potato salad and tartar sauce	



Zur Jause * Snacks

Essigwurst mit Zwiebeln, fein garniert, Gebäck

Sliced sausage in vinegar with onions and bread

€ 7,90

Speckbrot mit Kren, fein garniert

Open bacon sandwich with horseradish

€ 7,30

Fisch * Fish



Bachsaibling mit Mandeln in Butter gebraten

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

€ 0,70

Regenbogenforelle „Müllerin“ in Butter gebraten

mit Petersilienkartoffel und gemischtem Salat per 10 Gramm

Freshly caught trout meunière with parsley potatoes and assorted salad, per 10 gram

€ 0,70

Zanderfilets vom Rost in pikanter Knoblauch-Zitronensauce

mit Petersilienkartoffeln und Blattspinat

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

€ 19,20



Wild * Deer

Gamsragout mit Semmelknödel und Preiselbeeren

Deer (Chamois) stew with a white bread dumpling and mountain cranberry jam

... kleinere Portion / smaller portion

€ 18,90

€ 16,80

Rosa gebratene Rehmedaillons, Steinpilze in Rahmsauce

dazu Kartoffelgebäck

Medallions of venison with porcini mushrooms in cream sauce and dauphine potatoes

... kleinere Portion / smaller portion

22,10

€ 19,70



**Medium gegrilltes Hirschrückensteak auf Pfefferrahmsauce € 22,90
mit Rösti und Rosenkohl (Kohlsprossen)**

Deer saddle steak (medium) on madeira sauce with hash browns and broccoli

... kleinere Portion / smaller portion

€ 19,90

Aus dem Suppentopf * Soups

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten

Clear beef soup with pancake strips



€ 4,80

Kräftige Rindsuppe mit Leberknödel

Clear beef soup with deep-fried liver dumplings

€ 5,90

Kartoffelcremesuppe mit Weißbrotwürfeln (V)

Potato cream soup with roasted white bread cubes

€ 5,80

Pikante Gulaschsuppe mit Gebäck

Goulash soup served with a roll

€ 6,40

Tomatencremesuppe mit Croûtons (V)

Tomato cream soup with white bread croûtons

€ 5,80

Knoblauchcremesuppe mit Weißbrotwürfeln (V)

Garlic cream soup with white bread croûtons

€ 5,90

Unsere Klassiker * Our Classics

Cordon-Bleu (Schwein) mit Petersilienkart. u. Preiselbeeren € 18,20

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

Wiener Schnitzel (Huhn) mit Kartoffeln und gem. Salat € 17,40

Turkey escalope with parsley potatoes and salad





Grillteller (Rind, Schwein, Pute) mit Pommes und Gemüse € 19,40
Grillage - Beef, pork and turkey medallions with vegetables, fries and herb-butter

Berner Würstel mit Pommes und Salatgarnitur € 13,10
Sausages filled with cheese and wrapped in bacon, with fries and salad

Nudeln & Vegetarisches * Noodles

Nudelpfanne – Nudeln mit viel Gemüse in Schinkenrahm, mit Käse überbacken € 16,50
Noodle-pot; noodles with vegetables in a ham and cream sauce, gratinated with cheese

„Kasnocken“ mit grünem Salat (V) € 14,90
Pan fried spaetzle with cheese, fried onions and leaf salad

Gebackener Karfiol mit Sauce Tartar und Kartoffelsalat (V) € 13,90
Deep fried cauliflower with tartar sauce and potato salad

Spaghetti Bolognese mit Parmesan € 13,10
Spaghetti bolognese (meat sauce) with parmesan cheese

Spaghetti in Tomatensauce (V) € 12,10
Spaghetti in tomato sauce

Für den kleinen Hunger * Snacks

Schinken-Käse Toast € 5,90
Ham and cheese toast

Strammer Max – getoastetes Schwarzbrot mit Schinken und 2 Spiegeleiern, garniert € 8,80
Toasted slices of black bread with ham and 2 sunny side up fried eggs



Frankfurter Würstel mit Senf, Kren u. Semmel

€ 5,80

Frankfurter sausages with mustard, horseradish and a roll

Kinderkarte* For children

Kleines Wiener Schnitzel (Huhn) mit Pommes

Small turkey escalope with french fries

€ 10,90



Semmelknödel in Bratensaft

White bread dumpling in gravy

€ 5,40

Kinderspaghetti Bolognese oder mit Tomatensauce (V)

Small spaghetti with meat sauce or tomato sauce

€ 9,80

Süßes * Sweets

Kaiserschmarren mit Apfelmus (V)

„Kaiserschmarren“ – Cut up and sugared pancake with apple sauce

... smaller portion

€ 10,90

€ 9,50

Germknödel mit Mohnzucker und Vanillesauce (V)

Yeast dumpling with vanilla custard and poppy seeds

€ 8,60

Germknödel mit Mohnzucker und zerlassener Butter (V)

Yeast dumpling with warm butter and poppy seeds

€ 7,50

Portion mürber Apfelstrudel (V)

Apple strudel

€ 4,70



Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce (V)

Warm apple strudel with vanilla sauce

€ 6,70

Portion Topfen-Marillenstrudel(V)

Cream cheese strudel with apricots

€ 4,70





Warmer Topfen-Marillenstrudel mit Vanillesauce (V) € 6,70

Warm cream cheese strudel with apricots with vanilla sauce

2 Stk. Palatschinken mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade € 7,50

2 pancakes filled with either apricot or cranberry jam

2 Stück Nutellapalatschinken mit gehackten Nüssen bestreut € 8,90

2 pancakes filled with hazelnut cream, sprinkled with nuts

Vanilleeispalatschinke, frische Früchte, Schokosauce & Sahne € 9,50

Ice-pancake with fresh fruits, chocolate sauce and whipped cream



Getränke * Drinks

Heiße Getränke * Hot drinks

Haferl Kaffee (a large pot of coffee)	€ 5,10
Latte Macchiato	€ 5,30
Milchkaffee (large coffee with milk)	€ 5,30
Tasse Kaffee/Verlängerter (coffee americano)	€ 3,80
Kleiner Brauner (Espresso)	€ 3,70
Großer Brauner (large Espresso)	€ 4,60
Tasse Kaffee Hag (koffeinfrei / decaffeinated coffee)	€ 3,90
Cappuccino (espresso coffee with milk)	€ 4,70
Tasse Tee (Schwarz, Grün, Kamille, Früchte, Kräuter oder Pfefferminz)	€ 3,70
Kakao mit Schlagobers (hot chocolate)	€ 4,40

Alkoholfreie Getränke * Non-alcoholic drinks

Flasche Fruchtnektar (0,2 l) Marille, Multivitamin, Johannisbeere	€ 3,60
0,3 l Apfel- oder Orangensaft (apple or orange juice)	€ 3,40
0,5 l Apfel- oder Orangensaft gespritzt (apple or orange juice mixed with sparkling water)	€ 4,60
0,5 l Apfel- oder Orangenwasser (apple or orange juice mixed with tap water)	€ 3,90
Fl. Mineralwasser natur 0,33 l (non carbonated mineral water)	€ 3,70
0,3 l Mineralwasser (carbonated mineral water)	€ 2,80
0,5 l Mineral Zitrone (carbonated mineral water with lemon juice)	€ 4,30
0,5 l Soda Zitrone (soda water with lemon juice)	€ 4,10
0,75 Liter 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	€ 3,70
½ l Spezi (cola and fanta mixed)	€ 5,20
Fl. Bitter Lemon oder Tonic Water (0,2 l)	€ 3,90
Fl. Coca Cola zero (0,33 l)	€ 3,90
Fl. Eistee Pfirsich (0,33 l)	€ 3,90
Red Bull (0,33 l)	€ 4,20
0,5 l Leitungswasser (tap water)	€ 2,20



Biere * Beers

½ l Stiegl Märzen vom Fass (large draft beer)	€ 4,80
⅓ l Stiegl Märzen vom Fass (small draft beer)	€ 3,90
Flasche Stiegl BIO Zwickl 0,5l	€ 4,90
Maisel's helles Hefeweizen 0,5 l (light/blonde wheat beer)	€ 5,10
Maisel's dunkles Hefeweizen 0,5 l (dark wheat beer)	€ 5,10
Maisel's Hefeweizen alkoholfrei 0,5 l (non-alcoholic wheat beer)	€ 5,10
Flasche Stiegl Freibier alkoholfrei 0,5 l (non-alcoholic beer)	€ 4,90
½ l Radler	€ 4,80

Offene Weine * Open wines

1/8 l Grüner Veltliner Überacker, Wagram (dry white wine)	€ 2,90
1/8 l Zweigelt Überacker, Wagram (dry red wine)	€ 2,90
¼ l Wein gespritzt (Rot oder Weiß) (red or white wine mixed with soda water)	€ 3,50
¼ l Aperol-Spritzer (prosecco mixed with soda water and Aperol liquor)	€ 5,70
¼ l Kaiserspritzer (white wine mixed with soda water and elderflower syrup)	€ 4,90
½ l Most (cider made from apples and pears)	€ 4,60
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)	€ 6,50

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