

VORSPEISEN

Carpaccio vom Rinderfilet (A,C,G,O) mit Buttertoast und marinierten Blattsalaten	€	13,00
Räucherlachs (D,M) mit Röstli und Honig-Senf Sauce	€	12,00
Lauwarmer Ziegenkäse (A,G) mit Toastbrot, Salatgarnitur und Preiselbeeren	€	10,00
Beef Tartare 150g (A,C,G,O) (auf Vorbestellung) mit Buttertoast	€	18,00

KALTE SPEISEN

Kalte Platte mit Brot (A,G)	€	12,00
Kalter Braten mit Brot (A)	€	8,00
Schinkenbrot (A)	€	7,50
Saure Wurst mit Brot (A,O)	€	7,50
Portion Bauernspeck mit Brot (A)	€	10,00
Gemischte Käseplatte mit Brot (A,G)	€	10,00

SUPPEN

Frittatensuppe (A,C,G,L)	€	4,00
Grießnockerlsuppe (A,C,G,L)	€	4,00
Tiroler Knödelsuppe (A,C,G,L)	€	5,00
Leberknödelsuppe (A,C,G,L)	€	5,00
Kaspressknödelsuppe (A,C,G,L)	€	5,00
Tomatencremesuppe mit Croutons (A,G)	€	5,00
Knoblauchcremesuppe mit Croutons (A,G)	€	5,00

HAUSMANNSKOST

Schweinebraten (A,C,G,O) mit Serviettenknödel und Sauerkraut	€	12,50
Hauswurst (A,O) mit Kartoffeln und Sauerkraut	€	9,00
Lammbraten (A,O) mit Kartoffeln und gemischtem Salat	€	16,00
Hirschbraten (A,C,G,O) mit Serviettenknödel und gemischtem Salat	€	16,50
Wurstnudeln mit gemischtem Salat (A,G,O)	€	11,00

AUS DER PFANNE

Larchzieher Pfandl (A,C,O) gebratener Schweinerücken in Zwiebel-Biersauce, Rösti und gemischtem Salat	€	16,50
Andreas Hofer Pfandl (C,O) gebratener Schweinerücken in pikanter Sauce, Kartoffeln und gemischtem Salat	€	16,50
Curry Pfandl (A,C,G,O) gebratener Schweinerücken mit pikanter Currysauce, Reis und gemischtem Salat	€	16,50
Pfeffer Pfandl (A,C,G,O) gebratener Schweinerücken mit Pfefferrahmsauce, Reis und gemischtem Salat	€	16,50
Jäger Pfandl (A,C,G,O) gebratener Schweinerücken in Champignonrahmsauce, Spätzle und gemischtem Salat	€	16,50

VOM SCHWEIN

Naturschnitzel (A,C,O) mit Reis und gemischtem Salat	€	13,00
Champignonschnitzel (A,C,G,O) mit Kartoffeln und gemischtem Salat	€	14,50
Paprikaschnitzel (A,C,G,O) mit Kartoffeln und gemischtem Salat	€	14,50
Rahmschnitzel (A,C,G,O) mit Kartoffeln und gemischtem Salat	€	13,50
Kapernrahmschnitzel (A,C,G,O) mit Butternudeln und gemischtem Salat	€	14,50
Schweinsschnitzel nach Art des Hauses (A,G) überbacken mit Champignons, Schinken und Käse, Reis und Gemüse	€	16,00

GEFLÜGEL

Steaksandwich von der Pute (A,G) gegrilltes Putenschnitzel auf Toast, Salat, Zwiebeln und Cocktailsauce	€	14,00
Putenrahmschnitzel (A,C,G,O) mit Spätzle und gemischtem Salat	€	14,50
Putenschnitzel in Currysauce (A,C,G,O) mit Reis und gemischtem Salat	€	14,50
Putenschnitzel gegrillt mit Pommes frites und Gemüse	€	14,50
Putenschnitzel „Italia“ (G) überbacken mit Tomaten und Mozzarella, Pommes frites und Gemüse	€	15,50
Putenschnitzel „Hawaii“ (G) überbacken mit Ananas und Käse, Pommes frites und Gemüse	€	15,50

FISCH

Fischpfanne (A,C,D,G,O) mit Reis und gemischtem Salat	€	18,00
Lachsfilet (A,D,G) mit Weißweinsauce, Reis und Gemüse	€	16,50
Lachsfilet (D) gegrillt mit Kartoffeln und Gemüse	€	16,50
Gegrilltes Lachsfilet auf Toast (A,D) mit Curry-Sauce	€	16,00
Gegrilltes Lachsfilet (A,D,G) mit Rahm-Gemüsenudeln	€	16,50
Spaghetti mit Rucolapesto (A,D,B) und gebratenen Riesengarnelen	€	18,00

SPEISEN OHNE FLEISCH

Käsespätzle mit gemischtem Salat (A,C,G,O)	€	11,00
Gorgonzolarahmudeln (A,C,G,H,O) mit Birnen, Walnüssen und gemischtem Salat	€	11,00
Kartoffel-Gemüsegröstl (C,O) mit Spiegelei und gemischtem Salat	€	11,00
Lauwarmer Ziegenkäse (G) mit Zucchini-Tomatengemüse und Knoblauchbrot	€	13,00
Kaspressknödel (A,C,G) mit Sauerkraut	€	10,00
Rahmchampignons (A,C,G,O) mit Serviettenknödel und gemischtem Salat	€	10,00

GEBACKENES VOM SCHWEIN

Wiener Schnitzel (A,C,G,O) mit Pommes frites und gemischtem Salat	€	14,00
Cordon Bleu (A,C,G,O) mit Pommes frites und gemischtem Salat	€	15,00
Cordon Bleu „Italia“ (A,C,G) gefüllt mit Tomaten und Mozzarella, Pommes frites	€	15,00
Cordon Bleu „Hawaii“ (A,C,G) gefüllt mit Schinken, Ananas und Käse, Pommes frites	€	15,00
Schnitzel auf Toast (A,C,G,M) mit Cocktailsauce, Salat, Zwiebel und Pommes frites	€	15,00

GEBACKENES VON DER PUTE

Puten Schnitzel „Wiener Art“ (A,C,G,O) mit Pommes frites und gemischtem Salat	€	14,00
Puten Cordon Bleu (A,C,G,O) mit Pommes frites und gemischtem Salat	€	15,00

GRILLSPEZIALITÄTEN

	200g	300g
Rumpsteak ^(G) mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse	€ 21,00	€ 25,00
Rumpsteak ^(G) mit Ofenkartoffel und Gemüse	€ 21,00	€ 25,00
Filetsteak vom Rind mit Pfeffersauce ^(A,G) mit Pommes frites und Gemüse	€ 25,00	€ 29,00
Filetsteak vom Rind ^(A,G) mit Pommes frites, Gemüse und Kräuterbutter	€ 25,00	€ 29,00
Steaksandwich vom Rind ^(A) gegrilltes Rinderfilet auf Toast, Salat, Zwiebeln und Cocktailsauce	€	21,00
Zwiebelrostbraten ^(A, C,O) rosa gebraten, mit Kartoffeln und gemischtem Salat	€	20,00
Grillteller ^(A) mit Pommes frites und Gemüse	€	20,00
Hauspieß ^(A) mit Pommes frites und pikanter Sauce	€	18,00
Steaksandwich vom Schwein ^(A) gegrillter Schweinerücken auf Toast, Salat, Zwiebeln und Cocktailsauce	€	16,00
Schweinesteak ^(A) mit Speckbohnen und Pommes frites	€	16,00
Schweinesteak ^(A,G) mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse	€	16,00
Schweinefilet ^(A,G) in Gorgonzolarahmsauce, Kartoffelkroketten und Gemüse	€	18,00
Schweinefilet ^(A,G) in Champignonrahmsauce, Kartoffelkroketten und Gemüse	€	18,00

OFENKARTOFFEL

Ofenkartoffel mit Grillgemüse (G) und Sauerrahmdip	€	11,00
Ofenkartoffel mit Rindsfiletstreifen (G) und Sauerrahmdip	€	21,00
Ofenkartoffel mit gegrillten Garnelen (B,G, und Sauerrahmdip	€	18,00
Ofenkartoffel mit gegrillten Putenstreifen (G) und Sauerrahmdip	€	14,00

KLEINE WARME GERICHTE

Schinken-Käse-Toast (A,C,G,O) mit gemischtem Salat	€	8,50
Haustoast (A,C,G,O) mit Schinken, Käse, Speck, Tomate und gemischtem Salat	€	9,50
Toast „Hawaii“ (A,C,G,O) mit gemischtem Salat	€	9,50
Frankfurter Würstl (A,M) mit Senf und Brot	€	4,50
Hauswurst (A,M) mit Senf und Brot	€	4,50
Gulaschsuppe mit Brot (A,L)	€	5,50

SALATE

Gemischter Salat (C,O)	€	4,50
Bunte Salatschüssel mit Schinken, Käse und Ei (C,G,O)	€	10,00
Bunte Salatschüssel mit Thunfisch und Oliven (C,D,O)	€	10,00
Bunte Salatschüssel mit Schafkäse und Oliven (C,G,O)	€	10,00
Salat „American“ (C,O) mit kleinem Rumpsteak und Cocktailsauce	€	19,00
Bunte Salatschüssel mit Putenstreifen und Cocktailsauce (C,O)	€	14,00
Bunte Salatschüssel mit gegrilltem Lachs (C,D,O)	€	15,00

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kinder Wiener Schnitzel mit Pommes frites (A,C,G)	€	7,00
Chicken Nuggets mit Pommes frites (A,C,G)	€	7,00
Kinderteller (A) Kleines Naturschnitzel mit Reis und Gemüse	€	7,00
Frankfurter Würstl mit Pommes frites (A)	€	7,00
Spaghetti Bolognese (A)	€	7,00

DESSERT

Lauwarmes Schokoladensoufflé (A,C,G) mit Vanilleeis und Schlagsahne	€	5,50
3 Stück Marillenknödel (A,C,G) in Butterbrösel	€	5,50
Kaiserschmarren (A,C,G) mit Preiselbeeren	€	7,90
Apfel- oder Topfenstrudel mit Sahne	€	3,80
Apfel- oder Topfenstrudel mit Vanilleeis oder Vanillesauce	€	5,50
Eispalatschinken 2 Stk. Palatschinken, Vanilleeis, Schokoladensauce, Sahne	€	7,00
Gemischtes Eis ohne Sahne	€	4,00
mit Sahne	€	4,50

Unsere Eisspezialitäten entnehmen Sie bitte unserer Eiskarte

AUF VORBESTELLUNG

Tomahawk Steak vom Rind 1000g (A) mit Pommes frites und Speckbohnen	€	75,00
Schweinshaxe für 2 Personen (A,C,G) mit Kartoffeln, Knödel und Sauerkraut	€	28,00
Fondue (A,C,G) mit gemischten Filets von Pute, Schwein und Rind dazu Ofenkartoffel, Pommes Frites, gemischtem Salat Knoblauchbrot und verschiedenen kalten Saucen	€	25,00
Hausplatte für 2 Personen (A,C) Rind-, Schweine- und Putenfleisch mit Pommes frites, Reis, feinem Gemüse, gemischten Salaten verschiedenen kalten und warmen Saucen	€	60,00
Gebratene Forelle (D,G) mit Kartoffeln und gemischtem Salat	€	19,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola, Spezi, Fanta, Sprite 0,3l	€	2,50
Coca Cola, Spezi, Fanta, Sprite 0,5l	€	4,20
Almdudler, Coca Cola Flasche, Coca Cola light 0,33l	€	2,60
Mineralwasser prickelnd/natur 0,33l	€	2,40
Fruchtsaft 0,3l Apfel, Johannisbeere, Orange, Multivitamin	€	2,60
Fruchtsaft gespritzt 0,3l Apfel, Johannisbeere, Orange, Multivitamin	€	2,60
Fruchtsaft gespritzt 0,5l Apfel, Johannisbeere, Orange, Multivitamin	€	3,50
Red Bull 0,33l	€	3,20
Bitter Lemon 0,2l	€	2,80
Tonic Water 0,2l	€	2,80

JUGENDGETRÄNKE

	0,3l	0,5l
Holundersoda	€ 2,40	€ 2,80
Himbeersoda	€ 2,40	€ 2,80
Soda Zitrone	€ 2,40	€ 2,80

WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee	€	2,40
Cappuccino (G)	€	2,80
Latte Macchiato (G)	€	3,10
Espresso	€	2,20
Großer Brauner	€	3,80
Tee Kamille-, Pfefferminz-, Grüner-, Schwarz-, Früchte- oder Kräutertee	€	2,20
Tee mit Rum	€	3,50
Heiße Zitrone	€	2,50
Heiße Schokolade mit Sahne (G)	€	3,10
Glühwein	€	3,80
Jägertee	€	3,80

BIERE

	0,3l	0,5l
Starkenberger vom Fass 0,3l (A)	€ 2,50	€ 3,00
Radler (A)	€ 2,50	€ 3,20
Weizenbier(A)	€ 2,50	€ 3,50
Cola-Weizen (A)	€ 2,50	€ 3,50
Starkenberger 0,5l Flasche (A)		€ 3,00
Erdinger dunkel 0,5l (A)		€ 3,50

ALKOHOLFREIE BIERE

Clausthaler 0,5l Flasche (A)	€	3,20
Erdinger 0,5l Flasche (A)	€	3,50

OFFENE WEINE

Rotwein 1/8 (O)	€	2,50
Weißwein 1/8 (O)	€	2,50
Gespritzter weiß oder rot (O)	€	2,80

APERITIF

Campari Soda	€	5,00
Campari Orange	€	5,50
Martini Bianco	€	4,50
Hugo (O)	€	4,50
Aperol Spritz (O)	€	4,50

WEISSWEINE 0,75l

Grüner Veltliner Messwein (O)	€	28,00
Weingut Schelling, Stiftsweingut Herzogenburg Blasses Gelb mit grünen Reflexen, Mango mit Kiwi am Gaumen, mit eleganter Exotik im Nachhall, leicht, fruchtig, idealer Sommerwein.		
Gelber Muskateller (O)	€	28,00
Weingut Schelling, Stiftsweingut Herzogenburg Blasses Gelb, erinnert an Holunderblüten und frische Muskatellertrauben, am Gaumen feine Muskataromen, angenehm trocken-würzig im Abgang, keck, mit lebendigem Säurespiel. Ein toller Sommerwein.		
Burgunder Cuvée (O)	€	28,00
Weingut Schelling, Stiftsweingut Herzogenburg Sattes Goldgelb, in der Nase reif und leichte Vanille, exotische Burgunderaromatik, am Gaumen Wallnussaromen mit schönem Schmelz, im Abgang lebendige Mineralität.		
Pinot Blanc (O)	€	28,00
Winzer Krems, Niederösterreich Helles, glänzendes Gelb mit zarter Grüntönung; nussiger, cremiger Schmelz, erinnert an frische Croissants und die sortentypische grüne Nuss - burgundische Fülle und Komplexität in stimmigem Einklang.		
Gewürztraminer (O)	€	28,00
Winzer Krems, Niederösterreich Kräftiges Goldgelb, intensiver und dennoch fein nuancierter Duft nach Rosen und Rosenholz, auch am Gaumen ausgesprochen würzig, zarte Restsüße, Wein mit Charme und Finesse.		

ROTWEINE 0,75l

Lagrein (O) € 28,00
Muri-Gries, Südtirol
einladend offen mit Veilchen, Schokolade, reife Zwetschken,
Gewürznelken, elegant mit samtiger Struktur,
weichen Gerbstoffen, leichten Bittermandeltönen, rustikaler Eleganz.

Blauer Zweigelt Kellermeister Reserve (O) € 28,00
Winzer Krems, Niederösterreich
Zwei Jahre in Eichenholzfässern gelagert, am Gaumen dichte Frucht
und gut eingebundenes Holz, samtige Tannine,
im Abgang zarte Anklänge von Bitterschokolade.

ROSÈWEINE 0,75l

Rose' (O) € 28,00
Weingut Schelling, Stiftsweingut Herzogenburg
zartes Altrosa, frische Traubenaromen umhüllt von Rosenblüten,
im Abgang sehr ausgewogene und lang anhaltende Beerenaromatik
mit spielerischer Säure. Trinkanimierender Sommerwein.

SCHNÄPSE & BITTERS

Obstler € 2,00

**Zirbensch snaps, Marillenbrand,
Williamsbrand** € 2,80

Grappa € 2,80

Jägermeister, Ramazzotti, Fernet Branca € 3,00