

SUPPEN & SPEISEN

Warme Küche: 11.30 - 20.30 Uhr Hot meals 11:30 – 20:30

SUPPEN SOUPS

Kräftige Rindssuppe mit Kräuterfrittaten

Homemade beef broth

Kleine Tasse / Große Tasse small bowl / big bowl

7/8

Speckknödel-, Leberknödel- oder Kaspreßknödelsuppe

9

Homemade beef broth with bacon, liver or cheese dumpling

VORSPEISEN UND KLEINE SPEISEN STARTERS

Hausgemachte Erdäpfelblättl'n –vegetarisch mit Preiselbeeren

16

und Staubzucker/ vegetarian with cranberries

Specksauerkraut oder Preiselbeeren

Homemade fried potatoe „Blättl'n“ | Sauerkraut with ham or cranberries

Gemüse Tartar –vegetarisch / vegetarian – Vorspeise / Hauptspeise

17/22

Milder Tiroler Schafskäse | Knoblauchbaguette

Vegetable tartare | Mild Tyrolean seheep's cheese | Garlic baguette

Italienische Vorspeisen Variation / für zwei Personen / two

24/36

persons

Vitello tonnato | Caprese - Tomaten mit Büffelmozzarella | Basilikum |

Melone mit Parmaschinken | Carpaccio vom Rindsfilet | gehobelter Parmesan

| Grill Gemüse | getrocknete eingelegte Tomaten | Kalamata-Oliven | Dodi-

Balsamico

Vitello tonnato | Caprese tomatoes with buffalo mozzarella | Basil | Melon

with Parma ham | Carpaccio of beef | Sliced Parmesan cheese | Grilled

vegetables | Sundried pickled tomatoes | Kalamata olives | Dodi balsamic

vinegar

Salat der Saison & Kräuterdressing –vegetarisch / vegetarian

12

Mixed season salad

+ gegrillte Hühnerfiletstreifen + Sauerrahmdipp + Zitrone

+ 10

+ grilled chicken breast slices + sour cream dip + lemon

+ Thunfisch + Ei + roter Zwiebel + schwarze Kalamata-Oliven

+ 10

+ tuna + egg + red onion + black kalamata olives

+ Kaspressknödel –vegetarisch / vegetarian

+ 7

+ tyrolean style cheese dumpling

Blattsalate & gebackene Champignons

17

–vegetarisch / vegetarian

Kräuterdressing | Sauerrahmdipp mit frischen Kräutern

Herb dressing | sour cream dip with herbs

Für Ihre Tischreservierung inkl. Gedeck mit Stoffserviette, Brot, Olivenöl, Zirbensalz und verschiedenen Aufstrichen (AG) verrechnen wir € 3,60 pro Person. Für No Show („Nichterscheinen“) bei einer gebuchten Tischreservierung verrechnen wir pro Person € 15. Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. Mehrwertsteuer. Um einen guten Service bieten zu können, bitten wir Sie, entsprechend unserem Angebot zu bestellen. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir für den Service eines zweiten Tellers € 2,00 verrechnen. Die Mitnahme Ihrer Speisen ist in der Genussbox möglich. Wir akzeptieren EC, Maestro, Visa und MC ab einem Betrag von € 20,00 pro Person. Bitte verlangen Sie von unserem Servicemitarbeiter Ihre Rechnung – auch papiersparend mittels QR-Code scannen möglich.

SUPPEN & SPEISEN

Warme Küche: 11.30 - 20.30 Uhr Hot meals 11:30 – 20:30

HAUPTSPEISEN MAIN COURSES

Schnitzel „Wiener Art“	Kinder Schnitzel 120 g	14
vom Schwein / escalope of pork	Senioren Schnitzel 150 g	18
Erdäpfelsalat Preiselbeeren Zitrone	Standard Schnitzel 200 g	21
Homemade potato salad cranberries lemon		

„Steirisches Backhendl“	26
von der Maispoularde	
Erdäpfel-Rahmgurkensalat Preiselbeeren Zitrone	
of corn poulard – fried chicken „styrian style“	
potato cream cucumber salad cranberries lemon	

„Tafelspitz“ vom Jungstier	27
Röstkartoffeln Rahmblattspinat Julienne Gemüse Apfelkren	
Boiled prime beef with roast potatoes spinach julienne vegetable	
home made apple horseradish	

Tomate-Paprika Risotto – vegetarische Variante	19
Cherry- und eingelegte Tomaten gegrillte Paprika frische Parmesanspäne	
Risotto with tomatoes and paprika parmesan cheese	
+ gegrilltes Lachsfilet	+ 10
+ grilled filet of salmon	
Rucolasalat Zitrone rucola salad lemon	
+ gegrillte Hühnerfiletstreifen	+ 10
+ grilled chicken breast slices	

„Kwellsaibling“, ca. 300 g, von Toni Steixner	35
in Butter gebraten Petersil-Erdäpfel Rahmblattspinat	
Char fried in butter parsley potatoes cream leaf spinach	

Zusätzliche Beilagen

Side dishes:	
Kleine Portion Pommes frites inkl. Ketchup und Mayonnaise	6
Große Portion Pommes frites inkl. Ketchup und Mayonnaise	8
Erdäpfelsalat, Petersilerdäpfel oder Röstkartoffeln	7
Potato salad, parsley potatoes or roast potatoes	
Erdäpfel-Rahmgurkensalat / potato cream cucumber salad	7
Kleiner grüner / gemischter Salat / small green / mixed salad	8
Grillgemüse, Marktgemüse oder Rahmblattspinat / vegetable or spinach	9
Brotkörberl / basket with bread slices	6

Kennen Sie schon unseren kulinarischen Kalender?
An besonderen Tagen genussvoll speisen.

Für Ihre Tischreservierung inkl. Gedeck mit Stoffserviette, Brot, Olivenöl, Zirbensalz und verschiedenen Aufstrichen (AG) verrechnen wir € 3,60 pro Person. Für No Show („Nichterscheinen“) bei einer gebuchten Tischreservierung verrechnen wir pro Person € 15. Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. Mehrwertsteuer. Um einen guten Service bieten zu können, bitten wir Sie, entsprechend unserem Angebot zu bestellen. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir für den Service eines zweiten Tellers € 2,00 verrechnen. Die Mitnahme Ihrer Speisen ist in der Genussbox möglich. Wir akzeptieren EC, Maestro, Visa und MC ab einem Betrag von **€ 20,00 pro Person**. Bitte verlangen Sie von unserem Servicemitarbeiter Ihre Rechnung – auch papiersparend mittels QR-Code scannen möglich.