



SPEISEKARTE



Lieblings-Aperitif **Rose Royal** Born Rose Brut Barcelona mit Wild Berry und geistigen Beeren € 5,9
& **Wermut** weiß od. Rosé v. Weingut Maitz, Südsteiermark € 5,9

„Unsere hausgemachten Erfrischungen, Spritzer & Aperitifs findest du gleich auf der ersten Seite.“

Frittatensuppe

€ 6

Salzburger Knoblauchrahmsuppe

€ 6,5

Grießnockerlsuppe

€ 6,5

Spargelcremesuppe

€ 7

Unsere Bierempfehlungen

Augustiner Bräu Kloster Mülln, Salzburg 0,5 l € 5,5

- serviert im Original Steinkrug -

Stiegl Zwickl 0,3 l € 4,3 / 0,5 l € 5,4

Beef Tatar

Toastbrot / Butter

kl. Portion € 15 gr. Portion € 29

Gebratene Gebirgsforelle Müllerin Art

vom „Ennsmannbauer aus Unken“

gefüllt mit Knoblauch und Kräutern / Petersilienkartoffel / braune Butter

€ 28

WEINEMPFEHLUNG

A Glasl Grüner Veltliner Federspiel Weingut Johann Donaubaum, Spitz a. d. Donau, Wachau € 6,8

Kurz gebratener Zwiebelrostbraten

Spätzle / Röstzwiebeln

€ 24

Hirschragout
Serviettenknödel / Blaukraut
€ 25

WEINEMPFEHLUNG

A Glasl Cabernet Sauvignon Weingut Erich Scheiblhofer, Burgenland € 5,9

Ofenfrische Spareribs
Pommes Rustikal / Sour Cream
(glutenfrei)
€ 23

Pulled Pork Burger
Brioche Burger Bun (Bäckerei Tiefenthaler, Lofen) mit hausgeräuchertem Pulled Pork,
Chili-Mayonnaise / Blaukraut-Relish / Pommes Rustikal / Sour Cream
€ 19

Wiener Schnitzel
Petersilienkartoffel / Preiselbeeren
Schwein € 16 / Pute € 17

Cordon bleu (vom Schwein)
Pommes frites / Preiselbeeren (Aufpreis Putenschnitzel € 1,-)
€ 18

Grillteller
(mit Schweine-, Rind- und Putenfleisch)
Pommes frites / Gemüse / Kräuterbutter / Grillwürstel
(glutenfrei ohne Bratensauce)
€ 23

Teufelstoast
gegrilltes Filet von Pute / Toast / pikante Sauce / Salatgarnitur
(glutenfrei ohne Toastbrot)
€ 18

Tiroler Gröstel mit Spiegelei
(glutenfrei)
€ 15

Gebackenes Seehechtfilet
Kartoffel-Vogerlsalat / Sauce Tartare
€ 19

WEINEMPFEHLUNG

A Glasl Sauvignon blanc Weingut Dillinger - die 7 Jungwinzer, Südsteiermark DAC € 5,9

Bunter Blattsalat
mit Putenstreifen / Gebäck
€ 18

Steirischer Backhendlsalat
mit Hühnerbrustfilet / hausgemachtes Kürbiskern-Dressing
€ 18

Grillwürstel
Pommes frites / Salatgarnitur
(glutenfrei)
€ 15

Spinatknödel (3. Stk.)
Parmesan / braune Butter / Blattsalatgarnitur
€ 16

Käsespätzle „im Pfandl“
mit Röstzwiebel
€ 15

Vegan: Spaghetti Bolognese
€ 15

Vegan: Gefüllte Paprika mit Dampfkartoffeln und Tomatensauce
(gefüllt mit Bulgur und Gemüse)
€ 17

Knoblauchbaguette
€ 6

Schinken-Käse Toast
mit Salatgarnitur
€ 9

Kleiner gemischter Salat

€ 6

1 Paar Würstel / Gebäck

€ 6,5

Saure Wurst / Gebäck

€ 11

NEUER LIEBLINGSWEIN

Sauvignon blanc DAC by Lena, Skringer, Südsteiermark 0,75 l € 39

Salzburger Bio-Eis vom „Eiswerk“

Gerührter Eiskaffee mit Vanilleeis und Schlag	€ 9
Coupe Dänemark mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlag	€ 8,5
Heiße Liebe mit Vanilleeis, warmen Himbeeren und Schlag	€ 9
Schokotraum (Haselnuss, Schokolade, Banane) mit Schoko, Nüssen und Schlag	€ 9
Sorbetvariation (Hollerblüte/Brombeer-Lavendel) auf frischen Früchten	€ 6
Schoko Solo (Kugel Schokoeis) auf Himbeerragout mit Schlag	€ 6
Vanilleeis mit Kürbiskernöl, Schlag und Erdbeeren	€ 6
Gemischtes Eis (Vanille, Erdbeere, Schokolade) mit Schlag	€ 8
Kinderbecher mit Schokolinsen und Schlag	1 Kugel Eis € 4,5 2 Kugeln Eis € 6,5
Eispalatschinke mit Schokosauce und Schlag	€ 9,5

Hausgemachte Desserts & Mehlspeisen

Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Apfelmus	€ 14
Panna Cotta mit Erdbeerragout	€ 8
Schoko-Brownie mit Eis und Schlag	€ 8
Nutella Palatschinke (1. Stk.)	€ 4,5
Marillen Palatschinke (1. Stk.)	€ 4
Sachertorte (mit Schlag + € 1,5)	€ 4,8
Apfelstrudel (mit Schlag oder Vanillesauce + € 1,5)	€ 4,8
Cheesecake mit Himbeerragout	€ 4,8
Rhabarber-Streuselkuchen	€ 4,8
Kaffeedessert „Affogato“ (Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis)	€ 5,5