



SPEISEKARTE



Lieblings-Aperitif **Rose Royal** Born Rose Brut Barcelona mit Wild Berry und geeisten Beeren € 6
& **Wermut** weiß od. Rosé v. Weingut Maitz, Südsteiermark € 6

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

Frittatensuppe

€ 6,5

Salzburger Knoblauchrahmsuppe

€ 7

Grießnockerlsuppe

€ 6,5

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

Falafel

Sour Cream / Salat

€ 10

Geräucherte Entenbrust

eingelegte Eierschwammerl / Salatgarnitur / Gebäck

€ 18

Gebratene Gebirgsforelle Müllerin Art

vom „Ennsmannbauer aus Unken“

gefüllt mit Knoblauch und Kräutern / Petersilienkartoffel / braune Butter

€ 29

WEINEMPFEHLUNG

A Glas! Grüner Veltliner Federspiel Weingut Johann Donaubaum, Spitz a. d. Donau, Wachau € 7

Fettuccine mit Eierschwammerl

Kirschtomaten / Parmesan / Knoblauch

€ 18

Kurz gebratener Zwiebelrostbraten
Spätzle / Röstzwiebeln
€ 25

Hirschragout
Serviettenknödel / Blaukraut
€ 26

WEINEMPFEHLUNG

A Glasl Cabernet Sauvignon Weingut Erich Scheiblhofer, Burgenland € 6

Ofenfrische Spareribs
Pommes Rustikal / Sour Cream
(glutenfrei)
€ 24

Pulled Pork Burger
Brioche Burger Bun (Bäckerei Tiefenthaler, Lofer) 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,-)
€ 18,5

Grillteller
(mit Schweine-, Rind- und Putenfleisch)
Pommes frites / Gemüse / Kräuterbutter / Grillwürstel
(glutenfrei ohne Bratensauce)
€ 24

Teufelstoast
gegrilltes Filet von Pute / Toast / pikante Sauce / Salatgarnitur
(glutenfrei ohne Toastbrot)
€ 19

Tiroler Gröstel mit Spiegelei
(glutenfrei)
€ 16

Gebackenes Seehechtfilet
Kartoffel-Vogerlsalat / Sauce Tartare
€ 20

WEINEMPFEHLUNG

A Glasl Sauvignon blanc Weingut Dillinger - die 7 Jungwinzer, Südsteiermark DAC € 6

Bunter Blattsalat
mit Putenstreifen / Gebäck
€ 18

Steirischer Backhendlsalat
mit Hühnerbrustfilet / hausgemachtes Kürbiskern-Dressing
€ 20

Grillwürstel
Pommes frites / Salatgarnitur
(glutenfrei)
€ 16,5

Spinatknödel (3. Stk.)
Parmesan / braune Butter / Blattsalatgarnitur
€ 17

Käsespätzle „im Pfandl“
mit Röstzwiebel
€ 16

Vegan: Spaghetti Bolognese
€ 16

Vegan: Gefüllte Paprika mit Dampfkartoffeln und Tomatensauce
(gefüllt mit Bulgur und Gemüse)
€ 18

Knoblauchbaguette
€ 6

Schinken-Käse Toast
mit Salatgarnitur
€ 10

Kleiner gemischter Salat
€ 7

1 Paar Würstel / Gebäck
€ 7

Saure Wurst / Gebäck
€ 11,5

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	€ 15
Wachauer Marille küsst Tonkabohne (Sauerteigcrumble / Salzkaramell / Cola Kraut)	€ 8
Schoko-Brownie mit Eis und Schlag	€ 8
Topfen-Nougat-Knödel mit Beerenragout	€ 8,9
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
Kaffeedessert „Affogato“ (Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis)	€ 5,5