



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 € 5,3

NEU BEI UNS

Augustiner Bräu Kloster Mülln, Salzburg 0,5 l € 5,2
- serviert im Original Steinkrug -

Spargelcremesuppe
€ 6,5

Frittatensuppe
€ 6

Salzburger Knoblauchrahmsuppe
€ 6,5

Gulaschsuppe / Gebäck
€ 7

Geräuchertes Forellenfilet
Salatgarnitur / Krenobers / Gebäck
€ 15

HAUSGEMACHTe

Limonade (Rhabarber, Minze, Ingwer) 0,5 l € 6,8

Gebratene Gebirgsforelle Müllerin Art
vom „Ennsmannbauer aus Unken“
gefüllt mit Knoblauch und Kräutern / Petersilienkartoffel / braune Butter
€ 26

WEINEMPFEHLUNG

A Glasl Sauvignon blanc Weingut Dillinger - die 7 Jungwinzer, Südsteiermark DAC € 5,2

Gebackenes Seehechtfilet
Kartoffel-Vogerlsalat / Sauce Tartare
€ 18,5

Bunter Blattsalat

- mit marinierten Hühnerbruststreifen € 17
- mit gebratenem Fischfilet des Tages € 18

Steirischer Backhendlsalat

mit Hühnerbrustfilet / hausgemachtes Kürbiskern-Dressing
€ 17

Hirschragout

Serviettenknödel / Blaukraut
€ 23

WEINEMPFEHLUNG

A Glas Blaufränkisch "Vielfalt" Weingut Gober+Freinbichler, Burgenland € 5

Ofenfrische Spareribs

Pommes Rustikal / Sour Cream
(glutenfrei)
€ 22

Pulled Pork Burger

Brioche Burger Bun (Bäckerei Tiefenthaler, Lofer) mit hausgeräuchertem Pulled Pork,
Chili-Mayonnaise / Blaukraut-Relish / Pommes Rustikal / Sour Cream
€ 18

Kurz gebratener Zwiebelrostbraten

Spätzle / Röstzwiebeln
€ 24

Wiener Schnitzel

Petersilienkartoffel / Preiselbeeren
Schwein € 16 / Pute € 17 / Kalb € 26

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)

€ 16

Tiroler Gröstel mit Spiegelei

(glutenfrei)

€ 13

Grillwürstel

Pommes frites / Salatgarnitur

(glutenfrei)

€ 13

Spinatknödel (3. Stk.)

Parmesan / braune Butter / Blattsalatgarnitur

€ 15

Käsespätzle „im Pfandl“

mit Röstzwiebel

€ 15

Vegan: Gefüllte Paprika mit Dampfkartoffeln und Tomatensauce

(gefüllt mit Bulgur und Gemüse)

€ 16

Knoblauchbaguette

€ 6

Schinken-Käse Toast

mit Salatgarnitur

€ 9

Kleiner gemischter Salat

€ 6

1 Paar Würstel / Gebäck
€ 6,5

Jausenplatte / Gebäck
€ 19

Saure Wurst / Gebäck
€ 11

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
Fruchtbecher (Erdbeere, Zitrone, Brombeer) mit frischen Obst und Schlag	€ 9,5
Schokotraum (Haselnuss, Nougat, Banane) mit Schoko, Nüssen und Schlag	€ 9
Sorbetvariation (Hollerblüte/Brombeer-Lavendel) auf frischen Früchten	€ 6
Schoko Solo (Kugel Schokoeis) auf Himbeerragout	€ 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	€ 8,5
Frische Erdbeeren mit 2 Kugeln Vanilleeis und Schlag	€ 6

Hausgemachte Desserts & Mehlspeisen

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster <u>oder</u> hausgemachtem Apfelmus	€ 12,5
Mousse au Chocolat im Glas	€ 8
Nutella Palatschinke (1. Stk.)	€ 4,5
Marillen Palatschinke (1. Stk.)	€ 4
Sachertorte (mit Schlag + € 1,5)	€ 4,5
Apfelstrudel (mit Schlag oder Vanillesauce + € 1,5)	€ 4,5
Cheesecake mit Himbeerragout	€ 4,5
Kaffeedessert „Affogato“ (Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis)	€ 5,5