



## SPEISEKARTE



*Lieblings-Aperitif* **Rose Royal** Born Rose Brut Barcelona mit Wild Berry und geeisten Beeren € 5,9  
& **Wermut** weiß od. Rosé v. Weingut Maitz, Südsteiermark € 5,3

Kaspressknödelsuppe  
€ 6,5

Frittatensuppe  
€ 6

Salzburger Knoblauchrahmsuppe  
€ 6,5

Gulaschsuppe mit Gebäck  
€ 7

### HAUSGEMACHTe

**Limonade** (Rhabarber, Minze, Ingwer) 0,5 l € 6,2

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

Gebratene Gebirgsforelle Müllerin Art  
vom „Ennsmannbauer aus Unken“  
gefüllt mit Knoblauch und Kräutern / Petersilienkartoffel / braune Butter  
€ 24,5

### WEINEMPFEHLUNG

**A Glas! Sauvignon blanc** Weingut Dillinger - die 7 Jungwinzer, Südsteiermark DAC € 5,2

$\frac{1}{4}$  gebratene Bauernente  
Kartoffelknödel / Blaukraut  
€ 22

Hirschragout  
Serviettenknödel / Blaukraut  
(glutenfrei ohne Knödel)  
€ 22

**WEINEMPFEHLUNG**

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

Ofenfrische Spareribs  
Pommes Rustikal / Sour Cream  
€ 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  
mit Spätzle  
€ 24

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

Cordon bleu (vom Schwein)  
Pommes frites / Preiselbeeren (Aufpreis Putenschnitzel € 1,-)  
€ 17,5

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

**WEINEMPFEHLUNG**

**A Glasl Finca San Martin, Rioja** Torre de ONA S.A. Crianza € 5,3

### Teufelstoast

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

€ 16

### Tiroler Gröstel mit Spiegelei

(glutenfrei)

€ 13

### Grillwürstel

Pommes frites / Salatgarnitur

(glutenfrei)

€ 12,5

### Spinatknödel (3. Stk.)

Parmesan / braune Butter / Blattsalatgarnitur

€ 15

### Käsespätzle „im Pfandl“

mit Röstzwiebel

€ 14

**Vegan:** Gefüllte Paprika mit Dampfkartoffeln und Tomatensauce

(gefüllt mit Bulgur und Gemüse)

15,5

### Steirischer Backhendlsalat

mit Hühnerbrustfilet / hausgemachtes Kürbiskern-Dressing

€ 17

### Knoblauchbaguette

€ 6

### Schinken-Käse Toast

mit Salatgarnitur

€ 9

### Kleiner gemischter Salat

€ 6

1 Paar Würstel  
mit Gebäck  
€ 6,50

Jausenplatte / Gebäck  
€ 17

Saure Wurst / Gebäck  
€ 10,5

### Salzburger Bio-Eis vom „Eiswerk“

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

### Hausgemachte Desserts & Mehlspeisen

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster <u>oder</u> hausgemachtem Apfelmus	€	12,5
Nougat-Topfenknödel auf Marillenröster (3. Stk.)	€	8
Grießflammerie mit Karamell-Zitrusfrüchten	€	8
Nutella- oder 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