

SALAT

Großer gemischter Marktsalat der Saison
dazu frisches Kartoffelbrot 9

Auf Wunsch mit:

Gebratenen Kartoffeln, Speck und Bergkäsespänen 6

Backhendl 9

Käspressknödel – in Butterschmalz gebraten – 7

Dressing:

Balsamic-Kräuter-Vinaigrette / Hausdressing / Himbeer-Bergwiesenheu-Dressing

Kleiner Beilagensalat mit Hausdressing 5,80

SUPPE

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Flädle 7,50

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Speck-, Käsepress- und Brätknödel 9,90

Käserahmsuppe mit würzigem Bergkäse und Laugenkastanie 8

VEGETARISCH

Gegrillte Polentaschnitte | geröstete Kürbiskerne
pikantes Tomatenragout | Lauchstroh 13

Kaiserschmarrn mit Mandeln karamellisiert
Apfelmus | Preiselbeeren klein: 9 || 14

Kässpätzle
würziger Bergkäse | zerlassener Butter | zweierlei Zwiebeln 13,50

Spinat- und Käsknödel
zerlassene Butter | Blattspinat | Bergkäseraspel 15,50

Hausgemachte Gemüselasagne
mit pikantem Tomatenragout 17,50

Alle Preise verstehen sich in Euro.

Falls Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeiter.

FLEISCH

Putenmedaillon

in Gewürzpanade gebraten, mit Fleur de Sel

Gemüse-Tomatennudeln | gerösteter Sesam 17,50

Rehpfeffer – Jagd Hirschegg-Küren –

Wacholdersauce | Rahmschwammerl | Preiselbeeren | Butterspätzle 24

Zwiebel-Rostbraten

vom Jungrind (Färse), ca. 250 g

knusprige Zwiebeln | Rotweinglace | Speckbratkartoffeln 26,50

Wiener Schnitzel vom Kalb – Hof Matthias Berwanger –

Preiselbeeren | Speckbratkartoffeln oder Pommes 24

Schnitzel Wiener Art vom Jungschweinerücken

Preiselbeeren | Speckbratkartoffeln oder Pommes 17,50

Bardiertes Rinderfilet Tournedo – center cut–

Rotweinglace | Kräuterbutter | glacierte Gemüsestreifen

Kartoffel-Rahm-Gratin 36,50

FISCH

Forellenfilet en papillot I: in der Papierhülle zubereitet: I

in marktfrischem Gemüse und Kräutern gegart –

Rosa-Pfeffer-Kartoffeln | Kräuterbutter 22

BROTZEIT

Rohschinken von der Metzgerei Beck

mit Tomate, Zwiebeln, Ei, Kren und sauren Gurken 9,50

Bergkäse

mit Tomate, Zwiebeln, Feigen Senf, und geschrotetem Pfeffer 9,50

Saure Wurst– angemachte Lyoner–

mit Tomaten, Zwiebeln, Ei, Kren und sauren Gurken 9,50

Hausgemachtes Griebenschmalz

Bund Radieschen | Ei | Zwiebeln | Kren | Tomate 9,50

Zu allen Brotzeiten servieren wir unser frisches Brot und Butter

Alle Preise verstehen sich in Euro.

Falls Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeiter.

DESSERT & EIS

Warmer Schokoladenkuchen Weißes Schokoladeneis (frisch gebacken, dauert ca 15 Min)	8,50
Kugel Eis nach Wahl	2,30
Gemischtes Eis (Schoko / Vanille / Erdbeer) mit Sahne	5,90 6,40
Eiskaffee Eisschokolade	5,90
Vanilleeis Steirische Art 1 Kugel Vanilleeis steirisches Kürbiskernöl Kürbiskerne Sahne	4,50
Heiße Himbeeren 3 Kugeln Vanilleeis heiße Himbeeren Sahne	7,50
Erdbeeren Romanoff Erdbeeren 2 Kugeln Vanilleeis Grandmarnier Sahne Mandelsplitter	8
Affogato – Vanilleeis mit Espresso	4,40
Nuss mit Schuss Affogato mit Walnusseis und einem Botucal Rum - eine tolle Kombination!! -	8,90
Kindereis (1 Kugel) mit Smarties mit Sahne	2,30 3,30

Wir führen folgende Sorten:
Vanille, Schokolade, Erdbeer, Walnuss, White Chocolate