



SPEISEKARTE



Als Aperitif **Rose Royal** Born Rose Brut Barcelona mit Wild Berry und geeisten Beeren € 5,70

Leberknödelsuppe

€ 6,50

Frittatensuppe

€ 5,90

Salzburger Knoblauchrahmsuppe

€ 6,30

Gulaschsuppe mit Gebäck

7,10

HAUSGEMACHTe

Limonade (Rhabarber, Minze, Ingwer) 0,5 l € 6,20

Gebackenes Seehechtfilet

Kartoffel-Vogelssalat / Sauce Tartare

€ 18,20

Gebratene Gebirgsforelle Müllerin Art

vom „Ennsmannbauer aus Unken“

gefüllt mit Knoblauch und Kräutern / Petersilienkartoffel / braune Butter

€ 23,90

WEINEMPFEHLUNG

A Glasl Sauvignon blanc Weingut Dillinger - die 7 Jungwinzer, Südsteiermark DAC € 4,60

$\frac{1}{4}$ gebratene Bauernente

Kartoffelknödel / Blaukraut

€ 21,50

Hirschragout (glutenfrei ohne Knödel)

Serviettenknödel / Blaukraut

€ 20,90

WEINEMPFEHLUNG

Cabernet Sauvignon Weingut Erich Scheibhofer, Burgenland € 4,90

Ofenfrische Spareribs

Pommes Rustikal / Sour Cream

€ 20,90

Pulled Pork Burger

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

€ 17,60

Kurz gebratener Zwiebelrostbraten

mit Spätzle

€ 23,90

Wiener Schnitzel (vom Schwein)

Petersilienkartoffel / Preiselbeere (Aufpreis Putenschnitzel € 1,00)

€ 15,90

Cordon bleu (vom Schwein)

Pommes frites / Preiselbeeren (Aufpreis Putenschnitzel € 1,00)

€ 17,10

Teufelstoast

mit gegrillten Filet von Pute

auf Toast / pikante Sauce / Salatgarnitur

(glutenfrei ohne Toastbrot)

€ 15,80

Grillteller
(mit Schweine-, Rind- und Putenfleisch)
Pommes frites / Gemüse / Kräuterbutter / Grillwürstel
(glutenfrei ohne Bratensauce)
€ 22,30

Tiroler Gröstel mit Spiegelei
(glutenfrei)
€ 12,90

Grillwürstel
Pommes frites / Salatgarnitur
(glutenfrei)
€ 12,30

Spinatknödel (3. St.)
Parmesan / braune Butter / Blattsalatgarnitur
€ 14,80

Käsespätzle „im Pfandl“
mit Röstzwiebel
€ 13,90

Vegan: Gefüllte Paprika mit Dampfkartoffeln und Tomatensauce
(gefüllt mit Bulgur und Gemüse)
14,90

Steirischer Backhendsalat
mit Hühnerbrustfilet
hausgemachtes Kürbiskern-Dressing
€ 16,40

Knoblauchbaguette
€ 5,80

Kleiner gemischter Salat
€ 5,50

Schinken-Käse Toast
Salatgarnitur
€ 8,90

1 Paar Würstel
mit Gebäck
€ 6,10

Jausenplatte
€ 15,90

Salzburger Bio-Eis vom „Eiswerk“

| | | |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------|------|
| Gerührter Eiskaffee mit Vanilleeis und Schlag | € | 8,70 |
| Coupe Dänemark mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlag | € | 8,20 |
| Heiße Liebe mit Vanilleeis, warmen Himbeeren und Schlag | € | 8,20 |
| Fruchtbecher (Erdbeere, Zitrone, Brombeer) mit frischen Obst und Schlag | € | 9,20 |
| Schokotraum (Haselnuss, Nougat, Banane) mit Schoko, Nüssen und Schlag | € | 8,70 |
| Sorbetvariation (Hollerblüte/Brombeer-Lavendel) auf frischen Früchten | € | 5,90 |
| Schoko Solo (Kugel Schokoeis) auf Himbeerragout | € | 5,90 |
| Vanilleeis mit Kürbiskernöl, Schlag und Erdbeeren | € | 5,90 |
| Gemischtes Eis (Vanille, Erdbeere, Schokolade) mit Schlag | € | 7,60 |
| Kinderbecher mit Schokolinsen und Schlag | 1 Kugel Eis € | 4,20 |
| | 2 Kugeln Eis € | 6,20 |
| Eispalatschinke mit Schokosauce und Schlag | € | 8,10 |

Hausgemachte Desserts & Mehlspeisen

| | |
|------------------------------------------------------------------------|--------|
| Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster <u>oder</u> hausgemachtem Apfelmus | €12,40 |
| Nougat-Topfenknödel auf Marillenröster (3. St.) | €7,90 |
| Lebkuchen Tiramisu | €7,90 |
| Nutella- oder Marillen Palatschinke (1. St.) | €4,10 |
| Sachertorte (mit Schlag + € 1,50) | €4,30 |
| Apfelstrudel (mit Schlag oder Vanillesauce + € 1,50) | €4,30 |
| Cheesecake mit Himbeerragout | € 4,30 |
| Kaffeedessert „Affogato“ (Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis) | €5,20 |