



## 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

Roastbeef

Sauce Tartare / Gebäck

€ 15

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 Garnelen

Cherrytomaten / Tomaten-Rahmsauce / Parmesan / Knoblauch

€ 19

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“

<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>Schokotraum</b> (Haselnuss, Schokolade, 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 mit Schlag	€ 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	€ 9,5

### Hausgemachte Desserts & Mehlspeisen

Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Apfelmus	€ 15
Crème brûlée mit frischen Früchten	€ 8
Schoko-Brownie mit Eis und Schlag	€ 8
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