

Genuss aus den Alpen

VORSPEISEN & SALATE

Beef Tatar vom heimischen OX

Beef tatar from the local OX

100 g

€ 16,50

200 g

€ 22,50

Steirischer Backhendlsalat in der Kürbiskern-Panade

€ 13,50

Kartoffel-Vogersalat, Preiselbeer-Mayonnaise

Styrian fried chicken salad with pumpkin seed breading

Potato and lamb's lettuce salad, cranberry mayonnaise

Bauern-Gartensalate & Gemüse dazu eine Scheibe Brot

€ 6,50

Farmer gardensalad and vegetables with a slice of bread

Bauern-Gartensalate & Gemüse dazu eine Scheibe Brot (groß)

€ 11,50

Farmer gardensalad and vegetables with a slice of bread

SUPPEN

Rindsuppe mit Frittaten, Nudeln oder Milzschnitte

€ 6,50

Clear beef broth with pancake stripes, noodles or spleen slices

Rindsuppe mit einem Pinzgauer Kaspreßknödel

€ 7,50

Clear beef broth with cheese dumpling

Spargelcremesuppe mit geröstetem Speck

€ 7,50

Cream soup of asparagus with roasted bacon

Gulaschsuppe mit Gebäck

€ 8,50

goulash soup with bread

HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb mit Petersilien-Erdäpfeln und Preiselbeeren <i>Wiener schnitzel of local veal with parsley potatoes and cranberries</i>	€ 24 , 50
Kasnock'n mit einer Mischung aus Pinzgauer Käse, Röstzwiebel und scharfem Schnittlauch, dazu eine Schüssel mit grünem Blattsalat an Himbeerdressing <i>Kasnock'n with a mixture of Pinzgau cheese, fried onions and chive, served with a bowl of green leaf salad with raspberry dressing</i>	€ 14 , 50
Fiaker Rindsgulasch mit Serviettenknödel mit Spiegelei, Essiggurkerl und Frankfurter Würstl <i>Fiaker beef goulash with bread dumplings with fried egg, pickled cucumber and Frankfurter sausages</i>	€ 17 , 50
Scharf angebratene Beiriedschnitte zum Zwiebelrostbraten kreiert, dazu Butterspätzle und gedünstete Ur-Karotten <i>Slices of spicy fried beef with roast onions, served with buttered spaetzle and steamed carrots</i>	€ 26 , 50
Hausgemachte Bandnudeln mit Eierschwammerlsauce & Bergkäse <i>Homemade tagliatelle with chanterelle sauce & mountain cheese</i>	€ 13 , 50
Osttiroler Schlipfkrapfen versus Kärntner Kasnudel in brauner Nussbutter dazu grüner Salat mit Himbeerdressing <i>East Tyrolean Schlipfkrapfen versus Carinthian Kasnudel in brown nut butter served with green salad with raspberry dressing</i>	€ 14 , 50

Sag ja, zum süßen Österreich

SÜSSES

Kaiserschmarrn nach Art des Hauses mit der Qual der Wahl <i>Sliced pancakes made the house way with the agony of choice</i>	€ 14 , 50
Topfenknödel mit einer Kugel Eis & frischem Röster von der Marille <i>Curd cheese dumplings with a scoop of ice cream & fresh roasted apricots</i>	€ 10 , 50
Apfelstrudel oder Topfenstrudel <i>Apple and sweet curd strudel</i>	€ 6 , 50
Moosbeer-Topfenstrudel <i>Blueberry-sweet curd strudel</i>	€ 6 , 50
Strudel mit Sahne <i>Strudel with whipped cream</i>	€ 8 , 00
Strudel mit Vanillesauce <i>Strudel with vanilla sauce</i>	€ 8 , 40
Strudel mit einer Kugel Vanilleeis <i>Strudel with a scoop of vanilla ice cream</i>	€ 8 , 40
Fragen Sie nach unseren Torten, Kuchen & Strudel des Tages! <i>Ask for our pies, cakes & strudel of the day!</i>	