



Suppen

Knoblauchcremesuppe Croutons (vegan) AL	4,5
Wiener Erdäpfelsuppe Pilze Speckwürfel GL	4,5
Kräftige Rindsuppe Kräuterfrittaten ACGL	3,8
gebackener Leberknödel ACL	4,2
Altwiener Suppentopf ACGL	5,2
Rindsuppe Tafelspitz Hühnerfleisch Nudeln Gemüse	

Zu allen Cremesuppen und Vorspeisen servieren wir Brot (A).
Auf Wunsch servieren wir auch gerne glutenfreies Brot - bitte rechnen Sie mit einem Aufpreis von 1,50 EUR/Portion.

Vorspeisen, Salate & Pasta

Beef Tartare AM	12,8
gekochtes Wachtelei Kapernbeeren Butter rote Zwiebeln gebähtes Toskanabrot	
Rosa gebratenes Roast Beef L	13,5
Rucola Parmesan Kirschtomaten Balsamicoreduktion Olivenöl gebähtes Toskanabrot	
Buchweizen Chia Palatschinke (vegan)	11,8
würzige Augenbohnen-Tomaten-Zucchini Fülle Melanzanicreme Blattsalat	
Buddha Bowl A (vegan)	12,5
Cous Cous Kichererbsen Avokado Humus Kresse schwarzer Sesam Babyspinat Salat oder mit gebratenen, marinierten Hühnerstreifen	14,5
Schafkäse im Speckmantel G	11,5
Vogerl-Blattsalat gebratene Walnüsse & Cashewkerne Kirschtomaten Zitronen Olivenöl Vinaigrette	
Hühnerstreifen gebraten gemischter Salat LMN	11,5
Hühnerstreifen gebacken in Kürbispanade Erdäpfel-Vogerlsalat Kürbiskernöl ACGLMN	11,5
Risotto Pilze Parmesan Rucola GLO	12,8

Brote

Avokado Paradeis Brot A (vegan)	6,8
Überback. Briebrot Birnenraspel Preiselbeeren AG	6,8
Eierspeis Brot Lauch Kürbiskernöl AC	6,6
Thunfischaufstrich Brot roter Zwiebel Petersilie AD	6,8
oder mit Käse überbacken	7,8
Überback. Mailänderbrot Salami Mozzarella Rucola AG	6,6

Hauptspeisen

Rumpsteak Braterdäpfeln Rosmarin-Jus LM	17,5
Jungschweinsbraten Sauerkraut Knödel ACGLM	12,8
Wildragout Serviettenknödel Preiselbeeren ACGLM	15,8
Gefüllte Rindsroulade Jus Erdäpfelpüree AG	12,8
Club Sandwich Roggenbrot Hühnerbrust ACG	12,8
Paprika Speck Rucola Spiegelei Wedges Cocktailsauce	
Greek Beef Burger 220g Beef AGM	13,8
hausg. Brioche Schafkäse Rucola getrocknete Tomaten Wedges	
Pulled Chicken Burger ausg. Brioche AG	12,8
Cole Slaw Salat Feldsalat Erdäpfel Wedges	
Pulled Lachs Burger hausg. Brioche ADG	15,2
Ingwer-Teriyaki-Sauce Mango-Relish Salat Kurkuma Wedges	
Kalbswiener Butterschmalz Erdäpfelsalat ACG	19,2
Gebackenes Salzberg Schnitzel Basmatireis ACG	13,5
Ausgelöstes Backhuhn Erdäpfel-Vogerlsalat ACGLM	12,5
Gekochter Tafelspitz ACG	15,2
Rösti Wurzelgemüse Apfeln Schnittlauchsauc	
Glacierte Kalbsleber Jus Erdäpfelpüree ACGLM	14,2
Spareribs (800g) Braterdäpfel G	18,5
Cole Slaw Salat Knoblauchsauce (ca. 20 Minuten)	
Gebratenes Gansl AGL	19,5
Apfel-Rotkraut Serviettenknödel Jus	
Überb. Schinkenfleckerl Kräuterrahm Speck ACGL	8,8
Eiernockerl Lauch Blattsalat Kürbiskernöl ACG	8,1
Geröstete Knödel Ei Blattsalat ACG	8,2
Spinatknödel Gorgonzolasauce CG	11,2
Babyspinatsalat Sojasprossen Balsamico-Sojadressing	
Pongauer Kasnockn Rohmilchselchkäse Salat ACG	10,5

Dessert

Schokolade Soufflé Beerensauce ACG (ca. 15 Minuten)	5,5
Mohn-Topfen-Kuchen ACG (zuckerfrei & glutenfrei) Mangosauce Schlagobers	5,5
Schokomousse Himbeersauce Schlagobers CG	5,5
Palatschinken Marillenmarmelade ACG	5,5
Topfenknödeln Tobleronefülle Erdbeer-Chilisauce ACG	5,5

A Glutenhaltiges Getreide
B Krebstiere
C Eier von Geflügel
D Fisch
E Erdnüsse

F Sojabohnen
G Milchprodukte
H Schalenfrüchte
L Sellerie
M Senf

N Sesamsamen
O Sulfite
P Lupinien
R Weichtiere