



Suppen

Französische Zwiebelsuppe Käsecroutons AGL	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	
Gebratene Falafel LM	10,2
Humus Blattsalat	
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 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
Lasagne al forno Tomatensauce ACGLO	11,5

Brote

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

Hauptspeisen

Lammkotelett cremige Polenta Rosmarin-Jus LM	17,5
Knoblauchkotelett Braterdäpfeln Natursaftl ACGLM	12,8
Putencurry Safran-Basmati-Reis GLM	12,8
Jägerpfandl ACGLM	13,5
Schweinsmedaillons Champignon Speck Serviettenknödel	
Gefüllte Rindsroulade Jus Erdäpfelpüree AG	12,8
Gebratenes Lachssteak DLM	17,5
Petersilerdäpfel Tomtencreme	
Club Sandwich Roggenbrot Hühnerbrust ACG	12,8
Paprika Speck Rucola Spiegelei Wedges Cocktailsauce	
Western Beef Burger 220g Beef AGM	13,8
hausg. Brioche Mais Röstzwiebeln Cheddar Knoblauchsauce 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 Schnittlauchsauce	
Spareribs (800g) Braterdäpfel G	18,5
Cole Slaw Salat Knoblauchsauce (ca. 20 Minuten)	
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

Kaiserschmarrn Apfelkompott ACG	5,5
(ca. 10 Minuten)	
Himbeer-Topfen-Kuchen ACG (zuckerfrei & glutenfrei)	5,5
Himbeersauce Schlagobers	
Schokomousse Beerensauce Schlagobers CG	5,5
Palatschinken Marillen- oder Birnenmarmelade ACG	5,5
Topfenknödeln ACG	5,5
Tobleronefülle Erdbeer-Basilikumsauce	

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