



Suppen

Rinderbouillon

Nudeln, Backerbsen oder Frittaten

A C L € 5,90

Beef bouillon with noodles, sliced pancake or
soup pearls

**Spargelcremesuppe/ Vanille/ Bärlauchöl/
Croûtons**

A G L € 6,20

Asparagus cream soup, wild onion oil

Vegetarisch

Frische Fische

Gebratenes **Zanderfilet/**

Rosmarin-Zucchini-Kartoffeln/ Sauce meuniere

A D G € 23,50

Pike-perch filet, grilled potatoes and courgette, sauce meuniere

Gegrillte **Calamari/** Tomatencreme/
Kräuteröl/ Röstbrot (Warme Vorspeise)

D G L O R € 14,80

Grilled squid, tomato cream, herbal oil, baguette

Gebratene **Regenbogenforelle/** Knoblauch
oder Mandelbutter/ Salzkartoffeln

D L M N € 24,50

Roast Trout in garlickysauce or almonds with potatoes

>Inklusivpreise<



Vorspeisen

Gedeck

Frisches Brot/ Butter oder Aufstrich des Tages/ Diverse Antipasti

A B C D G H L M N O € 8,00

Fresh bread, butter or dip, mixed antipasti

Vegetarisch

Knoblauchbrot

A C L M € 5,00

Garlic bread

Vegetarisch

Rindertatar vom Jungstier

Wachtelei/ eingelegte Zwiebel/ Kräuteröl/ Baguette

A C L M € 17,00

Beef-tatare with quail egg, herbal oil, pickled onions and baguette

Rote Beete Carpaccio

Rucola/ Olivenöl/ Walnuss/ Zitrone/ Baguette

A H € 12,50

Beetroot carpaccio, rucola, walnut, lemon, baguette

Vegan

Kaiserschnecken aus Ellmau

(Halbes Dtzd. Weinbergschnecken)

in Knoblauchbutter mit Weißbrot

A L M R € 14,50

6 p. of snails in garlic butter and white bread

>Inklusivpreise<



Klassische Gerichte aus der Pfanne

Schnitzel „Wiener Art“ (vom Schwein)

Pommes frites **A C G** € 15,70

Breaded pork escalope „Vienna Style“,
french fries

Wiener Schnitzel (vom Kalb)

Petersilienkartoffeln **A C G** € 25,50

Breaded veal escalope with parsley potatoes

Cordon Bleu (vom Schwein,
gefüllt mit Honigschinken und Emmentaler)

Pommes frites **A C G** € 18,80

Breaded pork escalope filled with ham+cheese
and french fries

Blumenkohlsteak/ Rote Beete - Bohnenpüree/
Kräuteröl/ Chimichurri /Salatbouquet

H L € 14,00

Cauliflower steak, beetroot bean puree, herbal dip, salad

Vegan

Zwiebelrostbraten

hausgemachte Röstzwiebeln/ Spätzle

A C L O € 25,00

Grilled beef escalope with onion gravy, spaetzle

>Inklusivpreise<



Salate

Beilagen Salat

C G L M P € 5,50

Side salad

Vegetarisch

Bunt Gemischter Salat

C G L M P € 7,20

Mixed salad

Vegetarisch

Frischer Krautsalat/ Knusperspeck

C G L M P € 6,90

Cole slaw, bacon

auch Vegan

Tiroler Schmankerl

Schlutzkrapfen mit Kartoffel-Topfenfülle/ Spargel/ braune Butter/ Parmesan/ Gemischter Salat

A C G L M P € 15,80

Ravioli stuffed with potatoe- curd cheese filling, asparagus brown butter,
parmesan and salad

Vegetarisch

„Kasspatzl“

Röstzwiebel/ Gemischter Salat

A C G L M P € 16,00

Homemade noodles with cheese, fried onions and salad

Vegetarisch

„Kaspressknödel“

Rinderbouillon/ Gemischter Salat

A C G L M P € 15,50

>Inklusivpreise<



Spezialitäten nach Art des Hauses

„Gourmet Rösti“

Kartoffelrösti/ gebeizter Lachs (kalt)
Eingelegte rote Zwiebel/ Sauerrahm

D G L M O € 19,50

Hash browns with stained salmon/
sour cream/ pickled red onions

Kleines **Filet Steak** (Lady cut 150g+)
Ofenkartoffel/ Sauerrahmdip

G L M € 30,00

Small filet steak, baked potato, soure cream dip

Gebackener **Stangenspargel**/ Rote Beete Panko/
Bozner Sauce/ Feld-Frisée Salat

A C M € 18,80

Baked asparagus, beet root panko, bozner sauce, lambs letuce and frisee salad

Vegetarisch

Pfeffersteak (Großes Filetsteak 220g+)
Pfeffersauce/ Pommes frites

A L M O € 39,00

Big filet steak with pepper sauce, and french fries

Surf 'n' Turf (Großes Filetsteak 220g+)
3 Stück Tigergarnelen/ Pommes Williams

A B € 45,00

Surf and turf, big filet steak, black tiger prawns, pommes williams

Geschmortes **Rindsbackerl**/
Risotto Milanese/ Gemüse/ Röstzwiebel

A C G L O € 26,00

Braised beef cheek, risotto with saffron, vegetables, fried onions

>Inklusivpreise<



Kinderspeisekarte für unsere kleinen Gäste

Pommes frites

€ 4,50 **vegan**

French fries

Chicken Nuggets (Brustfilet in Panko)

mit Pommes frites

A C € 7,80

Chicken nuggets with french fries

Kartoffelpuffer mit Apfelmus

A C € 6,80 **vegetarisch**

Potato pancakes with applesauce

Kinderschnitzel Wiener Art (Schwein)

mit Pommes frites

A C € 9,80

Breaded pork escalope with french fries

Kaiserschmarren mit Apfelmus

A C G H € 9,20 **vegetarisch**

Homemade ceasars pancake, applesauce

Fischstäbchen mit Pommes frites

A C D G € 8,00

Fish sticks with french fries

Räuberteller ohne alles

€ 0,00

Bandit plate

Auf jedem Kinderteller befindet sich
eine kleine Überraschung 😊

>Inklusivpreise<



Der süße Schluss

**Tonkabohnen Creme/
Erdbeeren/ Rhabarberkompott**
C G € 8,50

Tonka bean cream, strawberries, rhubarb

Bäuerlicher Kaiserschmarren
Apfelmus/ Vanilleeis
A C E G H € 14,50
Homemade ceasars pancake, vanilla ice cream, applesauce

Palatschinke
Marillenmarmelade **A C G € 5,50**
oder
Vanilleeis, Schokosauce
und Sahne **A C E G € 8,50**
Pancake with jam or vanilla ice cream, chocolate sauce
and whipped cream

Coup Dänemark
Cremiges Vanilleeis mit Schokosauce
C E G H € 7,50

Heiße Liebe
Cremiges Vanilleeis mit heißen Himbeeren
C E G H € 7,80

Kinder Eis
2 Kugeln Eis mit Smarties und Sahne
C E G € 4,80

>Inklusivpreise<



Auf Vorbestellung ab 2 Personen

On pre-order

Chateaubriand (Filetmittelstück 500 g+)

Kartoffelgratin, Karamellzwiebel, saisonales Gemüse

Trüffel- und Pfefferjus

A G L O € p.P. 44,00

Chateaubriand with potato gratin, onions,
vegetables, truffle- and peppersauce

Gebratene **Schweinehaxe**

Sauerkraut/ Salzkartoffeln

A C L M O € p.P. 21,00

Roasted knuckle of pork with sauerkraut and
potatoes

Glasierte **Kalbshaxe**

Saisonales Gemüse/ Reis/ Salzkartoffeln

A C L M O € p.P. 25,00

Roast veal knuckle with vegetables, rice and potatoes

Fondue Bourguignon (Fleischfondue)

Versch. Sorten Fleisch, Champignon und Würstchen,
Pommes und verschiedene Saucen

A C L M O € p.P. 35,00

Fondue with mixed meat, mushrooms, dips and french fries

>Inklusivpreise<