

SPEISEKARTE

Gedeck € 2,00 pro Person

(Gebäck und Brot mit hausgemachten Aufstrichen)

Suppen

Klassische Rinderkraftsuppe

mit Einlage Ihrer Wahl

Frittaten/Grießnockerl/Leberknödel € 4,20

Paprika-Hühnercremesuppe

mit kleinem Käseknödel € 5,20

Vorspeisen und Salate

Gebackene Wildzuckerl

auf cremiger Polenta

Waldpilze und Portwein-Preiselbeeren-Glace € 13,00

Winterlicher Blattsalat mit Couscous

dazu gegrillte Maishendel-Brust € 14,20

oder gebackener Taleggio-Käse € 12,80

Roastbeef-Sandwich € 15,50

mit Süßkartoffel-Pommes

Pasta & Veggie Gerichte

Pongauer Käsespätzle mit Blattsalat € 10,60 (V)

Spaghetti Siziliana mit Mozzarella € 11,80 (V)

Hausgemachte Kürbis-Ravioli (V)
an Veltliner-Velouté und Kürbiskernen € 14,50

Quinoa-Laibchen (V)
mit gebackenem Ziegenkäse, Feigen-Senf-Sauce und Kräutersalat € 13,40

Hauptspeisen ””

Wiener Schnitzel mit Petersilienerdäpfel, kleinem Salat und Preiselbeeren
vom Schwein € 13,80
vom Kalb € 19,20

Hirschrücken-Medaillons
dazu Kroketten, Rotkraut und glasierte Maroni € 18,90

Original Wiener Tafelspitz
mit Rösterdäpfel, Cremespinat, Schnittlauchsauce,
Apfelkren und Semmelkren € 19,80

Rindergulasch
mit Serviettenknödel, Wurzelgemüse und Spiegelei € 12,80

Kalbsbeuschel
mit weißem Serviettenknödel € 17,20

Kabeljau-Filet in Panko-Panade
auf Zitronenrisotto und Veltlinerschaum € 17,50

nach
den

F

Desserts

Maroni-Mousse

mit Amarena-Kirschen € 6,20

Lauwarmer Schokokuchen

mit Baileys-Creme und Pistazieneis € 6,20

Kaiserschmarrn

mit Apfelmus und Zwetschkenröster € 9,50

Apfel- oder Topfenstrudel warm serviert € 4,50

auf Wunsch mit Vanillesauce € 6,50

Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter bezüglich Allergene.