

Vorspeisen

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| herzhaftes Beef Tartare vom Biorind, (A, C, D, G, M, O) Wachtelei - Toast – Butter | 14,90 |
| Carpaccio vom Hirschkalb (A, G, H, O) Basilikum Pesto, Toast, Parmesan, frittiertes Rucola | 14,90 |
| hausgemachte Steinpilztortellini (A, G) braune Trüffelbutter, Parmesan, Asiakräuter | 11,90 |

Kräftige Rindsuppe vom Bio-Tafelspitz

| | |
|----------------------------------------------------------|------|
| kräftige Rindssuppe (A, G, C, L) mit Wurzelgemüse | |
| Grießnockerl, Frittaten | 4,30 |
| Leberknödel | 4,70 |
| Kaspreßknödel mit Röstzwiebeln | 5,70 |
| Getrüffelte Maronicremesuppe | 6,50 |

Salzburger Schmankerl

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| Portion gebratene Weidegans Apfelblaukraut, Semmelknödel, Preiselbeerenbratpfel | 25,90 |
| Wiener Schnitzel (A, C, G) im Butterschmalz heurige Erdäpfeln, Wildpreiselbeeren | Ablingers deluxe Schwein 14,40 |
| Backhenderl - Haxerl und Brust ausgelöst (A, C, L, M) Erdäpfel-Biokressesalat, gebackene Petersilie, Wildpreiselbeeren | 15,60 |
| Cordon Bleu (A, C, G) im Butterschmalz mit saftiger Fülle, heurigen Erdäpfeln, Wildpreiselbeeren | Pute 15,90 |
| Höllens-Cordon Bleu (A, C, G) im Butterschmalz (300 g feinstes Putenfleisch- doppelte Fülle mit Chili) mit saftiger Fülle, getoastetes Schwarzbrot, Chillisauce, | Pute 19,90 |
| Krustenbraten vom Schweinsbrüst'l (A, C, G, O, M) Krautsalat Semmelknödel Biersafterl | 14,90 |
| Feines Ragout vom Reh aus eigener Jagd (A, G, L, M, O) sautierte Jungzwiebel, Kräuterspätzle, Wildpreiselbeeren | 18,50 |

Wildererpfand'l (Filetscheiben vom Reh, Hirsch und Wildschwein) (A, C, G, L, O)

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------|
| Pilz-Trauben-Maronsauce Apfelblaukraut Preiselbeer Birne Semmelknödel | 27,90 |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------|

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------|
| zarter Braten vom Hirsch aus eigener Jagd (A, C, G, L, O) | |
| Kohlsprossen Apfel-Blaukraut Kürbisserviettenknödel Haupt | 20,40 |
| Blunz'nradl knusprig gebraten vom Spanferkel (G, O) | |
| vom Metzger Burgstaller, Bauernsauerkraut, Rösterdäpfeln | 12,50 |
| Luzifers Dream Burger vom Bio-Rind (A, G, F, M) - 160 g | |
| Rucola Zwiebelringe Steakhousepommes Sour Cream-Dip Paradeiser Speck | 14,90 |
| Gekochter Tafelspitz vom BIO-Rind (A, C, G, L, M) | |
| Rösterdäpfel'n Cremespinat Wurzelgemüse Apfelkren Schnittlauchsauce | 22,50 |
| Teifi's Fingerfoodkörbchen (A, C, G, O,) | |
| Chicken wings – Süsskartoffelpommes – Cole slaw | |
| Cocktailsauce – Sour cream | 13,40 |

g'schmackig und ohne Fleisch

| | |
|------------------------------------------------|-------------------|
| hausgemachte Kasnocken (A, C, M, G, O) | |
| Röstzwiebel und kleiner Blattsalat | 13,50 |
| hausgemachte Steinpilztortellini (A, G) | |
| braune Trüffelbutter, Parmesan, Asiakräuter | Hauptspeise 15,90 |
| flaumige Spinatknödel (A, C, G) | |
| zerlassener Butter, Parmesan | 3 Stück 11,90 |

knackige Salatvariationen

| | |
|-------------------------------------------------------------------------|-------|
| bunte knackige Blattsalate, Kirschtomaten, Bio-Salatkerne | |
| - wahlweise Joghurt- oder Balsamico Dressing (H, M, N, O) | |
| - saftig gebratene Sesam-Chili-Hendl und Putenfiletstücke | 13,50 |
| - steirische Backhendlstreifen | 13,90 |

Aus der Jausenk



| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Rindfleischsalat vom Bio-Tafelspitz (A, L, O) | |
| Zwiebel, Paprika, Kürbiskernöl, Jausenbrot | 10,70 |
| Essigwurst von der Speckknacker (A, C, O) vom Ablinger | |
| Zwiebeln, Salzburger Landei (AMA), Gebäck | 7,90 |
| Blattsalate mit buntem Rohkostgemüse der Saison, (L, M, O) wahlweise mit Joghurt oder Balsamicodressing (M, O) | 4,90 |
| Blattsalat - wahlweise mit Joghurt oder Balsamicodressing (M, O) | 4,50 |

Hausgemachte Dessert:

Apfelstrudel (A,C,G,H,O)

hausgemacht aus unserer Konditorei 3,90
mit Vanillesauce +2,00

Topfenstrudel (A,C,G,O)

hausgemacht aus unserer Konditorei 4,50
mit Vanillesauce +2,00

Palatschinken (A, C, G,)

Marillen- oder Preiselbeermarmelade

per Stück 3,50

Getränke:

0,5 l Augustiner Bier 3,50

0,5 l Stiegl Bier 3,50

Franziskaner AF 3,60

0,5 l Franziskaner hell oder dunkel 3,60

0,5 l Pinzga Bräu Naturtrüb 3,60

0,5 l Apfelsaft gespritzt 2,50

0,33 l Eistee 2,30

0,5 l Coca Cola 2,50

0,25 l Dose Red Bull 3,10

Orangics 3,10

Red Bull Cola 3,10

Unsere Topsellerweine:

Infernum Cuveé weiss - CH/MU/SB

Erich Scheiblhofer, Andau/ Burgenland
unsere hauseigene Cuveé -

2018 € 13,90

Infernum Cuveé rot - ZW/ME/BF

Erich Scheiblhofer, Andau/ Burgenland
unsere hauseigene Cuveé -

2018 € 16,90

Rosé Cuveé ZW/PN/CS/SY

Ludwig Ehn, Langenlois / NÖ
helles Rosa, saftige feine Cassis- und Beerennoten, fruchtig
und frisch am Gaumen, sehr facettenreich

2018 € 14,10

Rosé "Wilde Orchidee" ZW/BF - BIO

Weingut Wurzinger, Tadtten / Burgenland
Intensiv fruchtig, speziell nach Himbeeren, Erdbeeren,

2017 € 13,90

"Riva di Rocca" Prosecco DOC Treviso Extra Dry

Case Bianche

€ 13,90

A = Gluten B = Krebstiere/crustaceans C = Ei/egg D = Fisch/fish E = Erdnuss/peanut F = Soja/soya G = Milch/milk
H = Nüsse/nuts L = Sellerie/celery M = Senf/mustard N = Sesam O = Sulfite P = Lupinen R = Weichtiere/molluscs

Gültig ab Mai 2020 - Inklusivpreise in Euro

klassischer Prosecco, goldgelb glänzend, angenehm rund,
typisch fruchtig, zart weich & harmonisch!

“Perlae Naonis“ Prosecco DOC Brut Millesimato

€ 14,90

San Simone

elegantes, frisches Fruchtaroma von Birnen, Steinobst bis
hin zu Zitrusfrüchten, zarte Mandelnoten

**Bei Selbstabholung auf ALLE
SPEISEN 15 % Rabatt während
des Lockdowns**