



## Vorspeisen

- „Höllische“ Alpentapas** (A, C, L, D, G, M, O)  
Wildterrinen / Beef Tartar mit Wachtelei, Brioche /  
Kürbiscremesuppe / Hirschtortellini Nussbutter 18,50 für 2 Personen 35,00
- Wiener Schnecken vom Gugumuck** (A, G)  
gratiniert mit Kürbiskräuterbutter, knuspriges Ciabatta 13,50

## Kräftige Rindsuppe vom Bio-Tafelspitz

- kräftige **Rindsuppe** (A, G, C, L) mit Wurzelgemüse  
**Grießnockerl oder Frittaten** 6,00  
**Leberknödel oder Fleischstrudel** 6,60  
**Kaspreßknödel** | Röstzwiebeln 6,90

## aus unserer Jausenkuch 1

- Schinken-Käse Toast** (A, C, G, O)  
doppelte Fülle, kleine Salatgarnitur | Cocktailsauce  
mit Spiegelei vom Salzburger Landei (AMA) 8,80  
9,90
- hausgemachtes Sulzerl vom Wildschwein** (A, G, L, M, O)  
Rote Zwiebel | Hausbrot 11,90
- Essigwurst von der Speckknacker** (A, C, O) vom Ablinger  
Zwiebeln | Salzburger Landei (AMA) | Gebäck 9,90
- Frankfurter** (A, M) | vom Metzger Ablinger  
Gebäck | Senf | Kren 6,20
- gemischter Blattsalat** - mit buntem Rohkostgemüse der Saison, (L, M, O) 6,50  
**gemischter Blattsalat** - wahlweise mit Joghurt- oder Balsamico Dressing (M, O) 6,00  
verschiedene **Gebäcksorten** (A, F, H, P, N) 1,90  
**Semmel**, (A) 1,10  
2 Stück **Hausbrot** (A) 0,80

Für unsere „Jüngsten“ gibt’s unsere Kinderkarte!

### Werte Gäste!

Wir weisen Sie darauf hin, dass wir für einen Mehraufwand  
(z.B. Umbestellung oder Beilagen Änderungen) einen Aufpreis **von Euro 1,50** berechnen!

## frischer Fisch

gebratenes Zanderfilet mit Wildkräuterkruste, (A, D, L, O)

Pilz - Trüffelrisotto | Speckchip | Baby Pak Choi

24,90

## Wirtshausklassiker



Blunz'nradl vom Spanferkel (G, O) Metzgerei Burgstaller

Rösterdäpfel | Bauernsauerkraut

15,90

frische geröstete Bio-Kalbsleber (A, C, G)

Sellerie-Erdäpfelpüree | Schalottensauce | Röstzwiebel

21,90

Cordon Bleu (A, C, G) im Butterschmalz

mit saftiger Fülle | heurigen Erdäpfeln | Wildpreiselbeeren

AMA Schwein 19,20

Pute vom Wech, Kärnten 19,90

XXL Höllen-Cordon Bleu (A, C, G) im Butterschmalz

(500g - feinstes AMA-Putenfleisch, doppelte - saftige Fülle mit Chili) | Pommes frites

26,90

Backhenderl - Haxerl und Brust ausgelöst (A, C, L, M)

Erdäpfel-Biokressesalat | gebackene Petersilie | Wildpreiselbeeren

18,50 - klein 16,50

Wiener Schnitzel (A, C, G) im Butterschmalz gebacken

Erbсенreis | Wildpreiselbeeren

AMA-Schwein 18,20 klein 15,40

Pute vom Wech, Kärnten 19,20 klein 16,40

vom AMA-Kalbrücken 26,90

Grammel, Selchfleisch- u. Speckknödel hausgemachte Variation (A, G, L)

frischer Kren | Bauernsauerkraut | Biersafterl

Vorspeise 12,90 Hauptspeise 16,90

## unser vegetarisches Angebot

Vegane Soja-Reis Bowl (A, C, G)

frisches Gemüse | Sprossen | Dip | Soja | Avocado | Mango

18,40

alternativ mit gebratenen Lachswürfeln

+ 4,50

flaumige Spinatknödel (A, C, G)

Parmesan | Tomaten- Thymianbutter

3 / 2 Stück 16,20/13,90

hausgemachte Panzerotti (A, C, G)



- Tomaten, Basilikum, Kräuter, Olivenöl - Vegan (A, L)

18,20

hausgemachte Steinpilzravioli mit Schwarzer Trüffel

Wildessenz | Parmesan | glacierte Karotte und gelbe Rübe

19,90

## Süßes aus unserer Konditorei

<b>Salzburger Nockerl</b> (C, G) Preiselbeeren (ca. 25 min. Vorfreude, - Bestellschluss 20:30 Uhr)	17,50
<b>traditioneller Kaiserschmarrn</b> (A, C, G,) Zwetschgenröster (ca. 25 min. Vorfreude, – Bestellschluss 20:45 Uhr)	12,80
<b>Eispalatschinke</b> (A, C, G, M, H) Vanilleeis, Schokoladensauce, Schlagobers, Mandeln	8,90
<b>Palatschinken</b> (A, C, G,) Marillen- oder Preiselbeermarmelade	per Stück 4,20
<b>hausgemachtes Toblerone Mousse</b> Amarena Kirschen   Bio-Erdbeereis   frische Früchte	9,00

## Käse und Süßwein:

<b>Käseteller</b> (A, C, G, H) österreichische Affineur Käsesorten, Roter Feigen Senf, Hausbrot	3 Stück 12,90 4 Stück 16,50
<b>Bio-Spätzle</b> (O) 1/16 l 2015, Wg. Feiler-Artinger, Rust, Burgenland	8,90

## Torten, - Kuchen und Bio-Eis

aus unserer **Konditorei** unseres Konditormeisters **Thomas**

Bitte fragen Sie nach unseren **Kuchen-** und **Eiskarte**  
ausschließlich **Bio Eis** vom **Eiswerk!**

**Bio Steckerleis für unsere Jüngsten**

# im November und Dezember gibt's

## Suppen und Vorspeisen

### Carpaccio vom Reh

Sautierte Waldpilze | Rucola | Parmesan | Brioche 13,90

### Getrüffelte Maronicremesuppe

Rosmarin-Blätterteigstangerl 8,90

## von der Gans und Ente....

vom Metzger Burgstaller - solange der Braten reicht!

### Portion gebratenes Weidegansl

Semmelknödel | Blaukraut | Preiselbeer Bratapfel 34,90

### 1/2 gebratene Bauernente

Kartoffelknödel | Blaukraut | Preiselbeer Bratapfel 25,90

## ...und vom Wild - aus eigener Jagd

### Wildererpfand'l (Filetstücke vom Reh, Hirsch und Wildschwein)

Pilz-Weintrauben-Maroni Sauce | Apfelblaukraut | Preiselbeer Birne | Semmelknödel 34,90

### zarter Hirschbraten

Steinpilzsauce | Apfel-Blaukraut | Kartoffelknödel | Preiselbeer Birne  
Haupt / kleinere Portion 21,50/18,50

### feines Ragout vom Reh

Butterspätzle | sautierte Waldpilze | Preiselbeeren  
Haupt / kleinere Portion 20,40 / 17,90

### Vegetarische Wildvariation

Wildbrokkoli | Süßkartoffelpüree | Glacierte Karotten | Mandelbällchen  
Sautierte Waldpilze | Apfel-Blaukraut | Semmelknödel  
16,50

## Süßes zum Schluss

### Honiglebkuchenmousse

Holler Röster | Bio-Zwetschgensorbet 8,90

### Kastanienreis

Bio-Tonka Bohneneis | Frische Waldbeeren 10,90