



Vorspeisen

Höllische Alpentapas (A, C, L, D, G, M, O)

Rosa gebratenes Roastbeef /, Beef Tartar / Wachtelei, Räucherlachs / Oberskren,
Eierschwammerltortellini / brauner Butter, Wurzelbaguette 18,50 für 2 Personen 34,00

Wiener Schnecken vom Gugumuck (A, G)

gratiniert mit Kürbiskräuterbutter, knuspriges Ciabatta 12,90

Kräftige Rindsuppe vom Bio-Tafelspitz

kräftige Rindsuppe (A, G, C, L) mit Wurzelgemüse

Grießnockerl oder Frittaten 5,70

Leberknödel oder Fleischstrudel 5,90

Kaspreßknödel | Röstzwiebeln 5,90

Eierschwammerlcremesuppe | Sesam-Crissinisticks 7,50

aus unserer Jausenkuch 1

Schinken-Käse Toast (A, C, G, O)

doppelte Fülle, kleine Salatgarnitur | Cocktailsauce 8,30
mit Spiegelei vom Salzburger Landei (AMA) 9,90

lauwarmes Krustenbrat'l vom AMA-Schweinsbrüst'l (A, C, L, M, O)

Senf | Kren | Grammelschmalz | Schwarzbrot | auf'm Holzbrettl | 12,90

Essigwurst von der Speckknacker (A, C, O) vom Ablinger

Zwiebeln | Salzburger Landei (AMA) | Semmerl 9,40

Frankfurter (A, M) | vom Wildschwein von der Metzgerei Mayr-Melnhof

Semmerl | Senf | Kren 5,90

gemischter Blattsalat - mit buntem Rohkostgemüse der Saison, (L, M, O) 5,90

gemischter Blattsalat - wahlweise mit Joghurt- oder Balsamico Dressing (M, O) 5,50

verschiedene Gebäcksorten (A, F, H, P, N) 1,90

Semmel, 2 Stück Hausbrot (A) 1,10

Für unsere „Jüngsten“ gibt's unsere Kinderkarte!

frischer Fisch

gebratene Lachsforelle & Octopus (A, D, L, O)

Mangold-Traubenbeet | Zitronenschaum

22,90

Wirtshausklassiker



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

Rösterdäpfel | Bauernsauerkraut

15,50

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

Sellerie-Erdäpfelpüree | Schalottensauce | Röstzwiebel

20,90

Cordon Bleu (A, C, G) im Butterschmalz

mit saftiger Fülle | heurigen Erdäpfeln | Wildpreiselbeeren

AMA Schwein 17,90
Pute vom Wech, Kärnten 18,90

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

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

23,90

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

Erdäpfel-Biokressesalat | gebackene Petersilie | Wildpreiselbeeren

17,70 - klein 15,20

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

Erbsenreis | Wildpreiselbeeren

AMA Schwein 15,40 klein 13,30
Pute vom Wech, Kärnten 16,40 klein 14,30
AMA Kalb 21,90

Grammel- und Selchfleischtascherl, hausgemacht (A, G, L)

Bauernsauerkraut | Biersafterl

6 / 4 Stück 16,50/14,30



unser vegetarisches Angebot

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

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

17,50

flaumige Spinatknödel (A, C, G)

Parmesan | Tomaten- Thymianbutter

3 / 2 Stück 14,50/12,30

hausgemachte Kasnocken (A, C, M, G, O)

mit köstlicher 3 Käsemischung, Röstzwiebel und kleiner Blattsalat

14,90

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

Speisekarte ab Juli 2022 - Inklusivpreise in Euro

im Juli und August empfehlen wir



Vorspeisen und Suppen

Höllische Alpentapas

Rosa gebratenes Roastbeef /, Beef Tartar / Wachtelei, Räucherlachs / Oberskren,
Eierschwammerltortellini / brauner Butter, Wurzelbaguette

1 Person	18,50
2 Personen	34,00

hausgemachte Sulzerl vom Wildschwein

Rote Zwiebel | Hausbrot 9,80

Eierschwammerlcremesuppe | Sesam-Crissinisticks

7,50

die leichte Küche

hausgemachte Eierschwammerltortellini

braune Butter | geröstete Eierschwammerl | Parmesan 17,50

Tomaten- Mozzarellaravioli

Basilikumsauce | eingelegten Vogelbeeren 15,50

Sesam Chili-Hendfiletstücke gebraten

auf bunten Blattsalaten, Kürbiskernen, Mangowürfel, Ananasjunks 15,50

gebratener Grillkäse

auf bunten Blattsalaten, Kürbiskernen, Mangowürfel, Ananasjunks 13,90

frische Eierschwammerl aus Hütttau in Rahmsauce

Semmelknödel 19,50

Rehragout aus eigener Jagd

geröstete Eierschwammerl, Kräuterspätzle 20,50

Süßes aus unserer Konditorei

Espresso Panna cotta im Glas (A, C, G, H) Obershaube Bio Walnusseis	8,50
Salzburger Nockerl (C, G) Preiselbeeren (ca. 25 min. Vorfreude, -Bestellschluss 21:00 Uhr)	14,80
traditioneller Kaiserschmarrn (A, C, G,) Marillenrösterröster (ca. 25 min. Vorfreude, – Bestellschluss 21:15 Uhr)	11,30
Eispalatschinke (A, C, G, M, H) Vanilleeis, Schokoladensauce, Schlagobers , Mandeln	8,40
Palatschinken (A, C, G,) Marillen- oder Preiselbeermarmelade oder Nutella	per Stück 3,60

Käse und Süßwein:

Käseteller (A, C, G, H) österreichische Affineur Käsesorten, Roter Feigen Senf, Hausbrot	4 Stück 12,90 6 Stück 16,90
Bio-Spätlese (o) 1/16 l 2015, Wg. Feiler-Artinger, Rust, Burgenland	7,50

Torten - Kuchen und Bio-Eis

aus unserer **Konditorei** von unserem Konditormeister **Thomas**

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