

frischer Fisch

gebratenes Zanderfilet mit Wildkräuterkruste

Pilz - Trüffelrisotto | Speckchip | Baby Pak Choi

25,90

Wirtshausklassiker



Blunz'nradl vom Spanferkel - Metzgerei Burgstaller

Rösterdäpfel'n | Bauernsauerkraut

18,50

frische geröstete Bio-Kalbsleber

Erdäpfelpüree | Schalotten Sauce | Röstzwiebel

23,90

Cordon Bleu im Butterschmalz, vom AMA-Schwein

mit saftiger Fülle | heurigen Erdäpfeln | Wildpreiselbeeren

20,50

XXL Höllen Cordon Bleu im Butterschmalz

500g feinste AMA-Pute | doppelt saftig gefüllt | Chili | Pommes frites

28,90

Backhenderl – ausgelöst - Haxerl und Brust

Erdäpfel - Biokressesalat | gebackene Petersilie | Wildpreiselbeeren

20,70

Original Wiener Schnitzel im Butterschmalz, vom Bio-Kalbsrücken

Erbsenreis | Wildpreiselbeeren

26,90

Wiener Schnitzel im Butterschmalz, vom AMA-Schwein

Erbsenreis | Wildpreiselbeeren

19,50

Grammel, Selchfleisch- u. Speckknödel

frischer Kren | Bauernsauerkraut

15,90 Hauptspeise 18,90

Aufzahlungen für Wech's (Ktn) Pute 1,50 € - kleine Portionen – fragen Sie beim Service - Abschlag -3,00 €

unser vegan/vegetarisches Angebot

Vegane Soja-Reis Bowl

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

19,80

flaumige Spinatknödel

Parmesan | Tomaten-Thymianbutter

3 / 2 Stück 18,90 / 15,90

hausgemachte Tomaten-Mozzarellatortellini

Kirschtomate | Parmesan

19,20

hausgemachte Bärlauch Tortellini

Blattspinat | Parmesan | Kresse

18,90

Süßes aus unserer Konditorei

Salzburger Nockerl		
Preiselbeeren (ca. 25 min. Vorfreude - Bestellschluss 20:30 Uhr)		19,90
traditioneller Kaiserschmarrn		
Zwetschgenröster (ca. 25 min. Vorfreude – Bestellschluss 20:45 Uhr)		14,40
Palatschinke		
Bio-Vanilleeis Schokoladensauce Schlagobers Mandeln		9,40
Palatschinken		
Marillen- oder Preiselbeermarmelade	per Stück	4,40
hausgemachtes Toblerone Mousse		
Amarena Kirschen Bio-Uhudlereis frische Früchte		10,9

Käse und Süßwein

Käseteller - österreichische Affineur Käsesorten		
Roter Feigensenf Hausbrot	3 Stück	13,90
	4 Stück	17,80
Bio-Spätzle 1/16 l		
2017, Wg. Feiler-Artinger, Rust, Burgenland		9,50

Torten, - Kuchen und Bio-Eis

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

Bio- Steckerleis für unsere Jüngsten

Vorspeisen und Suppen

„Höllische“ Alpentapas*

Entenleberpraline / Beef Tartar mit Wachtelei / Brioche
Suppe der Saison / Tomaten-Mozzarellatortellini 1 Pers. 19,90 - 2 Pers. 37,00

Wiener Schnecken 6 Stück, von Gugumuck's Schneckenmanufaktur, Wien
gratinert mit Kürbiskräuterbutter, knuspriges Ciabatta 13,90

kräftige Rindsuppe vom Bio-Tafelspitz mit Wurzelgemüse
Grießnockerl* oder Frittaten* 6,40
Leberknödel* oder Fleischstrudel* 6,90
Kaspreißknödel* | Röstzwiebeln 7,80

aus unserer Jausenkuch'l

Schinken-Käse Toast*
doppelte Fülle, kleiner Blattsalat | Cocktailsauce 11,50
mit Spiegelei vom Salzburger Landei (AMA) 13,40

hausgemachtes Sulzerl vom Wildschwein*
rote Zwiebel | Hausbrot 13,90

Essigwurst von der Speckknacker* vom Ablinger
Zwiebeln | Salzburger Landei (AMA) | Gebäck 12,50

Frankfurter* vom Metzger Ablinger
Gebäck | Senf | Steirer Kren 6,90

Gemischte Blattsalate wahlweise mit Joghurt- oder Balsamico Dressing
mit buntem Rohkostgemüse der Saison 7,50

verschiedene Gebäcksorten 2,10
Handsemmel | 2 Stück Hausbrot 1,70

Für unsere „Kleinsten“ 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 € 1,50 berechnen!

Wir bitten Sie höflich um Verständnis, dass Ihnen Verpackungsmaterial für „Speisen zum Mitnehmen“,
verrechnet werden (ausgenommen Alufolie)!