

Vorspeisen und Suppen

„Höllische“ Alpentapas*

Matjesfilet / Beef Tartar mit Wachtelei / Brioche
Crevettensuppe / Räucherlachs-Tortellini 19,50

Wiener Schnecken vom Gugumuck

gratiniert mit Kürbiskräuterbutter, knuspriges Ciabatta 13,50

kräftige Rindsuppe vom Bio-Tafelspitz mit Wurzelgemüse

Grießnockerl* oder Frittaten* 6,00

Leberknödel* oder Fleischstrudel* 6,80

Kaspreßknödel* | Röstzwiebeln 7,20

aus unserer Jausenkuch'l

Schinken-Käse Toast*

doppelte Fülle, kleiner Blattsalat | Cocktailsauce 10,90

mit Spiegelei vom Salzburger Landei (AMA) 12,50

hausgemachtes Sulzerl vom Wildschwein*

Rote Zwiebel | Hausbrot 12,90

Essigwurst von der Speckknacker* vom Ablinger

Zwiebeln | Salzburger Landei (AMA) | Gebäck 10,90

Frankfurter vom Metzger Ablinger

Gebäck | Senf | Steirer Kren 6,40

Gemischte Blattsalate wahlweise mit Joghurt- oder Balsamico Dressing

mit buntem Rohkostgemüse der Saison 6,50

verschiedene Gebäcksorten 1,90

Handsemmel | 2 Stück Hausbrot 1,50

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)!

frischer Fisch

gebratenes Zanderfilet mit Wildkräuterkruste

Pilz - Trüffelrisotto | Speckchip | Baby Pak Choi

24,90

Wirtshausklassiker



Blunz'nradl vom Spanferkel - Metzgerei Burgstaller

Rösterdäpfel'n | Bauernsauerkraut

als Vorspeise 13,90

als Hauptspeise 17,90

frische geröstete Bio-Kalbsleber

Sellerie-Erdäpfelpüree | Schalotten Sauce | Röstzwiebel

22,90

Cordon Bleu im Butterschmalz

mit saftiger Fülle | heurigen Erdäpfeln | Wildpreiselbeeren

AMA Schwein 19,50

Pute vom Wech, Kt 20,70

XXL-Höllens-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

18,90 - klein 16,50

Wiener Schnitzel im Butterschmalz gebacken

Erbsenreis | Wildpreiselbeeren

AMA-Schwein 18,50 klein 15,40

Pute vom Wech, Kt 19,50 klein 16,40

AMA-Kalbsrücken 26,90

Grammel, Selchfleisch- u. Speckknödel

frischer Kren | Bauernsauerkraut

Vorspeise 14,90 Hauptspeise 18,50

unser vegetarisches Angebot

Vegane Soja-Reis bowl

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

18,90

flaumige Spinatknödel

Parmesan | Tomaten- Thymianbutter

3 / 2 Stück 17,90 / 14,90

hausgemachte Räucherlachstortellini

Zitronen-Kapernbutter | Kirschctomate | Parmesan

19,50

hausgemachte Frischkäse-Zitronenravioli

braune Butter | Parmesan | Kresse

18,50

Süßes aus unserer Konditorei

Salzburger Nockerl

Preiselbeeren (ca. 25 min. Vorfreude - Bestellschluss 20:30 Uhr) 18,90

traditioneller Kaiserschmarrn

Zwetschgenröster (ca. 25 min. Vorfreude – Bestellschluss 20:45 Uhr) 13,50

Palatschinke

Bio-Vanilleeis | Schokoladensauce | Schlagobers | Mandeln 8,90

Palatschinken

Marillen- oder Preiselbeermarmelade per Stück 4,20

hausgemachtes Toblerone Mousse

Amarena Kirschen | Bio-Uhudlereis | frische Früchte 10,50

Käse und Süßwein

Käseteller - österreichische Affineur Käsesorten

Roter Feigensenf | Hausbrot 3 Stück 12,90

4 Stück 16,50

Bio-Spätlese 1/16 l

2017, Wg. Feiler-Artinger, Rust, Burgenland 8,90

Torten, - Kuchen und Bio-Eis

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

Bio- Steckerleis für unsere Jüngsten

Salzburger Schmankerlwoche

Vorspeisen und Suppen

Höllisches „Specktakel“

hausgeräucherten Wildschweinschinken | Karreespeck vom Vulcano Schwein |
luftgetrockneter Vulcanoschopf | Jausenbrot | Grammelschmalz

14,90

Carpaccio vom Reh

sautierte Waldpilze | Rucola | Parmesan | Brioche

17,90

herzhafte Zwiebelsuppe

Mini Kaspressknödel

8,50

Omas Kochrezepte

Luzi's Tafelspitzburger

Bio-Tafelspitz | Kren-Dijonsenmayonnaise |
Emmentaler | Tomaten | Speck | Kartoffelwedges | Sourcreamdip

19,20

Gedünstete Kraut und Rindsroulade vom Biorind

bunte Karotten | Erdäpfelpüree | Rotweinsafterl

19,40

Feines Bio-Kalbsrahmbeuschel

Semmelknödel

17,60

Würzige Kasnocken mit Pinzgauer Bierkäse

Kleiner Blattsalat | Röstzwiebel

15,90

aus der Mehlspeisenkuch'l

Marillenscheiterhaufen

Vanillesauce | Bio Fruchtsorbet

10,70