

## SUPPEN

### SOUPS

RINDSUPPE WAHLWEISE MIT Bouillon with	
FRITATTEN Sliced pancakes	€ 5.30
LEBERKNÖDEL (GEBACKEN) Liver dumpling (baked)	€ 5.60
SCHNITTLAUCHNOCKERL UND GEMÜSESTREIFEN Chives dumpling and sliced vegetables	€ 5.60
ZWIEBELSUPPE MIT BERGKÄSELAIBCHEN Onion soup with Alpine cheese patty	€ 5.90
CREMESUPPE VOM HOKKAIDOKÜRBIS MIT GEWÜRZSTANGERL Pumpkin cream soup with spice rod	€ 5.90
STEINPILZCREMESUPPE MIT SPECKKNÖDERL Porcini cream soup with bacon-bread dumpling	€ 6.20

---

## VORSPEISEN

### STARTERS

ALPE ADRIA BRUSCHETTA MIT RÄUCHERLACHS AVOCADO, TOMATEN, BASILIKUM, VULKANOSCHINKEN KÜRBISCHUTNEY Bruschetta with smoked salmon avocado, tomatoes basil, Vulcano ham pumpkin chutney	€ 11.50
RINDER-CARPACCIO MIT EINGELEGTEN LUNGAUER EIERSCHWAMMERL, ZUPFSALATEN, BROTCIPS UND GRANASPÄNEN Beef Carpaccio served with pickled domestic chanterelle, various salads and toasted bread slices with grana cheese	€ 13.20
TATAR VOM STEIRISCHEN JUNGRIND MIT WACHTELEI Beef Tatar (Styria beef) with quail's egg	
ALS VORSPEISE as starter	€ 14.60
ALS HAUPTSPEISE as main course	€ 21.50
VITELLO TONNATO VOM KALBSRÜCKEN MIT RUCCOLA-TOMATENSALAT UND GEMISCHTEM BAGUETTE Vitello tonnato of veal loin steak with rocket tomato salad and mixed baguette	€ 13.10
SCAMPI VOM GRILL, AUF KRÄUTERSALAT DAZU PIKANTE KNOBLAUCH-HONIGMARINADE UND CURRY DIP Grilled scampi on herb salad with spicy honey marinade and curry dip	€ 16.80

## SALATE SALADS

GEMISCHTE BLATTSALATE MIT HAUSDRESSING Mixed salad with home-made dressing	€ 6.60
BUNTE BLATTSALATE MIT KAROTTENRASPEL, TOMATEN, RADIESCHEN, EI DAZU KNUSPRIGE KASPRESSKNÖDELSCHNITTEN UND BALSAMICODRESSING Mixed salad with carrot, tomato, radish, egg and crunchy cheese bread dumpling slices and balsamic dressing	€ 10.20
VOGELSSALAT MIT KERNÖLMARINADE, GEBRATENEM SPECK UND KARTOFFELN DAZU SELBSTGEMACHTES HAUSBROT Lamb's lettuce in pumpkin seed oil marinade served with roasted ham, potatoes and self-made bread	€ 10.40
CAESAR-SALAT EISBERGSALAT IN PARMESANDRESSING DAZU GERÖSTETE PINIENKERNE UND CROÛTONS Caesar Salad: Iceberg salad in parmesan cheese dressing with roasted pine nuts and croutons	€ 10.20
- MIT GEBRATENEN HÜHNERBRUSTSTREIFEN - with grilled and sliced chicken	€ 14.60

---

## PASTA UND ANDERE GUTE SACHEN PASTA AND OTHER FINE DELICACIES

SPAGHETTI „AGLIO OLIO“ MIT KNOBLAUCH, OLIVENÖL, PEPPERONCINI UND PARMESANSPÄNEN Spaghetti "aglio olio" with garlic, olive oil, peperoncini and parmesan	€ 10.60
SELBSTGEMACHTE SCHLUTZKRAPFEN (FRISCHKÄSE-SPINATFÜLLE) MIT BRAUNER BUTTER UND SAUTIERTEN STEINPILZEN Home-made dough filled with cream cheese and spinach served with brown butter and porcini	€ 14.20
„HAUSNUDELN“ IN WEIßWEINSAUCE MIT GARNELEN UND TOMATEN-ZUCCHINIGEMÜSE Home-made noodles in white wine sauce with prawns and tomato-zucchini vegetables	€ 17.20
RÖSTI MIT RUCOLASALAT, PARMESANSPÄNEN UND GEGRILLTEN RINDERBEIRIED-STREIFEN Grated fried potatoes with rocket salad, parmesan and grilled roast beef slices	€ 16.10
 GEFÜLLTER PAPRIKA MIT KRÄUTERBULGUR DAZU TOMATENSAUCE UND FRISCHES GEMÜSE Paprika stuffed with herb bulgur, tomato sauce and fresh vegetables	€ 13.70

## HAUPTSPESIEN MAIN DISHES

MAISHENDLBRUST IN DER SESAMKERNKRUSTE, AN CURRYCOUS-COUS, FRISCHEM GEMÜSE UND APFEL-INGWERSAUCE Chicken breast in sesame crust served with curry cous-cous, fresh vegetables and apple-ginger sauce	€ 16.20
WIENER SCHNITZEL VOM KALB MIT LUNGAUER PETERSILIENERDÄPFELN, DAZU PREISELBEEREN “Wiener Schnitzel” of veal with parsley potatoes and cranberries	€ 21.50
KLASSISCHER TAFELSPITZ MIT RÖSTKARTOFFELN, CREMESPINAT, SCHNITTLAUCHSAUCE UND APFELKREN Boiled beef “classic style”, sliced and roasted potatoes, with creamy spinach, chives-sauce and apple horseradish dip	€ 20.10
LUNGAUER KÄSESPÄTZLE MIT RÖSTZWIEBEL UND SCHNITTLAUCH “Spaetzle” (home-made tiny dumplings made from plain dough) with cheese, roasted onions and chives	€ 12.90
HEILBUTTFILET VOM GRILL MIT GETRÜFFELTER KOHLRABISAUCE DAZU SALZKARTOFFEL UND FRISCHES GEMÜSE Grilled halibut filet on truffled turnip cabbage sauce with salt potatoes and fresh vegetables	€ 23.00
FILET VOM WOLFSBARSCH AUF GRILLGEMÜSE, DAZU ZITRONENGRASSCHAUM UND BASMATIREIS Sea bass filet on grilled vegetables served with lemongrass foam and basmati rice	€ 20.60
REHRAGOUT MIT WACHOLDERRAHMSAUCE UND STEINPILZEN DAZU BUTTERSPÄTZLE UND BROCCOLI Venison ragout with creamy juniper sauce, porcini, buttered “spaetzle”, and broccoli	€ 18.50
RUMPSTEAK (220 – 230 g) VOM STEIRISCHEN JUNGRIND DAZU KARTOFFELGRATIN UND GESCHWENKTE SPECKBOHNEN SERVIERT MIT PFEFFERSAUCE ODER KRÄUTERBUTTER Rumpsteak (220-230 g) from the Styria beef with potato gratin, and bacon wrapped beans served with pepper sauce or herb butter	€ 28.30
GRILLTELLER „STEINBOCK“ (RIND, SCHWEIN, HUHN) MIT POMMES FRITES UND BUNTEM GEMÜSE DAZU KRÄUTERBUTTER UND PFEFFERSAUCE Mixed grilled meat plate “Steinbock” (beef, pork, chicken) with chips and vegetables, herb butter and pepper sauce	€ 17.90
ROSA GEBRATENE HÜFTE VOM TAUERNLAMM MIT ROSMARINSAFT DAZU CREMIGE POLENTA UND GESCHWENKTES PAPRIKAGEMÜSE Medium roasted lamb with rosemary sauce served with polenta and paprika	€ 20.50
ROSA GEBRATENE ENTENBRUST MIT ORANGENHONIGSAUCE DAZU MANDELBÄLLCHEN UND ERBSENSCHOTEN Medium roasted duck breast with orange-honey sauce, almond-potato balls and pea pod	€ 21.90

## NACHTISCH DESSERT

1 STÜCK TOPFENKNÖDEL IN NUSSBRÖSEL DAZU MARILLENRAGOUT UND PREISELBEEREIS 1 piece of curd cheese dumpling in nut bread crumbs with apricot ragout and cranberry ice cream	€ 6.80
HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARRN MIT ZWETSCHKENRÖSTER Home-made sugared pancake strips with stewed plums	€ 10.40
SCHOKOLADEKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN DAZU SAUERKIRSCHEN UND VANILLE EIS Chocolate cake with liquid core on sour cherries and vanilla ice cream	€ 8.50
2 STÜCK PALATSCHINKEN MIT MARILLENMARMELADE 2 pieces of home-made pancakes with apricot jam	€ 6.20
1 STÜCK PALATSCHINKE MIT VANILLEEIS, SCHLAGOBERS UND SCHOKOSAUCE 1 piece of home-made pancake with vanilla ice cream, whipped cream, chocolate sauce	€ 6.20
TOBLERONEMOUSSE IM GLAS SERVIERT MIT FLORENTINERBLÄTTERN Toblerone mousse, served in a glass with wafers "Florentine style"	€ 6.80
CRÈME BRULÉE VON DER GEWÜRZVANILLE SERVIERT MIT FRÜCHTEN UND SAUERRAHMEIS Crème brulée made from the vanilla, served with fruits and sour cream ice cream	€ 7.30
GEMISCHTES EIS MIT SAHNE UND WAFFELN Mixed ice cream with whipped cream and wafers	€ 6.90
EIS: ERDBEERE, VANILLE ODER SCHOKOLADE Ice cream: strawberry, vanilla or chocolate	
PRO KUGEL Per scoop	€ 1.90
PORTION SCHLAG Each serving of whipped cream	€ 1.50
ÖSTERREICHISCHER KÄSETELLER MIT CHUTNEY UND NÜSSEN Cheese plate Austrian style with chutney and nuts	€ 12.60

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE  
FOR OUR LITTLE ONES



RINDSUPPE WAHLWEISE MIT Bouillon with	
BUCHSTABENNUDELN Alphabet noodles	€ 3.60
FRITATTEN Sliced pancakes	€ 3.60
BACKERBSEN Fried batter pearls	€ 3.60
CHICKEN NUGGETS MIT KARTOFFELPÜREE UND BUNTEM GEMÜSE Chicken nuggets with mashed potatoes and vegetables + 0,5 l Coca Cola, Fanta oder Sprite	€ 6.80 € 11.60
KINDERBURGER MIT 100% RINDFLEISCH, KÄSE, EISSALAT, GURKEN, TOMATEN UND POMMES FRITES Kids' burger with beef, cheese, iceberg salad, cucumbers, tomatoes and chips + 0,5 l Coca Cola, Fanta oder Sprite	€ 6.80 € 11.60
FISCHSTÄBCHEN MIT KARTOFFELPÜREE UND BUNTEM GEMÜSE Fish sticks with mashed potatoes and vegetables + 0,5 l Coca Cola, Fanta oder Sprite	€ 6.80 € 11.60
SPAGHETTI MIT FLEISCHSUGO ODER TOMATENSAUCE Spaghetti with meat sauce or tomato sauce + 0,5 l Coca Cola, Fanta oder Sprite	€ 6.80 € 11.60
KLEINES WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN MIT POMMES FRITES Small pork escalope with chips + 0,5 l Coca Cola, Fanta oder Sprite	€ 6.80 € 11.60
GEBRATENES HÜHNERBRÜSTERL MIT RAHMSAUCE DAZU REIS UND GEMÜSE Chicken strips in cream sauce with rice and vegetables + 0,5 l Coca Cola, Fanta oder Sprite	€ 6.80 € 11.60

