

knackig frische Salate
fresh salads

EUR

bunte Blattsalate mit knusprig gebratenen Speck,
Kürbiskernen und Weißbrot
lettuce salad with crispy bacon, pumpkin seeds and white bread 7.90

gemischter Salat 4.90
mixed salad

grüner Salat mit French Dressing 4.50
green salad with French dressing

Norwegischer Räucherlachs mit Kartoffelpuffer
Soße Remoulade, rote Zwiebelringe und Blattsalaten 12.90
smoked salmon on lettuce, potatoes pancake, red onions, remoulade sauce

Schafkäsesalat mit bunt gemischtem Salat, Schafkäse, Oliven,
kaltgepresstem Olivenöl, Balsamico-glance und Brotkörberl 10,90
Mixed salad with mutton-cheese and olives, olive-oil, balsamicco-glance and bread

Aus Oma's Suppentopf
Grandmother's soups

kräftige Rindsuppe mit Reibeteig 4.10
clear soup with batter

kräftige Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel 4.50
clear soup with sliced pan-cakes or liver-dumpling

Knoblauch- oder Lauchcremesuppe 4.70
mit knusprigen Weißbrotwürfeln
cream of garlic- or leek-soup with croutons

Hauptgerichte - Main dishes

	<i>EUR</i>
<p>knuspriges Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites <i>bread-crumbed pork scallop, French fried potatoes</i></p>	14.90
<p>„Rahmschnitzel“ (Putenschnitzel vom Grill auf Rahmsoße) <i>mit hausgemachten Butterspätzle</i> <i>grilled turkey scallops with cream sauce, spetzli</i></p>	18.90
<p>Unsere Hausspezialität „Traubenpfandl“ gegrillte Schweinesteaks <i>auf Käse-Rahmnudeln, gebackene Zwiebelringe, gemischter Salat</i> <i>grilled steaks of pork, creamed cheese-noodles, fried onions, mixed salad</i></p>	21.90
<p>Rumpsteak vom heimischen Rind auf Rahmsoße mit Kräuterbutter, <i>Speckbohnen, Pommes frites</i> <i>rompsteak (meat from Austria) of cream-sauce, French fried potatoes,</i> <i>beans with bacon, herb-butter</i></p>	25.90
<p>Käsespätzle mit glacierten Zwiebel <i>dazu servieren wir Ihnen einen gemischten Salat</i> <i>chesse-spetzli with onions and mixed salad</i></p>	17.90
<p>hausgemachte Spinatspätzle <i>mit Pilzen, Käse, Rahm, Blattspinat und Knoblauch</i> <i>home made spetzli, mushrooms, cheese, cream, spinach and garlic</i></p>	15.90
<p>Zanderfilet gebacken mit Petersilienkartoffeln und <i>Remouladensoße</i> <i>Deep fried filet of pike perch, parsley-potatoes, sauce remoulade</i></p>	18.90
<p>Österreichs bekannteste Süßspeise frischer, hausgemachter Kaiserschmarren <i>mit Himbeersahne und Vanilleeis</i> <i>browned omelette with raspberry-cream and vanilla-ice-cream</i></p>	12.90

Für unsere kleinen Gäste – nur für Kinder
Junior dishes

EUR

kleines Wienerschnitzel mit Pommes frites 8.90
bread crumbed pork scallop, French fried potatoes

Spätzle mit Rahmsauce 6.90
spetzle with cream sauce

gebackene Fischstäbchen mit Pommes frites 8.90
bread crumbed fish, Wedges potatoes

Palatschinke (Pfannkuchen) mit Nutella 5.90
pan-cake with filled with chocolate-cream

Unsere kleinen Gäste bekommen nach dem Essen 1 Kugel Eis!
Our small guests get after the eating 1 ball ice

Beilagen - Trimmings

Gemüseteller 8.90
seasonal vegetables

Pommes frites 5.90
french fried potatoes

Kroketten oder gebackene Rösti 5.90
croquettes or fried baked small potatoes pancakes

Spätzle 5.90
spetzli

„EMPFEHLUNGEN“

„UNSER HAUSKLASSIKER“



„geröstete Kalbsleber“
mit Lauch und knusprigen Kartoffelspalten
Euro 19.90

„Holzhackersteak“
*vom Schweinehals, Grillsoße, glacierte Zwiebeln,
Pommes frites und Salatgarnitur*
Euro 18.90

„Original Wienerschnitzel“ vom Kalb
Pommes frites, Preiselbeeren und gemischter Salat
Euro 21,90

„PFIFFERLINGE“

(Eierschwammerl, Recherl)
haben wieder Saison



„Salatplatte“

*mit gerösteten Pfifferlingen und Speck,
Schinken und Käse mit Brotkörberl*
Euro 18,90

„cremige Pfifferling-Rahmsoße“

mit Serviettenknödel, gemischter Salat
Euro 22,90

„Schweinesteaks vom Grill“

*Pfifferling-Rahmsoße,
Kroketten, gemischter Salat*
Euro 25,90

„Portion Pfifferling-Rahmsoße“

Euro 7,90



Nachtisch - Desserts

	EUR
Eispalatschinke (Pfannkuchen mit Eis), hausgemachter Schokosoße Sahne, Früchtegarnitur <i>pancake with vanilla-ice-cream, chocolate sauce, whipped cream</i>	6.90
Mohr im Hemd (kleiner Schokoladengugelhupf) mit hausgemachter, heißer Schokosoße, Vanilleeis und Sahne <i>hot chocolate-cake with chocolate sauce, vanilla-ice-cream and whipped cream</i>	5.90
Mousse von Milkschokolade frische Früchte, marinierte Himbeeren, Sahne <i>chocolate-cream, stewed fruits, raspberry, whipped cream</i>	6.50
hausgemachter Apfelstrudel <i>home-made strudel stuffed with apples</i>	4.20
mit Sahne - with whipped cream	+1.50
mit einer Kugel Vanilleeis - with a ball vanilla-ice-cream	+1.50
<u>Österreichs bekannteste Süßspeise</u> kleiner, frischer, hausgemachter Kaiserschmarren mit Himbeersahne und Vanilleeis <i>small browned omelette with raspberry-cream and vanilla-ice-cream</i>	10.90



„Zur Jause“ - Cold dishes

	EUR
große Salatplatte mit Schnittkäse und Brotkörberl <i>Salad dish garnished with cheese and bread</i>	12.90
kleiner Käseteller verschiedene Schnitt-, Weich- und Rahmkäse, frisches Obst, Brot und Butter (auch als Dessert) <i>Assorted cheeses, fresh fruits, bread and butter</i>	10.90
zünftiger Specksteller Schinken-, Bauch- und Karreespeck Käse, Brot und Butter <i>Garnished bacon, cheese, bread and butter</i>	14.90
Lumpensalat (Wurstsalat mit Käse) mit Salatgarnitur und Brotkörbchen <i>Saveloy salad with cheese, garnished with mixed salad and bread</i>	12.90
Wurstsalat mit Salatgarnitur und Brotkörbchen <i>Saveloy salad garnished with mixed salad and bread</i>	10.90