

knackig frische Salate
fresh salads

EUR

gemischter Salat
mixed salad

5.90

grüner Salat mit French Dressing
green salad with French dressing

4.90

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

8.90

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

16.90

Lumpensalat (Wurstsalat mit Käse) mit Brot
Saveloy salad with cheese and bread

13.90

Wurstsalat mit Brot
Saveloy salad and bread

12.90

große Salatplatte mit Schnittkäse und Brot
salad dish with cheese and bread

15.90

Aus Oma's Suppentopf Grandmother's soups

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten <i>clear soup with sliced pan-cakes</i>	4.60
Kräftige Rindsuppe mit hausgemachtem Leberknödel <i>clear soup with liver-dumpling</i>	4.80
Knoblauchcremesuppe mit knusprigen Weißbrotwürfeln <i>cream of garlic-soup with croutons</i>	4.90

Fischgericht - Fish

gebratenes Zanderfilet mit Kräuterbutter, Petersilienkartoffeln <i>fried pike perch,, herb-butter, parsley-potatoes</i>	22.90
---	-------

Hauptgerichte - Main dishes

„Original Wienerschnitzel“ vom Kalb <i>mit Pommes frites, Preiselbeeren und buntem Salatteller</i> <i>Wienerschnitzel of veal with French fried potatoes , cranberries and mixed salad</i>	25.90
„Montafoner Bauernplatte“ gegrilltes Schweineschnitzel mit <i>Speck und Würstel, gebackene Rösti, Salatplatte</i> <i>grilled pork scallops, bacon, grilled sausage, roast potatoes, salads</i>	24,90
„Grillteller“ verschiedene Steaks (Schweine- und Rind) vom Grill, <i>Wienerschnitzel vom Schwein, Speck, Grillwürstel Kräuterbutter,</i> <i>Grillsoße, Pommes frites, Gemüsebouquet</i> <i>mixed grill – steak of pork and beef, bacon, sausage, pork-cutlet “Vienna style”,</i> <i>grill sauce, herb-butter, fried potatoes and mixed vegetables</i>	26.90



Hauptgerichte - Main dishes

EUR

knuspriges Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites
bread-crumbed pork scallop, french fried potatoes 16.90

„Rahmschnitzel“ (Hühnerschnitzel vom Grill auf Rahmsauce)
mit hausgemachten Butterspätzle
grilled chicken scallops with cream sauce, spetzli 20.90

Unsere Hausspezialität

„Traubenpfandl“ gegrillte Schweinesteaks
auf Käse-Rahmnudeln, gebackene Zwiebelringe, gemischter Salat
grilled steaks of pork, creamed cheese-noodles, fried onions, mixed salad 23.90

Rumpsteak auf Rahmsauce mit Kräuterbutter,
Speckbohnen, knusprig gebackene Kartoffelspalten
*rompsteak of cream-sauce, Wedges potatoes,
beans with bacon, herb-butter* 27.90

Käsespätzle mit glacierten Zwiebeln 18.90
*dazu servieren wir Ihnen einen gemischten Salat
cheese-spezli with onions and mixed salad*

hausgemachte Spinatspätzle 17.90
mit Pilzen, Käse, Rahm, Blattspinat und Knoblauch
home made spinach spezli, mushrooms, cheese, cream, spinach and garlic

Österreichs bekannteste Süßspeise

frischer, hausgemachter Kaiserschmarren 13.90
mit Preiselbeeren-Sahne und Vanilleeis
browned omelette with cranberry-cream and vanilla-ice-cream

Für unsere kleinen Gäste – nur für Kinder

Junior dishes – only for children

EUR

kleines Wienerschnitzel vom Ferkel mit Pommes frites
bread crumbed pork scallop, french fried potatoes 11.90

Spätzle mit Rahmsauce
spätzle with cream sauce 6.90

gebackene Fischstäbchen mit Pommes frites
bread crumbed fish, fried potatoes 11.50

Grillwürstel mit gebackene Kartoffelspalten
grilled sausage with Wedges-potatoes 10.90

Unsere kleinen Gäste bekommen nach dem Essen 1 Kugel Eis!

Our small guests get after the eating 1 ball ice

Beilagen - Trimmings

Speckbohnen – beans with bacon 6.90

Pommes frites - french fried potatoes 10.90

hausgemachte Spätzle - spetzli 6.90



Nachtisch - Desserts

EUR

Kleiner Italiener -Espresso mit 1Kugel Vanilleeis und Sahne 5.50
Espresso with 1 scoop of vanilla -ice-cream, whipped cream

Eispalatschinke (Pfannkuchen mit Vanilleeis) 7.90
mit hausgemachter Schokosoße und Sahne
pancake with vanilla -ice-cream, chocolate sauce, whipped cream

Mohr im Hemd (kleiner Schokoladengugelhupf) mit 5.90
hausgemachter, heißer Schokosoße, Vanilleeis und Sahne
hot chocolate-cake with chocolate sauce, vanilla-ice-cream and whipped cream

Mousse von Milkschokolade 7.90
mit marinierten Waldbeeren und Sahne
chocolate-cream, forest berries, whipped cream

hausgemachter Apfelstrudel 4.50
home-maid strudel stuffed with apples
mit Sahne - with whipped cream +1.00
mit einer Kugel Vanilleeis - with a ball vanilla-ice-cream +1.50

Österreichs bekannteste Süßspeise
Kleiner, frischer, hausgemachter Kaiserschmarren 11.90
mit Preiselbeersahne und Vanilleeis
small browned omelette with cranberry-cream and vanilla-ice-cream