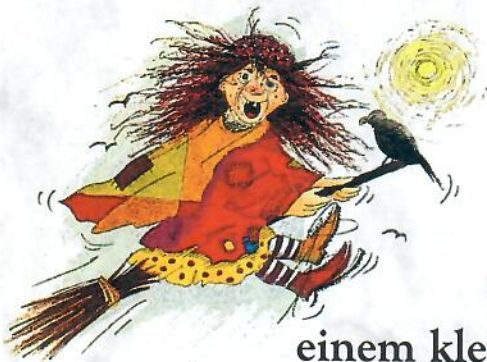




**Wir starten mit
einem kleinen Gruß aus der Küche**

*We are starting
with a small complimentary from the kitchen*

VORSPEISEN

Starters

- | | |
|--|---------|
| BEEF TARTARE mit Eidotter serviert (A,C,G)
an mariniertem Baby Leaf Salat mit Toastbrot und Butter
<i>Beef tartar served with egg yolk, marinated baby leaf salad, toast, butter</i> | € 28,00 |
| VEGANES TARTARE (M,E)
an mariniertem Baby Leaf Salat mit veganem Brot und Margarine
<i>Vegan tartare with marinated baby leaf salad, vegan bread and margarine</i> | € 26,00 |
| Original BÜFFELMOZZARELLA (G,E,H)
mit Basilikumpesto an Rispetomaten
<i>Buffalo Mozzarella with basil pesto and cherry tomatoes</i> | € 21,00 |
| Norwegischer RÄUCHERLACHS (A,C,D,G,M)
mit Toast, Butter und Dill-Senfsauce
<i>Smoked salmon on toast with butter and dill-mustard sauce</i> | € 26,00 |
| CARPACCIO (A,C,E,G,H)
Hauchdünne Rinderfiletscheiben mariniert in Pesto
dazu Rucola und frisch gehobelte Parmesanspäne
<i>Beef filet slices marinated with pesto, rucola and planed parmesan</i> | € 28,00 |
| 6 Stk. WEINBERGSCHNECKEN (G,A,C)
mit Kräuter-Knoblauchbutter überbacken, dazu Toastbrot
<i>6 pcs Vineyard snails, baked in herb-garlic butter, served with toast</i> | € 15,00 |
| GARNELEN „Black Tiger“ 3 Stk. (A,B,C,G)
in Knoblauch-Chili Öl (scharf) dazu servieren wir Brot
<i>3 pcs black tiger prawns in garlic-chili oil (spicy) served bread</i> | € 17,00 |
| Kleines Brotkörbchen (A,C,G,N,F,M)
<i>Small bread basket</i> | € 4,00 |

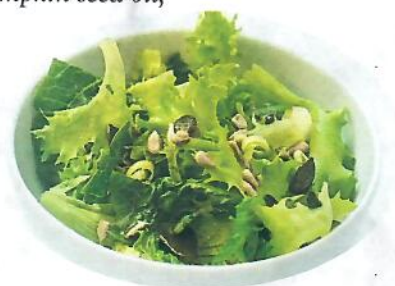
SALATKREATIONEN

Salad creations

Kleiner GEMISCHTER SALAT (M,A,G,H,E) € 9,00
mit Balsamico-, Cocktail-, Joghurtdressing oder Essig und Öl
Small mixed salad with balsamic-, cocktail-, yoghurt dressing or vinegar and oil

Frische winterliche BLATTSALATE (M,A,G,H,E) € 11,00
mit Balsamico-, Cocktail-, Joghurtdressing oder Essig und Öl
Fresh winterly leaf salads with balsamic-, cocktail-, yoghurt dressing or vinegar and oil

BACKHENDLSALAT „Steirischer Art“ (A,C,E,G,H,L,N) € 20,00
Knackige Blattsalate mit panierten Hühnerbruststreifen, Kürbiskernöl, Croutons und Pinienkernen
Crispy leaf salads with breaded fried slices of chicken breast, pumpkin seed oil, croutons and pine nuts



Aus dem SUPPENTOPF

From the soup kettle

Hausgemachte RINDERBOUILLON (A,C,G,L) € 8,00
mit Kräuterfrittaten, Fadennudeln, Backerbsen oder 1 Stk. Kaspressknödel
Beef broth with shredded pancakes, vermicelli's, fried batter pearls or one Cheese dumpling

HÜHNERSUPPE (A,C,G,L) € 8,00
mit Nudeln, Gemüse und Hühnerfleisch
Chicken soup with noodles, vegetables and chicken

TOMATENCREMESUPPE (G,L) € 9,00
Tomato cream soup



VEGETARISCH

Vegetarian

Hausgemachte KÄSESPÄTZLE (G,A)
mit Röstzwiebeln

Homemade Spätzle with cheese and roasted onions

€ 18,00

SPAGHETTI in Basilikumpesto (C,A,G)
mit Kirschtomaten, Rucola und frisch gehobelten Parmesan

*Spaghetti in basil pesto with cherry tomatoes,
rucola and shaved parmesan*

€ 16,00



FISCH

Fish dishes

ZANDERFILET an Kräutersauce (A,G,D)

serviert mit buntem Gemüse und Butterreis

Pike filet on herb sauce served mixed vegetables and butter rice

€ 26,00

TAGLIATELLE mit Räucherlachsstreifen (A,C,E,G,H)
in cremiger Rahmsauce

Tagliatelle with smoked salmon slices in cream sauce

€ 23,00



FLEISCHGERICHTE

Meat dishes

ZWIEBELROSTBRATEN nach Art des Hauses (A,G) € 34,00
Rindsschnitzel natur in Zwiebelsauce mit Röstkartoffeln und Speckbohnen

Grilled escalope of beef with onion gravy served roasted potatoes and beans with bacon

FILETSTEAK vom heimischen JUNGRIND 200g (G,A) € 43,00
an Pfeffersauce mit Kroketten und Brokkoli

Filet steak of local beef with pepper sauce, croquettes and broccoli

Rosa gebratene LAMMKRONEN (A,G) € 42,00
an Rosmarinsafterl dazu Bratkartoffeln und winterliches Gemüse

Medium roast crowns of Lamb with rosemary gravy served fried potatoes and winter vegetables

HEXENGRILLTELLER (A,E,H,L) € 37,00

**Medaillons vom Schwein, Rind und Huhn
mit Speck, Würstl, Gemüse, Pommes frites
Salsadip und Kräuterbutter**

Medallions of pork, beef and chicken, with bacon, sausages, vegetables, French fries, salsa dip and herb butter

WIENER SCHNITZEL „das Original vom Kalb“ (C,A,G) € 28,00

mit Kartoffel-Vogerlsalat und Preiselbeeren

Pan fried veal escalope Vienna style with potato-corn salad and cranberries

CORDON BLEU vom Schwein (C,A,G) € 25,00

gefüllt mit Schinken & Käse, dazu Pommes frites und Preiselbeeren

Cordon bleu of pork filled with bacon and cheese, served French fries and cranberries

„WILDERER PFANDL“ (G,C,A) € 35,00

Ragout vom heimischen Hirsch mit Sahnehaube

dazu hausgemachte Spätzle und Preiselbeerbirne

Swiss sautéed deer with cream topping, served homemade Spätzle and cranberry-pear



GAUMENFREUDE ab 2 Personen

Enjoy the special for 2 people

ohne Vorbestellung – no advance order

SCHWEIZER KÄSEFONDUE (A,C,G,O)

p.P. € 40,00

**mit Brotwürfel, saurem Gemüse, frischem Obst,
würziger Salami und einem Kirschnapserl serviert**

Swiss cheese fondue

*with bread cubes, sour vegetables, fresh fruits, and spicy salami
served with a "Kirschnapserl"*



CHATEAUBRIAND - mind. 30 Minuten Wartezeit (A,G,C)

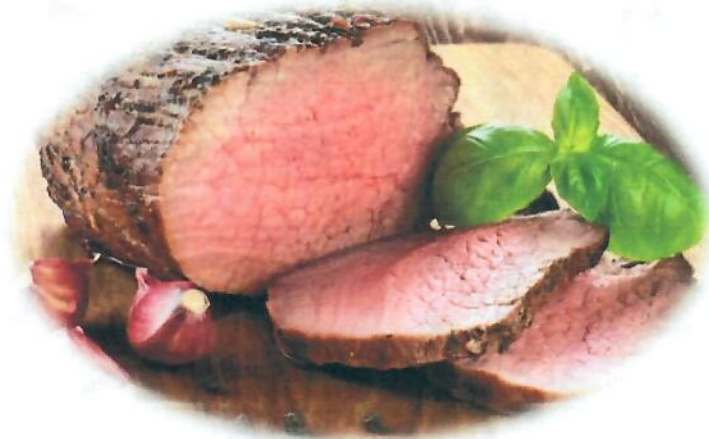
p.P. € 51,00

Saftig gegrilltes Rinderfilet (pro Person 200 g)

mit Pfeffersauce, Sauce Hollandaise, Gemüse und

Curley fries mit Sauerrahmdip

*Roasted filet of beef (per person 200 g) – minimum 30 minutes waiting time
with pepper sauce, Hollandaise sauce, vegetables and
curley fries with sour cream dip*





Für KLEINE Hexen und Zauberer

For little witches and wizards

Kleines WIENER SCHNITZEL vom Schwein (C,A,G)

€ 13,00

mit Pommes frites

Small breaded escalope of pork with French fries

Gebackene FISCHSTÄBCHEN (C,A)

€ 12,00

5 Stück mit Pommes frites

Deep fried fish fingers, 5 pcs with French fries

CHICKENNUGGETS, 5 Stück mit Pommes frites (C,A)

€ 12,00

Chicken nuggets, 5 pcs with French fries

SPAGHETTI (C,A)

€ 11,00

mit Sauce Bolognese oder Tomatensauce

Spaghetti with bolognese or tomato sauce

PALATSCHINKEN (G,C,A)

€ 10,00

2 Stück mit Marillenmarmelade oder Nougatcreme oder

Austrian pancake (2 pieces) filled with apricot jam or nougat cream

Natur mit Staubzucker

€ 8,00

or natural with powder sugar



DESSERTS zum süßen Ausklang

Desserts for a sweet conclusion

Hausgemachter KAISERSCHMARRN – frisch zubereitet (G,C,A) € 17,50
mit Apfelmus und Preiselbeeren

Homemade shredded pancake served apple sauce or cranberries

EISPALATSCHINKEN (A,C,E,G,H) € 14,00

2 Stück mit Vanilleeis, Schokosauce, Sahne und Mandelsplitter

Austrian pancake (2 pieces) with vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream and almond slivers

APFELKÜCHLEIN (A,C,G,E,H) € 13,00

5 Stk. mit Zimt-Zucker und einer Kugel Vanilleeis

Fried apple rings (5 pcs) with cinnamon sugar and one scoop of vanilla ice cream

AFFOGATO al caffè(G) € 6,00

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

Espresso with one scoop of vanilla ice cream



EISSPEZIALITÄTEN

Ice cream specialties

EISKAFFEE (G,A)

€ 9,50

Vanilleeis mit eisgekühltem Kaffee und Sahne

Coffee with vanilla ice cream and whipped cream

Gemischtes EIS (G,F,A)

€ 6,50

je eine Kugel Vanille-, Erdbeer- und Schokoeis

one scoop of vanilla, strawberry and chocolate ice cream

mit Sahne / with cream

€ 7,00

COUPE DÄNEMARK (G)

€ 9,50

Vanilleeis mit warmer Schokosauce und Schlagobers

Vanilla ice cream with warm chocolate sauce and cream

KASPERLE (G,A)

€ 4,50

Erdbeer- und Vanilleeis mit Waffelhut

Strawberry and vanilla ice cream with a waffle hat



Alle Preise sind in Euro und inklusive MwSt.

All prices are in Euro including Tax.

WIFI

User: Jenewein / PW: terr01