



**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>	24,50
Original BÜFFELMOZZARELLA (G,E,H) mit Basilikumpesto an Rispentomaten <i>Buffalo Mozzarella with basil pesto and trusses of tomatoes</i>	18,00
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>	22,00
CARPACCIO (A,C,E,G,H) Hauchdünne Rinderfiletscheiben mariniert in Pesto dazu Rucola und frisch gehobelten Parmesanspäne <i>Beef filet slices with rucola and fresh planed parmesan</i>	24,50
6 Stk. WEINBERGSCHNECKEN (G,A,C) mit Kräuter-Knoblauchbutter überbacken, dazu Toastbrot <i>6 pce. wine yards snails, baked in herb-garlic butter, served toast bread</i>	15,00
GARNELEN „Black Tiger“ 3 Stk. (A,B,C,G) in Knoblauch-Chili Öl (scharf) dazu servieren wir Brot <i>3 pce. 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) 8,50
mit Balsamico-, Cocktail-, Joghurtdressing oder Essig und Öl
Mixed salad with balsamic, cocktail, yoghurt dressing or vinegar and oil

Frische winterliche BLATTSALATE (M,A,G,H,E) 10,50
mit Balsamico-, Cocktail-, Joghurtdressing oder Essig und Öl
Fresh wintry leaf salads with balsamic, cocktail, yoghurt dressing or vinegar and oil

BACKHENDLSALAT „Steirischer Art“ (A,C,E,G,H,L,N) 19,50
Knackige Blattsalate mit Kürbiskernöl, Croutons und Pinienkernen
Crispy leaf salads with breaded fried chicken slices, 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 oder Backerbsen
Beef broth with shredded pancakes, vermicelli's or fried batter pearls

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

TOMATENCREMESUPPE mit Sahnehäubchen (G,L) 9,00
Tomato cream soup with whipped cream

KNOBLAUCHRAHMSUPPE mit Croutons (A,G,L) 9,00
Garlic cream soup with croutons



VEGETARISCH

Vegetarian

Hausgemachte KÄSESPÄTZLE (G,A) 17,50
mit Röstzwiebeln

Homemade Spätzle with cheese and roasted onions

SPAGHETTI in Basilikumpesto (C,A,G) 15,00

mit Kirschtomaten, Rucola und frisch gehobelten Parmesan

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

SPINATKNÖDEL in brauner Butter und Grana Käse (A,G,E,H) 16,00

Spinach dumpling in brown butter with Grana cheese



FISCH

Fish Dishes

MITTELSTÜCK vom LACHS (A,C,D,G) 30,00

mit Spargel, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln

*Centerpiece of salmon with asparagus, hollandaise sauce
and boiled potatoes*

ZANDERFILET an Kräutersauce (A,G,D) 25,00

serviert mit buntem Gemüse und Butterreis

Pike filet on herb sauce served mixed vegetables and butter rice

TAGLIATELLE mit Räucherlachsstreifen (A,C,E,G,H) 21,00

in cremiger Rahmsauce

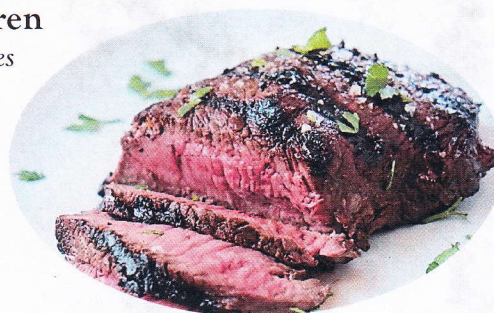
Tagliatelle with smoked salmon slices in cream sauce



FLEISCHGERICHTE

Meat Dishes

ZWIEBELROSTBRATEN nach Art des Hauses (A,G) Rindsschnitzel natur in Zwiebelsauce mit Röstkartoffeln und Speckbohnen <i>Grilled escalope of beef with onion gravy served roasted potatoes and beans with bacon</i>	32,00
FILETSTEAK vom heimischen JUNGRIND 200g (G,A) an Pfeffersauce mit Kroketten und Brokkoli <i>Filet steak of local beef with pepper sauce, croquettes and broccoli</i>	41,00
ENTRECÔTE vom RIND mit Kräuterbutter (G) dazu servieren wir feines Gemüse und Pommes frites <i>Entrecote of beef with herb butter served vegetables and French fries</i>	36,00
Rosa gebratene LAMMKRONEN (A,G) an Rosmarinsafterl dazu Bratkartoffeln und winterliches Gemüse <i>Medium roast crowns of Lamb with rosemary gravy served fried potatoes and winterly vegetables</i>	40,00
HEXENGRILLTELLER (A,E,H,L) Verschiedene Medaillons vom Schwein, Rind und Huhn mit Speck, Würstl, Gemüse, Pommes frites und Salsadip <i>Different Medallions of pork, beef and chicken, with bacon, sausage, vegetable, French fries and salsa dip</i>	33,00
WIENER SCHNITZEL „das Original vom Kalb“ (C,A,G) mit Kartoffel-Vogerlsalat und Preiselbeeren <i>Pan fried veal escalope Vienna style with potato-corn salad and cranberries</i>	28,00
CORDON BLEU vom Schwein (C,A,G) gefüllt mit Schinken & Käse, dazu Pommes frites <i>Cordon bleu of pork served French fries</i>	24,00
„WILDERER PFANDL“ (G,C,A) Ragout vom heimischen Hirsch dazu hausgemachte Spätzle und Preiselbeeren <i>Swiss sautéed deer with homemade Spätzle and cranberries</i>	31,00



GAUMENFREUDE ab 2 Personen ohne Vorbestellung

Enjoy the special for 2 people – no advance order

SCHWEIZER KÄSEFONDUE (A,C,G,O)

p.P. 35,00

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

Swiss cheese fondue

*with bread cubes, sour vegetable and fresh fruits
served with a "Kirschnapserl"*

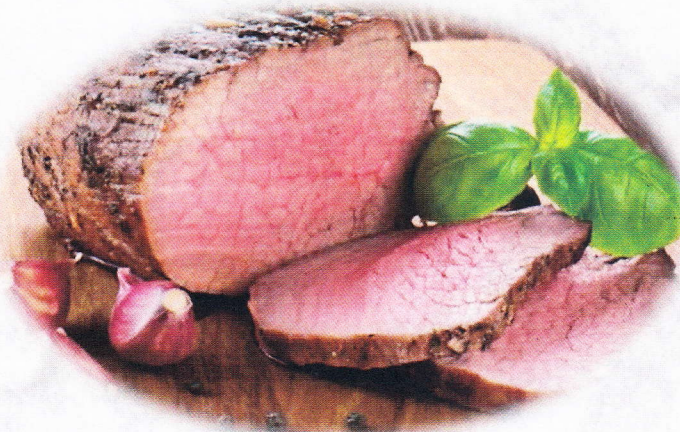


CHATEAUBRIAND - mind. 30 Minuten Wartezeit (A,G,C)

p.P. 45,00

**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 und Ketchup

Small breaded escalope of pork with French fries and ketchup

Gebackene FISCHSTÄBCHEN (C,A) 12,00

5 Stück mit Salzkartoffeln und Mayonnaise

Deep fried fish fingers, 5 pc. with boiled potatoes and mayonnaise

CHICKENNUGGETS, 5 Stück mit Pommes frites (C,A) 12,00

Chicken nugget, 5 pc. with French fries

SPAGHETTI (C,A) 11,00

mit Sauce Bolognese oder Tomatensauce

Spaghetti with savoury meat sauce or tomato sauce

PALATSCHINKEN (G,C,A) 10,00

2 Stück mit Marillenmarmelade oder Nougatcreme oder

Austrian pancake (2 pieces) 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

EISPALATSCHINKEN (A,C,E,G,H) 2 Stück mit Vanilleeis, Schokosauce, Sahne und Mandelsplitter <i>Austrian pancake (2 pieces) with vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream and almonds</i>	14,00
APFELKÜCHLEIN (A,C,G,E,H) 5 Stk. mit Zimt-Zucker und 1 Kugel Vanilleeis <i>Fried apple rings (5 pce.) with cinnamon sugar and 1 scoop of vanilla ice cream</i>	13,00
TAGESDESSERT (G,C,A) <i>Desert of the day</i>	09,00
Hausgemachter KAISERSCHMARRN – frisch zubereitet (G,C,A) mit Apfelmus oder Zwetschkenröster <i>Homemade shredded pancake served apple sauce or plum compote</i>	17,50



Alle Preise sind in Euro und inklusive MwSt.

All prices are in Euro including Tax.

WIFI

User: Jenewein / PW: terr01