



**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
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 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>	24,00
CARPACCIO (A,C,E,G,H) Hauchdünne Rinderfiletscheiben mariniert in Pesto dazu Rucola und frisch gehobelte Parmesanspäne <i>Beef filet slices marinated with pesto served 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 (G,L) 9,00
Tomato cream soup



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



FISCH

Fish Dishes

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) 22,00
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
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 Salsadip und Kräuterbutter <i>Different Medallions of pork, beef and chicken, with bacon, sausage, vegetable, French fries, salsa dip and herb butter</i>	35,00
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 und Preiselbeeren <i>Cordon bleu of pork served French fries and cranberries</i>	24,00
„WILDERER PFANDL“ (G,C,A) Ragout vom heimischen Hirsch mit Sahnehaube dazu hausgemachte Spätzle und Preiselbeerbirne <i>Swiss sautéed deer with cream topping, served homemade Spätzle and cranberry-pear</i>	33,00



GAUMENFREUDE ab 2 Personen

Enjoy the special for 2 people

ohne Vorbestellung– no advance order

SCHWEIZER KÄSEFONDUE (A,C,G,O)

p.P. 38,00

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

*Swiss cheese fondue
with bread cubes, sour vegetable, fresh fruits, spicy salami
served with a "Kirschnapserl"*



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

p.P. 48,00

**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 pc. with French fries

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 und Preiselbeeren <i>Homemade shredded pancake served apple sauce or plum compote</i>	17,50
AFFOGATO al caffè (G) Espresso mit einer Kugel Vanilleeis <i>Espresso with one scoop vanilla ice cream</i>	6,00



EISSPEZIALITÄTEN

Ice cream specials

EISKAFFEE (G,A) Vanilleeis mit eisgekühltem Kaffee und Sahne <i>Coffee with vanilla ice cream and whipped cream</i>	9,50
Gemischtes EIS (G,F,A) je eine Kugel Vanille-, Erdbeer- und Schokoeis <i>one scoop vanilla-, strawberry and chocolate ice cream</i> mit Sahne / with cream	6,50 7,00
COUPE DÄNEMARK (G) Vanilleeis mit warmer Schokosauce und Schlagobers <i>Vanilla ice cream with warm chocolate sauce and cream</i>	9,50
KASPERLE (G,A) Erdbeer- und Vanilleeis mit Waffelhut <i>Strawberry and vanilla ice cream with a waffle hat</i>	4,50



Alle Preise sind in Euro und inklusive MwSt.
All prices are in Euro including Tax.

WIFI

User: Jenewein / PW: terr01