

Aperitif

frisch gepresste Säfte – Mix & Match

Orange/Apfel/Karotte/Sellerie/Ingwer/Rote Rübe	0,30 l	5
Stiegl Pale Ale „Columbus“1492	0,33 l	3,80
Stiegl „Herbstgold“	0,50 l	4,80
Stiegl Hausbier	0,75 l	9,90
„Rosmarino“ - Prosecco, Crème de Cassis, Rosmarin	0,10 l	5
Steinerwirt Sprizz - Prosecco, Soda, Aperitivo Rosato	0,25 l	6
Alpin Sprizz – Wermut, Tonic	0,25 l	6,50

Saisonale Spezialitäten

Ragout vom heimischen Hirsch

Kroketten, Rotweinbirne

Ragout of Local Venison

Croquettes, Red Wine Pear

16,90

Schoko Quartett

Muffin, Sorbet, Eis, Mousse

9,50

mit einem Glas Ten year old Towny Port

14,00

Quartet of Chocolate

Muffin, Sorbet, Ice Cream, Mousse

9,50

with one Glass of Ten year old Towny Port

14,00

Vorspeisen & Salate

Knuspriges Knoblauchbrot	4
Knackige Blattsalate	4
Gemischter Salat	5
Avocado-Grapefruit Salat gegrillte Garnelen	16,90
gebackener Ziegenkäse Blattsalate, Kürbiskompott	11,90
Hausgemachtes Brot	1,80

Unser Sommelier empfiehlt...

Weißburgunder 2019	1/8 l	5,50
Tabunello „Sangiovese Grosso“ 2017,	1/8 l	7

Suppen

Tagessuppe	3,90
Kürbiscremesuppe	5,90
Klare Tafelspitzsuppe	
Frittaten	4,20
Nudeln	3,90
Grießnockerl	4,50
Wiener Suppentopf	<i>klein / small</i> 5,20
Tafelspitz, Gemüse, Nudeln	<i>groß / large</i> 7,20

Starters & Salads

Crispy Garlic Bread	4
Mixed Lettuce	4
Mixed Salad	5
Avocado-Grapefruit Salad	
Grilled Prawns	16,90
Fried Goat Milk Cheese	
Lettuce, Pumpkin Compote	11,90
Homemade Bread	1,80

Our Sommelier recommends...

Weißburgunder 2019	1/8 l	5,50
Tabunello „Sangiovese Grosso” 2017,	1/8 l	7

Soups

Soup of the Day		3,90
Creamy Pumpkin Soup		5,90
Clear Beef Broth		
Sliced Pancakes		4,20
Noodles		3,90
Semolina Dumpling		4,50
Stock Pot Viennese	<i>small</i>	5,20
Beef, Vegetables, Noodles	<i>large</i>	7,20

Klassiker der österreichischen Küche

Saftgulasch vom Pinzgauer Rind

Semmelknödel

11,50

Tiroler Gröstl in der Pfanne

Spiegelei, Krautsalat

11,50

Schweinsbraten im Biersaftl

Semmelknödel, Sauerkraut

13,40

Ausgelöstes Wiener Backhendl

Erdäpfel-Vogerl Salat

13,90

Wiener Schnitzel vom Milchkalb

Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren

20,50

Zwiebelrostbraten von der Stierbeiried

Braterdäpfel

18,90

Austrian Classics

Goulash of Local Beef

Bread Dumpling

11,50

„Tiroler Gröstl“ Served in a Pan

Fried Egg, Cabbage Salad

11,50

Roast Pork

Bread Dumpling, Sour Kraut

13,40

Fried Chicken Viennese

Potato-Field Salad

13,90

„Wiener Schnitzel“ of Veal

Parsley Potatoes, Cranberries

20,50

Grilled Sirloin Beef in Onion Sauce

Fried Potatoes

18,90

Fleischlos & Pasta

Pinzgauer Kasnocken grüner Salat	11,50
Erdäpfel – Gemüsegröstl Spiegelei, grüner Salat	12,40
Pasta mit Kürbis	13,40
gegrillte Hühnerstreifen	15,90
gegrillte Rinderstreifen	16,90
Knuspriges Zanderfilet Kürbisrisotto	19,40
Gegrilltes Lachssteak Mini – Erdäpfel, Kürbisgemüse, Weißweinsauce	19,80

Vegetarian & Pasta

„Pinzgauer Kasnocken“ Baby Dumplings with Local Cheese, Lettuce	11,50
Potato – Vegetable Gröstl Fried Egg, Lettuce	12,40
Pasta with Pumpkin	13,40
Grilled Slices of Chicken	15,90
Grilled Slices of Beef	16,90
Crispy Fillet of Pike – Perch Pumpkin Risotto	19,40
Grilled Salmon Steak Baby Potatoes, Pumpkin Vegetables, White Wine Sauce	19,80

Süße Versuchung

Nougatknödel Mozart Art	6,50
Maronimousse mit Gewürz Crumble	6,20
Zitronensorbet Wodka	5,50
Kaiserschmarrn Zwetschkenröster oder Apfelmus	11,90
Original Salzburger Nockerl mit Karamellsauce	18,90
ofenfrischer Apfelstrudel Schlagobers oder Vanilleeis Vanillesauce	4,50 5,00 6,00
Kürbiskuchen mit Chutney	4,50
Tageskuchen	4,50
Käseteller	8,90

Die perfekte Begleitung

Muskat Ottonel „Auslese“ 2018

Kracher, Österreich 1/16l 5,90

Gelber Muskateller Beerenauslese 2017

Weingut Feiler – Artinger, Österreich 1/16l 6,90

Tokaji ASZU 3 Puttonyos 2013

Hetszolo, Ungarn 1/16l 7,50

Sweet Dreams

Nougat Dumpling á la Mozart	6,50
Chestnut Mousse with Spicy Crumble	6,20
Stirred Lemon Sorbet Vodka	5,50
„Kaiserschmarrn“ Stewed Plums or Apple Puree	11,90
Original „Salzburger Nockerl“ with Caramel Sauce	18,90
Homemade Apple Strudel Whipped Cream or Vanilla Ice Cream Vanilla Sauce	4,50 5,00 6,00
Sweet Pumpkin Cake with Chutney	4,50
Cake of the Day	4,50
Cheese Plate	8,90

Dessert Wine Recommendation

Muskat Ottonel „Auslese“ 2018

Kracher, Austria 1/16l 5,90

Gelber Muskateller Beerenauslese 2017

Vinery Feiler – Artinger, Austria 1/16l 6,90

Tokaji ASZU 3 Puttonyos 2013

Hetszolo, Hungary 1/16l 7,80

Eis

Eisorten

Schokolade / Vanille / Erdbeere / Mango / Zitrone / Bonbon
Pistazie / Szechuan Pfeffer / Zimt je Kugel 1,40

Flipper Coup

Bonbon- & Erdbeereis, Smarties, Schlagobers 4,90

Bananensplit

Frische Bananen, Vanilleeis, Schokosauce, Schlagobers 7,20

Black & White Coup

Schokoeis, Vanillesauce, Schlagobers 6,50

Eiskaffee / Eisschokolade

Vanilleeis, kalter Kaffee / kalter Kakao, Schlagobers 6,00

Ice Cream

Flavours

Chocolate / Vanilla / Strawberry / Mango / Lemon / Bonbon
Pistacchio / Szechuan Pepper / Cinnamon per scoop 1,40

Flipper Coup

Bonbon- & Strawberry Ice Cream, Smarties, Whipped Cream 4,90

Banana Split

Fresh Bananas, Vanilla Ice Cream, Chocolate Sauce, Cream 7,20

Black & White Coup

Chocolate Ice Cream, Vanilla Sauce, Cream 6,50

Iced Coffee / Iced Chocolate

Vanilla Ice Cream, Iced Coffee / Iced Chocolate, Cream 6,00