

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
„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
Champagner Moët & Chandon Impérial	0,20 l	25,00
Sparkling Tea Blå – alkoholfrei	0,1 l	5,50
Sparkling Tea Grøn	0,1 l	5,80

Saisonale Spezialitäten

Rosa gebratener Hirschrücken

Schupfnudeln, Rotkraut

Medium Roast Saddle of Venison

Austrian Potato Gnocchi, Red Cabbage

28,90

* * *

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

Mostviertler Weidegänse

Von 22. Oktober bis 11. November 2021 dürfen wir Sie im Rahmen unserer traditionellen Gansltage mit Spezialitäten von der Mostviertler Weidegans aus artgerechter Haltung verwöhnen.

Maronicremesuppe	6,20
-------------------------	------

Gansleinmachsuppe	
Gemüse	5,90

* * *

Sautierte Gänseleber	Vorspeise	12,90
Erdäpfel – Maronipüree, Karamellisierte Perlzwiebeln	Hauptspeise	16,90

* * *

Ganslgröstl	
Orangen-Majoransaftl, Endiviensalat	13,60

Knusprig gebratene Mostviertler Weidegans	
Orangen-Majoransaftl, Rotkraut	
Serviettenknödel, glacierte Maroni	24,90

Unser Sommelier empfiehlt zur Gans...

Riesling „Schiefer“ VDP 2018	1/8l	6,50
Chablis „Saint Martin“ 2018	1/8l	7
Chateau Pezat Grand Cru Classé 2014	1/8l	6,50
Tabunello „Sangiovese Grosso“ 2017	1/8l	7

Zusätzlich zu unseren offenen Weinen servieren wir Ihnen gerne auch eine **Auswahl unserer Raritäten glasweise**. Fragen Sie nach unserer Coravin Karte, unser Service Team berät Sie gerne.

Organic Austrian Goose

From October 22nd till November 11th 2021 we are happy to spoil you with traditional Specialities from Organic, Austrian Geese.

Creamy Chestnut Soup	6,20
-----------------------------	------

Goose Cream Soup	
Vegetables	5,90

* * *

Sauteed Liver of Goose	Starter	12,90
Mashed Potatoes with Chestnuts, Caramelized Onions	Main Course	16,90

* * *

„Ganslgröstl“	
Roast Potatoes, Goose, Orange-Marjoram Jus, Endive Salad	13,60

Roast Organic Austrian Goose	
Orange-Marjoram Jus, Red Cabbage	
Bread Dumpling, Glaced Chestnuts	24,90

Our Sommelier recommends with the Goose...

Riesling „Schiefer“ VDP 2018	1/8l	6,50
-------------------------------------	------	------

Chablis „Saint Martin“ 2018	1/8l	7
------------------------------------	------	---

Chateau Pezat Grand Cru Classé 2014	1/8l	6,50
--	------	------

Tabunello „Sangiovese Grosso“ 2017	1/8l	7
---	------	---

Additionally to our above wine offer we are happy to serve also some **special rarities by the glass**. Please ask for our Coravin Wine List, our service team is happy to advise you.

Vorspeisen / Starters

Knuspriges Knoblauchbrot <i>Crispy Garlic Bread</i>	4
Knackige Blattsalate <i>Mixed Lettuce</i>	4
Gemischter Salat <i>Mixed Salad</i>	5
gebackener Ziegenkäse Blattsalate, Kürbiskompott <i>Fried Goat Milk Cheese</i> Lettuce, Pumpkin Compote	11,90
Avocado-Grapefruit Salat gegrillte Garnelen <i>Avocado-Grapefruit Salad</i> Grilled Prawns	16,90
Beef Tartare mit hausgemachtem Zwiebelbrot <i>Beef Tartare with Homemade Onion Bread</i>	13,50
Hausgemachtes Brot <i>Homemade Bread</i>	1,80

Suppen / Soups

Tagessuppe <i>Soup of the Day</i>	3,90
Kürbiscremesuppe <i>Creamy Pumpkin Soup</i>	5,90
Klare Tafelspitzsuppe <i>Clear Beef Broth</i>	
Frittaten / <i>Sliced Pancakes</i>	4,20
Nudeln / <i>Noodles</i>	3,90
Grießnockerl / <i>Semolina Dumpling</i>	4,50
Wiener Suppentopf Tafelspitz, Gemüse, Nudeln	
Stock Pot Viennese	<i>klein / small</i> 5,20
Boiled Meat of Beef, Vegetables, Noodles	<i>groß / 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

Ragout vom heimischen Hirsch

Kroketten, Rotweinbirne

16,90

Knusprig gebratene Ente

Serviettenknödel, Rotkraut

19,90

Lammkrone

Bergkäsepolenta, Kürbisgemüse

29,90

Filet vom heimischen Rind

Rosmarinerdäpfel, Grillgemüse, Pfeffersauce

34,00

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

Ragout of Local Venison

Croquettes, Red Wine Pear

16,90

Crispy Roast Duck

Bread Dumpling, Red Cabbage

19,90

Lamb Crown

Polenta with Local Cheese, Pumpkin

29,90

Fillet of Local Beef

Rosemary Potatoes, Grilled Vegetables, Pepper Sauce

34,00

Fleischlos & Pasta

Pinzgauer Kasnocken

grüner Salat

11,50

Erdäpfel – Gemüsegröstl

Spiegelei, grüner Salat

12,40

Pasta mit Kürbis

gegrillte Hühnerstreifen

13,40

gegrillte Rinderstreifen

15,90

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

Grilled Slices of Chicken

13,40

Grilled Slices of Beef

15,90

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	4,50
Schlagobers oder Vanilleeis	5,00
Vanillesauce	6,00
Kürbiskuchen mit Chutney	4,50
Tageskuchen	4,50
Käseteller	8,90

<i>Die perfekte Begleitung</i>		
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

Eissorten

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

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	4,50
Whipped Cream or Vanilla Ice Cream	5,00
Vanilla Sauce	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
-------------------	-------	------

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
--	------