

Österreichische Spezialitäten

Vorspeisen

Marinierter Tafelspitz mit Kernöl und Salat <small>A,J,K,1,5</small>	€ 8,80
Salatteller mit Tiroler Speck und Bauernkäse dazu Butterbrot <small>A,B,C,J,K,1,5</small>	€ 8,00

Suppen

Bouillon mit Tiroler Knödeln <small>A,B,C,J,K</small>	€ 4,90
Fritattensuppe mit Kräutern <small>A,B,C,J,1,4,6</small>	€ 4,90
Hausgemachte Leberknödelsuppe mit Kräutern <small>A,B,C,J</small>	€ 5,00
Kärntner Knoblauchsuppe mit Kracherl <small>A,B,C,J</small>	€ 5,00
Steirische Erdäpfelsuppe mit Bergsalami und Kürbiskernöl <small>B,C,J,1</small>	€ 5,50
Gulaschsuppe "ungarisch" mit Paprika und Rindfleisch <small>C,J</small>	€ 6,00

Mehl-und Nachspeisen

Palatschinke mit Gelee oder Vanilleeiskrem gefüllt <small>A,B,C</small>	€ 5,50		
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeiskrem <small>A,B,C,F</small>	€ 5,50		
Germknödel mit Mohn-Zucker und Butter oder Vanillesoße <small>A,B,C</small>	€ 6,80		
Kaiserschmarrn mit Apfelstampf und Zwetschgenröster <small>A,B,C,F</small>	€ 9,50		
Original Salzburger Nockerln (für zwei Personen) <small>A,B,C</small>	€ 11,00		
Wiener Scheiterhaufen mit Ribiseln (für zwei Personen) <small>A,B,C</small>	€ 12,00		
Vanilleeiskrem mit heißen Kirschen <small>A,B,C,E</small>	€ 5,50		
3 Kugeln gemischte Eiskrem <small>A,B,C,E</small>	€ 3,60	mit Sahne	€ 4,00

Hauptspeisen

Tiroler Frigga: Kartoffeln, Zwiebeln, Speck, Selchfleisch, Käse und Eier _{A,B,1}	€ 8,90
vegetarisch: Hausgemachte Kasspätzle mit Salatteller _{A,B,C,J,K}	€ 10,00
- mit Tiroler Schinken	€ 11,00
Wachauer Backhendl mit Pommes frites _{A,C}	€ 8,00
Jägerschnitzel mit Waldpilzrahm (Champignons, Herrenpilze und Eierschwammerl) dazu Pommes frites _{A,B,C,J,L}	€ 13,30
Kärntner Bauernschmaus: Geselchtes, Schweinsbraten und Würstel auf Sauerkraut mit hausgemachtem Semmelknödel _{A,B,C,J,K,1,4}	€ 12,90
Kürbiskernschnitzel mit Kürbiskernöl und Butterreis dazu Salatteller _{A,C,K,L,5}	€ 15,00
Gegrillte Rippeln (ca. 600 Gr.) mit BBQ Soße und Kartoffelecken _{H,I,1}	€ 15,00
Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und Zitronenschnitz _{A,C}	€ 17,00
Kärntner Hochzeitsschnitzel vom Kalb mit Topfen-Kräuterfüllung dazu Butterreis _{A,B,C,L,1,4}	€ 18,00
Gesottener Wiener Tafelspitz mit Wurzelgemüse in seiner Brühe serviert dazu Kren, Buttergemüse und Bratkartoffeln _J	€ 17,50
Gebratenes Zanderfilet im Speckmantel mit Veltlinersoße dazu Erdäpfel und Salatteller _{A,B,C,J,K,L,1}	€ 19,50
Zwiebelrostbraten nach traditioneller Art mit Serviettenknödel _{A,B,C,J}	€ 19,50

Klassiker und Steaks

Kleiner gemischter Salatteller mit Hausdressing <small>A,I,K,L</small>	€ 3,50
Großer gemischter Salatteller mit Hausdressing und Grissini <small>A,C,I,K,L</small>	€ 5,00
Bauernsalat mit Fetakäse und Salamiwürfel mit Hausdressing <small>A,B,C,I,K,L,1</small>	€ 8,50
Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remouladensoße und Bratkartoffeln <small>J,K,L,1,5,</small>	€ 11,00
vegetarisch:Folienkartoffel mit Kräuterquark und Salat <small>B,L,I,K,L</small>	€ 7,00
Gebackener Edamer mit Ribiselgelee und Butters toast <small>A,B,C</small>	€ 7,80
Currywurst mit Pommes frites <small>1,4,6</small>	€ 7,50
Kung Fu Zunge (Currywurst mal anders)mit Zwiebeln, Sojasoße,Pommes _{1,1,4,6}	€ 8,00
vegetarisch: Spaghetti mit gerahmten Blattpinat und Räucherlachs <small>B,C,L,1</small>	€ 9,00

Steaks

Pariser Pfeffersteak (in gemahlene n schwarzen Pfeffer gewendet) ca.250gr.	€ 21,00
Rumpsteak ca.250gr.	€ 21,00
Schweinefiletmedaillons ca. 220gr.	€ 16,00
Putenbruststeak ca. 220gr.	€ 15,00
Holzfall er Nackensteak ca. 350gr. mit gebratenen Zwiebeln	€ 14,50

Alle Steaks mit inklusive einer Beilage nach Wahl

Pommes frites	Bratkartoffeln	Kartoffelecken	Kroketten	
Buttergemüse	Brokkoli	Beilagensalat	Reis	je €1,50
Folienkartoffel € 3,50	Kräuterbutter	Rahmsoße	Zwiebeln	je € 0,50

A:Eier,B:Milch,C:Gluten,D:Erdnüsse,E:Nüsse,F:Schwefeldioxid+Sulphit,G:Lupinen,H:Sesam,I:Soja,J:Sellerie,K:Senf,L:Fisch,
M:Krebstiere,N:Weichtiere,1:Konserviert,2:Farbstoff,3:Geschmacksverstärker,4:Milcheiweiß,5:Süßstoff,6:Phosphat