

Fondues

auf Vorbestellung | pre order



Fondue Bourguignonne oder

Fondue Chinoise

mit Rindsfilet, Putenfilet, Schweinsfilet und Scampi

Pommes frites, Folienkartoffeln und verschiedene Saucen

with filet of beef, turkey, pork and scampi

french fries, potatoes en papillote and various sauces

pro Person

47,00

Käsefondue | Cheese fondue

mit Weißbrot und Mixed Pickels

with white bread and mixed pickels

pro Person

38,00

Brat'l im Reindl | „Pork roast in a frying pan“

Schweineschopf und -brust mit Gemüse, Stöckl-Kraut und

Kartoffeln geschmort mit Semmelknödel und Sauerkraut

Pork tuft and pork breast with braised vegetables, potatoes

and white cabbage with bread dumplings and sauerkraut

ab 2 Pers. | at least 2 Pers.

pro Person

23,50

*Unsere Mitarbeiter | -innen informieren Sie gerne
über allergene Zutaten in unseren Gerichten.*

Suppen | Soups

Bouillon vom Rind | Bouillon of beef

Einlage nach Wahl: Leberknödel, Frittaten oder Grießnockerln
Inserts at your choice: liver dumplings, strips of pancake or semolina dumplings

6,30

Tomaten-Orangencremesuppe | Tomato-orange veloute

mit Ingwer und Zitronenmelisse
with ginger cream an lemon balm

6,70

Vorspeisen | Entrees

Bratl-Carpaccio | Carpaccio

mit Dijon Senf, Kren und Vogerlsalat
with dijon mustard, horseradish and lamb's lettuce

15,90

Bauernsalat | Farmer salad

bunter Salatteller mit gebratenen Kartoffelscheiben,
Zwiebeln und Speck
mixed salad with fried potato slices onion and bacon

Vorspeise | appetizer 13,40

Hauptgang | main course 15,40

Kernöl & Schafkäse | pumpkin seed oil & feta cheese 2,50

Marinierter Kräutersalat | Marinated herb salad

mit gebratenen Käspresknödeln
with fried pressed cheese dumplings

Vorspeise | appetizer 14,50

Hauptgang | main course 16,50

Beilagensalate | Salads

Kleiner gemischter Salat | Small mixed salad 6,40

Kleiner grüner Salat | Small green salad 6,10

Zur Wahl: Essig-Öl Marinade, Balsamico Dressing oder Kernöl
At your choice: vinegar-oil marinade, balsamico dressing or pumpkin seed oil

Hauptspeisen | Main Course

Wiener Schnitzel | Escalope Viennese style
mit Petersil-Kartoffeln oder Pommes und Preiselbeeren
with parsley potatoes or french fries and cranberry relish

<i>vom Schwein pork</i>	19,50
<i>vom Kalb veal</i>	25,50

Pochierte Wurzelforelle | Poached root trout
mit Salzkartoffeln und Veltlinsauce
with potatoes and sauce Veltliner 22,20

Zwiebelrostbraten (Beiriedschnitte) | Sirloin steak
auf Speckbohnen mit Bratkartoffeln
with bacon-beans and fried potatoes 24,00

Rindsgulasch | Goulash
mit Semmelknödel | *with bread dumplings* 18,90

Grillteller | Mixed grill
mit Pommes und Grillsauce | *with french fries and Sauce* 21,80

Nachspeisen | Desserts



<i>Apfelstrudel Apple strudel</i>	<i>5,50</i>
<i>Apfelstrudel Apple strudel</i> mit Eis <i>with ice-cream</i>	<i>6,70</i>
<i>Apfelstrudel Apple strudel</i> mit Sahne <i>with whipped cream</i>	<i>6,50</i>
<i>Mohr im Hemd Chocolate pudding</i> mit Vanille-Eis und Sahne <i>with vanilla ice-cream</i> <i>and whipped cream</i>	<i>7,20</i>
<i>Topfen-Nougatknödel Pot nougat dumplings</i> mit Vanille-Eis und Sahne auf Beeren-Ragout <i>with vanilla</i> <i>ice-cream and whipped cream on red berry relish</i>	<i>10,90</i>

Eis | Ice-cream



<i>Vanilleeis Vanilla ice-cream</i> mit Kernöl <i>with pumpkin seed oil</i>	<i>3,90</i>
<i>gemischtes Eis mixed ice-cream</i>	<i>4,80</i>
<i>gemischtes Eis mixed ice-cream</i> mit Sahne <i>with whipped cream</i>	<i>5,80</i>
<i>Heiße Liebe Raspberry dream</i> Vanilleeis mit heißen Himbeeren <i>Vanilla ice-cream with hot raspberries</i>	<i>6,70</i>