Mittågs g'schwind a Schnitzel und am Freitåg großes Kino. Ka Widerspruch, sondern pure Leidenschåft für guats Essen.



Besonders empfehlenswert

mit Orangen-Kernöl-Vinaigrette und Hühnerstreifen in Kürbiskernpanade	13,80
HIRSCHRÜCKEN (G,L,M,O) rosa gebraten, mit Gemüse, Bratkartoffeln, Preiselbeer-Birne und Portwein-Jus	30,80
GESCHMORTES SPITZKRAUT (VEGAN) (F,L,M,O) mit Salzkartoffeln, geröstetem Buchweizen, Chilifäden und Soja-Glace	13,80
KÜRBIS-RAVIOLI (A,C,G) mit brauner Butter, Granatapfelkernen, Nuarter Räucherkäse und Kürbiskernschrot	14,80

Suppen

KLARE SUPPE

Mit Nudeln ^{(A, C, L}	4,50
Mit Frittaten ^(A, C, L)	4,80
Mit Leberknödel ^(A, C, L)	5,60

CREMESUPPE (SAISONAL) (A, C, L)

5,80

Wir bieten unseren Gästen je nach Verfügbarkeit unterschiedliche, leckere Cremesuppen an. Auskunft über die tagesaktuelle Suppe gibt Ihnen sehr gerne unser Servicepersonal.

Salate

GRÜNER BLATTSALAT (G, M, O)	4,90
Essig-, Öl-oder Joghurtdressing	
	F 00
GEMISCHTE SALATSCHÜSSEL (G, M, O)	5,80
Essig-, Öl- oder Joghurtdressing	
BUNTER SALATTELLER (A, C, G, M, O)	12,80
mit gegrillten oder gebackenen Putenstreifen mit Essig & Öl oder Joghurtdressing	

Hausgemachte Nudeln

KROPF KASNUDELN (A, C, G)

12,50

nach unserem traditionellen Familienrezept mit brauner Butter und Schnittlauch oder mit Grammeln

Hauptspeisen

GRILLTELLER (A, G, L)	15,60
Kotelett und Filet vom Schwein, Putenmedaillon und Grillwürstel mit Gemüse, Pommes Frites und Kräuterbutter	
MEDAILLONS VOM SCHWEINSFILET (A,G,L,O)	16,80
mit Gemüse, Kartoffelkroketten und Pfefferrahmsauce	
FILETSTEAK VOM ALMOCHSEN (A, G, M, L, O)	32,80
vom Kärntner Almochsen mit Grillgemüse, Pommes frites und Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce	
HAUSPLATTE FÜR 2 PERSONEN (A, C, G)	34,80
gegrilltes und gebackenes vom Schwein und von der Pute mit Gemüse, Reis, Pommes Frites, Kräuterbutter und Preiselbeeren	
SAIBLING (D, G, L, O)	23,80
gebratenes Filet mit Cherry-Tomaten, Kapern und Petersilkartoffeln	

Unsere Klassiker

WIENER SCHNITZEL (A, C, G, L) vom Schwein oder von der Pute mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren	13,60
CORDON BLEU (A, C, G, L) vom Schwein oder von der Pute mit Gemüse und Pommes frites	14,60
BACKHENDL ^(A, C, G) mit Petersilkartoffeln (nur wochenends oder gegen Vorbestellung)	13,60
ZWIEBELROSTBRATEN (A,C,G,O,L) mit Bratkartoffeln, Speckbohnen und frittierten Zwiebelringen	20,80
Für den Kinder-Hunger	
KINDER-WIENER (A, C, G) mit Pommes Frites	7,90
KINDER-GRILLTELLER (A, C, G) mit Pommes Frites	8,50

8,50

KROPF KASNUDELN (KLEINE PORTION) (A, C, G)

mit brauner Butter und Schnittlauch

Desserts

SACHERTORTE (A,C,G,H,F)	4,60
mit Sahnehaube	
EIS-PALATSCHINKE (A,C,G,H,F)	6,20
mit Vanilleeis, Schokoladensauce,	
Mandelsplitter, und Sahnehaube	
PALATSCHINKE (A, C, G, H, F)	
gefüllt mit Marillenmarmelade	
oder mit Schokoladensauce	0.00
1 Stk. 2 Stk.	3,90 6,90
2 otn.	0,50
AFFOGATO (G)	5,80
Espresso von Morolz Kaffeekultur	
mit einer Kugel Vanilleeis	
	0.50
ZIMTPARFAIT (A,C,G,H)	6,50
mit flambierten Brombeeren	
und Sahnehaube	

Getränke

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE Orange oder Apfelsaft · 0,25 Orange oder Apfelsaft gespritzt · 0,3 0,5 Pago (A.C.E., Erdbeere, Johannisbeere, Mango, Marille) Pago gespritzt · 0,3 0,5 Coca-Cola, Frucade, Almdudler · 0,25 0,33 (Flasche) Rauch Eistee · 0,33 (Flasche) Bitter Lemon, Tonic Water · 0,2 Red Bull · 0,25 Mineralwasser · 0,25 0,5	2,90 3,50 4,10 3,60 3,70 4,20 3,20 3,90 3,80 5,20 2,50 3,30
Mineralwasser · 0,33 (Flasche)	2,80
Mineralwasser Soda Zitrone · 0,25 0,5	2,80 3,50
HAUSGEMACHTE LIMONADEN UND SÄFTE Saisonale Hauslimonaden · 0,3 0,5 Fichtenwipfel-Ingwer Colakraut-Gurke Lavendel-Minze Rhabarber-Limette	3,90 4,20
Fruchtsirup mit Mineralwasser oder Soda · 0,5 Fruchtsirup mit Leitungswasser · 0,5	4,20 2,80
Truonton up mit Leitungswasser 0,0	۷,00

Getränke

BIER	
Stiegl Bier Radler · 0,33	3,90
Stiegl Bier Radler · 0,5	4,40
Stiegl Pfiff · 0,2	3,40
Puntigamer Flasche · 0,5	4,40
Stiegl Freibier · 0,5	4,40
Franziskaner Hefeweizen · 0,5	5,20
WEIN	
Mischung Spritzer	3,50
Aperol-Spritzer mit Wein Prosecco	5,40 5,70
Hugo mit Wein Prosecco	5,40 5,70
Grüner Veltliner, Weszeli, Kamptal · 1/8	4,90
Chardonnay, Markowitz, Carnuntum · 1/8	4,90
Riesling, Schloss Gobelsburg, Kamptal · 1/8	4,90
Zweigelt, Artner, Cornatum · 1/8	4,90
Cuvee Tetuna Reserve, Goldenits · 1/8	5,90
Prosecco · 0,1	4,90 3,90 4,20
Most gespritzt · 0,33 0,5	3,90 4,20
KAFFEE UND TEE	
Espresso Doppelter Espresso	2,60 3,90
Cappuccino	3,40
Café Latte	3,60
Verlängerter	3,20
Kakao	3,90
Tee diverse Sorten mit Zitrone	3,50 3,90

Die 14 Allergene

Laut Anhang II der EU-Informations-verordnung Nr. 1169/2011 gilt seit dem 13.12.2014, und sind in unserem Speisenangebot mit Buchstaben angeführt. Bei Fragen wenden Sie sich an unsere MitarbeiterInnen.

ALLERGEN- INFORMATION	(A)	(B)
gemäß Codex-Empfehlung	Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	Krebstiere
(C)	(D)	(E)
Eier	Fische	Erdnüsse
(F)	(G) Milch (von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und	(H) Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew-
Soja	daraus gewonnene Erzeugnisse (ein- schließlich Laktose))	nüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse)
(L)	(M)	(N)
Sellerie	Senf	Sesam
(O)	(P)	(R)
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes Schwefeldioxid	Lupinen	Weichtiere