

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



Empfehlungen

BACKHENDLSALAT (A, C, G, H, L, O) mit Orangen-Kernöl-Vinaigrette und Hühnerstreifen in Kürbiskernpanade	14,80
ASIATISCHER GEMÜSEWOK (VEGAN) (F, L, M, N, O) mit Reis, Sesam, Chili Mayo und Soja-Glace	14,50
ROTE-RÜBEN-RAVIOLI (A, C, G) mit brauner Butter, Granatapfel und Nuarter Räucherkäse	14,80
PAILLARD VOM HIRSCH (A, G, L, M, O) kurz gebratener Hirschrücken gefüllt mit Sellerie, Preiselbeere, Bergkäse und Vogelersalat serviert mit Bratkartoffeln und Portweinjus	27,50

Suppen

KLARE SUPPE

Mit Frittaten (A, C, L)

5,20

Mit Leberknödel (A, C, L)

5,80

CREMESUPPE (SAISONAL) (A, C, L)

6,20

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)

5,20

Essig-, Öl-oder Joghurtdressing

GEMISCHTE SALATSCHÜSSEL (G, M, O)

6,20

Essig-, Öl- oder Joghurtdressing

Hausgemachte Nudeln

KROPF KASNUDELN (A, C, G)

13,80

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

Hauptspeisen

GRILLTELLER <small>(G, L)</small>	15,80
Kotelett und Filet vom Schwein, Putenmedaillon und Grillwürstel mit Gemüse, Pommes Frites und Kräuterbutter	
MEDAILLONS VOM SCHWEINSFILET <small>(A, G, L, O)</small>	17,60
mit Gemüse, Kartoffelkroketten und Pfefferrahmsauce	
FILETSTEAK VOM ALMOCHSEN <small>(A, G, M, L, O)</small>	34,80
vom Kärntner Almoachsen mit Grillgemüse, Pommes frites und Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce	
HAUSPLATTE FÜR 2 PERSONEN <small>(A, C, G)</small>	34,80
gegrilltes und gebackenes vom Schwein und von der Pute mit Gemüse, Reis, Pommes Frites, Kräuterbutter und Preiselbeeren	
LACHSFORELLENFILLET <small>(D, G, H, L, O)</small>	25,80
mit Kartoffel-Speckgröstl, Wurzelgemüse und Mandelbutter	

Unsere Klassiker

WIENER SCHNITZEL (A, C, G, L)	14,60
vom Schwein oder von der Pute mit Petersilkkartoffeln und Preiselbeeren	
CORDON BLEU (A, C, G, L)	15,60
vom Schwein oder von der Pute mit Gemüse und Pommes frites	
BACKHENDL (A, C, G)	14,60
mit Petersilkkartoffeln (nur wochenends oder gegen Vorbestellung)	
ZWIEBELROSTBRATEN (A,C,G,O,L)	22,80
mit Bratkartoffeln, Speckbohnen und frittierten Zwiebelringen	

Für den Kinder-Hunger

KINDER-WIENER (A, C, G)	8,90
mit Pommes Frites	
KINDER-GRILLTELLER (A, C, G)	9,50
mit Pommes Frites	
KROPF KASNUDELN (KLEINE PORTION) (A, C, G)	9,50
mit brauner Butter und Schnittlauch	

Desserts

SACHERTORTE (A,C,G,H,F) mit Sahnehaube	4,80
EIS-PALATSCHINKE (A,C,G,H,F) mit Vanilleeis, Schokoladensauce, Mandelsplitter, und Sahnehaube	6,50
PALATSCHINKE (A, C, G, H, F) gefüllt mit hausgemachter Traubenmarmelade oder mit Schokoladensauce	
1 Stk.	3,90
2 Stk.	6,90
NOUGATPARFAIT (A,C,G,H) mit Zwetschkencreme und Sahnehaube	6,80
AFFOGATO (G) Espresso von Morolz Kaffeekultur mit einer Kugel Vanilleeis	5,80

Getränke

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Orange oder Apfelsaft · 0,25	2,90
Orange oder Apfelsaft gespritzt · 0,3 0,5	3,60 4,20
Pago (A.C.E., Erdbeere, Johannisbeere, Mango, Marille)	3,50
Pago gespritzt · 0,3 0,5	3,80 4,40
Coca-Cola, Frucade, Almdudler · 0,25 0,33 (Flasche)	3,20 3,90
Rauch Eistee · 0,33 (Flasche)	3,90
Bitter Lemon, Tonic Water · 0,2	3,80
Red Bull · 0,25	5,20
Mineralwasser · 0,25 0,5	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	3,90 4,40
Fichtenwipfel-Ingwer	
Traube-Zirbe	
Lavendel-Minze	
Rhabarber-Limette	
Fruchtsirup mit Mineralwasser oder Soda · 0,5	4,40
Fruchtsirup mit Leitungswasser · 0,5	2,80

Getränke

BIER

Stiegl Bier Radler · 0,33	4,10
Stiegl Bier Radler · 0,5	4,60
Stiegl Pfiff · 0,2	3,60
Puntigamer Flasche · 0,5	4,60
Stiegl Freibier · 0,5	4,60
Franziskaner Hefeweizen · 0,5	5,40

WEIN

Mischung Spritzer	3,80
Aperol-Spritzer mit Wein Prosecco	5,60 5,90
Hugo mit Wein Prosecco	5,60 5,90
Grüner Veltliner, Wenzli, Kamptal · 1/8	5,50
Chardonnay, Markowitsch, Carnuntum · 1/8	5,50
Riesling, Schloss Gobelsburg, Kamptal · 1/8	5,50
Zweigelt, Artner, Carnuntum · 1/8	5,50
Cuvee Tetuna Reserve, Goldenits · 1/8	6,50
Prosecco · 0,1	5,20
Most gespritzt · 0,33 0,5	3,90 4,40

KAFFEE UND TEE

Espresso Doppelter Espresso	2,60 3,90
Cappuccino	3,60
Café Latte	3,80
Verlängerter	3,40
Kakao	4,20
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 gemäß Codex-Empfehlung	(A) Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	(B) Krebstiere
(C) Eier	(D) Fische	(E) Erdnüsse
(F) Soja	(G) Milch (von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (ein- schließlich Laktose))	(H) Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew- nüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse)
(L) Sellerie	(M) Senf	(N) Sesam
(O) Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes Schwefeldioxid	(P) Lupinen	(R) Weichtiere