

Hausgemachte Suppen

Tagessuppe (siehe Tagesmenü)* soup of the day (look at our day's menu)	5,10	Knoblauchcremesuppe mit Broteroutons, Sahnehäubchen und Jourgebäck (A, F, G, L, N, O)* cream soup with garlic and croutons	6,50
Frittatensuppe (A, C, G, L)* Consommé with pancake stripes	5,10	Radstädter Kaspreßknödelsuppe (A, C, G, L) clear beef soup with homemade cheese dumpling	6,50
Nudelsuppe (A, C, G, L, P)* clear beef soup with noodles	5,10	Würstelsuppe (A, C, F, G, L, M, N, P)* Rindsuppe mit Suppennudeln, Gemüse und 1 Paar Würstel) mit Jourgebäck Soup with boild sausages, noodles & vegetables	7,70
Backerbsensuppe (A, C, G, L)* clear beef soup with small pasta balls	5,10		
Leberknödelsuppe (A, C, L)* clear beef soup with liver dumpling	5,60		

Was bei uns gern g'essn wird...

Hauspfand'l (gebratenes Schweinerückensteak) in Pilzrahmsauce mit Semmelknödel (A, C, D, F, G)* roasted pork chop in mushroom sauce with bread dumpling	18,10
Bauernsteak (gebratenes Schweinerückensteak in Bratensaft) im Pfand'l serviert (A, C, D, F, G, L)* mit geröstetem Speck, Zwiebel, Mais, Pilzen und Paprikastreifen mit Semmelknödel roasted pork chop in its own sauce, with roasted bacon, onion, corn, mushrooms and stripes of sweet pepper served with bread dumpling	18,10
Cordon Bleu (gebackenes Schweineschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt) mit Pommes frites (auf Wunsch mit Preiselbeeren) (A, C, F, G)* pork escalope Viennese style filled with cheese and ham, chips	18,10
Wiener Schnitzel aus der Pfanne vom Schwein mit Pommes frites (auf Wunsch mit Preiselbeeren) (A, C, G)* pork escalope Viennese style from the pan with chips	16,90
Wiener Schnitzel aus der Pfanne von der Pute mit Pommes frites (auf Wunsch mit Preiselbeeren) (A, C, G)* turkey escalope Viennese style from the pan with chips	17,00

Bei Beilagenänderung verrechnen wir € 1,50 Aufzahlung! / Kartenzahlung ab € 10,00 möglich
Changes in side dishes will be charged with € 1,50 extra! / card payment from € 10,00 possible

Frisch vom Grill

Grillteller gemischtes Fleisch vom Grill (Schwein, Pute, Rind) mit buntem Gemüse, Pommes frites, weißer Pfeffersauce und Kräuterbutter (A, D, F, G, L, M, O)* grilled meat (pork, turkey, beef) on white pepper sauce with vegetables, chips and herb-butter	22,20
Grillplatte nach Art des Hauses für 2 Personen gemischtes Fleisch vom Grill (Schwein, Pute, Rind) mit buntem Gemüse, Pommes frites, Potato Wedges und Kräuterbutter (A, D, F, G, L, M, O)* grilled meat (pork, turkey, beef) served with vegetables, chips, wedges of fried potatoes and herb butter	41,20
Rumpsteak Madagaskar (ca. 220 - 240g) mit weißer Pfefferrahmsauce, buntem Gemüse und Kartoffelkroketten (A, D, F, G, L, O)* Rumpsteak on a white pepper sauce with vegetables and potato croquettes	28,60
Rumpsteak mit Kräuterbutter (ca. 220 - 240g) mit buntem Gemüse und Pommes frites (A, D, F, G, L, M)* Rumpsteak with herb butter, served with vegetables and chips	28,30
Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, buntem Gemüse und Pommes frites (A, D, F, G, L, M)* grilled pork chop with herb butter, vegetables and chips	17,90
Herrentoast nach Art des Hauses (Toastbrot mit gegrilltem Schweinefleisch, Champignons, Zwiebel, Salat und Sauce Tartare) (A, C, D, F, G, M)* toast with grilled pork meat, mushrooms, onion, salad and sauce tartar	15,90
Schlemmert toast gebratenes Putensteak mit geröstetem Speck, Zwiebel, Mais, Pilzen, Paprikastreifen und Kräuterbutter auf Toastbrot mit pikanter Sauce (A, D, F, G, H, M, R)* toast with grilled turkey, roasted bacon, onion, corn, mushrooms, sweet pepper and herb butter with spicy sauce	15,90

Ofenfrisches Gebäck aus'n Körberl (Salztangerl oder Kornspitz) € 2,60
oven fresh bread € 2,60

Bei Beilagenänderung verrechnen wir € 1,50 Aufzahlung! / Kartenzahlung ab € 10,00 möglich
Changes in side dishes will be charged with € 1,50 extra! / card payment from € 10,00 possible

Was für Salatliebhaber ...

Fischsalat bunter Salatteller mit in Bierteig gebackenem Zander und Seelachs in Knusperpanade (A, C, D, G, L, M)* mixed salad with stripes of baked pike perch and salmon	15,10
Fitness-Salat bunter Salatteller mit gekochtem Ei, Frühlingsröllchen und Gemüsecroquette (A, C, L, M, N, O)* mixed salad with boiled egg, spring rolls and vegetable croquette	15,10
Truthahnsalat bunter Salatteller mit gebratenen Truthahnbruststreifen (A, G, M)* mixed salad with stripes of roasted turkey breast	15,10
Hühnerspitzensalat bunter Salatteller mit gebackenen Hühnerfiletspitzen (A, C, G, M)* mixed salad with baked chicken filet	15,10
Gemischter Salat (M)* mixed salad	6,30
Grüner Salat (M)* green salad	6,30

**Salate auf Wunsch mit Sahne-Joghurt Dressing (G, M)* oder Kürbiskern-Öl
.... und dazu ofenfrisches Gebäck aus'n Körberl (Salztangerl oder Kornspitz) € 2,60**

Salads available with cream-yoghurt-dressing or pumpkin seed oil
.... and served with oven fresh bread € 2,60

Fischgerichte und vegetarische Küche

Zanderfilet gebraten mit Kräuterbutter und Petersilienkartoffel (A, D, F, G, H)* roasted Pike-perch fillet with herb butter and parsley potatoes	19,80
St. Petersfischfilet gebraten mit Veltliner-Kräuterrahmsauce, Gemüse und Salzkartoffeln (A, D, F, G, L, O)* roasted fillet of John Dory with herb-white wine sauce, vegetables and boiled potatoes	18,40
Vollwertteller in Kräuterrahmsauce (A, C, F, G, L, O)* mit Gemüsemedaillon, Frühlingsrolle, Gemüsecroquette, Frischkäsetascherl roasted vegetable dumpling, spring rolls, vegetable croquette and nuggets filled with cheese in a herb-sauce	15,10
Gebratene Gemüsemedaillons in Pilzrahmsauce mit Kartoffelkroketten (A, C, F, G, L, O)* roasted vegetable dumplings in mushroom sauce with croquettes	14,70
Gemüsegröst'l mit grünem Salat (L, M, O)* roastes potatoes with vegetables; green side salad (VEGAN)	13,70

Bei Beilagenänderung verrechnen wir € 1,50 Aufzahlung! / Kartenzahlung ab € 10,00 möglich
Changes in side dishes will be charged with € 1,50 extra! / card payment from € 10,00 possible

Und des gibt's a no ...

Rindsgulasch mit Nockerl (A, C, G, L)* beef goulash with spaetzle noodles	16,80
Herrengulasch - Rindsgulasch mit Semmelknödel, Würstel, Spiegelei und Gewürzgurkerl (A, C, G, L, M)* beef goulash with sausage, fried egg, bread dumpling and mixed pickles	18,10
Blutwurstgröstl (geröstete Kartoffelscheiben mit Blutwurst) im Pfand'l serviert mit grünem Salat (A, M, O)* roasted potatoes with black pudding served in a pan, with green side salad	14,90
Tirolergröstl (geröstete Kartoffelscheiben mit Zwiebel, Speck und Tirolerwurst) mit Spiegelei im Pfand'l serviert mit grünem Salat (C, F, M, O)* roasted potatoes with onion, bacon and sausage with fried eggs, served in a pan; green side salad	14,40
Holzhackernock'n im Pfand'l serviert mit grünem Salat (Nockerl mit Käse, geröstetem Speck, Zwiebel und Knoblauch) (A, C, G, M, O)* spaetzle noodles with cheese, served with roasted onions, bacon and garlic; green side salad	14,40
Hausgemachtes Beuschel mit Semmelknödel (A, C, F, G, L)* home-made ragout of beef lung and heart, served with bread dumpling	11,70



Bei Beilagenänderung verrechnen wir € 1,50 Aufzahlung! / Kartenzahlung ab € 10,00 möglich
Changes in side dishes will be charged with € 1,50 extra! / card payment from € 10,00 possible

Kleine Gerichte

Kindermenü:

11,60

Nudelsuppe (A, C, G, L, P)* * **Kleines Wienerschnitzel** mit Pommes frites (A, C, G)* * **Eis** (A, C, G, E, F, H)*
noodle soup * small escalope Viennese style with chips * Ice Cream

Kleines Wienerschnitzel (vom Schwein oder von der Pute) mit Pommes frites (A, C, G)* **10,60**
small escalope Viennese style, from pork or turkey, with chips

Gebackene Hühnerfiletspitzen mit Pommes frites (A, C, G)* **10,60**
baked chicken breast with chips

1 Stk. Grillwürstel mit Pommes frites (M)* **8,20**
1 piece of grilled sausage, served with chips

1 Paar Grillwürstel mit Pommes frites (M)* **9,20**
1 pair of grilled sausages, served with chips

1 Paar Frankfurter oder **Debreziner** mit Senf und Gebäck (A, M, O)* **6,90**
1 pair of boiled sausages with bread

Schinken-Käse-Toast mit Salatgarnitur (A, C, F, G, L, M, O)* **8,70**
toast with ham and cheese, salad

Kleine Portion Pommes frites chips **5,10**

Speckstangerl bread with bacon inside (A, F, G, N)* **3,60**

Knoblauchstangerl bread with garlic inside (A, F, G, H, N)* **3,00**

Für unsere Kleinsten:

Räuberteller

1 Gedeck und „geräubert“ wird bei den Eltern - als Belohnung 1 Kugel Eis (A, C, G, E, F, H)* **2,00**

Epecially for our youngest guests:

“Robber’s Plate”: You get an empty plate and steal from your mom’s and dad’s plate when they’re not watching.

As reward you’ll get one scoop of ice cream!

Bei Beilagenänderung verrechnen wir € 1,50 Aufzahlung! / Kartenzahlung ab € 10,00 möglich
Changes in side dishes will be charged with € 1,50 extra! / card payment from € 10,00 possible

Desserts

Warmer Apfelstrudel (A, C, G, H)* apple strudel	5,70
Warmer Apfelstrudel mit Sahne (A, C, G, H)* apple strudel with cream	6,00
Warmer Apfelstrudel mit Eis und Sahne (A, C, G, H)* apple strudel with ice and cream	7,00
Topfengolatsche (A, C, F, G, H, N)* pot golatsche	4,90
Bauernkrapfen mit Marmelade (A, C, F, G, H, N)* donut with jam	4,90
Marmeladepalatschinke (A, C, G)* pancake with jam	5,20
Preiselbeerpalatschinke (A, C, G)* pancake with cranberry	5,40
Schokoladepalatschinke mit Nüssen und Sahne (A, C, G, H)* pancake with chocolate, nuts and cream	7,40
Heidelbeerpalatschinke mit Sahne (A, C, G)* pancake with blueberries and cream	8,00
Eispalatschinke mit Maraschino, Schokosauce und Sahne (A, C, G, H)* pancake with ice cream, chocolate and cream	8,00
Kaiserschmarrn mit Apfelmus (A, C, G)* kaiserschmarrn with applesauce	14,40
Heidelbeerschmarrn (A, C, G)* schmarrn with blueberries	14,90

Eisspezialitäten

(A, C, E, F, G, H)*

Gemischtes Eis ohne Sahne mixed ice	6,00
Gemischtes Eis mit Sahne mixed ice with cream	6,50
Eisclown Erdbeer- und Schokoeis mit Sahne, Waffeltüte und bunten Streuseln strawberry- and chocolate ice with cream, waffle cone and colorful sprinkles	5,00
Gerührter Eiskaffee stirred iced coffee	7,50
Cup Dänemark Vanilleeis mit Schokosauce und Sahne vanilla ice with chocolate sauce and cream	7,50
Bananen Split Vanilleeis mit Bananenhälften, Mandelsplitter und Sahne vanilla ice with banana, almond slivers and cream	7,50
Cup Styria Vanilleeis gerührt mit Kernöl und Sahne vanilla ice stirred with seed oil and cream	7,50
Schlemmerbecher Vanille-, Schoko- und Wallnusseis mit Nüssen, Schokosauce und Sahne vanilla, chocolate and walnut ice with nuts, chocolate sauce and cream	7,50
Heidelbeer Cup Erdbeer- und Vanilleeis mit Heidelbeeren und Sahne strawberry and vanilla ice with blueberries and cream	7,90

Bei Beilagenänderung verrechnen wir € 1,50 Aufzahlung! / Kartenzahlung ab € 10,00 möglich
Changes in side dishes will be charged with € 1,50 extra! / card payment from € 10,00 possible

)* Legende Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

Gluten	A	Glutenhaltiges Getreide Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme
Krebstiere	B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Ei	C	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fisch	D	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse außer: a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird
Erdnuss	E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soja	F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Milch	G	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) außer: a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
Nüsse	H	Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprung
Sellerie	L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
Senf	M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sesam	N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sulfite	O	Schwefeldioxid und Sulfite
Lupine	P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Weichtiere	R	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

)*Allergens:

A: Grains containing gluten. Exceptions: corn/maize, millet, buckwheat, rice.

B: Crustaceans such as king prawns, crayfish, shrimps.

C: Eggs, ingredient egg.

D: All sorts of fish and fish specialties, including roe, caviar, fish-sauce.

E: Edible nuts, peanut oil, peanut flour.

F: Soy, soy flour, tofu, miso.

G: Milk and all milk products, including lactose.

H: Nuts, seeds. Exceptions: nutmeg, coconut, pine nut.

L: Celery and products containing parts of it.

M: Mustard and mustard seeds as included in mixed pickles.

N: Sesame and products containing parts of it.

O: Sulphites as included in wine and pickled vegetables, relishes.

P: Lupines as contained in cereals, cocoa powder, creamer.

R: Molluscs such as mussels, snails, octopuses.

