

Hausgemachte Suppen

Tagessuppe (siehe Tagesmenü)* soup of the day (look at our day's menu)	3,50	Radstädter Kaspreßknödelsuppe (A, C, G, L) clear beef soup with homemade cheese dumpling	4,60
Frittatensuppe (A, C, G, L)* Consommé with pancake stripes	3,50	Würstelsuppe (A, C, F, G, L, M, N, P)* Rindsuppe mit Suppennudeln, Gemüse und 1 Paar Würstel) mit Jourgebäck	5,40
Nudelsuppe (A, C, G, L, P)* clear beef soup with noodles	3,50	Soup with boild sausages, noodles & vegetables	
Backerbsensuppe (A, C, G, L)* clear beef soup with small pasta balls	3,50		
Leberknödelsuppe (A, C, L)* clear beef soup with liver dumpling	3,70		

Was bei uns gern g'essn wird...

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	11,10
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	11,10
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	10,00
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	10,10

Bei Beilagenänderung verrechnen wir 50 Cent Aufzahlung!
Changes in side dishes will be charged with 50 cents extra!

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	14,80
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	28,10
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	17,40
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	17,40
Kotelett-Teller (1 Schweinskotelett vom Grill mit Kräuterbutter, 1 Schweinskotelett gebacken) mit buntem Gemüse und Pommes frites (A, C, D, F, G, L, M)* 1 pork chop from the grill with herb butter, 1 pork chop baked with vegetables and chips	11,40
Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, buntem Gemüse und Pommes frites (A, D, F, G, L, M)* grilled pork chop with herb butter, vegetables and chips	11,40
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	9,30
Schlemmerttoast 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	9,30
Cevapcici mit Zwiebel, Pommes frites und Salatgarnitur (A, C, D, F, L, M, O)* grilled south European dish of minced meat with onion, chips and salad	8,10

Ofenfrisches Gebäck aus'n Körberl (Salzstangerl oder Kornspitz) € 1,60
oven fresh bread € 1,60

Bei Beilagenänderung verrechnen wir 50 Cent Aufzahlung!
Changes in side dishes will be charged with 50 cents extra!

Was für Salatliebhaber ...

Schlemmersalat bunter Salatteller mit Frühlingsröllchen, gebackenen Champignons, gebackenen Hühnerfiletstreifen und gegrilltem Putenfleisch (A, C, F, L, M, N, O)* mixed salad with spring rolls, baked mushrooms, baked chicken filet and stripes of roasted turkey breast	9,50
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	8,50
Fitness-Salat bunter Salatteller mit gekochtem Ei, Spargel Frühlingsröllchen und Gemüsekrokette (A, C, L, M, N, O)* mixed salad with boiled egg, asparagus, spring rolls and vegetable croquette	8,50
Truthahnsalat bunter Salatteller mit gebratenen Truthahnbruststreifen (A, G, M)* mixed salad with stripes of roasted turkey breast	8,50
Hühnerspitzensalat bunter Salatteller mit gebackenen Hühnerfiletspitzen (A, C, G, M)* mixed salad with baked chicken filet	8,50
Gemischter Salat (M)* mixed salad	4,40
Kleiner gemischter Salat oder grüner Salat (M)* side salad (mixed or green)	3,60

**Salate auf Wunsch mit Sahne-Joghurt Dressing (G, M)* oder Kürbiskern-Öl
.... und dazu ofenfrisches Gebäck aus'n Körberl (Salzstangerl oder Kornspitz) € 1,60**

Salads available with cream-yoghurt-dressing or pumpkin seed oil
.... and served with oven fresh bread € 1,60

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	12,80
St. Petersfischfilet gebraten im Gemüsebett mit Veltliner-Kräuterrahmsauce und Salzkartoffeln (A, D, F, G, L, O)* roasted fillet of John Dory with vegetables, herb-white wine sauce and boiled potatoes	11,60
Vollwertteller in Kräuterrahmsauce (A, C, F, G, L, O)* mit Gemüsemedaillon, Frühlingsrolle, Gemüsekrokette, Frischkäse- und Fetatascherl roasted vegetable dumpling, spring rolls, vegetable croquette and nuggets filled with cheese and herbs in a herb-sauce	8,50
Gemüsegröst'l mit grünem Salat (L, M, O)* roastes potatoes with vegetables; green side salad (VEGAN)	7,00

Bei Beilagenänderung verrechnen wir 50 Cent Aufzahlung!
Changes in side dishes will be charged with 50 cents extra!

Und des gibt's a no ...

Blutwurstgröstl im Pfand'l serviert mit grünem Salat (A, M, O)* black pudding served in a pan, with green side salad	8,20
Tirolergröstl mit Spiegelei im Pfand'l serviert mit grünem Salat (C, F, M, O)* roasted potatoes with fried eggs, served in a pan; green side salad	7,80
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	7,80
2 Stück geselchte Rindfleischknödel in Rindsuppe oder mit Salat und Bratensaft (A, C, F, G, L, M, O)* 2 pieces of smoked beef dumplings in clear beef soup or with salad and gravy	6,90
Faschirtes Laibchen mit Spiegelei, Gemüse, Röstkartoffeln und Bratensaft (A, C, D, F, L, M, O)* minced meat with fried egg, vegetables and fried potatoes	8,10
Hausgemachtes Beuschel mit Semmelknödel (A, C, F, G, L)* home-made ragout of beef lung and heart, served with bread dumpling	6,90



Bei Beilagenänderung verrechnen wir 50 Cent Aufzahlung!
Changes in side dishes will be charged with 50 cents extra!

Kleine Gerichte

<u>Kindermenü:</u>	8,10
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)* small escalope Viennese style, from pork or turkey, with chips	7,00
Gebackene Hühnerfiletspitzen mit Pommes frites (A, C, G)* baked chicken breast with chips	7,10
1 Stk. Grillwürstel mit Pommes frites (M)* 1 piece of grilled sausage, served with chips	4,70
1 Paar Grillwürstel mit Pommes frites (M)* 1 pair of grilled sausages, served with chips	5,70
1 Paar Frankfurter oder Debreziner mit Senf und Gebäck (A, M, O)* 1 pair of boiled sausages with bread	4,40
Schinken-Käse-Toast mit Salatgarnitur (A, C, F, G, L, M, O)* toast with ham and cheese, salad	5,70
Kleine Portion Pommes frites chips	2,70
Speckstangerl bread with bacon inside (A, F, G, N)*	2,50
Knoblauchstangerl bread with garlic inside (A, F, G, H, N)*	1,90
<u>Für unsere Kleinsten:</u>	
Räuberteller	
1 Gedeck und „geräubert“ wird bei den Eltern - als Belohnung 1 Kugel Eis (A, C, G, E, F, H)*	1,60
<u>Especially for our youngest guests:</u>	
“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 50 Cent Aufzahlung!
Changes in side dishes will be charged with 50 cents extra!

Desserts

Warmer Apfelstrudel (A, C, G, H)* apple strudel	3,50
Warmer Apfelstrudel mit Sahne (A, C, G, H)* apple strudel with cream	3,80
Warmer Apfelstrudel mit Eis und Sahne (A, C, G, H)* apple strudel with ice and cream	4,50
Nusschnecke (A, C, F, G, H, N)*	2,90
Topfengolatsche (A, C, F, G, H, N)* pot golatsche	2,90
Bauernkrapfen mit Marmelade (A, C, F, G, H, N)* donut with jam	2,70
Marmeladepalatschinke (A, C, G)* pancake with jam	2,70
Preiselbeerpalatschinke (A, C, G)* pancake with cranberry	3,00
Heidelbeerpalatschinke mit Sahne (A, C, G)* pancake with blueberries and cream	5,00
Schokoladepalatschinke mit Nüssen und Sahne (A, C, G, H)* pancake with chocolate, nuts and cream	4,90
Eispalatschinke mit Maraschino, Schokosauce und Sahne (A, C, G, H)* pancake with ice cream, chocolate and cream	5,10
Kaiserschmarrn mit Apfelmus (A, C, G)* kaiserschmarrn with applesauce	7,50
Kleiner Kaiserschmarrn mit Apfelmus (A, C, G)* small kaiserschmarrn with applesauce	6,50
Heidelbeerschmarrn (A, C, G)* schmarrn with blueberries	7,50
Kleiner Heidelbeerschmarrn (A, C, G)* small schmarrn with blueberries	6,50

Bei Beilagenänderung verrechnen wir 50 Cent Aufzahlung!
Changes in side dishes will be charged with 50 cents extra!

)* 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.

