

Suppen (Soups)

Rindssuppe mit Kaspressknödel, Frittaten oder Grießnockerl (A,C,G,L)

4,70 €

Beef broth with cheese dumpling, sliced pancakes or semolina dumpling

Knoblauchcremesuppe mit Schwarzbrotcroûtons (A,C,G,L)

4,30 €

Cream soup of garlic with brown bread croûtons

Vorspeisen (Starters)

Backhendl auf Kartoffel-Vogerlsalat (A,C,G,L,M)

10,50 €

Deep fried chicken with potato-corn salad

Haussulz auf Kernöldressing, dazu Brot (A,C,G,L,M)

8,90 €

Homemade aspic marinated with pumpkin seed oil and bread

Salat mit Riesengarnelen in Knoblauchbutter

12,50 €

Salad with prawns in garlic butter

Hauptspeisen (Main courses)

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren

(A,C,G)

19,70 €

“Wiener Schnitzel” of veal with parsley potatoes und cranberries

Gegrillte Gustostücke von Rind, Schwein und Pute,
dazu Grillgemüse, Pommes frites und Kräuterbutter (G,M)

14,90 €

Gusto cuts of veal, pork and turkey with grilled vegetables, french fries and herb butter

Cordon Bleu vom Schweinerücken, dazu Petersilienkartoffeln und
Preiselbeeren (A,C,G)

14,90 €

Cordon bleu of pork loin with parsley potatoes and cranberries

Cordon Bleu von der Pute, dazu Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

(A,C,G)

16,00 €

Cordon bleu of turkey with parsley potatoes and cranberries

Kalbsrahmgulasch mit hausgemachten Spätzle (A,C,G,L,M,O)

14,50 €

Gulasch of veal with homemade „Spätzle“

Gekochter Tafelspitz mit gerösteten Kartoffeln,
Cremespinat, Schnittlauchsauce und Apfelkren (A,G,L)

17,30 €

Boiled Beef with roasted potatoes, cream spinach, chive sauce and apple horseradish

Rosa gebratene Beiried an Pfeffersauce
mit Rosmarinkartoffeln und buntem Gemüse (G,L,M,O)
24,50 €

Roasted entrecôte in pepper sauce with rosemary potatoes and vegetables

Gebratenes Forellenfilet mit Salzkartoffeln und Brokkoli auf Mandelbutter
(A,D,G,H)
15,50 €

Fried trout fillet with boiled potatoes and broccoli on almond butter

Zanderfilet mit Knoblauchschaum auf Tomatengemüse, dazu Fettuccine
(A,C,D,G,L,O)
16,50 €

Fillet of pike perch with garlic foam on tomato vegetables with fettuccine

Käsespätzle mit Pinzgauer Bergkäse, Röstzwiebeln und Blattsalat
(A,C,G,L,M)
11,40 €

Homemade cheese „Spätzle“ with crunchy onions and leaf salad

Geröstete Knödel mit Ei und Blattsalat (A,C,G,L,M)
9,80 €

Roasted dumplings with egg and leaf salad

Kindergerichte (Children´s meals)

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites (A,C,G)

7,90 €

“Wiener Schnitzel” of pork with french fries

Chicken Nuggets mit Pommes frites (A,C,G)

7,90 €

Chicken nuggets with french fries

Fischstäbchen mit Kartoffelsalat (A,B,C,D,G,L,M)

7,90 €

Deep fried fish fingers with potato salad

Spaghetti Bolognese (A,C,G,L,O)

7,90 €

Spaghetti Bolognese

Beilagen (Side dishes)

Gemischter Salat (C,L)

4,50 €

Mixed salad

Pommes Frites

3,80 €

French fries

Dessert

Apfelstrudel mit Vanilleeis oder Vanillesauce und Schlagobers (A,C,E,G,H)

6,80 €

Apple strudel with vanilla ice or vanilla sauce and whipped cream

**Schokokuchen mit Vanilleeis, dazu Schokoladensauce
und Schlagobers (A,C,E,G,H)**

6,40 €

Chocolate cake with vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream

**Gundelpalatschinken (Nusspalatschinken)
mit Schokoladensauce und Schlagobers (A,C,E,G,H)**

6,00 €

Filled pancakes with nuts, whipped cream and chocolate sauce

Gemischtes Eis mit Schlagobers / ohne Schlagobers (A,C,G)

3,60 € / 3,20 €

Mixed ice-cream with / without whipped cream

„Heiße Liebe“ (Vanilleeis mit heißen Himbeeren) (A,C,G)

5,90 €

Vanilla ice-cream with hot raspberries

Coupe Dänemark (Vanilleeis mit Schokoladensauce) (A,C,E,G,H)

5,90 €

Vanilla ice-cream with chocolate sauce