

Suppe

Kräftige Rindsuppe

mit Frittaten oder Backerbsen (A,C,G,L)

5,50

Tomaten Cremesuppe

Mit Croutons und Sahnehaube (A,G,L)

6,50

Gulaschsuppe

Heiß und feurig, mit Brot (A,C,L)

7,50

Salat

Kleiner Salatteller

Salate der Saison in Kräuterdressing (L,M)

6,90

Salat Alt Wien

Bunter Salatteller mit gebackenen Hühnerfilet Streifen (A,C,L,M)

16,90

Bauernsalat

*Schafkäse, Kürbiskerne- und Öl, Croutons und Apfelspalten
auf mariniertem Gemischtem Salat (A,G,L,M)*

16,90

Nudeln

Penne in Trüffelsauce

*mit Pinienkernen, in Trüffel Pesto, Obers
und Kirschtomaten (A, G, H, O)*

14,90

Penne Aglio Olio

Nudeln in Knoblauch, Olivenöl und Parmesan (A, G)

13,90

Fisch

Zanderfilet

in Olivenöl gebraten mit Dille Kartoffeln und Sauce Tartar (D, G, O)

19,50

Scampi

*5 Stück Riesengarnelen in Knoblauchöl gebraten, auf Zitronennudeln
in Weißwein Rahm mit Knoblauch (A, D, G)*

28,50

Klassiker

Rumpsteak Madagaskar

*Steak von der Beiried in Pfeffersauce
mit Pommes frites (G,O)*

29,90

Wiener Schnitzel

mit Preiselbeeren, Zitrone und Kartoffelsalat (A,C,L,M)

Vom Tiroler Kalb

27,50

Vom Schwein

16,90

Cordon Bleu

*Vom Schwein mit Petersielkartoffeln,
Zitrone und Preiselbeeren (A,C,G,L,M)*

19,50

Zwiebelrostbraten

mit Röstzwiebeln, Kohlsprossen und Röstitalern (A,G,L,M,O)

29,90

Mixed Grill

*Steaks von Rind und Schwein, Grillwurst, Speck,
Kräuterbutter und Pommes Frites (G)*

28,90

Wild Karte

Hirsch Carpaccio

*Mit Pinienkernen, Balsamico Creme, Parmesanhobel
und Olivenöl (G,H,O)*

19,90

Schwammerlsuppe

*Pfifferling Suppe mit Weißwein und
Sahne, dazu Schwarzbrot Croutons (A,G,O)*

6,90

Hirsch Steak

*In Rotweinsauce mit Röstitalern
und Kohlsprossen (A,O)*

31,90

Hirsch Medallions

*In der Kürbiskern Kruste mit Pfefferspätzle
in Rotweinsauce (A,C,H,O)*

33,50

Steinpilz Nudeln

*Penne Gran Formato mit
gerösteten Steinpilzen (A)*

15,90

Kurzfristige Änderung vorbehalten. Tageskarte liegt auf.

In Der Pfanne

Brixentaler Käsespätzle

Spätzle mit würzigem Käse und Zwiebel geröstet, mit frischen Kräutern und Röstzwiebeln, dazu ein grüner Salat (A,C,G,L,M)

15,90

Holzfäller Pfanne

Schweinsmedaillons in delikater Pfeffersauce, serviert mit Butterpätzle und knusprigem Speck (A,C,G,L,M)

21,90

Zürcher Geschnetzeltes

Feines Kalbfleisch in dünnen Scheiben, mit Champignons geröstet, in Weißwein Rahm, dazu Röstitaler (A,G,O)

28,90

Chili Pfanne

Streifen vom Rumpsteak mit rotem Curry, Chili und grünen Bohnen, serviert mit gebackenen Kartoffeln (A,L,O)

30,00

Zum Abschluss

Germknödel

in heißer Butter mit Mohnzucker (A, G)

6,90

Eis Palatschinken

*mit Vanille Eis, Schokosauce, Schlagobers
und Krokant (A, C, G, H)*

9,50

Schoko Soufflee

mit Vanille Eis, Schlagobers und Schokosauce (A, C, G)

8,50