

# Tageskarte

€

Tirler Speckjause mit Bergkäse  
A,G,L,M,N



9,00

Klare Rindsuppe mit Nudeln oder Frittaten  
A,C,L oder A,C,G,L



4,00

Tirler Speckknödelsuppe  
A,C,G,L,M



5,80

Hühnersuppentopf mit eigener Einlage  
A,L,C,F

groß 7,00

klein 5,00

\*\*\*\*\*

Backhendlsalat mit steirischem Kernöl  
A,C,M,N,O

12,50

Bunter Salatteller C,G,L,M,O

5,50

\*\*\*\*\*

Hamburger nach Art des Hauses  
A,C,M,N

7,30

mit Pommes 9,80

Spaghettí Bolognese A,C,G,L

8,80

Knödelteller Spinat-, Käse- und Speckknödel  
mit Butter, geriebenem Bergkäse und grünem Salat  
A,C,G,L,M,O



13,20

Wokgemüse mit Hühnerbruststreifen und Reis  
A,F,N

12,70

Hauspfeiß mit Kräuterbutter, Pommes frites  
und pikanten Saucen  
A,C,L,M,O,

16,50

Wiener Schnitzel vom Schwein, mit Pommes frites  
A,C,N

13,80

\*\*\*\*\*

Kaiserschmarren mit Kompott  
A,C,G,O



10,80

Apfel- oder Topfenstrudel

3,10

A,G,N,O,

A,C,G,O

mit Vanillesauce oder Schlagobers

g

3,70

## Zum Kulinarischen Auftakt

€

### *Flusskrebs - Sauerrahmterrine*

12,80

*mit Rahmgurkerl und Saiblingskaviar*  
B,E,D,G,L,M

### *Carpaccio vom Rinderfilet*

13,00

*mit gehobeltem Parmesan, Rucola,  
Balsamicoessig und Olivenöl*  
G,O,M,C,L,A

### *Tafelspitzsulze*

9,50

*mit Krenmousse  
und Kürbiskernölvinaigrette*  
E,G,H,L,M,O



### *Blunzentascherl*

8,90

*mit papriziertem Spitzkraut und Krenschaum*  
A,C,E,G,O



### *Winterlicher Blattsalat*

7,20

*mit Hausdressing, Nüssen, Trauben  
Dolce Latte und Speck*  
C,A,O,G,L,M,H,E

## Aus dem Suppentopf

€

Kräftige Rindsuppe mit zweierlei Einlage  
Grießnockerl und Speckknöderl  
A,C,G,L,M



5,30

Curry - Kokossuppe  
mit Garnelenspieß  
B,E,G,H,L,O,N

5,50

Kürbisscremesuppe  
mit Schafskäsecroutons  
A,C,E,G,H,L,O



5,00

## Vegetarische Feinheiten

Quinoa - Süßkartoffellaibchen  
mit glacierten Erbsenschoten  
A,C,E,G,F,H,L,N

12,80

Risotto vom Butternusskürbis  
mit Apfelchutney und knusprigem Rucola  
G,L,H,O

13,00

Hausgemachte Schlutzkrapfen  
mit brauner Butter, Asmonte und Salat  
A,C,G,M,O,L



13,50

## Für den großen Appetit

€

<b>Rumpsteak</b> mit Speckbohnen, heurigen Kartoffeln und roter Zwiebelmarmelade E,G,H,L,M,O	23,80
<b>Getrüffeltes Rucola Rostbraten</b> auf Kartoffel - Gemüsegröstl A,F,L,M,O,G	 19,50
<b>Rosa gebratener Lammrücken</b> mit Ratatouille und Topinamburgratin E,G,H,L,M,O	26,00
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Salat A,C,N,G,L,M,O,E	20,50
<b>Würziges Hirschragout</b> mit Topfenspätzle, Brokkoli und Preiselbeeren A,F,L,M,O,C,G	 17,50
<b>Glaciertes Schulterscherz vom Kalb</b> mit Schnittlauchmousseline und Schmorgemüse F,G,H,L,M,O	18,50
<b>Unser beliebtes Backhenderl</b> mit Erdäpfel - Vogerlsalat A,C,L,M,N,O,E,G	13,80

## Für die Fischliebhaber

€

### Forelle „Müllerin Art“

mit brauner Butter, Petersilienkartoffeln  
und Blattsalat

A,C,D,G,H,M,O



19,00

### Saiblingsfilet

auf Safranrisotto mit Erbsenschoten  
und Krustentierschaum

B,D,,F,G,L,M,O

22,70

## Der süße Abschluss

### Palatschinke „Suchard“

mit Vanilleeis und Schokoladensauce

A,C,F,G,H

1 Stk.

4,70

2 Stk.

7,00

### Topfenknödel

an hausgemachtem Zwetschkenragout  
und Sauerrahmeis

A,C,E,H,G,N,O



8,00

### Lauwarmes Schokotörtchen

mit Mangosorbet

A,C,G,O,E

6,90

### Hausgemachte Sorbets

mit frischen Früchten

A,C,O,H,N

7,60

## Käse

### Variation vom heimischen Käse

mit Brot und Butter

A,G,H,M,O,N



9,50