

Salat – *Salad*

Steirischer Backhendlsalat	<i>ACGO</i>	€ 15
<i>Breaded chicken strips – green salad – pumpkinseed dressing</i>		
Blattsalat – gegrillte Hühnerstreifen	<i>O</i>	€ 14
<i>Green salad – grilled chicken strips</i>		
Blattsalat – gegrillter Zander	<i>ADO</i>	€ 19
<i>Green salad – grilled pikeperch</i>		
Erdäpfel-Vogerl-Salat	<i>MO</i>	€ 5
<i>Potatoe-lamb's lettuce – salad</i>		
Kleiner gemischter Salat	<i>LMO</i>	€ 5
<i>Small mixed salad</i>		
Großer gemischter Salat	<i>LMO</i>	€ 8
<i>Big mixed salad</i>		

Gerne servieren wir unsere Salatvariationen für € 2 Aufpreis mit gemischtem Salat (*LMO*).

We also serve every salad dish with mixed salad for an additional charge of € 2.

Suppe – *Soup*

Klare Rindsuppe – Kaspressknödel	<i>ACGL</i>	€ 6
<i>Clear beef soup – cheese-dumpling</i>		
Klare Rindsuppe – Frittaten	<i>ACGL</i>	€ 5
<i>Clear beef soup – sliced pancakes</i>		
Gansleinmachsuppe – Bröselknödel	<i>ACGLO</i>	€ 8
<i>Creamy goose soup – bread dumpling</i>		

Wir servieren automatisch Brot und Gebäck (*A*) zu den Gerichten.

Dieses ist nicht inkludiert. Bei Konsumation verrechnen wir pro Stück (€ 2).

Notice: *You automatically get bread and rolls on your table. It will be charged per piece (€ 2).*

Hauptspeise – *Main dish*

Gebackenes Schweinsschnitzel – Petersilerdäpfel <i>Wiener Schnitzel (pork) – parsley potatoes</i>	ACG	€ 18
Ausgelöste Hühnerkeulen gebacken – Erdäpfel-Vogelersalat <i>Breaded chicken leg (without bone) – potatoe-lamb's lettuce-salad</i>	ACGMO	€ 19
Cordon Bleu vom Schwein – gefüllt mit Schinken und Bergkäse – Pommes frites <i>Cordon bleu (pork) – French fries</i>	ACG	€ 20
Rumpsteak – Kroketten – Speckfisolen – Pfeffersauce <i>Rumpsteak – croquettes – green beans with bacon – peppersauce</i>	ACGLO	€ 29
Rindsgulasch – knuspriger Serviettenknödel <i>Beef goulash – crunchy dumpling</i>	ACGLO	€ 16
Wildragout – Serviettenknödel <i>Game ragout – dumpling</i>	ACGLO	€ 18

Vegetarisch / Vegan

Kürbislaibchen – Salzkartoffeln – Knoblauchdip – grüner Salat <i>Pumpkin loaf – potatoes – garlic dip – green salad</i>	ACGO	€ 18
Gemüsegröstl – Tofu – Rucola (vegan) <i>Pan fried winter season vegetables – potatoes – tofu – arugula</i>	FL	€ 17
Kürbis-Kokos-Curry – Reis (vegan) <i>Pumpkin-coconut-curry – rice</i>	L	€ 18

Kinderteller – *Children dish*

Schnitzel vom Huhn – Pommes frites <i>Wiener Schnitzel (chicken) – French fries</i>	ACG	€ 10
Frankfurter gegrillt – Pommes frites <i>Fried Vienna sausage – French fries</i>		€ 9
Gegrilltes Hühnerfilet – Pommes frites <i>Grilled chicken filet – French fries</i>	G	€ 10

Kalte Gerichte – *Cold dish*

Saure Extrawurst <i>Cold sausage with oil and vinegar – onions</i>	O	€ 9
Schweizer Wurstsalat <i>Sausage salad with cheese – onions</i>	GO	€ 10

Dessert

Marillenknödel – Marillenröster – Butterbrösel (<i>pro Stück</i>) <i>Apricot dumpling – apricot sauce – butter crumbles (per piece)</i>	ACG	€ 7
Marillen-Marmelade-Palatschinken (<i>2 Stück</i>) <i>Pancakes stuffed with apricot jam</i>	ACG	€ 6
Maronimousse im Glas– Kirsche <i>Chestnut mousse – cherries</i>	GO	€ 9
Apfelstrudel – Schlagobers <i>Apple strudel – whipped cream</i>	ACGO	€ 6
Topfen-Marillen-Strudel – Schlagobers <i>Fresh cheese strudel with apricots – whipped cream</i>	ACGO	€ 6