

Salat – *Salad*

Steirischer Backhendlsalat <i>Breaded chicken strips – green salad – pumpkinseed dressing</i>	ACGO	€ 16
Blattsalat – gegrillte Hühnerstreifen <i>Green salad – grilled chicken strips</i>	O	€ 15
Blattsalat – gegrillter Zander <i>Green salad – grilled pikeperch</i>	ADO	€ 20
Blattsalat – geröstete Eierschwammerl <i>Green salad – pan fried chanterelles</i>	O	€ 19
Kartoffel-Gurken-Salat <i>Potatoe-cucumber – salad</i>	MO	€ 6
Kleiner gemischter Salat <i>Small mixed salad</i>	LMO	€ 6
Großer gemischter Salat <i>Big mixed salad</i>	LMO	€ 9

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>Clear beef soup – cheese-dumpling</i>	ACGL	€ 6
Klare Rindsuppe – Frittaten <i>Clear beef soup – sliced pancakes</i>	ACGL	€ 6
Tomatencremesuppe – Obershaube (<i>ohne Obers = vegan</i>) <i>Creamy tomatoe soup – whipped cream topping</i> (<i>without cream = vegan</i>)	G	€ 8

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 – Petersilkkartoffeln <i>Wiener Schnitzel (pork) – parsley potatoes</i>	ACG	€ 19
Ausgelöste Hühnerkeulen gebacken – Kartoffel-Gurkensalat <i>Breaded chicken leg (without bone) – potatoe-cucumber-salad</i>	ACGMO	€ 20
Cordon Bleu – Pommes frites <i>Cordon Bleu – French fries</i>	ACG	€ 20
Gegrilltes Hühnerfilet – Reis – Gemüse <i>Grilled chicken filet – rice – mixed vegetables</i>	GL	€ 19
Rindsgulasch – knuspriger Serviettenknödel <i>Beef goulash – crunchy dumpling</i>	ACGLO	€ 17
Hirschragout – Serviettenknödel <i>Deer ragout – dumpling</i>	ACGLO	€ 19
Frankfurter – Senf – Kren <i>Vienna sausage – mustard – horseradish</i>	M	€ 7
Würstel – Gulaschsaft <i>Vienna sausage – goulash sauce</i>	AO	€ 11

Vegetarisch / Vegan

Eierschwammerlsauce – Serviettenknödel <i>Creamy sauce of chanterelles – dumpling</i>	ACGLO	€ 20
Risotto – Eierschwammerl – Rucola – Parmesan <i>Risotto – chanterelles – arugola – parmesan</i>	GHO	€ 19
Ravioli – Melanzani – Paradeiser – Ratatouille (vegan) <i>Ravioli – eggplant – tomatoes – ratatouille</i>	A	€ 19

Kinderteller – *Children dish*

Schnitzel vom Huhn – Pommes frites <i>Wiener Schnitzel (chicken) – French fries</i>	ACG	€ 11
Frankfurter gegrillt – Pommes frites <i>Fried Vienna sausage – French fries</i>		€ 10
Gegrilltes Hühnerfilet – Pommes frites <i>Grilles chicken filet – French fries</i>	G	€ 11

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	€ 8
Marillen-Marmelade-Palatschinken (<i>2 Stück</i>) <i>Pancakes stuffed with apricot jam</i>	ACG	€ 7
Schokokuchen – Schokomousse – Himbeerragout <i>Chocolate cake – chocolate mousse – raspberry ragout</i>	ACFGO	€ 11
Apfelstrudel – Schlagobers – Vanilleeis <i>Apple strudel – whipped cream – vanilla ice cream</i>	ACGO	€ 8
Topfen-Marillen-Strudel – Schlagobers <i>Fresh cheese strudel with apricots – whipped cream</i>	ACGO	€ 8