

ZUM STARTEN | starters

	€
Jourgebäck, frische Aufstriche und Butter <i>bread, fresh spreads and butter</i>	3,90
Gemischter Salatteller mit Dressing nach Wahl <i>mixed salad with dressing of your choice</i>	
Kleiner Salatteller <i>small salad</i>	7,50
Großer Salatteller <i>big salad</i>	10,50
Gemischte Blattsalate <i>mixed leaf salad dressing of your choice</i>	7,50
Winterliche Salatbowl Blattsalat Granatapfel Feige Kastanie Avocado Sprossen Gemüsechips <i>winter salad bowl leaf salad pomegranate fig chestnut avocado sprouts vegetable chips</i>	14,50
Carpaccio vom Rind Pilzvinaigrette Kirschtomaten Rucola geriebener Parmesan <i>beef carpaccio mushroom vinaigrette cherry tomatoes rocket salad grated parmesan</i>	16,50
Mediterrane Frischkäseravioli Pastinakencreme Kerbelbutter getrocknete Tomaten Oliven Babyspinat <i>mediterranean cream cheese ravioli parsnip cream chervil butter dried tomatoes olives baby spinach</i>	14,50 18,50
Klare Rindsuppe Frittaten Nudeln Kaspressknöderl Grießknöderl <i>clear beef soup with sliced pancakes, noodles, cheese dumplings or semolina dumplings</i>	6,90
Maronischaumsuppe Butternockerl <i>chestnut foam soup butter dumplings</i>	7,90

HAUPTGERICHTE | main courses

€

Cordon Bleu vom Schwein oder Pute Petersilienkartoffeln Preiselbeeren <i>cordon bleu of pork or turkey parsley potatoes cranberries</i>	23,50
Wiener Schnitzel Petersilienkartoffeln Preiselbeeren <i>Wiener Schnitzel parsley potatoes cranberries</i>	
vom Schwein oder Pute <i>from pork or turkey</i>	19,50
vom Kalb <i>from veal</i>	26,50
Wiener Zwiebelrostbraten Röstzwiebel Röstkartoffeln Speckbohnen <i>viennese onion roast beef fried onion roast potatoes bacon beans</i>	25,50
Grillteller Kräuterbutter Cocktailsauce Folienkartoffel Grillgemüse <i>mixed grill plate herb butter cocktail sauce baked potato grilled vegetables</i>	26,50
Entrecote vom Salzburger Rind Rotweinreduktion Pommes Dauphine Grillgemüse Brokkoli <i>entrecote of Salzburg beef red wine reduction french fries dauphine grilled vegetables broccoli</i>	33,00

HAUPTGERICHTE | main courses

€

Gegrilltes Filet vom Seesaibling Kräuterschaumsauce Kürbisrisotto glaciertes Gemüse Gemüsechips <i>grilled fillet of arctic char herb foam sauce pumpkin risotto glazed vegetables vegetable potato chips</i>	29,50
Angus-Burger BBQ Sauce hausgemachter Brioche Käse gegrillter Speck Salat Pfeffermayo Pommes frites <i>angus burger BBQ sauce homemade brioche cheese grilled bacon salad pepper mayo french fries</i>	25,00
Club Sandwich Spiegelei Putensteak Putenschinken Steakfries Trüffel-Mayo <i>club sandwich fried egg turkey steak turkey ham steak fries truffle mayo</i>	22,50
Käsespätzle im „Pfandl“ serviert Röstzwiebel Blattsalatteller <i>cheese noodles fried onions green salad</i>	15,50
Gemüse-Thaicurry Karotte Brokkoli Pak Choi Basmatireis <i>vegetable thai curry carrot broccoli pak choi basmati rice</i>	16,50

DESSERT | desserts

€

„Schokolade“	12,50
Mousse Milkschokoladeeis Gewürzorange Brownie Crumble <i>"chocolate" / mousse / milk chocolate ice cream / spiced orange / brownie / crumble</i>	
Leichte Topfen-Joghurtcreme frische Früchte ZUCKERFREI	9,50
<i>light curd yoghurt cream / fresh fruit sugar-free</i>	
Hausgemachter Kaiserschmarr'n mit Rosinen	14,50
Zwetschkenröster (Wartezeit ca. 20 Minuten) <i>homemade sweet cut-up pancake with raisins / stewed plums (takes approx. 20 minutes)</i>	

KÄSE | cheese

Kleiner gemischter Käseteller	
Verschiedene Fruchtsenfe Aktivkohlesalz <i>small mixed cheese plate / fruit mustards / active-carbon salt</i>	16,50
Großer gemischter Käseteller	
Verschiedenen Fruchtsenfe Aktivkohlesalz <i>big mixed cheese plate / fruit mustards / active-carbon salt</i>	24,50