

## ERSTER GANG

*Luftig  
& leicht*

### **OCHSENHERZ-PARADEISER** 14,50

Österreichische Paradeiser, Ziegenfrischkäse, Blätterteiggebäck, Sesam

### **WEIDERIND CARPACCIO** 21,00

kandierter Fenchel, Orangenmarinade, Parmesan, Wurzelbrot

### **KÖRNER Salat** 12,50

Feldsalate, gebratener Zartweizen, karamellisierte Sonnenblumenkerne  
+ mit Rauchforelle aus Fieberbrunn 17,50

### **KLARE RINDSSUPPE** 7,50

mit Butterfrittaten  
oder als Buchstabensuppe

### **GEMÜSESUPPE DES TAGES** 8,50

*Dazu &  
zum Teilen*

### **MEXIKANER** 7,50

Aufgerissener Brotlaib gebacken mit Bergkäse oder mit Knoblauchbutter

### **EDELSCHIMMELKÄSE** 11,50

cremig gratiniert, knuspriges Wurzelbrot zum Dippen

### **PFERDE KÄSEKRAINER** 8,50

mit Zwetschken-Senf, Wurzelbrot

## ZWEITER GANG

### **BEEF STEAK ENTRECOTE** 39,50

Sauce Bernaise, gebratene Rispentomaten, knusprige Pommes

### **ÜBERBACKENES SIEDEFLEISCH** 26,50

gekochter Tafelspitz, Semmelkren  
Wurzel Gemüse, Erdäpfel

*aus Feldern & Seen*

### **ROMANASALAT & SULMTALER HENDL** 24,50

Hühnerbruststreifen vom urösterreichischen Huhn, gelbes Curry Chutney

### **PANNONISCHE PALATSCHINKEN** 19,50

Letschogemüse, knusprig überbacken mit Bergkäse, Erbsen Guacamole

### **LACHSFORELLE & COUSCOUS** 31,00

Fieberbrunner Forellenfilet, Zitronenbutter, Rucola, lauwarmer Couscoussalat mit Minze

### **VULCANOSALAT** 21,00

Blattsalate, Feigen, Honigdressing, steierischer Vulcanoschinken und österreichischer Blauschimmelkäse

*Danach ...*

### **SALZBURGER NOCKERL** 28,50

**UND VIELES MEHR AUF  
UNSERER APRE DINNER KARTE**

# Gebackenes

## SCHNITZEL-HEAVEN

### WIENER SCHNITZEL

GOLDBRAUN IN BUTTERSCHMALZ GEBACKEN  
MIT PREISELBEEREN & ZITRONE

vom **MILCHKALB** ..... 24,50  
100 % österreichisches Milchkalb

vom **SCHWEIN** ..... 13,50  
glückliches Hofkultur Schwein

### SCHNITZEL OHNE SCHNITZEL

**BACKFISCH** Zander im Backteig 20,50

**ZUCCHINI SCHNITZEL** 13,50

**BACKHENDL – SALAT** Hühnerbrust, knackiger 22,50  
Salat, Kürbiskerncrunch

## Pommes FRITZ DES ÖSTERREICHERS LIEBTES OBST

pro Portion 6,00

schöne **LUISE** – dünn & knusprig

dicke **BERTA** – rustikal & erdig

wellige **WILMA** – zackig & für Feinspitze

dazu

handgeschlagene **MAYONNAISE** 2,20

**SAFRAN AIOLI** 2,20

**SCHARFES AJVAR** 2,20

**JOPPIESAUCE** 2,20

pimped **KETCHUP** 2,20

## Beilagen

**WIENER GARNITUR** 2,90

Petersilie, Kapern, Sardelle & Ei

**PETERSILIENKARTOFFEL** 6,50

– bewährt gut

**ERDÄPFELSALAT** 6,50

**KÜRBISKERN-MAYONNAISE** 6,50

& **ERDÄPFEL** Salat für Unvernünftige

**HÄUPLSALAT /** 7,50

**GEMISCHTER SALAT**

**GURKENSALAT** 6,00

**WEISS & NATURALS**

<b>GLUEGLICH UNFILTERED BIO</b> FRED LOIMER, KAMPTAL	46,-
<b>GRÜNER VELTLINER BERGDISTEL</b> TEGERNSEERHOF WACHAU DÜRNSTEN, SMARAGD	62,-
<b>SAUVIGNON BLANC VULKANLAND</b> DIE KRISPELS, HOF BEI STRADEN STEIERMARK	49,-
<b>GELBER MUSKATELLER MITZI</b> GROSS & GROSS, SÜDSTEIERMARK	42,-
<b>STEIRISCHER PANTHER (SB &amp; RR)</b> MARION & GERHARD WOLLMUTH, KITZECK SAUSAL	39,-
<b>CHARDONNAY ST. MAGARETHEN</b> ESTERHAZY, LEITHABERG	48,-
<b>WEISSBURGUNDER CARNUNTUM</b> DORIS & WALTHER GLATZER, GÖTTELSBRUNN	44,-
<b>RIESLING DONAUSCHOTTER</b> CLEMENS STROBEL, WAGRAM	54,-
<b>LUGANA I FRATI</b> CA DEI FRATI, LAGO DI GARDA	51,-
<b>PINOT GRIGIO FRIULI</b> SILVIO JERMANN, FRIAUL	58,-

**ROSE**


<b>FRÄULEIN ROSÉ VON DÖBLING 0,7 / 1,5</b> MAYER AM PFARRPLATZ, WIEN	46,-	94,-
<b>HAMPTON WATER 0,7 / 1,5 / 3</b> JOHN BON JOVI & GERARD BERTRAND, SOUTH FRANCE	49,-	103,- 230,-

**ROT**

<b>BLAUFRÄNKISCH THE BUTCHER</b> HANS SCHWARZ, NEUSIEDLERSEE	46,-
<b>ZWEIGELT BIENEFRESSER 0,7 / 1,5 / 3</b> JOHANNES PITNAUER, CARNUNTUM	55,- 115,- 240,-
<b>PINOT NOIR FURTH</b> MICHAEL MALAT, KREMSTAL	49,-
<b>DAS PHANTOM (BF, CS, ME, SY) 0,7 / 1,5 / 3</b> K+K KIRNBAUER, MITTELBURGENLAND	66,- 145,- 310,-
<b>FETTER SCHNITT (CF, ME, PN)</b> GESCHWISTER KRESS, BODENSEE	79,-
<b>TIGNANELLO (SG, CS, CF) 0,7 / 1,5</b> MARCHESI ANTINORI, TOSKANA	169,- 370,-

# Vino & Bar

**HAUSWEIN**  
*Deluxe*



<b>GRÜNER VELTLINER</b>	39,-	79,-	156,-
<b>ZWEIGELT</b>	41,-	84,-	166,-

## SCHNITZEL trifft SPRUDEL

<b>PROSECCO D.O.C.G. Bolla</b> CONEGLIANO VALDOBBIADENE	7,50	41,-
<b>CREMANT ROSÉ'</b> CATTIN, ELSASS	8,50	51,-
<b>ROSE FRIZZANTE</b> HUTSCHPFERD BUBBLES, WAGRAM	5,-	29,-
<b>Laurent-Perrier CHAMPAGER 0,375 / 0,7</b>	69,-	129,-

## WEINTRINKEN WIRD BELOHNT

NACH 3 FLASCHEN WEIN: DREI „DIRNDL LIKÖR“  
 NACH 5 FLASCHEN WEIN: EIN „MUSIKWUNSCH MIT WUM“  
 NACH 10 FLASCHEN: 10 MIN. SPERRSTUNDEN VERLÄNGERUNG

## BIER

<b>SCHLEPPE – vom Fass</b>	PIFF	3,20
<b>SCHLEPPE – vom Fass</b>	SEITERL	4,40
<b>Weißbier WEIHENSTEPHANER</b>	SEITERL	4,60

## APERÖ

<b>Pfirsich Spritz</b>	8,50
<b>Lillet Heidelbeer</b>	8,50
<b>Rharbarber Fizzy Gin</b>	11,50
<b>Wermuth Spritz</b>	8,50
<b>Negroni Spagliato</b>	8,50

**MIXES**

<b>Gin Basil</b>	12,50
<b>Gin &amp; Tonic 4cl</b>	10,50
<b>Espresso Martini</b>	12,50
<b>Tinto de Verano</b>	8,50

# Antialc

## WASSER

TIROLER QUELLWASSER AUS DEM ALPACHTAL – NUR 49KM ANREISE

<b>MONTES STILL / PERLEND</b>	0,75L	7,10
-------------------------------	-------	------

## ALKOHOLFREI

<b>Crodino Spritz</b>		7,00
<b>Wermuth Spritz alkoholfrei</b>		7,50
<b>Prosecco alk frei</b>		7,50
<b>Tiroler Kola / leicht</b>	0,33L	4,50
<b>Almdudler</b>	0,35L	4,50
<b>Frucade</b>	0,35L	4,50
<b>Schartner Bombe Zitrone</b>	0,33L	4,50
<b>Skiwasser / Holler</b>	0,25L / 0,5L	3,50 5,50