



Vorspeisen

Büffelmozzarella

marinierte Strauchtomaten / Basilikum Pesto^O / Baguette^A € 11,80
Buffalo mozzarella^G / tomatoes / basil pesto^O / baguette^A

Essigwurst von der Speckknacker (2Stück)

Vinaigrette^{O,M} / Zwiebelringe / 2 Scheiben Schwarzbrot^A € 9,20
Marinated cold pork sausage / vinaigrette^{O,M} / onions / 2 pieces of black bread^A

Suppen

Kräftige Rindsuppe^L mit hausgemachter Einlage Ihrer Wahl

Grießnockerl^{A,C,G} / semolina dumpling

Kräuterfrittaten^{A,C,G} / herb pancake stripes

oder Kaspressknödel^{A,C,G} / cheese dumpling

€ 4,70

Kartoffelrahmsuppe^{A,G,L} / Croûtons

Potato cream soup / croûtons^{A,G,L}

€ 4,90

Hausgemachte Gulaschsuppe^{A,O} / Semmel^A

Goulash soup^{A,O} / bread^{A,O}

€ 6,50

Österreichisches Rind

Kurz gebratener Rostbraten vom Simmentaler Rind (180g)

Zwiebelsauce^A / Zuckerschoten^G / Kartoffelkroketten^{A,C,G} € 21,90

Sirloin steak^A / onion sauce^A / sugar peas / potato croquettes

Fiaker Gulasch

Serviettenknödel^{A,C,G} / Spiegelei^G / Essiggurkerl / Grillwürstel € 15,90

Beef Goulash / dumpling^{A,C,G} / fried egg^G / pickles / grilled sausage

Brauereiwirtschaft – Burger^{C,A,G} / 100% Rindfleisch / Tomaten / Salat

Zwiebel / Käse^G / Pommes / Grillsauce^M / Kräuterdip^G € 16,90

Beef Burger / tomato / onion / cheese / French fries / salad / sauce





Klassiker

Weihnachtliche Empfehlung:

Ofenfrische Weidegans

Kartoffel Gnocchi / Apfelrotkraut / Preiselbeersauce

€ 24,90

Oven-fresh goose / apple-red-cabbage / potato gnocchi ^{A,C,G}

Ofenfrischer Schweinebraten im Reindl / Kruste^{A,L}

Serviettenknödel^{A,C,G} / Krautsalat

€ 14,30

Roast saddle of pork^{A,L} / coleslaw / dumpling^{A,C,G}

Wiener Schnitzel vom Schwein^{A,C} aus der Pfanne

Petersilienkartoffel^G / Preiselbeeren

€ 14,30

Escalope of pork „Vienna style“^{A,C} / parsley potatoes^G / cranberries

Cordon Bleu vom Schwein^{A,C} aus der Pfanne

Pommes frites / Preiselbeeren

€ 15,90

Cordon Bleu of pork^{A,C} / French fries / cranberries

Wiener Backhend'l^{A,C} (Ausgelöst)

frittierte Petersilie / hausgemachter Kartoffel-Vogelersalat^{M,L,O}

€ 16,50

mit Kürbiskernöl / Preiselbeeren

Fried chicken „Vienna style“^{A,C} / home-made potatoes salad^{O,L}

pumpkin seed oil / cranberries

Vegetarisch

Original Pinzgauer Kasnocken im Pfandl^{A,C,G}

Frische Röstzwiebeln^G / grüner Salat

€ 12,50

Original austrian chees spaetzle^{A,C,G} / fried onion / salad

Saisonelle Gemüsepfanne^G / junge Kartoffel

Spiegelei vom Thoman Bio-Bauernhof

€ 12,50

Mixed vegetables pan / potatoes / fried egg



Salat

Steirischer Backhendlsalat ^{A,C,O,M} Gebackene Hühnerbrust in Kürbiskernpanade / Kürbiskernöl Croûtons ^{A,G} Fried chicken breast ^{A,C} / Salad ^{M,O} / pumpkin oil / croûtons	€ 12,90
Grüner Salat ^{M,O} Green salad ^{M,O}	€ 4,90
Beilagensalat ^{M,O} Small mixed salad ^{M,O}	€ 5,40

Nachspeisen

Kaiserschmarren / Zwetschgenröster ^{A,C,G} Kaiserschmarren: Cut up and sugared pancakes / raisin / plums ^{A,C,G}	€ 8,90
Topfenknödel ^{G,A} (2 Stück) / Zwetschgenröster Preiselbeerschaum / Butterbrösel ^A Curd cheese dumpling ^G / plum ragout / cranberries froth	€ 6,90
Mousse von der Zartbitterschokolade ^{C,G} marinierte Waldbeeren Mousse au chocolat ^{C,G} / marinated berries	€ 6,20
Warmer gezogener Apfelstrudel ^{A,C,G,H} / Schlagobers ^G Warm apple strudel / whipped cream	€ 4,50
Portion Vanillesauce ^G Portion of vanilla sauce ^G	€ 1,90

Allergeninformation:

A) glutenhaltiges Getreide B)Krebstiere C)Ei D)Fisch E)Erdnuss F)Soja G)Milch oder Laktose
H)Schalenfrüchte L)Sellerie M) Senf N)Sesam O)Sulfite P)Lupinen R)Weichtiere
*Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren
anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden*