

KUCHEN / Cakes

NUSSTORTE (A, C, G, H, O) <i>NUT CAKE</i>	€ 5,20
HIMBEER-SCHOKOLADENMOUSSE-TORTE (A, C, G, H, O) <i>RASPBERRY-CHOCOLATE MOUSSE-CAKE</i>	€ 5,20
KÄSESAHNETORTE (A, C, G) <i>SWEET CHEESECAKE</i>	€ 5,20
SACHERTORTE (A, C, G, O) <i>SACHER CAKE</i>	€ 5,20
APFELSTRUDEL (A, C, G, H, O) <i>APPLE STRUDEL</i>	€ 5,20
PORTION SCHLAGOBERS (G) <i>PORTION OF WHIPPED CREAM</i>	€ 2,20
PORTION VANILLESAUCE (C, G) <i>PORTION OF VANILLA SAUCE</i>	€ 2,80

A = Gluten	B = Krebstiere / crustaceans	C = Ei / egg	D = Fisch / fish	E = Erdnuss / peanut
F = Soja / soya	G = Milch / milk	H = Nüsse / nuts	L = Sellerie / celery	M = Senf / mustard
N = Sesam / sesame	O = Sulfite, Lupinen / sulfites, lupins	R = Weichtiere / molluscs		

Preise inkl. MwSt. / prices incl. VAT

EISKARTE / Ice cream

FRÜCHTE-JOGHURT-BECHER (A, G)	€ 10,90
Zitroneneis / Vanilleeis / Erdbeereis / Joghurt / Früchten / Schlagobers	
<i>FRUIT SUNDAE lemon-, vanilla- and strawberry ice cream with yoghurt, fruits and whipped cream</i>	
HEISSE LIEBE (A, G)	€ 10,90
Vanilleeis / heißen Himbeeren / Schlagobers	
<i>HOT LOVE vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream</i>	
BANANENSPLIT (A, G, H, O)	€ 10,90
Vanilleeis / Bananen / Schokoladensauce / Mandelsplitter / Schlagobers	
<i>BANANASPLIT vanilla ice cream with banana, chocolate sauce, almond slivers and whipped cream</i>	
COUPE DÄNEMARK (A, G, H)	€ 9,90
Vanilleeis / Schokoladensauce / Schlagobers / Mandelsplitter	
<i>COUP DENMARK vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream</i>	
EISKAFFEE (A, G)	€ 9,90
Vanilleeis / frischer doppelter Espresso / Schlagobers	
<i>ICE COFFEE Vanilla ice cream with a double espresso and whipped cream</i>	
GERÜHRTER EISKAFFEE (A, G)	€ 10,50
<i>STIRRED ICE COFFEE</i>	
EISSCHOKOLADE (A, G)	€ 9,90
Vanilleeis / kalte Schokolade / Schlagobers	
<i>ICE CHOCOLATE Vanilla ice cream with cold chocolate and whipped cream</i>	
1 KUGEL EIS (Vanille, Schokolade, Erdbeere) (G)	€ 2,90
<i>1 scoop of ice cream (vanilla, chocolate, strawberry)</i>	

A = Gluten	B = Krebstiere / crustaceans	C = Ei / egg	D = Fisch / fish	E = Erdnuss / peanut
F = Soja / soya	G = Milch / milk	H = Nüsse / nuts	L = Sellerie / celery	M = Senf / mustard
N = Sesam / sesame	O = Sulfite, Lupinen / sulfites, lupins	R = Weichtiere / molluscs		

Preise inkl. MwSt. / prices incl. VAT

VORSPEISEN / Starters

BEEF TATAR VOM WEIDERIND (125 g) (A, C, G, L, M, O) € 22,90

Balsamico-Zwiebel-Chutney / Kapern-Gel / Wachtelspiegelei

Toastbrot / Französische Salzbutter

BEEF TATAR with chutney of balsamic & onion, caper-gel,

fried quail's egg, toast & salted butter

ZWEIERLEI VON DER STEIRISCHEN „KULMER“ LACHSFORELLE (D, G, L, M, O) € 20,90

Sauerrahmterrine / Orangen-Fenchelsud / Gurke

DUO OF SALMON TROUT with sour cream tureen, orange-fennel broth & cucumber

WOLFGANGSEER BIO-SCHAFSKÄSECREME (G, H, L, M, O) € 19,90

Mariniertes Ofengemüse / Basilikumpesto / Römersalat

LOCAL ORGANIC SHEEP'S CHEESE CRÈME with marinated vegetables, basil pesto & salad

SUPPEN / Soups

CONSOMMÉ VOM RIND (A, C, F, G, L, O) € 10,90

Getrüffelte Ochsenschwanzravioli / Gemüseperlen

BEEF CONSOMMÉ with truffled oxtail ravioli & vegetable pearls

CREMESUPPE VON DER BIO-KAROTTE € 9,50

Ingwer / Kokosmilch

CREAM SOUP OF CARROT with ginger and coconut milk

HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE (A, L) € 12,90

Hausbrot

HOMEMADE GOULASH SOUP with bread

A = Gluten B = Krebstiere / crustaceans C = Ei / egg D = Fisch / fish E = Erdnuss / peanut

F = Soja / soya G = Milch / milk H = Nüsse / nuts L = Sellerie / celery M = Senf / mustard

N = Sesam / sesame O = Sulfite, Lupinen / sulfites, lupins R = Weichtiere / molluscs

Preise inkl. MwSt. / prices incl. VAT

SALATE / Salads

CAESAR SALAT

Römersalat / Parmesan / Kresse / Kerne / Croûtons / Caesar Dressing / Rosmarinjus

CAESAR SALAD

romaine lettuce, parmesan cheese, cress, seeds, croutons, caesar dressing & rosemary gravy

MIT GEBRATENER BIO-MAISHENDLBRUST (A, C, D, G, L, M, O) € 24,90
WITH ROASTED ORGANIC CHICKEN

MIT GEBRATENEN GARNELEN (4 STÜCK) (A, B, C, G, L, M, O) € 27,90
WITH ROASTED PRAWNS (4 PIECES)

BUNTER BLATTSALAT

Spargel / Kresse / Kerne / Croûtons / dunkles Balsamico-Dressing / Rosmarinjus

MIXED SALAD

cress, seeds, croutons, dark balsamic dressing & rosemary gravy

MIT BIO-MAISHENDLBRUST (A, G, L, M, O) € 26,50
IN STEIRISCHEN KÜRBISKERNEN GEBACKEN
WITH ROASTED ORGANIC CHICKEN BAKED IN PUMPKIN SEEDS

MIT GEBRATENEN RINDERFILETSTREIFEN (120 g) (A, G, L, M, O) € 29,50
WITH ROASTED BEEF FILLET STRIPES (120 G)

A = Gluten	B = Krebstiere / crustaceans	C = Ei / egg	D = Fisch / fish	E = Erdnuss / peanut
F = Soja / soya	G = Milch / milk	H = Nüsse / nuts	L = Sellerie / celery	M = Senf / mustard
N = Sesam / sesame	O = Sulfite, Lupinen / sulfites, lupins	R = Weichtiere / molluscs		

Preise inkl. MwSt. / prices incl. VAT

VEGETARISCH / Vegetarian

TRÜFFELNUDELN (A, G, L, O) € 25,90
Knoblauch / Pilze / Jungzwiebel / Pilzschaum
TRUFFLE NOODLES with garlic, mushrooms, spring onion and mushroom foam

TRÜFFELNUDELN MIT GEBRATENEN GARNELEN (4 STÜCK) (A, C, B, G, L, O) € 30,90
Knoblauch / Pilze / Jungzwiebeln / Hummerschaum
*TRUFFLE NOODLES WITH ROASTED PRAWNS (4 PIECES)
garlic, mushrooms, spring onion and lobster foam*

GEBRATENE KARTOFFELGNOCCHI (A, C, G, L, O) € 22,90
Portobellopilze / Ratatouille / Jungzwiebeln / Pilzschaum
*ROASTED GNOCCHI with fried Portobello mushrooms, vegetables,
spring onions and mushroom foam*

IMLAUER'S KLASSIKER / IMLAUERS' Classics

WIENER SCHNITZEL VOM KALB (A, C, G, L) € 29,90
Babykartoffeln / Preiselbeeren / Zitrone
VEAL WIENER SCHNITZEL with potatoes, lingon berries and lemon

GESCHMORTES RINDERBACKERL (G, L, O) € 31,90
Getrübete Polenta / geschmorter Ofen-Sellerie / Rotweinjus
BRAISED BEEF CHEEK with truffled polenta, roasted celery and herb jus

CHEESEBURGER (100% Rindfleisch) MIT STEAK FRIES (A, C, G, M, O) € 25,90
Brioche-Bun / Cheddar / mariniertes Eisbergsalat / Tomate /
Pommery Senf Mayonnaise / Barbecuesauce
*CHEESEBURGER (100% beef) WITH STEAK FRIES; Brioche-bun, cheddar,
marinated salad, tomato, Pommery mustard mayonnaise and barbecue sauce*

A = Gluten B = Krebstiere / crustaceans C = Ei / egg D = Fisch / fish E = Erdnuss / peanut
F = Soja / soya G = Milch / milk H = Nüsse / nuts L = Sellerie / celery M = Senf / mustard
N = Sesam / sesame O = Sulfite, Lupinen / sulfites, lupins R = Weichtiere / molluscs
Preise inkl. MwSt. / prices incl. VAT

STEAKS / Steaks

Alle Unsere STEAKS servieren wir mit einer Beilage und:

Chimi Churri Sauce & Barolosauce & hausgemachte Kräuterbutter (G, L, M, O)

WE SERVE OUR STEAKS WITH: Chimi Churri Sauce & Barolosauce & homemade herb butter

RINDERFILET (Austria) (G)

FILLET OF BEEF

150 Gramm / 150 gramms € 32,90

200 Gramm / 200 gramms € 38,90

RUMPSTEAK (Argentinien) (G)

150 Gramm / 150 gramms € 28,90

200 Gramm / 200 gramms € 32,90

Wählen Sie eine der folgenden inkludierten Beilagen / *ONE side dish to your choice:*

- Baby Rosmarinkartoffeln (G) / rosemary potatoes
- Steak Fries / steak fries
- Bunter Salat (A, L, M, O) / side salad
- Zartes Gemüse der Saison (G, L) / seasonal vegetables
- Breite Bohnen mit Serranoschinken (G, L) / princess beans with Serrano ham

JEDE WEITERE/ZUSÄTZLICHE BEILAGE / *each additional side dish* € 6,00

FISCH / Fish

GEBRATENES SAIBLINGSFILET AUS DER FISCHEREI GRÜLL (D, F, G, L, O) € 31,90

Marinierte Kirschtomaten / Erbsencreme / Sojabohnen / Safransauce

ROASTED FILLET OF CHAR with marinated tomatoes, peas puree, soybeans and saffron sauce

A = Gluten B = Krebstiere / crustaceans C = Ei / egg D = Fisch / fish E = Erdnuss / peanut

F = Soja / soya G = Milch / milk H = Nüsse / nuts L = Sellerie / celery M = Senf / mustard

N = Sesam / sesame O = Sulfite, Lupinen / sulfites, lupins R = Weichtiere / molluscs

Preise inkl. MwSt. / prices incl. VAT

DESSERTS

SALZBURGER NOCKERL (A, C, G) (von 12:00 bis 21:30 Uhr) € 25,90
The famous "SALZBURGER NOCKERL" (from 12 pm – 09:30 pm)

SAUERRAHM CRÈME BRÛLÉE (C, G, O) € 13,50
Beerenragout / Vanilleschaum
SOUR CREAM CRÈME BRÛLÉE with ragout of berries and vanilla foam

TOPFEN-LIMETTENMOUSSE (A, C, G, H, O) € 13,50
Mandelmürbteig / Beeren
CURD-LIME MOUSSE with almond short pastry and berries

KÄSE / Cheese

KÄSETELLER (A, G, H, M, O) € 18,50
Auswahl österreichischer Käsespezialitäten / Feigensenf /
Hausbrot / französische Salzbutter
*SELECTION OF AUSTRIAN CHEESE SPECIALTIES
served with fig mustard, bread and salted butter*

A = Gluten B = Krebstiere / crustaceans C = Ei / egg D = Fisch / fish E = Erdnuss / peanut
F = Soja / soya G = Milch / milk H = Nüsse / nuts L = Sellerie / celery M = Senf / mustard
N = Sesam / sesame O = Sulfite, Lupinen / sulfites, lupins R = Weichtiere / molluscs
Preise inkl. MwSt. / prices incl. VAT

Österreichische Weissweine / *Austrian White Wines*

Grüner Veltliner Federspiel „Selektion IMLAUER“	0,75l	€ 39,00
Weingut Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau	1/8 l	€ 6,90
Riesling Federspiel „Ried Bruck“	0,75l	€ 42,00
Weingut Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau	1/8 l	€ 7,40
Weissburgunder	0,75l	€ 42,00
Weingut Gsellmann, Gols, Burgenland	1/8 l	€ 7,30
Chardonnay „Fuchaberg Reserve“	0,75l	€ 44,00
Weingut Müller, Krustetten, Niederösterreich	1/8 l	€ 7,70
Sauvignon Blanc	0,75l	€ 44,00
Weingut Hannes Sabathi, Gamlitz, Südsteiermark DAC	1/8 l	€ 7,70
Rosé	0,75l	€ 40,00
Weingut Schwarz, Schrattenberg, Niederösterreich	1/8 l	€ 7,00

Österreichische Rotweine / *Austrian Red Wines*

Zweigelt „Selektion IMLAUER“	0,75l	€ 39,00
Weingut G. Tschida, Apetlon, Burgenland	1/8 l	€ 6,90
St. Laurent	0,75l	€ 42,00
Weingut J. Reinisch, Tattendorf, Thermenregion	1/8 l	€ 7,30
Blafränkisch „Classic“	0,75l	€ 42,00
Weingut Reumann, Deutschkreutz, Burgenland	1/8 l	€ 7,30
Cabernet Sauvignon	0,75l	€ 44,00
Weingut Scheiblhofer, Andau, Burgenland	1/8 l	€ 7,70
Cuvée Heideboden „Selektion IMLAUER“	0,75l	€ 43,00
Weingut G. Tschida, Apetlon, Burgenland	1/8 l	€ 7,60

Für eine größere Auswahl an Weinen fragen Sie bitte nach unserer Weinkarte.

For a larger selection of wines please ask for our wine list.

A = Gluten	B = Krebstiere / crustaceans	C = Ei / egg	D = Fisch / fish	E = Erdnuss / peanut
F = Soja / soya	G = Milch / milk	H = Nüsse / nuts	L = Sellerie / celery	M = Senf / mustard
N = Sesam / sesame	O = Sulfite, Lupinen / sulfites, lupins	R = Weichtiere / molluscs		

Preise inkl. MwSt. / prices incl. VAT

Alkoholfreie Getränke

Alcohol-free drinks

Römerquelle Mineral	0,33l	€ 4,10
(prickelnd / still)	0,75l	€ 7,90
Rauch Fruchtsäfte, seit 1919		
Apfelsaft / Orangensaft / Johannisbeersaft	0,25l	€ 4,40
mit Leitungswasser	0,50l	€ 5,00
mit Soda	0,50l	€ 5,50
Marille / Mango	0,20l	€ 4,60
mit Leitungswasser	0,50l	€ 5,10
mit Soda	0,50l	€ 5,60
Franz Josef Rauch		
Bio Rhabarber gespritzt	0,33l	€ 5,30
Bio Maracuja gespritzt	0,33l	€ 5,30
Coca-Cola / Spezi	0,25l	€ 4,40
Fanta / Sprite	0,25l	€ 4,40
Coca-Cola ZERO ZERO (ohne Koffein)		
Coca-Cola ZERO	0,33l	€ 5,10
Almdudler	0,35l	€ 5,10
Rauch Eistee Zitrone	0,33l	€ 5,10
Red Bull Energy Drink	0,25l	€ 5,10
ZERO / Saison Edition		
Organics by RED BULL	0,25l	€ 5,30
Simply Cola / Bitter Lemon / Ginger Beer		
Ginger Ale / Tonic Water / Black Orange		
Minty Blackberry / Purple Berry		
Carpe Diem Kombucha		
Classic	0,33l	€ 5,30

Biere vom Fass

Draft beer

Goldbräu (A)	0,3l	€ 5,50
Radler (A)	0,3l	€ 5,50
Zwickl (A)	0,3l	€ 5,70
Stiegl Weisse (A)	0,3l	€ 5,70
Stiegl Pils (A)	0,3l	€ 5,70

Wein & Sekt

Wine & sparkling wine

Weißer Spritzer (O)	0,25l	€ 5,80
Aperol Spritzer (O)		
gespritzt mit Wein	0,3l	€ 7,90
Schlumberger Sekt (O)		
„Cuvée IMLAUER“	0,1l	€ 6,90
Aperol Spritz (O)		
gespritzt mit Sekt	0,25l	€ 9,70

Kaffee & Tee

Coffee & tea

Espresso	€ 3,60
Großer Brauner (G)	€ 5,30
Verlängerter (G)	€ 4,70
Cappuccino / Melange (G)	€ 5,30
Latte Macchiato (G)	€ 6,10
Heiße Schokolade (G)	€ 5,90

Auf Wunsch sind alle Kaffeesorten koffeinfrei erhältlich.

Portion Tee	€ 5,90
(English Breakfast, Kamille, Pfefferminz, Grüner, Earl Grey, Darjeeling, Früchte, Rooibos Vanilla)	

A = Gluten B = Krebstiere / crustaceans C = Ei / egg D = Fisch / fish E = Erdnuss / peanut
F = Soja / soya G = Milch / milk H = Nüsse / nuts L = Sellerie / celery M = Senf / mustard
N = Sesam / sesame O = Sulfite, Lupinen / sulfites, lupins R = Weichtiere / molluscs

Preise inkl. MwSt. / prices incl. VAT