



WERTSCHÄTZUNG

ist eine der schönsten Formen
der gegenseitigen Anerkennung!

Liebe Gäste,

wir freuen uns, dass wir in dieser noch immer ungewissen Zeit für euch da sein dürfen
und über das enorme Interesse an unserem Wirtshaus.

Bitte habt Verständnis, dass es auch für uns, aufgrund der fehlenden regionalen Personalressourcen
nicht möglich ist euch das gewohnte Speisenangebot in vollem Umfang
sowie individuelle Wochenmenüs zu offerieren.

Bei uns werden alle Speisen frisch und mit viel Liebe zubereitet.
Das bedeutet gerade in diesen Zeiten sehr viel Engagement jedes Mitarbeiters
und deshalb sind uns Zwischenzeiten zur Entschleunigung wichtig.
Ruhetage nutzen wir für wichtige organisatorische Vorbereitungen,
Einkäufe und auch als verdiente Pause für unser Team.

Wir ersuchen um Nachsicht, wenn es manchmal zu Verzögerungen kommt.
Seid versichert, wir sind bemüht unser Bestes zu geben!

Es ist uns sehr wichtig, für Genussmenschen einen Raum und Möglichkeiten zu bieten,
sich mit Freunden oder der Familie zu treffen und eine gute Zeit
in unserem Wirtshaus zu verbringen.

Danke für euer Verständnis! Wir sind gerne für euch da!

Petra & Stephan
eure Gastgeber aus Leidenschaft

VORSPEISEN

Gebackene Blunzen – Kartoffel Vogerlsalat – pikante Limettencremefrech <i>Black pudding-potato green salad- lime creme</i>	10,20
Beef Tatar – Kernölmayonnaise, Wachtelei, Balsamicozwiebel, Kastenbrot <i>Beef Tartare – pumpkin seed oil mayonnaise, quail egg, balsamic shallots</i>	14,20
Dill-Gurkensalatpudding – gegrillter Schafkäse, Dillpesto, Kastenbrot <i>Dill cucumber salad pudding –grilled sheep`s cheese– dill pesto. bread</i>	12,40

SUPPEN

Rindssuppe mit Frittaten <i>Beef broth with sliced pankakes</i>	4,40
Rindssuppe mit Leberknödel- oder Kaspressknödel <i>Beef broth with liver dumplings or cheese dumplings</i>	5,20
Cremige Tagessuppe <i>Cream Soup of the day</i>	4,90

SALATE

Gemischter Salat <i>Mixed salad</i>	4,60
Großer Gemischter Salat <i>large mixed salad</i>	7,20
Grüner Salat <i>Leaf salad</i>	4,20
Backhendlsalat mit Kernöl <i>Breaded fried chicken salad-pumpkin seed oil</i>	13,60

HAUPTSPEISEN

Rindsroulade – Bandnudeln – Schmorgemüse <i>Beef roulade – tagliatelle</i>	18,90
Schweineleber Tiroler Art – Speck, Zwiebel, frittierte Steirerkas Schupfnudeln <i>Liver tyrolean style – bacon, onion, fried styrian potato dumplings</i>	17,40
Backhendl – Erdäpfel-Vogerlsalat oder Erbsenreis <i>Breaded fried chicken – potato and endive salad or rice with peas</i>	15,20
Kalbsrahmsgulasch – Butternockerl <i>Calf goulash-small butter dumplings</i>	19,40
Wiener Schnitzel vom Schwein – Petersilienkartoffel oder Erbsenreis <i>Pork “Wiener Schnitzel” – parsley potato or rice with peas</i>	15,20
Ennstaler Steirerkas-Nockerl – lauwarmer Krautsalat, Röstzwiebel <i>Styrian cheese dumplings – lukewarm coleslaw, roasted onions</i>	14,20
Gebratenes BIO Saiblingsfilet vom Xeis – cremiger Gemüse-Parmesanreis <i>Fried char fillet – creamy vegetable rice</i>	24,40
Kurzgebratener Zwiebelrostbraten – frittierte Schupfnudeln, Speckbohnen <i>Roast beef with onions – small butter dumplings, green beans with bacon</i>	19,20
Tranchiertes Lammhufsteak – cremiger Polenta, Schmorgemüse <i>Lamb hip steak – creamy polenta, vegetable</i>	26,50
Bandnudeln – Kürbiskernpesto, österreichischer Parmesan <i>Tagliatelle – pumpkin seed pesto, Austrian Parmesan</i>	13,60

DESSERT

Topfen trifft Schokolade – Erdbeerragout <i>Quark – Chocolate mousse, Strawberry ragout</i>	7,80
1 Stk. Eis-Palatschinken <i>1 Stk. Ice cream pancakes</i>	6,40
2 Stk. Marillenmarmelade Palatschinken <i>2 Stk. Jam pancakes</i>	4,60
Warmes Nuss-Schoko-Küchlein, Vanilleeis, Schokosauce <i>Chocolate cake – vanilla ice cream</i>	7,90

Bock auf
was Süßes?
... irgendwie
gehts immer!

