

Vorspeisen und Suppen

„Höllische“ Alpentapas*

Entenleberpraline / Beef Tartar mit Wachtelei / Brioche
Gazpacho / Spinat-Ricotta-Tortellini 19,50

Wiener Schnecken vom Gugumuck

gratiniert mit Kürbiskräuterbutter, knuspriges Ciabatta 13,50

kräftige Rindsuppe vom Bio-Tafelspitz mit Wurzelgemüse

Grießnockerl* oder Frittaten* 6,00

Leberknödel* oder Fleischstrudel* 6,80

Kaspreßknödel* | Röstzwiebeln 7,20

aus unserer Jausenkuch'l

Schinken-Käse Toast*

doppelte Fülle, kleiner Blattsalat | Cocktailsauce 10,90

mit Spiegelei vom Salzburger Landei (AMA) 12,50

hausgemachtes Sulzerl vom Wildschwein*

Rote Zwiebel | Hausbrot 12,90

Essigwurst von der Speckknacker* vom Ablinger

Zwiebeln | Salzburger Landei (AMA) | Gebäck 10,90

Frankfurter vom Metzger Ablinger

Gebäck | Senf | Steirer Kren 6,40

Gemischte Blattsalate wahlweise mit Joghurt- oder Balsamico Dressing

mit buntem Rohkostgemüse der Saison 6,50

verschiedene Gebäcksorten 1,90

Handsemmel | 2 Stück Hausbrot

1,50

Für unsere „Kleinsten“ gibt's unsere Kinderkarte!

Werte Gäste!

Wir weisen Sie darauf hin, dass wir für einen Mehraufwand
(z.B. Umbestellung oder Beilagen Änderungen) einen **Aufpreis von € 1,50** berechnen!

Wir bitten Sie höflich um Verständnis, dass Ihnen Verpackungsmaterial für „Speisen zum Mitnehmen“,
verrechnet werden (ausgenommen Alufolie)!

frischer Fisch

gebratenes Zanderfilet mit Wildkräuterkruste

Pilz - Trüffelrisotto | Speckchip | Baby Pak Choi

24,90

Wirtshausklassiker



Blunz'nradl vom Spanferkel - Metzgerei Burgstaller

Rösterdäpfel'n | Bauernsauerkraut

als Vorspeise 13,90

als Hauptspeise 17,90

frische geröstete Bio-Kalbsleber

Sellerie-Erdäpfelpüree | Schalotten Sauce | Röstzwiebel

22,90

Cordon Bleu im Butterschmalz

mit saftiger Fülle | heurigen Erdäpfeln | Wildpreiselbeeren

AMA Schwein 19,50

Pute vom Wech, Kt 20,70

XXL-Höllen-Cordon Bleu im Butterschmalz

500g feinste AMA-Pute, doppelt- saftig gefüllt, Chili | Pommes frites

28,90

Backhendl – ausgelöst - Haxerl und Brust

Erdäpfel-Biokressesalat | gebackene Petersilie | Wildpreiselbeeren

18,90 - klein 16,50

Wiener Schnitzel im Butterschmalz gebacken

Erbsenreis | Wildpreiselbeeren

AMA-Schwein 18,50 klein 15,40

Pute vom Wech, Kt 19,50 klein 16,40

AMA-Kalbsrücken 26,90

Grammel, Selchfleisch- u. Speckknödel

frischer Kren | Bauernsauerkraut

Vorspeise 14,90 Hauptspeise 18,50

unser vegetarisches Angebot

Vegane Soja-Reis bowl

frisches Gemüse | Sprossen | Dip | Soja | Avocado | Mango

18,90

flaumige Spinatknödel

Parmesan | Tomaten- Thymianbutter

3 / 2 Stück 17,90 / 14,90

hausgemachte Spinat-Ricotta-Tortellini

Zitronen-Kapernbutter | Kirschtomate | Parmesan

18,90

hausgemachte Frischkäse-Zitronenravioli

braune Butter | Parmesan | Kresse

18,50

täglich ab 17.00 UHR

(mittags NUR gegen Vorbestellung)

leichtes Fondue (Kokossuppe) „Höllisches Shabu“

mit den klassischen hausgemachten Saucen...

Soja-Essig-Limette und Sesamsauce,

feinste Biobeiried, Jasminreis, frisches Gemüse und frische Pilze

ab 2 Personen 22,90/Person

...Suppen und Vorspeisen und Salatbuffet

Carpaccio vom Reh*

sautierte Eierschwammerl | Pinienkerne | Rucola | Ciabatta

17,90

Eierschwammerlrahmsuppe*

mit Schwarzbrotcroutons

8,90

Salatbuffet* – frische, köstliche Salate und Dressings, am Buffet im Wintergarten

täglich von 11.00 bis 20:00 Uhr

Preis/Person 8,80

Eierschwammerl - Spezialitäten

Hirschbraten – aus eigener Jagd*

mit sautierten Eierschwammerln | Serviettenknödel | Brokkoli

24,90

Bunte Blattsalate - Balsamicodressing*

gegrillte Hühnerfiletstücke, Tomaten, sautierte Eierschwammerl

18,50

Eierschwammerl – Cordon Bleu*

Petersilerdäpfel'n

21,20

Süßes zum Schluss

Erdbeer- Crème Brûlée

Bio-Himbeer-Sorbet

9,90

*Produkte aus dem Salzburger Land

Süßes aus unserer Konditorei

Salzburger Nockerl Preiselbeeren (ca. 25 min. Vorfreude - Bestellschluss 20:30 Uhr)	18,90
traditioneller Kaiserschmarrn Zwetschgenröster (ca. 25 min. Vorfreude – Bestellschluss 20:45 Uhr)	13,50
Palatschinke Bio-Vanilleeis Schokoladensauce Schlagobers Mandeln	8,90
Palatschinken Marillen- oder Preiselbeermarmelade	per Stück 4,20
hausgemachtes Toblerone Mousse Amarena Kirschen Bio-Uhudlereis frische Früchte	10,50

Käse und Süßwein

Käseteller - österreichische Affineur Käsesorten Roter Feigensenf Hausbrot	3 Stück 12,90 4 Stück 16,50
Bio-Spätlese 1/16 l 2017, Wg. Feiler-Artinger, Rust, Burgenland	8,90

Torten, - Kuchen und Bio-Eis

Bitte fragen Sie nach unseren Kuchen- und Eiskarte
ausschließlich Bio-Eis vom Eiswerk!

Bio- Steckerleis für unsere Jüngsten