

Unser <b>BEEF TARTARE</b> pikant gewürzt mit Spiegelei und Toast	13,80	ACGM
Luftgetrockneter <b>HIRSCHSCHINKEN</b> mit Preiselbeerobers	12,80	GL
<b>KANINCHENZULZ</b> mit Kernöl	8,60	GL
<b>AVOCADO</b> mit marinierte Garnelen	12,60	BGL
<b>KRENMOUSSE</b> mit Rote Rüben	8,80	GL
<b>HERINGSSALAT</b> mit Rote Rüben und Apfel	9,20	DGL
<b>MATJESFILET</b> mit Apfel und Dillrahm	9,80	DGL
Unsere gebackenen <b>GRAMMELKNÖDERL</b> mit warmen Speckkraut	8,80	ACG
<b>SCHAFKÄSE IM SPECKMANTEL</b> gebraten auf Blattsalat mit Kernölm Marinade	9,80	GO
<b>WIENER SUPPENTOPF</b> mit Rindfleisch, Gemüse und Nudeln	7,20	AGL
<b>ERDÄPFELCREMSUPPE</b> mit Speck und Schwammerl	5,00	GL
<b>FRITTATENSUPPE</b>	4,00	ACGL
<b>TAFELSPITZ VOM JUNGRIND</b> mit Apfelkren, Schnittlauchsoße und G´röstete	19,50	GL
<b>FLEDERMAUS VOM SCHWEIN</b> gebacken mit Erdäpfel-Endiviensalat	15,80	ACGM
Klassisches <b>WIENER RINDSGULASCH</b> aus der Wade mit Salzerdäpfel	14,20	AGL
<b>BLUTWURST</b> mit Chili-Paradeiskraut und G´röstete	11,60	GL
<b>SPAGHETTI</b> mit Gemüsesugo und Kräuter	10,60	ACGL
<b>SCHWEINSLEBER</b> gebacken mit gemischten Salat oder geröstet mit Petersilerdäpfel	12,80	ACGLM
<b>KALBSKUTTELN</b> mit Paradeiser, Knoblauch und Basilikum	12,60	GL

Gebackenes <b>FILET VOM TEICHKARPFFEN</b> mit Erdäpfel–Mayonnaisesalat	19,60	ACGL
Gebratenes <b>FILET VOM RADELBERGER SAIBLING</b> mit Zucchini–Paradeisgemüse und Rosmarinerdäpfel	22,60	DGL
Gebackenes <b>KANINCHENHAX'L</b> mit Erdäpfel–Rahmgurkensalat	18,80	ACGLM
<b>PUTEN – CORDON BLEU</b> gebacken mit gemischten Salat	16,50	ACGLM
<b>PINZGAUER BAUERNKOTELETT</b> mit Bierkäs, Speck und Zwiebel gefüllt / Braterdäpfel	16,80	AGL
<b>KALBSSCHNITZEL AUS DER SCHALE</b> gebacken mit gemischten Salat	19,50	ACGL
oder natur gebraten mit Reis	19,50	AGL
<b>WIENER ZWIEBELROSTBRATEN</b> mit knusprigen Röstzwiebel und Braterdäpfel	18,80	AGL
<b>FILETSTEAK VOM JUNGRIND</b> mit Pfeffer–Rahmsauce und Erdäpfel–Gemüsegröst'l	27,80	GL
Gebackenes <b>REHSCHLÖGEL – SCHNITZEL</b> mit Preiselbeeren und Petersilerdäpfel	19,60	ACGL
Gebratener <b>HIRSCHKALBS – RÜCKEN</b> mit Maroni, Dörrzwetschken, Nüsse und Selleriepüree	25,80	GHL
<b>VARIATION VON HAUSGEMACHTEN DESSERT'S</b>	10,00	ACG
<b>KAISERSCHMARRN</b> mit Zwetschkenröster	9,50	ACG
<b>PALATSCHINKEN</b> frisch gemacht! mit Marillenmarmelade	7,00	ACG
oder mit Schokolade und Schlagobers	8,00	ACGH
<b>POWIDLTASCHERL</b> mit brauner Butter und Nußbrösel	8,80	ACGH
<b>KASTANIENREIS</b> mit Schlagobers	8,40	GH
Marmoriertes <b>SCHOKOLADEMOUSSE</b> mit Kumquats	8,60	GH
<b>SCHNEENOCKERL</b> mit Vanilleeis und Liköröbers	7,20	CG
<b>SCHNIFNER BERGKÄSE</b> 18 Monate gereift mit Feigensenf	6,80	GM
<b>ROSSO DI LANGA</b> – Kuhmilch/rotschmier und mild	6,40	G
<b>CRAVANZINA</b> – Kuh–Schaf/cremig und mild	6,80	G
<b>BRIE DE MEAUX</b> – Kuh–Rohmilch/ kräftig	6,40	G
<b>GORGONZOLA</b> – past./Kuh/Blauschimmel/cremig, mild	6,80	G
<b>GEMISCHTER KÄSETELLER</b>	9,50	GM