

### SAURISER TELLER

mit Geräucherten, Getrockneten, Käse  
und gerösteten Knof'lbrot

9,80 AGL

### MELONENSALAT

mit Rucola und Büffelmozzarella

8,80 GL

### Unser BEEF TARTARE

pikant gewürzt mit Spiegelei und Toast

13,80 ACGM

TAFELSPITZSULZ mit Jungzwiebel und Kernöl

9,20 GL

MATJESFILET mit Apfel und Dillrahm

9,80 DGL

### Unsere gebackenen GRAMMELKNÖDERL

mit warmen Speckkraut

8,80 ACG

### SCHAFKÄSE IM SPECKMANTEL

gebraten auf Blattsalat mit Kernölmarinade

9,80 GO

WIENER SUPPENTOPF mit Rindfleisch, Gemüse und Nudeln

7,20 AGL

KAROTTENCREMSUPPE mit gebratenen Saibling

5,00 DGL

FRITTATENSUPPE

4,00 ACGL

Kalte KRÄUTER-JOGHURTSUPPE

4,80 GL

### TAFELSPITZ VOM JUNGRIND

mit Apfelkren, Schnittlauchsoße und G'rstete

19,50 CGL

### FLEDERMAUS VOM SCHWEIN

gebacken mit Erdäpfel-Rahmgurkensalat

15,80 ACGLM

### ERDÄPFEL – FISOLENGULASCH

9,80 GL

Gerösteter KNÖDEL mit Speck, Ei und Blattsalat

10,80 ACGL

SPAGHETTI mit Eierschwammerl und Speck

12,80 ACGL

### Geröstete SCHWEINSLEBER

mit Salbei und Petersilerdäpfel

12,80 GL

Gebackene SCHWEINSLEBER mit gemischten Salat

12,80 ACGLM

KALBSKUTTELN mit Paradeiser, Knoblauch und Basilikum

12,60 GL

Gebratenes <b>FILET VOM RADELBERGER SAIBLING</b> mit Zucchini-Paradeisgemüse und Rosmarinerdäpfel	22,60	DGL
<b>SPAGHETTI BUZARA</b> mit Calamare, Muschel, Paradeiser, Kräuter, Knoblauch und Chili	13,80	ACGLR
<b>PINZGAUER BAUERNKOTELETT</b> mit Bierkäs, Speck und Zwiebel gefüllt / Braterdäpfel	17,80	GL
<b>HENDLGESCHNETZELTES</b> in Paprikasoße mit Nockerl	15,60	ACGL
<b>PUTEN – CORDON BLEU</b> gebacken mit gemischten Salat	16,50	ACGLM
<b>KALBSSCHNITZEL AUS DER SCHALE</b> gebacken mit gemischten Salat	19,50	ACGLM
oder natur gebraten mit Reis	19,50	AGL
<b>WIENER ZWIEBELROSTBRATEN</b> mit knusprigen Röstzwiebel und Braterdäpfel	18,80	GL
<b>FILETSTEAK VOM JUNGRIND</b> mit Kräuterbutter, Braterdäpfel und Blattsalat	27,80	GL
<b>VARIATION VON HAUSGEMACHTEN DESSERT'S</b>	10,00	ACG
<b>RAHMSCHMARRN</b> mit Marillenröster	9,50	ACG
<b>TOPFEN – MARILLENKNÖDEL</b> mit Butterbrösel	9,00	ACG
<b>PALATSCHINKEN</b> frisch gemacht! mit Marillenmarmelade	7,00	ACG
oder mit Schokolade und Schlagobers	8,00	ACGH
<b>MALAKOFFNOCKERL</b> mit Erdbeerragout und Schlag	8,60	ACGL
<b>GRIESSFLAMMERIE</b> mit Beeren	8,00	CG
<b>SCHNEENOCKERL</b> mit Vanilleeis und Likörobbers	7,20	CG
<b>GEMISCHTES EIS VOM TICHY</b> mit Schlagobers	8,00	CG
<b>ITALIENISCHER EISKAFFEE</b> verrührt	7,60	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