

Speisekarte / menu

Saures Rindfleisch aus Österreich mit roten Zwiebeln und Schwarzbrot <i>Sour beef from Austria with red onions and black bread</i>	€ 8,50
Erdäpfel-Puffer mit Räucherlachs und Sauerrahm-Dip <i>Potato pancakes with smoked salmon and sour cream sauce</i>	€ 9,90
Rindsuppe mit Leberknöderl oder Frittaten <i>Consommé with liver dumpling or sliced pancakes</i>	€ 4,20
Französische Zwiebelsuppe mit Croutons <i>French onion soup with croutons</i>	€ 4,20
„Steirischer Hendlsalat“ – Gebratene oder gebackene Hendlstreifen auf Blattsalat <i>Roasted or breaded chicken slices on leaf salad</i>	€ 9,50
Gemischter Salat oder Blattsalat <i>Mixed salad or leaf salad</i>	€ 4,50
Rinderlende (2 Stk.) mit Pommes und Gemüse <i>Beef tenderloin (2 pcs.) with French fries and vegetables</i>	€ 22,00
Hühnerfilet gebacken mit Ei & Parmesan, serviert mit bunten Rahm-Nudeln <i>Chicken fillet breaded with egg & parmesan, served with colorful cream noodles</i>	€ 14,80
Gebackenes Kalbsschnitzerl mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren <i>Breaded veal escalope with parsley potatoes and cranberry sauce</i>	€ 17,50
„Jäger-Pfandl“ – Gegrilltes Schweinsfilet mit Schwammerlsauce und Kroketten <i>Hunters pan“ – Grilled pork fillet with mushroom sauce and croquettes</i>	€ 15,50
„Alm-Schnitzel“ – Schweinsschnitzerl gefüllt mit Speck, Zwiebel, Champignons & Käse, dazu Rahmspätzle <i>Pork escalope filled with bacon, onions, mushrooms & cheese, served with cream spaetzle</i>	€ 14,50
Gekochtes Rindfleisch mit Semmelkren und Röstkartoffeln <i>Boiled beef with horseradish cream and roasted potatoes</i>	€ 12,50
Gebratenes Saiblingsfilet aus dem Paltental mit Kräuter-Risotto und Gemüse <i>Roasted nativ char fillet from Paltental with herb risotto and vegetables</i>	€ 18,90
Hausgemachte Frischkäse-Ravioli, serviert mit Tomatenbutter <i>Homemade cream cheese ravioli, served with tomato butter</i>	€ 8,50
Risotto mit Schwarzwurzeln und Champignons <i>Risotto with salsify and mushrooms</i>	€ 9,50
Tiroler Spätzle mit Bergkäse <i>Tyrolean spaetzle with cheese</i>	€ 8,50
Schokoladenmousse im Stanitzerl, serviert mit frischen Früchten <i>Chocolate mousse served with fresh fruits</i>	€ 5,90
Frische marinierte Beeren mit Schlag oder Vanille-Eis <i>Fresh marinated berries with whipped cream or vanilla ice cream</i>	€ 5,20
Steirisches Apfel-Tiramisu <i>Styrian apple tiramisu</i>	€ 5,60

Guten Appetit! / Enjoy your meal!