

## KLEINIGKEITEN & VORSPEISEN

### *Starters – or simply small cold dishes*

- KALTER SCHWEINSBRATEN** mit Senf, Pfefferoni und Schwarzbrot € 7,80  
*Thin slices of cold roast pork with mustard, peppers and black bread*
- SAURES RINDFLEISCH** vom Tafelspitz mit Brot € 8,90  
*“Sour Beef” cold marinated beef in oil & vinegar, served with bread*
- TOMATEN MOZZARELLA** mit Basilikumpesto und Balsamico € 8,70  
*Tomatoes and Mozzarella with basil-pesto and balsamic*
- HAUSGEBEITZTER GRAVELDLACHS** mit Kartoffelrösti und Honig-Senfsauce € 10,50  
*Marinated gravlax with potatoe rosti and honey mustard sauce*
- CARPACCIO VOM HEIMISCHEN RIND** mit Pinienkernen, Ruccola & Parmesan € 11,60  
*Carpaccio of domestic beef with Ruccola & parmesan*

*Weitere saisonale Vorspeisen finden Sie auf unserer Saisonalen Karte auf der 1.Seite  
The Appetizers of the week you find in the front on the 1st page on our weekly menu.*

## SALATE – Salads

- GRÜNER ODER GEMISCHTER SALAT** mit Hausdressing € 4,30  
*Small green or mixed salad with house dressing*
- GROSSER GRÜNER ODER GEMISCHTER SALAT MIT HAUSDRESSING** mit Hausdressing € 5,90  
*Big green or mixed salad with house dressing*

## SUPPEN – Soups

- KLARE KRÄFTIGE RINDSUPPE** mit Kräuterfrittaten € 3,80  
*Clear beef consommé with herbal pancake strips*
- KLARE KRÄFTIGE RINDSUPPE** mit Fleisch-Palatschinken € 4,30  
*Clear beef consommé with meat-pancakes*
- KLARE KRÄFTIGE RINDSUPPE** mit Kaspressknödel € 3,90  
*Clear beef consommé with cheese dumpling*  
*Unsere Saisonale Suppe der Woche, finden Sie auf unserer Saisonalen Karte auf der 1. Seite.  
The Appetizers and soup of the week you find in the front on the 1st page on our weekly menu.*

## HAUPTGERICHTE – *Main Dishes*

**„FITNESS-SALAT“** mit Sprossen und gebratenen Putenbruststreifen € 10,80  
*“Fitness salad” with sprouts and fried turkey breast strips*

**„TIROLER“ BAUERN-GRÖST`L** mit Spiegelei und Krautsalat € 9,80  
*“Tyrolean” Farmes-Gröstl with fried egg and coleslaw*

**WIENER SCHNITZEL** von der Schweinekarreerose in Butterschmalz gebacken mit € 12,80  
Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln  
*“Vienna Schnitzel” pan fried pork loin with parsley potatoes and lingo-berries*

**BRATWURST AUF SAUERKRAUT** mit Petersilienkartoffeln und Senf € 9,80  
*Bratwurst with sauerkraut and boiled parcely potatoes and mustard*

**„PETERS GRILLTELLER“** saftige Filets vom Rind, Schwein und Pute mit Gemüse, € 15,90  
Pommes und Kräuterbutter  
*„Peters Mixed Grill Platter“ Juicy filets from beef, pork and turkey  
with vegetables, French fries & herb-butter*

**ORIGINAL „WIENER TAFELSPITZ“** Das Lieblingsgericht von Kaiser Franz Josef € 15,80  
serviert mit Cremespinat, Röstkartoffeln und Apfelkren  
*Original Vienna Tafelspitz – The favorite dish of Emperor Franz Josef Boiled  
prime-beef with roast potatoes, cream spinach & apple-horseradish sauce*

**HIRSCHRAGOUT „ZUM HIRSCHENWIRT“** € 14,90  
serviert mit Serviettenknödel, Blaukraut und Preiselbeeren  
*Venison stew served with bread roulade, red cabbage and cranberries*

**RINDERSAFTGULASCH VOM HEIMISCHEN OCHSEN** mit Semmelknödel € 12,90  
*Beef-goulash from the domestic ox with bread-dumpling*

**ROSA GEBRATENES ENTRECOTE (SIRLOIN)** von der fein marmorierten Beiried mit € 19,80  
Kartoffelgratin und Speckbohnen, Saucen zur Wahl: Pfefferrahmsauce / Café-de-  
Paris-Butter  
*Pink roasted entrecote (sirloin) with potato-gratin and bacon-beans, Sauces to  
choose from: pepper cream sauce or Café-de-Paris-Butter*  
*Weitere Hauptgerichte finden Sie auf unserer Saisonalen Karte auf der 1. Seite.*  
*The Main courses of the week you find in the front on the 1st page on our weekly menu.*

## FISCHGERICHT & FLEISCHLOSE GERICHTE – *Fish- & Vegetarian-dishes*

<b>FORELLE MÜLLERIN</b> mit Petersilienkartoffeln und grünem Salat <i>Trout miller with parsley potatoes and green salad</i>	€ 14,50
<b>GEBRATENES FILET VOM HEIMISCHEN ZANDER</b> auf Kartoffelpüree mit Dillrahm & Tomaten-Zucchini Concassé <i>Fried fillet of pikeperch on mashed potatoes with dill cream &amp; tomato-zucchini Concassé</i>	€ 15,90
<b>PINZGAUER KASNOCKN</b> mit Röstzwiebel und grünem Salat <i>“Austrians” Cheesy noodles served with green salad</i>	€ 10,80
<b>BLATTSALATTELLER</b> mit Kaspresknödeln & Schnittlauch-Dip <i>Leaf salad with cheese-dumplings &amp; cold chive sauce</i>	€ 9,80
<b>HAUSGEMACHTE KÜRBISGNOCCHI</b> mit Salbeibutter und grünem Salat <i>Homemade pumpkin gnocchi with sage-butter and green salad</i>	€ 11,60
<b>TRÜFFEL-RISOTTO</b> mit echtem schwarzem Sommertrüffel und grünem Salat <i>Dieses Gericht ist Vegetarisch &amp; Glutenfrei. Es kann auf Wunsch auch Vegan bestellt werden.</i> <i>Truffle risotto with a real black summer truffle and green salad</i> <i>This dish is vegetarian &amp; gluten free. It can be also ordered Vegan on request.</i>	€ 16,90

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE – *For children*

<b>„PLUTO“ GRILLWÜRSTEL</b> mit Pommes frites <i>“Pluto” - Grilled sausages with French fries</i>	€ 5,80
<b>“WINNETOU“ KINDERWIENER</b> mit Pommes frites <i>“Winnetou“ - Vienna schnitzel with French fries</i>	€ 7,90
<b>“FLIPPER“ FISCHSTÄBCHEN</b> mit Petersilienkartoffeln Pommes mit Ketchup <i>“Flipper“ - Fish fingers served with parsley-potatoes</i>	€ 6,50
<b>POMMES</b> mit Ketchup <i>French fries with ketchup</i>	€ 3,50

## DESSERTS – *Austria's sweetest side*

<b>OFENFRISCHER APFELSTRUDEL</b> <i>Freshly oven baked apple strudel</i>	€ 4,20
<b>MOHR IM HEMD</b> mit Schokoladensauce und Schlagobers <i>Warm chocolate cake with sour cherries and vanilla ice cream</i>	€ 5,90
<b>PANNA COTTA</b> mit Erdbeeren-Ragout <i>Panna cotta with strawberry-ragout</i>	€ 4,80
<b>WARME TOPFENNOCKERL</b> in Butterbrösel an Schwarzebeerragout <i>Warm curt-dumplings in brad-butter crumbs on blueberry ragout</i>	€ 6,20
<b>KAISERSCHMARRN</b> mit Zwetschkenröster (ca. 20 Minuten) <i>Kaiserschmarrn with plum-ragout</i> <i>Emperor Franz Josef special Pancake with plums-ragout (about 20 minutes)</i>	€ 7,90
<b>EISPALATSCHINKEN (2 STÜCK)</b> mit Vanilleeis & Schokoladensauce <i>Pancake with vanilla ice cream and chocolate sauce</i>	€ 6,80
<b>GEMISCHTER KÄSETELLER</b> mit Oliven, Chutney und Brot <i>Mixed cheese plate with olives, chutney and bread</i>	€ 10,50

**DAS DESSERT DER WOCHE FINDEN SIE VORNE AUF DER SAISONALEN KARTE**

*The Dessert of the week you find in the front on the 1st page on our Seasonal menu.*

## EIS – *Ice cream*

<b>GEMISCHTES EIS</b> mit Sahne <i>Mixed ice cream with wiphped cream</i>	€ 4,90
<b>CUP DANEMARK</b> „Vanilleeis mit Schokoladesauce & Schlagobers“ <i>Cup Danemark “Vanilla ice cream with chocolate sauce &amp; whipped cream”</i>	€ 5,90
<b>HEISSE LIEBE</b> „Vanilleeis mir warmen Himbeeren & Schlagobers“ <i>Heisse Liebe “Vanilla Ice cream with warm raspberries &amp; whipped cream”</i>	€ 6,80