

## KLEINIGKEITEN & VORSPEISEN

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

|   |         |
|---|---------|
| Essigwurst mit roten Zwiebel, Vinaigrette und Schwarzbrot<br><i>Vinegar sausage with red onion, vinaigrette and black bread</i>           | € 6,90  |
| Kalter Schweinsbraten mit Senf, Pfefferoni und Schwarzbrot<br><i>Thin slices of cold roast pork with mustard, peppers and black bread</i> | € 7,80  |
| Saures Rindfleisch vom Tafelspitz mit Brot<br><i>“Sour Beef” cold marinated beef in oil &amp; vinegar, served with bread</i>              | € 9,50  |
| Geräuchertes Mondsee Forellenfilet “kalt” mit Obers-Kren und Toast<br><i>Smoked trout fillet "cold" with horseradish-cream and toast</i>  | € 11,40 |
| Tomaten Mozzarella mit Basilikumpesto und Balsamico<br><i>Tomatoes and Mozzarella with basil-pesto and balsamic</i>                       | € 8,90  |
| Hausgebeitzter Gravedlachs mit Kartoffelrösti und Honig-Senfsauce<br><i>Marinated gravlax with potatoe rosti and honey mustard sauce</i>  | € 10,90 |
| Carpaccio vom heimischen Rind mit Pinienkernen, Ruccola & Parmesan<br><i>Carpaccio of domestic beef with Ruccola &amp; parmesan</i>       | € 11,60 |

*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 1<sup>st</sup> page on our weekly menu.*

## SALATE – Salads

|   |        |
|---|--------|
| Grüner oder gemischter Salat mit Hausdressing<br><i>Small green or mixed salad with house dressing</i>      | € 4,30 |
| Großer grüner oder gemischter Salat mit Hausdressing<br><i>Big green or mixed salad with house dressing</i> | € 5,90 |



## SUPPEN - Soups

|  |        |
|--|--------|
| Klare kräftige Rindsuppe mit Kräuterfrittaten<br><i>Clear beef consommé with herbal pancake strips</i> | € 3,90 |
| Klare kräftige Rindsuppe mit Fleisch-Palatschinken<br><i>Clear beef consommé with meat-pancakes</i>    | € 4,40 |
| Klare kräftige Rindsuppe mit Kaspessknödel<br><i>Clear beef consommé with cheese dumpling</i>          | € 4,20 |

*Unsere Saisonale Suppe der Woche, finden Sie auf unserer saisonalen Karte auf der 1. Seite*  
***The Appetizers of the week you find in the front on the 1<sup>st</sup> page on our weekly menu.***

## HAUPTGERICHTE - Main Dishes

### **UNSERE SAISONALEN FITNESSSALATE - Saisonaler Blattsalatteller mit Sprossen und...**

|   |         |
|---|---------|
| gebratenen Streifen von der Putenbrust                      | € 10,80 |
| gebratenen Streifen vom heimischen Rind                     | € 14,90 |
| sautierten Eierschwammerl mit gebratenen Speck              | € 9,80  |
| <i>in Olivenöl gebratenen Garnelen (6 Stück)</i>            | € 16,50 |
| <b>OUR SEASONAL SUMMER FITNESS SALADS:</b>                  |         |
| <b><i>Seasonal leaf salad plate with sprouts and...</i></b> |         |
| <i>roasted turkey breast strips</i>                         | € 10,80 |
| <i>fried beef stripes</i>                                   | € 14,90 |
| <i>sautéed chaterelles (mushrooms) and fried bacon</i>      | € 9,80  |
| <i>in olive oil fried shrimps (6 Pieces)</i>                | € 16,50 |

„Tiroler“ Bauern-Gröstl mit Spiegelei und Krautsalat € 10,80  
*“Tyrolean“ Farmes-Gröstl with fried egg and coleslaw*

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

Bratwurst auf Sauerkraut mit Röstkartoffeln und Senf € 10,20  
*Bratwurst with sauerkraut and roast potatoes and mustard*

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



|   |         |
|---|---------|
| Original "Wiener Tafelspitz"<br><i>Das Lieblingsgericht von Kaiser Franz Josef</i><br>serviert mit Cremespinat, Röstkartoffeln und Apfelkren<br><i>Original Vienna Tafelspitz – The favorite dish of Emperor Franz Josef</i><br><i>Boiled brisket of beef with roast potatoes, cream spinach &amp; apple-horseradish sauce</i>        | € 15,80 |
| Hirschragout „Zum Hirschenwirt“<br>serviert mit Serviettenknödel, Rotkraut und Preiselbeeren<br><i>Venison stew served with bread roulade, red cabbage and cranberries</i>  | € 16,80 |
| Saftiges Rindergulasch vom heimischen Ochsen mit Semmelknödel<br><i>Beef-goulash from the domestic ox with bread-dumpling</i>   | € 12,90 |
| Rosa gebratenes Rump-Steak (Sirloin) von der fein marmorierten Beiried<br>mit Kartoffelgratin und Speckbohnen<br>Saucen zur Wahl: Pfefferrahmsauce oder Café-de-Paris-Butter<br><i>Pink fried Rump Steak (sirloin) with potato-gratin and bacon-beans</i><br><i>Sauces to choose from: pepper cream sauce or Café-de-Paris-Butter</i> | € 21,80 |

*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 1<sup>st</sup> page on our weekly menu.***

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

|  |         |
|--|---------|
| Im Ganzen gebratene Forelle „Müllerin Art“<br>mit Petersilienkartoffeln und grünem Salat<br><i>Trout miller with parsley potatoes and green salad</i>  | € 15,60 |
| Pinzgauer Kasnock`n mit Röstzwiebel und grünem Salat<br><i>"Austrians" Cheesy noodles served with green salad</i>  | € 11,20 |
| Blattsalatteller mit Kaspessknödeln & Schnittlauch-Dip<br><i>Leaf salad with cheese-dumplings &amp; cold chive sauce</i>   | € 10,40 |
| Gebratenes Norwegischen Fjordlachsfilet<br>auf Kartoffelpüree mit Dill-Rahm und Tomaten-Zucchini-Concassé<br><i>Salmon fillet from the Norwegian fjord, mashed potatoes, dill cream &amp; tomato-zucchini-concassé</i> | € 18,60 |
| In Olivenöl gebratene Garnelen mit Basmatireis (8 Stück)<br><i>Prawns fried in olive oil with basmati rice (8 Pieces)</i>  | € 21,60 |
| Rahm-Eierschwammerl mit Semmelknödel<br><i>Chanterelle a la cream with bread-dumpling and green salad</i>  | € 17,50 |



Eierschwammerl-Risotto mit kleinen grünen Salat € 11,60  
Dieses Gericht ist Vegetarisch & Glutenfrei. Es kann auf Wunsch auch Vegan bestellt werden.  
*Chanterelle-risotto with small green salad*  
*This dish is vegetarian & gluten free. It can be also ordered Vegan on request.*

Gemischter Käseteller mit Oliven, Chutney und Brot € 10,90  
*Mixed cheese plate with olives, chutney and bread*

## **FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE – For children**

Pluto“ Grillwürstel mit Pommes frites € 5,80  
*"Pluto" - Grilled sausages with French fries*

“Winnetou“ Kinderwiener mit Pommes frites € 7,90  
*"Winnetou" - Vienna schnitzel with French fries*

“Flipper“ Fischstäbchen mit Petersilienkartoffeln € 6,50  
*"Flipper" Fish fingers served with parsley-potatoes*

Pommes mit Ketchup € 3,50  
*French fries with ketchup*

## **DESSERTS – Austria's sweetest side**

Ofenfrischer Apfelstrudel € 4,20  
*Freshly oven baked apple strudel*

Panna Cotta mit Erdbeer-Ragout € 4,80  
*Warm chocolate cake with sour cherries and vanilla ice cream & whipped cream*

Klassische Crème brûlée mit Sahne € 5,90  
*Creme brulee with whipped cream*

Joghurtcreme mit Sauerkirsch-Ragout € 5,50  
*Yogurt cream with sour cherries-ragout*

Dunkles Schokolademousse mit Preiselbeer-Sauce € 6,90  
*Dark chocolate mousse with cranberry sauce*

Warme Topfennockerl in Butterbrösel an Schwarzbeerragout € 6,50  
*Warm curt-dumplings in brad-butter crumbs on blueberry ragout*

Warmer Schokoladenkuchen mit Sauerkirschen, Vanillesauce & Sahne € 6,90  
*Warm chocolate cake with sour cherries, vanilla sauce & whipped cream*

**Das Dessert der Woche finden Sie vorne auf der Saisonalen Karte**  
*The Dessert of the week you find in the front on the 1<sup>st</sup> page on our Seasonal menu.*



## EIS - Ice cream

|  |        |
|--|--------|
| Gemischtes Eis mit Sahne<br><i>Mixed Ice cream with wipped cream</i>   | € 5,30 |
| Coupe Dänemark „Vanilleeis mit Schokoladensauce & Schlagobers“<br><i>Cup Danemark „Vanilla ice cream with chocolate sauce &amp; whipped cream“</i>     | € 5,90 |
| Bananensplit „Banane mit Vanilleeis, Schokoladensauce & Schlagobers“<br><i>Banana with Vanilla ice cream with chocolate sauce &amp; whipped cream“</i> | € 5,90 |
| Heisse Liebe „Vanilleeis mit warmen Himbeeren & Schlagobers“<br><i>Heisse Liebe “Vanilla Ice cream with warm raspberries &amp; whipped cream”</i>      | € 6,80 |
| Hausgemachtes Frucht-Eisparfait an Beerensauce<br><i>Homemade fruit-parfait on beery sauce</i>   | € 5,30 |
| Eispalatschinke (1 Stück) mit Vanilleeis & Schokoladensauce<br><i>Pancake stuffed with vanilla ice cream and chocolate sauce</i>                       | € 4,90 |