

Kleinigkeiten & Vorspeisen

Starters – or simply small cold dishes

Essigwurst mit roten Zwiebel, Vinaigrette und Schwarzbrot <i>Vinegar sausage with red onion, vinaigrette and black bread</i>	€ 7,50
Kalter Schweinsbraten mit Senf, Pfefferoni und Schwarzbrot <i>Thin slices of cold roast pork with mustard, peppers and black bread</i>	€ 8,50
Saures Rindfleisch vom Tafelspitz mit Brot <i>“Sour Beef” cold marinated beef in oil & vinegar, served with bread</i>	€ 9,80
Geräuchertes Mondsee Forellenfilet “kalt” mit Obers-Kren und Toast <i>Smoked trout fillet "cold" with horseradish-cream and toast</i>	€ 11,40
Tomaten Mozzarella mit Basilikumpesto und Balsamico <i>Tomatoes and Mozzarella with basil-pesto and balsamic</i>	€ 8,90
Hausgebeitzter Gravedlachs mit Kartoffelrösti und Honig-Senfsauce <i>Marinated gravlax with potatoe rosti and honey mustard sauce</i>	€ 10,50
Carpaccio vom heimischen Rind mit Pinienkernen, Ruccola & Parmesan <i>Carpaccio of domestic beef with Ruccola & 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 1st page on our weekly menu.*

Salate – Salads

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

Suppen – Soups

Klare kräftige Rindsuppe mit Kräuterfrittaten € 3,90
Clear beef consommé with herbal pancake strips

Klare kräftige Rindsuppe mit Fleisch-Palatschinken € 4,40
Clear beef consommé with meat-pancakes

Klare kräftige Rindsuppe mit Kaspressknödel € 4,20
Clear beef consommé with cheese dumpling

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 1st 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

in Olivenöl gebratenen Garnelen (7 Stück) € 16,50

OUR SEASONAL SUMMER FITNESS SALADS:

Seasonal leaf salad plate with sprouts and...

roasted turkey breast strips € 10,80

fried beef stripes € 14,90

in olive oil fried shrimps (7 Pieces) € 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 € 9,80
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" <i>Das Lieblingsgericht von Kaiser Franz Josef</i> serviert mit Cremespinat, Röstkartoffeln und Apfelkren <i>Original Vienna Tafelspitz – The favorite dish of Emperor Franz Josef</i> <i>Boiled brisket of beef with roast potatoes, cream spinach & apple-horseradish sauce</i>	€ 15,80
Hirschragout „Zum Hirschenwirt“ serviert mit Serviettenknödel, Blaukraut und Preiselbeeren <i>Venison stew served with bread roulade, red cabbage and cranberries</i>	€ 16,80
Rindersaftgulasch vom heimischen Ochsen mit Semmelknödel <i>Beef-goulash from the domestic ox with bread-dumpling</i>	€ 12,90
Rosa gebratenes Entrecote (Sirloin) von der fein marmorierten Beiried mit Kartoffelgratin und Speckbohnen Saucen zur Wahl: Pfefferrahmsauce oder Café-de-Paris-Butter <i>Pink fried entrecote (sirloin) with potato-gratin and bacon-beans</i> <i>Sauces to choose from: pepper cream sauce or Café-de-Paris-Butter</i>	€ 19,80
<i>Weitere Hauptgerichte finden Sie auf unserer Saisonalen Karte auf der 1. Seite</i> <i>The Main courses of the week you find in the front on the 1st page on our weekly menu.</i>	

Fischgericht & Fleischlose Gerichte – *Fish- & Vegetarian-dishes*

Im Ganzen gebratene Forelle Müllerin mit Petersilienkartoffeln und grünem Salat <i>Trout miller with parsley potatoes and green salad</i>	€ 15,60
Pinzgauer Kasnock`n mit Röstzwiebel und grünem Salat <i>"Austrians" Cheesy noodles served with green salad</i>	€ 11,20
Blattsalatteller mit Kaspressknödeln & Schnittlauch-Dip <i>Leaf salad with cheese-dumplings & cold chive sauce</i>	€ 10,40
Gebratenes Norwegischen Fjordlachsfilet auf weiß-grünem Spargelragout <i>Salmon fillet from the Norwegian fjord, on white and green asparagus ragout</i>	€ 18,60
Weißer Marchfeldspargel mit heurigen Kartoffeln & Sauce Hollandaise <i>White asparagus with young potatoes and hollandaise sauce</i>	€ 17,50
Spargel-Risotto mit kleinen grünen Salat Dieses Gericht ist Vegetarisch & Glutenfrei. Es kann auf Wunsch auch Vegan bestellt werden. <i>Asparagus-risotto with small green salad</i> <i>This dish is vegetarian & gluten free. It can be also ordered Vegan on request.</i>	€ 11,60

Für unsere kleinen Gäste – *For children*

Pluto“ Grillwürstel mit Pommes frites <i>"Pluto" - Grilled sausages with French fries</i>	€ 5,80
“Winnetou“ Kinderwiener mit Pommes frites <i>"Winnetou" - Vienna schnitzel with French fries</i>	€ 7,90
“Flipper“ Fischstäbchen mit Petersilienkartoffeln <i>"Flipper" Fish fingers served with parsley-potatoes</i>	€ 6,50
Pommes mit Ketchup <i>French fries with ketchup</i>	€ 3,50

Desserts – *Austria's sweetest side*

Ofenfrischer Apfelstrudel <i>Freshly oven baked apple strudel</i>	4,20
Warmer Schokoladenkuchen mit Sauerkirschen, Vanillesauce & Sahne <i>Warm chocolate cake with sour cherries and vanilla ice cream & whipped cream</i>	€ 6,50
Panna Cotta mit Erdbeer-Ragout <i>Panna cotta with strawberry-ragout</i>	€ 4,80
Warme Topfennockerl in Butterbrösel an Schwarzebeerragout <i>Warm curt-dumplings in brad-butter crumbs on blueberry ragout</i>	€ 6,20
Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster (ca. 20 Minuten) <i>Emperor Franz Josef special Pancake with plums-ragout (about 20 minutes)</i>	€ 7,90
Eispalatschinken (2 Stück) mit Vanilleeis & Schokoladensauce <i>Pancake with vanilla ice cream and chocolate sauce</i>	€ 6,80
Gemischter Käseteller mit Oliven, Chutney und Brot <i>Mixed cheese plate with olives, chutney and bread</i>	€ 10,90

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*

Gemischtes Eis mit Sahne <i>Mixed Ice cream with wipped cream</i>	€ 4,90
Coupe Dänemark „Vanilleeis mit Schokoladensauce & Schlagobers“ <i>Cup Danemark „Vanilla ice cream with chocolate sauce & whipped cream“</i>	€ 5,90
Heisse Liebe „Vanilleeis mir warmen Himbeeren & Schlagobers“ <i>Heisse Liebe “Vanilla Ice cream with warm raspberries & whipped cream”</i>	€ 6,80