

## Kleinigkeiten & Vorspeisen

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

#### ***Zur Brotzeit unsere belegten Brote vom Sauerteig-Bauernbrot***

mit Schmalz & Zwiebelringe € 3,20

mit Emmentaler oder Camembert € 5,60

mit Schinken oder Speck oder kalten Schweinsbraten € 4,80

#### ***Our sandwiches from sourdough farmer's bread***

*with lard & onion rings* € 3,20

*with Emmentaler-Cheese or Camembert-Cheese* € 5,60

*with ham or bacon or cold roast pork* € 4,80

Brettljause mit Schinken, Speck, Käse, kalten Schweinsbraten € 14,50

Schmalz, Butter und Salzburger Sauerteigbrot

*Cold Austrian Platter with ham, bacon, cheese, cold roast pork,*

*Lard, butter and Salzburg sourdough bread*

Kalter Schweinsbraten mit Senf, Pfefferoni und Schwarzbrot € 8,90

*Thin slices of cold roast pork with mustard, peppers and black bread*

Saures Rindfleisch vom Tafelspitz mit roten Zwiebel und Brot € 9,90

*“Sour Beef” cold marinated beef in oil & vinegar, served with bread*

Tomaten Mozzarella mit Basilikumpesto und Balsamico € 8,90

*Tomatoes and Mozzarella with basil-pesto and balsamic*

Hausgebeitzter Gravedlachs mit Kartoffelrösti und Honig-Senfsauce € 12,30

*Marinated gravlax with potatoe rosti and honey mustard sauce*

Carpaccio vom heimischen Rind mit Pinienkernen, Ruccola & Parmesan € 11,90

*Carpaccio of domestic beef with Ruccola & parmesan*

## 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 € 5,90

*Big green or mixed salad with house dressing*

## 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 Kaspressknödel<br><i>Clear beef consommé with cheese dumpling</i>         | € 4,40 |

**Unsere Saisonale Suppe & Vorspeise 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 1<sup>st</sup> page on our weekly menu.*

## Hauptgerichte – Main Dishes

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

|  |         |
|--|---------|
| gebratenen Streifen von der Hühnerbrust              | € 11,80 |
| gebratenen Streifen vom der Rinderhuft               | € 15,90 |
| <b>OUR SEASONAL SUMMER FITNESS SALADS:</b>           |         |
| <b>Seasonal leaf salad plate with sprouts and...</b> |         |
| <i>roasted chicken breast strips</i>                 | € 11,80 |
| <i>fried beef stripes</i>                            | € 15,90 |

Gebratener Leberkäse mit Röstkartoffeln, Cremespinat & Spiegelei € 9,80  
*Fried meatloaf with roasted potatoes, cream spinach & fried egg*

„Tiroler“ Bauern-Gröstl mit Spiegelei und Krautsalat € 11,40  
*“Tyrolean“ Farmes-Gröstl with fried egg and coleslaw*

Wiener Schnitzel von der Schweinekarreerose in Butterschmalz gebacken € 12,90  
mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln  
*“Vienna Schnitzel” pan fried pork loin with parsley potatoes and lingonberries*

Bratwurst auf Sauerkraut mit Röstkartoffeln und Senf € 10,80  
*Bratwurst with sauerkraut and roast potatoes and mustard*

„Peters Grillteller“ saftige Filets vom Rind, Schwein und Pute € 17,50  
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> | € 17,40 |
| Heimisches Hirschragout „Zum Hirschenwirt“<br>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 Rinderhuft-Steak mit Kartoffelgratin und Speckbohnen<br>Saucen zur Wahl: Pfefferrahmsauce oder Café-de-Paris-Butter<br><i>Pink fried Rump Steak with potato-gratin and bacon-beans</i><br><i>Sauces to choose from: pepper cream sauce or Café-de-Paris-Butter</i>   | € 21,80 |
| Gemischter Käseteller mit Oliven, Chutney und Brot<br><i>Mixed cheese plate with olives, chutney and bread</i>   | € 11,90 |

*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>          | € 15,90 |
| Pinzgauer Kasnock`n mit Röstzwiebel und grünem Salat<br><i>"Austrians" Cheesy noodles served with green salad</i>  | € 11,80 |
| Blattsalatteller mit Kaspressknödeln & Schnittlauch-Dip<br><i>Leaf salad with cheese-dumplings &amp; cold chive sauce</i>                                      | € 10,40 |
| Gebratenes Norwegisches Fjordlachsfilet<br>auf weiß-grünem Spargelragout<br><i>Salmon fillet from the Norwegian fjord, on white and green asparagus ragout</i> | € 18,60 |
| Tagliatelle mit gebratenen Lachsstücken,<br>Broccoli & feiner Dillrahmsauce  | € 13,80 |

|  |         |
|--|---------|
| <i>Broad ribbon pasta with broccoli and salmon in a light dill cream sauce</i><br>Weißer Marchfeldspargel mit heurigen Kartoffeln & Sauce Hollandaise<br><i>White asparagus with young potatoes and hollandaise sauce</i>  | € 17,50 |
| Spargel-Risotto mit kleinen grünen Salat<br>Dieses Gericht ist Vegetarisch & Glutenfrei. Es kann auf Wunsch auch Vegan bestellt werden.<br><i>Asparagus-risotto with small green salad</i><br><i>This dish is vegetarian &amp; gluten free. It can be also ordered Vegan on request.</i> | € 12,50 |
| Gemischter Käseteller mit Oliven, Chutney und Brot<br><i>Mixed cheese plate with olives, chutney and bread</i>   | € 11,90 |

### Für unsere kleinen Gäste – *For children*

|   |        |
|---|--------|
| Pluto“ Grillwürstel mit Pommes frites<br><i>"Pluto" - Grilled sausages with French fries</i>                    | € 6,20 |
| “Winnetou“ Kinderwiener mit Pommes frites<br><i>"Winnetou" - Vienna schnitzel with French fries</i>             | € 7,90 |
| “Flipper“ Fischstäbchen mit Petersilienkartoffeln<br><i>"Flipper" Fish fingers served with parsley-potatoes</i> | € 6,70 |
| Pommes mit Ketchup<br><i>French fries with ketchup</i>  | € 3,80 |

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

|  |        |
|--|--------|
| Ofenfrischer Apfelstrudel<br><i>Freshly oven baked apple strudel</i>   | € 4,50 |
| Panna Cotta mit Erdbeer-Ragout<br><i>Warm chocolate cake with sour cherries and vanilla ice cream &amp; whipped cream</i>                            | € 4,80 |
| Klassische Crème brûlée mit Sahne<br><i>Creme brulee with whipped cream</i>  | € 5,90 |
| Joghurtcreme mit Sauerkirsch-Ragout<br><i>Yogurt cream with sour cherries-ragout</i>   | € 5,50 |
| Warme Topfenockerl in Butterbrösel an Schwarzbeerragout<br><i>Warm curt-dumplings in brad-butter crumbs on blueberry ragout</i>                      | € 6,50 |
| Warmer Schokoladenkuchen mit Sauerkirschen, Vanillesauce & Sahne<br><i>Warm chocolate cake with sour cherries, vanilla sauce &amp; whipped cream</i> | € 6,90 |

**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 |
| 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 |