

## Kleinigkeiten & Vorspeisen

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

Kalter Schweinsbraten mit Senf, Pfefferoni und Schwarzbrot <i>Thin slices of cold roast pork with mustard, peppers and black bread</i>	€ 8,90
Saures Rindfleisch vom Tafelspitz mit Brot <i>“Sour Beef” cold marinated beef in oil &amp; vinegar, served with bread</i>	€ 9,80
Geräuchertes Mondsee Forellenfilet “kalt” mit Obers-Kren & Toast <i>Smoked trout fillet “cold” with horseradish-whipped 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>	€ 12,30

*Weitere saisonalen 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>	€ 4,20
Großer grüner oder gemischter Salat mit Hausdressing <i>Big green or mixed salad with house dressing</i>	€ 6,30

## Suppen – Soups

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

*Unsere Saisonalen Suppen 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

<b>UNSERE SAISONALEN FITNESSSALATE - Blattsalatteller mit Sprossen und...</b>	
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 <i>Fried meatloaf with roasted potatoes, cream spinach &amp; fried egg</i>	€ 9,80
„Tiroler“ Bauern-Gröstl mit Spiegelei und Krautsalat <i>“Tyrolean“ Farmes-Gröstl with fried egg and coleslaw</i>	€ 11,40
Wiener Schnitzel von der Schweinekarreerose in Butterschmalz gebacken mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln <i>“Vienna Schnitzel” pan fried pork loin with parsley potatoes and lingo-berries</i>	€ 10,90
„Jägerschnitzel“ gebratenes Schweineschnitzel auf Pilz-Specksauce-Zwiebelsauce mit Brokkoli und Spätzle <i>“Hunters-Schnitzel” fried pork escalope on mushroom-bacon-onion sauce with Broccoli and spaetzle</i>	€ 9,80
Bratwurst auf Sauerkraut mit Röstkartoffeln und Senf <i>Bratwurst with sauerkraut and roast potatoes and mustard</i>	€ 10,80

„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“ € 17,40  
*Das Lieblingsgericht von Kaiser Franz Josef*  
serviert mit Cremespinat, Röstkartoffeln und Apfelkren  
*Original Vienna Tafelspitz – The favorite dish of Emperor Franz Josef*  
*Boiled brisket of beef with roast potatoes, cream spinach & apple-horseradish sauce*

Saftiges Rindergulasch vom heimischen Jungtier mit Semmelknödel € 12,90  
*Beef-goulash from the domestic young bull with bread-dumpling*

Heimisches Hirschragout „Zum Hirschenwirt“ € 16,80  
mit Serviettenknödel, Rotkraut und Preiselbeeren  
*Venison stew served with bread roulade, red cabbage and cranberries*

Gedünsteter Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind € 12,90  
mit Röstkartoffeln, Speckbohnen und Zwiebelsauce  
*Steamed very thin sirloin from local beef with roasted potatoes, bacon beans in onion sauce*

Gemischter Käseteller mit Oliven, Chutney und Brot € 11,90  
*Mixed cheese plate with olives, chutney and bread*

*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“ € 15,90  
mit Petersilienkartoffeln und grünem Salat  
*Trout miller with parsley potatoes and green salad*

Pinzgauer Kasnock`n mit Röstzwiebel und grünem Salat € 11,80  
*“Austrians” Cheesy noodles served with green salad*

Blattsalatteller mit Kaspressknödeln & Schnittlauch-Dip € 10,40  
*Leaf salad with cheese-dumplings & cold chive sauce*

Gebratenes Norwegisches Fjordlachsfilet € 16,90  
auf Kartoffelpüree mit Dill-Rahm und Tomaten-Zucchini-Concassé  
*Salmon fillet from the Norwegian fjord, mashed potatoes, dill cream & tomato-zucchini-concassé*

Tagliatelle mit gebratenen Lachsstücken, Broccoli & feiner Dillrahmsauce <i>Broad ribbon pasta with broccoli and salmon in a light dill cream sauce</i>	€ 13,80
Hausgemachte Kartoffel- Kürbisgnocchi mit Salbeibutter & grünen Salat <i>Homemade potato-pumpkin-gnocchi with sage butter and green salad</i>	€ 12,60
Steirisches Kürbis-Risotto mit Kernöl und grünen Salat Dieses Gericht ist Vegetarisch & Glutenfrei. Es kann auf Wunsch auch Vegan bestellt werden. <i>Styrian pumpkin-risotto with pumpkin-seed-oil and green salad</i> <i>This dish is vegetarian &amp; gluten free. It can be also ordered Vegan on request.</i>	€ 11,60
Gemischter Käseteller mit Oliven, Chutney und Brot <i>Mixed cheese plate with olives, chutney and bread</i>	€ 11,90

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

Pluto“ Grillwürstel mit Pommes frites <i>"Pluto" - Grilled sausages with French fries</i>	€ 6,20
“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>	€ 6,70
Pommes mit Ketchup <i>French fries with ketchup</i>	€ 3,80

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

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

## Eis – Ice cream

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