

Vorspeisen

„Obatzta“ im Glas mit Laugengebäck

€ 5,90

*Gemischte Blattsalate mit gebratenem Speck und Ei,
mariniert mit Kürbiskernöl*

€ 11,90 (kleine Portion € 9,90)

Salat „Waldorf“

*Klassischer Selleriesalat mit Äpfeln und Nüssen,
serviert mit gebratenen Scheiben vom Kalbsrücken*

€ 15,50 (kleine Portion € 12,50)

*Blattsalat mit gebratenen Pilzen
und geräucherter Entenbrust*

€ 15,80 (kleine Portion € 13,80)

*Variation von Parmaschinken und Parmesan
mit eingelegtem Gemüse und mariniertem Rucola*

€ 12,90 (kleine Portion € 9,90)

Goaßkäsle (Ziegenkäse)

*eingelegt und vollendet mit Oliven, Zwiebelringen,
Gurken und Tomaten auf knackigem Rucolasalat*

€ 11,90 (kleine Portion € 9,70)

Salate

Hausgemachter Kartoffelsalat

€ 4,90

Bunte Blattsalatvariation

€ 4,80

Tomatensalat mit gehackten Zwiebeln und Pesto

€ 4,90

Bunter Salatteller als Beilagensalat

€ 5,90

Salat „Waldorf“ als Beilagensalat

€ 6,20

Suppen

Rinderkraftsuppe mit Flädle

€ 4,10

*Kürbiscremesuppe
mit glacierten Maroni und Kernölperlen*

€ 5,90

Deftige Gerstensuppe mit Selchschopfwürfeln

€ 5,90

Vegetarische Hauptspeisen und Salate

*Gerstenrisotto
mit Waldpilzen und Parmesan vollendet*

€ 13,70 (kleine Portion € 11,40)

*Polentaecken
mit Tomaten und Mozzarella gratiniert
auf leichtem Wirsingragout*

€ 13,30 (kleine Portion € 10,90)

Tortellini in leichtem Gorgonzolaschaum

€ 13,50 (kleine Portion € 11,50)

Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster

€ 11,60 (kleine Portion € 9,30)

Gemüseteller mit Spinat, Kartoffeln und Spiegelei

€ 13,50 (kleine Portion € 9,90)

*Gebackener Camembert
an Blattsalaten, Äpfeln und Trauben, mariniert mit Walnussdressing
und serviert mit eingemachten Preiselbeeren*

€ 13,50 (kleine Portion € 11,40)

*Tomaten und Mozzarella
mit Basilikum-Pesto, Balsamico und Olivenöl*

€ 11,70 (kleine Portion € 9,90)

Salatteller mit gemischten Rohkostsalaten und Blattsalaten

€ 9,90

Hauptspeisen

*Wildragout mit Butterspätzle und Apfel-Rotkraut,
serviert mit eingemachten Preiselbeeren*

€ 19,70 (kleine Portion € 17,40)

*Rinderfiletscheiben „Stroganoff“
mit gratinierter Polenta*

€ 21,50 (kleine Portion € 17,50)

*Rosa gebratenes Steak vom Vollmilch-Kalb
mit Tagliatelle und winterlicher Gemüseauswahl*

€ 35,80 (kleine Portion € 31,50)

*Hühnerbrüstchen
mit Emmentaler und Speck gratiniert,
serviert auf mit Kernöl mariniertem Kartoffel-Blattsalat*

€ 17,90 (kleine Portion € 15,90)

Hacklaibchen mit Kartoffelsalat

€ 12,90 (kleine Portion € 8,90)

*Hühnerbruststreifen
in Sesam gewendet, auf gemischtem Blattsalaten
mit Früchten und Himbeerdressing*

€ 12,90 (kleine Portion € 9,40)

*Gebratenes Forellenfilet
auf Spinatsockel mit Petersilienkartoffeln*

€ 17,40 (kleine Portion € 14,70)

*Saiblingfilet vom Grill
mit Petersilienkartoffeln*

€ 20,90 (kleine Portion € 17,90)

*Wiener Schnitzel für Kinder mit Pommes und Ketchup
oder mit gemischtem Salat*

€ 9,20

Hauptspeisen

*Wiener Schnitzel vom Kalb
wahlweise mit Petersilienkartoffeln, gemischtem Salat,
Kartoffelsalat oder mit Pommes Frites.
Dazu servieren wir eingemachte Preiselbeeren.*

große Portion € 21,90
kleine Portion € 16,90

*Tafelspitz
mit seinen klassischen Begleitern:
Spinat, Bratkartoffeln, Kren*

€ 19,90 (kleine Portion € 16,90)

*Medaillon vom Schweinefilet
an leichtem Wirsingragout mit Butterspätzle*

€ 20,50 (kleine Portion € 17,50)

*Rinderfiletsteak „Gourmet“
mit Rosmarin-Olivenöl gratiniert und Bratkartoffeln*

€ 34,90 (kleine Portion € 27,90)

*Rinderfiletsteak mit Kräuterbutter
(Spezialität von Robert Schweizer)
auf fein mariniertem Tomaten-Mozzarella-Salat*

€ 34,90 (kleine Portion € 27,90)

*„Winzerschnitzel“ als
gebackenes Schweineschnitzel „Wiener Art“
(leicht gesurt, dadurch saftig und butterweich)
wahlweise mit Kartoffelsalat, Petersilienkartoffeln,
gemischtem Salat oder Pommes Frites.
Dazu servieren wir eingemachte Preiselbeeren.*

große Portion € 16,90
kleine Portion € 12,90

Bundesgesetzblatt vom 10.07.2014 Verordnung 175

Wir sind als Lebensmittelunternehmer ab dem 13.12.2014 auf Grund der Paragraphen 1 - 10 der **Allergeninformationsverordnung** verpflichtet, jedem Gast eine Information bezüglich der allergenen Stoffe in unseren verarbeiteten Lebensmitteln geben zu können. Bitte geben Sie sich als **Allergiker bei uns zu erkennen**, wir sind gerne bereit, Sie durch unsere speziell geschulten Mitarbeiter über diverse **allergene Stoffe** in unseren Speisen **zu informieren**. Vorbehaltlich Irrtum. Bitte verlangen Sie dafür unsere Speisekarte mit den angeführten Allergeninformationen. Ihre Gesundheit hat Vorrang. Sollten Sie mit der Information nicht ausreichend zufrieden sein, dann verzichten wir auch gerne auf Ihre Konsumation in unserem Betrieb.

Klassiker als Hauptspeisen

*2 Stück Weißwürste
mit Händlmaier-Senf und Laugenbrezel oder Brot*

€ 6,60

*Steirischer Rindfleischsalat
mit Kürbiskernöl mariniert*

€ 9,90 (kleine Portion € 7,30)

Wurstsalat vom Schübling

€ 9,90 (kleine Portion € 7,30)

*Wurst-Käsesalat vom Schübling
mit deftigem Bergkäse*

€ 9,90 (kleine Portion € 7,30)

Ochsenmaulsalat klassisch mariniert

€ 8,90 (kleine Portion € 6,90)

Wienerle mit Kren und Senf

€ 5,70

Frische Laugenbrezel

€ 1,60

Allergeninformation:

Manche Speisen enthalten einige der 14 Hauptallergene: A Gluten haltiges Getreide, B Krebstiere, C Eier, D Fische, E Erdnüsse, F Sojabohnen, G Milch, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Schwefeldioxid und Sulfite, P Lupinen, R Weichtiere und die daraus gewonnenen Erzeugnisse. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können Spuren anderer Stoffe enthalten sein, welche im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Bitte informieren Sie sich vor dem Bestellen. Fragen Sie nach unserer „Allergenkarte“

*Unsere Speisen werden frisch und so schnell wie möglich zubereitet.
Bei eventuell längeren Wartezeiten bitten wir Sie um Geduld und um
Verständnis.*

*Robert Schweizer, unser langjähriger Küchenchef, und seine Mannschaft
wünschen Ihnen einen guten Appetit!*



Desserts

*Palatschinken gefüllt mit Vanilleeis,
serviert mit Schokosauce und Sahne*

€ 8,40 (kleine Portion € 6,40)

*Apfelküchle in Zimt-Zucker gewendet
mit Vanilleeis und Sahne*

€ 8,30 (kleine Portion € 6,30)

Baileys-Eis an Espresso-Milchschaum

€ 7,20

Maroni-Mousse auf Sauerkirschragout

€ 8,90

Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster

€ 11,60 (kleine Portion € 9,30)

Fruchtsalat

mit Kirschnaps mariniert und Sahnehäubchen

€ 6,90

Bregenzerwälder Bergkäse

lange gereift, mit frischen Trauben

€ 9,90 (kleine Portion € 7,90)

Wiener Apfelstrudel

€ 4,30

Apfelstrudel mit Sahne oder Vanillesauce

€ 5,30

Eiskaffee

€ 6,10

„Heiße Liebe“

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

€ 6,90

Walnusseisbecher mit Eierlikör und Sahne

€ 7,00

Früchteisbecher

€ 6,90

Eiskugel

€ 1,70