

Herzlich Willkommen



Aperitif & Erfrischend

Hugo

Soda, Prosecco, Hollersirup,
Limette, Minze



€ 7,90

Lillet Rose mit Prosecco,

Soda Rosensirup, Minze



€ 7,90

Limoncello Spritz

2cl Limoncello, 4cl Prosecco Organics Bitter
Lemon



€ 7,90

Aperol Sprizz(4cl)

Soda, Prosecco, Aperol

€ 7,90

Aperol Sprizz De Luxe (6cl)

Soda, Prosecco, Aperol

€ 9,20

Gin Tonic

4cl Gin, Limette
Organics Tonic



€ 9,20

Vino Frizzante 0,1

€ 3,90

Suppen & Salate

Frittatensuppe A/C/G	€	5,60
Clear soup with sliced pancake		
Kaspressknödelsuppe A/C/G	€	6,40
Clear soup with cheese dumplings		
Knoblauchcremesuppe A/C/G/O	€	5,90
Garlic cream soup with croutons		
Kleiner Gemischter Salat M/O	€	6,50
Small mixed salad		
Gemischter Blattsalat M/O	€	5,50
Mixed green salad		
Gegrillter Schafskäse im Speckmantel auf Tomatencarpaccio, Salatgarnitur G/H/M/O	€	13,90
Backhendlstreifen auf Blattsalat A/C/G/M/O	€	15,50
Fried chicken on green salad		
Backhendlstreifen auf gemischtem Salat A/C/G/M/O	€	17,90
Fried chicken on mixed salad		

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilienkartoffel A/C/G	€	17,20
Pork Wiener Schnitzel with parsley potatoes		
Knusprige Schweinsripperl A/G		
Mit Pommes, Krautsalat, Grillsauce	€	19,50
Crispy spare ribs with fries, white cabbage salad, grill-sauce		

Beilagen Änderung € 1,00/Side dishes changing € 1,00

Gordon Bleu vom Schwein mit Butterreis und Preiselbeeren A/C/ € 18,90
Pork Cordon Bleu with butter rice and cranberries

Kasnock´n mit Ennstaler Steirerkäse
dazu Krautsalat A/C/G/L  € 16,90
"Kasnock´n" dumplings with Ennstaler Styrian Cheese and coleslaw

Steinpilztascherl in Gemüse-Kren-Sauce, Parmesan, Jungzwiebel A/C/G/O  € 16,90
Porcini-ravioli in a light vegetable-horseradish-sauce

Schweinebraten von Schopf und Bauch
mit Knödel und Sauerkraut A/C/G/L/O € 18,90
Roast Pork with dumplings and sauerkraut

Dessert

Kürbiskerntiramisu A/C/G € 6,50
Pumpkin seed Tiramisu

Apfelstrudel/mit Schlag A/E/G € 5,20/5,90
Apple Strudel / with cream

Eispala mit Schokosauce, Schlag € 7,50
Pancakes with ice cream, chocolate sauce and cream

Gemischtes Eis ohne/mit Schlag A/E/G € 4,80/5,50
Mixed Ice cream, with or without cream

Coupe Danmark A/G € 7,20

Alkoholfrei

Apfel-,oder Orangensaft

	0,3/0,5	€	3,90/5,80
gespritzt	0,3/0,5	€	3,70/4,90
mit Wasser	0,3/0,5	€	2,90/4,20

Apfelsaft Natur		0,25	€	4,20
Apfel-Johannisbeere		0,25	€	4,20
Pfirsich		0,25	€	4,20
gespritzt		0,5	€	5,40
mit Wasser		0,5	€	4,60

Coca-Cola, Fanta, Almdudler, Spezi	0,3/0,5	€	3,90/5,80
---	---------	---	-----------

diverse Limo

gespritzt/mit Wasser	0,3	€	3,70/3,20
	0,5	€	5,40/4,40

Cola Light, Cola Zero, Eistee Pfirsich	0,33	€	4,20
---	------	---	------

Gasteiner Mineralwasser

Still	0,33/1l	€	3,40/7,20
Prickelnd	0,33/1l	€	3,40/7,20

Soda	0,3	€	2,40
	0,5	€	3,90
Soda Zitrone	0,3	€	2,80
	0,5	€	4,40

Holunder & Skiwasser/Wasser	0,3/0,5	€	3,20/4,40
Holunder & Skiwasser/Soda	0,3/0,5	€	3,50/5,20

Biere



Schladminger Märzen Bier oder			
Gösser Naturradler	0,2	€	3,00
	0,3	€	4,20
	0,5	€	5,60
Ennstaler Schneeweiße BIO			
	0,3	€	4,50
	0,5	€	6,10
Bio Zwickl Schladminger	0,3	€	4,50
	0,5	€	6,10
Gösser Naturradler(0%)	0,33	€	4,40
AF-Gösser Naturgold	0,33	€	4,40
Edelweiß Alkoholfrei	0,5	€	6,40
Radler Soda	0,3	€	4,10
	0,5	€	5,50

Kaffee und Heißgetränke

Verlängerter		€	3,40
Espresso		€	3,20
Großer Brauner		€	4,80
Cappuccino		€	3,90
Häferlkaffee		€	4,80
Kakao/mit Sahne		€	4,80/5,40
Tee Divers im Häferl		€	2,90
Tee mit Rum oder Schnaps		€	4,90

Weine

Wein gespritzt sauer	0,25	€	4,10
Wein gespritzt süß	0,25	€	4,40
Muskateller Spritzer	0,25	€	5,40
Sommerspritzer	0,25	€	3,90
Spritzer Light	0,4	€	5,40
(1/8 Wein, 0,3 Soda)			
Aperol Spritzer(Soda, Wein, 2cl Aperol)		€	5,50
Aperol Sprizz(Soda, Prosecco, 4cl Aperol)		€	7,90
Vino Frizzante	0,1	€	3,90

Beilagen Änderung € 1,00/Side dishes changing € 1,00

Allergeninformation lt. LIV-Gesetz

A Weizen, Glutenhaltiges Getreide, daraus hergestellte Erzeugnisse

B Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

C Eier und Eierzeugnisse

D Fisch und Fischerzeugnisse

E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

F Soja und Sojaerzeugnisse

G Milch und Milcherzeugnisse, Lactose

H Schalenfrüchte

L Sellerie

M Senf und Senferzeugnisse

N Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse

O Schwefeldioxid und Sulfite

P Lupine und Lupinenerzeugnisse

R Weichtiere

Hinweis

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass eine genaue Dokumentation der Allergene in der Küche zur Einsicht aufliegt, für weitere Fragen wenden Sie sich bitte an einen unserer geschulten Mitarbeiter.

Alle unsere Gerichte sind ausdrücklich nicht allergenfrei, für Spuren Allergiker haben wir leider keine Gerichte auf unserer Speisekarte.