

Herzlich Willkommen



Aperitif & Erfrischend

Hugo

Soda, Prosecco, Hollersirup,
Limette, Minze



€ 8,20

Lillet Rose mit Prosecco,

Soda Rosensirup, Minze



€ 8,20

Limoncello Spritz

2cl Limoncello, 4cl Prosecco Organics Bitter
Lemon

€ 8,20

Aperol Sprizz(4cl)

Soda, Prosecco, Aperol

€ 8,20

Aperol Sprizz De Luxe (6cl)

Soda, Prosecco, Aperol

€ 9,20

Gin Tonic

4cl Gin, Limette
Organics Tonic



€ 9,80

Vino Frizzante 0,1

€ 3,90

Suppen & Salate

Frittatensuppe A/C/G Clear soup with sliced pancake	€	5,80
Spargelcremsuppe mit Frühlingsrolle A/G/O Asparagus-cream-soup with spring rolls	€	6,80
Kleiner Gemischter Salat M/O Small mixed salad	€	6,50
Gemischter Blattsalat M/O Mixed green salad	€	5,50
Cesar Salat grüner & weißer Spargel A/G/O Cesar Salad with asparagus	€	12,90
Backhendlstreifen auf Blattsalat A/C/G/M/O Fried chicken on green salad	€	15,90
Backhendlstreifen auf gemischtem Salat A/C/G/M/O Fried chicken on mixed salad	€	18,50

Hauptspeisen

**Wiener Schnitzel vom Schwein mit
Petersilienkartoffel A/C/G** € 17,90
Pork Wiener Schnitzel with parsley potatoes

**Knusprige Schweinsripperl A/G
mit Pommes, Krautsalat, Grillsauce** € 19,90
Crispy spare ribs with fries, white cabbage salad, grill-sauce

**Weißer Spargel mit Sauce Hollandaise
und Heurigen Kartoffel C/G/M** € 17,90
White asparagus with hollandaise sauce and potatoes

**Knusprige Linsenlaibchen, Spargel-Risotto,
Gemüse, Avocado Dip A/H/L/O** € 17,50
Crispy lentil patties, asparagus-risotto, vegetables, avocado dip

**Spargel Toast - mit Spargel, Schinken und Käse
überbackenens Hühnerfilet, Salatgarnitur,
Bärlauchdip A/C/G** € 21,90
Chicken Breast gratinated with asparagus and cheese, salad, wild
garlic-dip

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

Alkoholfrei

Apfel-,oder Orangensaft

	0,3/0,5	€	4,20/5,80
gespritzt	0,3/0,5	€	3,70/4,90
mit Wasser	0,3/0,5	€	2,90/4,40

Apfelsaft Natur		0,25	€	4,50
Apfel-Johannisbeere		0,25	€	4,50
Pfirsich		0,25	€	4,50
gespritzt		0,5	€	5,60
mit Wasser		0,5	€	4,80

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	€	4,40
---	------	---	------

Gasteiner Mineralwasser

Still	0,33/11	€	3,40/7,20
Prickelnd	0,33/11	€	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	€	3,20
	0,3	€	4,20
	0,5	€	5,80
Ennstaler Schneeweiße BIO			
	0,3	€	4,50
	0,5	€	6,20
Bio Zwickl Schladminger	0,3	€	4,50
	0,5	€	6,20
Gösser Naturradler(0%)	0,33	€	4,80
AF-Gösser Naturgold	0,33	€	4,80
Edelweiß Alkoholfrei	0,5	€	6,40
Radler Soda	0,3	€	4,10
	0,5	€	5,60

Kaffee und Heißgetränke

Verlängerter		€	3,50
Espresso		€	3,20
Großer Brauner		€	4,80
Cappuccino		€	3,90
Häferlkaffee		€	4,80
Kakao/mit Sahne		€	4,80/5,40
Tee Divers im Häferl		€	3,00
Tee mit Rum oder Schnaps		€	5,20

Weine

Wein gespritzt sauer	0,25	€	4,10
Wein gespritzt süß	0,25	€	4,50
Muskateller Spritzer	0,25	€	5,40
Sommerspritzer	0,25	€	3,90
Spritzer Light	0,4	€	5,80
(1/8 Wein, 0,3 Soda)			
Aperol Spritzer(Soda, Wein, 2cl Aperol)		€	5,50
Aperol Sprizz(Soda, Prosecco, 4cl Aperol)		€	8,20
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.

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