

## SUPPE

soup

### VEGAN KAROTTEN-KOKOSCREMEESUPPE • € 7,90

*classic cream of pumpkin soup*

### FRITTATENSUPPE • € 5,90

*clear soup with sliced pancakes*

### FLEISCHSTRUDELSUPPE • € 5,90

*clear soup with meat strudel*

## FLAMMKUCHEN

tarte

teig: 100% dinkel, wasser, rapsöl, salz, im steinofen gebacken und mit besten zutaten belegt  
*dough: 100% spelled, water, rapeseed oil, salt baked in a stone oven and filled with the best ingred.*

### STYRIA • € 15,90

sauerrahm | pulled pork | champignons | lauch | getrocknete tomate  
*sour cream, pulled pork, mushrooms, leeks, drier tomatoes*

### MARLENA vegan • € 15,90

kürbis | birne | sellerie | käferbohnen | kurbiskerne  
*pumpkin, pear, celery, runner beans, pumpkin seeds*

### MARGHERITA • € 12,10

tomate | käse  
*tomato and cheese*

### STEIRERSEE • € 16,30

sauerrahm | lauch | geräucherter lachs | rosa pfeffer  
*sour cream, leek, smoked salmon, pink pepper*

### ELSASS • € 12,90

sauerrahm | lauch | speck  
*sour cream, leek, bacon*

## Teigtaschen

pasta

teig: hartweizengries | eier | olivenöl | wasser  
*dough: durum wheat semolina, eggs, olive oil, water*

### Margerite • € 16,90

die füllung und die beilage unserer hausgemachten teigtaschen variiert saisonbedingt

EINFACH BEIM SERVICE NACHFRAGEN

*the filling and side dish of our homemade dumplings varies according to the season JUST ASK THE SERVICE*

## Fisch

fish

Herkunft: 100% heimisch - Ausseerland *origin: 100% domestic*

### SAIBLINGSFILET • € 21,90

vom grill | mit tomate und aubergine gefüllte nudeltascherln | zucchini | tomatenbutter  
*from the grill with pasta pockets stuffed with tomato and aubergine with zucchini and tomato-butter*

SPEISEN  
food



## FLEISCH

meat

Rind - Donnersbacher Tauernjungrind  
Schwein - Steirisches Strohschwein  
Truthahn/Ente - „Wech“ Kärntner Bauerngeflügel

### ROSEGGERSCHNITZEL • € 18,90

mit eierschwammerln und frischen kräutern gefülltes und in kürbiskernbrösel gebackenes schnitzel vom steirischen strohschwein | glacierte kastanien | petersilerdäpfeln  
*styrian straw pork schnitzel stuffed with chanterelles and fresh herbs and baked in pumpkin seed crumb; chest nut, parsley potatoes*

### BEIRIEDSCHNITTE gegrillt • € 24,90

erdäpfelgebäck | winterliches gemüse  
*rumpfsteak with potato-pastry and vegetable*

### ENTENBRUST gegrillt • € 19,90

rotkraut | erdäpfelstrudel  
*grilled duckbreast with red cabbage and potato-strudel*

### WIENER SCHNITZEL • € 15,90

truthahn | pommes frites | preiselbeeren  
*turkey; with parsleypotatoes, frenchfries and cranberries*

LIEBER GAST!  
INFORMATIONEN ÜBER ZUTATEN  
IN UNSEREN SPEISEN,  
DIE ALLERGIEN ODER  
UNVERTRÄGLICHKEITEN  
AUSLÖSEN KÖNNEN,  
ERHALTEN SIE AUF NACHFRAGE  
BEIM SERVICE.  
dear guest!  
information about ingredients  
in our food,  
that may cause allergies  
or intolerances,  
obtain on demand  
from service.

## SALAT

salads

### VEGAN SALATSCHÜSSEL • € 6,70, KLEIN € 4,90

blattsalate | gemüse der saison | hausdressing | kernöl  
*lettuce with seasonal vegetables, house dressing and seed oil*

## KINDER

kids

### KINDERSCHNITZEL wiener art • € 9

freilandtruhthahn | pommes frites | ketchup  
*children schnitzel viennese art with french fries and ketchup*

### POMMES FRITES • € 6

ketchup frenchfries

## SÜSS

sweet

### APFELSTRUDEL • € 5,20

hausgemacht  
*applestrudel*

### TOPFEN-SCHWARZBEERSTRUDEL • € 5,20

hausgemacht  
*applestrudel*

### KAISERSCHMARREN • € 10,90

hausgemacht  
*homemade, applechutney*

### WINTERTRAUM • € 8,50

cremig es eis | zwetschkenröster | vanillecreme  
*creamy ice cream with plum roaster and vanilla cream*



**TRINKGELD**  
IST  
WIE **UMARMEN**  
**ABER OHNE DAS**  
**GANZE ANFASSEN!!!**