

Hauptkarte Hauptkarte

Hausgemachte Suppen und Brühen

Hausgemachte Tomatencremesuppe 2,G

mit Wodka-Sahne parfümiert

€ 4,-

Steirische Hühnerbrühe G,I

mit herzhafter Einlage

€ 4,-

Schwammerlsuppe A,G,7

Rahmsuppe von frischen Pilzen

€ 4,-

Salate haben immer Saison

Gemischter Beilagensalat C,K,F

€ 4,20

Gemischter Salatteller der Saison mit gekochtem Ei C,K,F

€ 8,-

„Chef“ Salat A,C,D,K,F

Marktfrische Salate mit gegrillter Geflügelbrust und Ei

oder

mit Thunfisch und Fetakäse € 10,80

Seniorenportion vom „Chef“ Salat € 9,80

Zu den Salaten servieren wir Weißbrot, und Hausgemachte Dressing 4,7,8,A,C,G,I,J

Aus Fluss und Meer.....

*Zanderfilet (Ungarisch)*_{A,G}
in Knoblauchbutter gebraten,
dazu reichen wir Petersilienkartoffeln und Salat
€ 17,90

*Schollenfilet „Finkenwerder Art“*_{A,C,G}
In Schinkenbutter gebraten, an Petersilienkartoffeln und dazu Salat
€ 14,80

*Paniertes Schollenfilet*_{A,C,G,7}
mit Kartoffeln und Salat
€ 12,80

Vegetarische Küche

*Schwammerlpfandl*_{A,C,G}
Gebratene frische Pilze mit Zwiebeln und Spätzle, Alpenkäse
dazu Salat
€ 12,50

„Tiroler“ Käsespätzle
Gebraten Spätzle mit Zwiebeln und Emmentaler Käse
€ 10,80

Vegan-Reisteller
In Olivenöl gebratenes mediterranes Frischgemüse mit Reis
€ 11,80

Waldpilze in Rahmsoße
Dazu gibt's hausgemachte Semmelknödel
€ 12,80

Herzhafte Toastgerichte

Toast Hawaii ^{2,3,4,A,C}

Schinken, Käse und Ananas überbacken an Salat und Preiselbeeren
€ 7,80

Gebackener Camembert ^{A,C,G,7}

an Salatgarnierung, Preiselbeeren und Butters toast
€ 7,50

Käsefliege (panierte Edamerschnitzel) ^{A,C,G,7}

mit Butters toast, an Salatgarnierung und Preiselbeeren
€ 7,50

Currywurst ^{2,3,4}

mit Pommes frites
€ 6,50

Currywurst ^{2,3,4}

mit Salat und Pommes frites
€ 8,50

Winzerschnitte ^{7,A,C,G}

Schinken und Käsescheiben paniert an Salat mit Toast und Remoulade
€ 8,-

Ladytoast ^{A,C,G,7}

Feine Hähnchenbrust auf Toast mit Tomaten und Käse überbacken an Salat
€ 8,80

Eierschwammerl ^{4,C,I}

Bratkartoffeln mit frischen Pilzen, Speck-Zwiebeln und Eier
€ 12,80

Kaiserliche Schnitzel

Zwiebelschnitzel nach Art des Hauses A,C,G

dazu Kroketten, Salat

€ 13,90

Jägerschnitzel oder Rahmschnitzel A,C,G

mit Kroketten, Salat

€ 13,90

Holländer-Schnitzel 4,A,C,G

mit Spargel belegt und Käse - Hollandaise überbacken, dazu Kroketten, Salat

€ 13,90

Hawaii Schnitzel A,C,G

mit Ananas belegt und Käse - Hollandaise überbacken, dazu Kroketten, Salat

€ 13,90

Fractions- Schnitzel A,C,G

mit Schinken, Käse, Zwiebeln und 2 Spiegeleiern dazu Kroketten und Salat

€ 13,90

Pfefferschnitzel 6,2,A,C,G

in leckerer Soße mit grünem Pfeffer und Whisky und dazu Kroketten, Salat

€ 13,90

Schnitzel „Wiener Art“ A,C,G

mit Petersilienkartoffeln und Salat

€ 13,90

Sissi Schnitzel C,G,4

mit Camembert, Birne und Preiselbeeren überbacken, dazu Kroketten und Salat

€ 13,90

Böhmerwald Schnitzel A,C,G,3

In deftiger Speck Rahmsoße, mit Semmelknödel und Salat

€ 13,80

Käse Schnitzel 4,A,C,G

Mit herzhaftem Edamer und Hollandaise überbacken, dazu Kroketten und Salat

€ 13,90

Hamburger Schnitzel A,C,I

Wiener Schnitzel mit 3 Spiegeleiern, dazu Kroketten und Salat

€ 13,90

Für eine Portion Extra Soße ihrer Wahl wird je Portion € 2,- Aufpreis in Rechnung gestellt!

Aus der Pfanne oder Ofen und vom Grill

Rinderleber „Berliner Art“

mit gebratenen Apfel-Zwiebeln an Kroketten und Broccoli

€ 12,80

Gronauer Flössersteak^{C,2,3,4}

Schweinesteak mit Zwiebeln, Spiegelei, Bratkartoffeln und Salat

€ 13,90

Salzburger Spätzlepfanne^{A,C,G}

Gebratene Spätzle mit frischen Pilzen, Zwiebeln Alpenkäse und Schweinefiletspitzen, dazu Salat

€ 14,90

Rindersteak vom Grill oder Pfeffersteak^{A,C,G,2}

mit Röstis und Kräuterbutter oder Pfeffersoße, dazu Salat

€ 22,-

Hausgemachte Rinderroulade

an Kroketten und dazu Rotkohl

€ 14,90

„Habsburger Händlpfandl“

Gebratene Hähnchenbrüste auf Gemüse mit Käse-Hollandaise überbacken, dazu gibt's Kartoffelröstis

€ 15,90

Für Beilagenänderung auf Bratkartoffeln, Semmelknödel oder Spätzle berechnen wir € 2,- extra.
(Portion Ketchup oder Mayonnaise €-,80ct)

1) mit Farbstoff
2) mit Geschmacksverstärker
3) mit Phosphat
4) mit Antioxidationsmittel
5) Geschwefelt

6) mit Alkohol
7) mit Milcheiweiß
8) mit Süßungsmittel
9) Gewachst
10) Koffeinhaltig

C mit Eier
D mit Fisch

A mit Gluten
B mit Krebstierfleisch
I mit Sellerie
J mit Senf
K mit Sesamsamen
E mit Erdnüssen
F mit Soja
G mit Milch

H mit Schalenfrüchten

I mit Sellerie

J mit Senf

K mit Sesamsamen

L mit Schwefeldioxid und Sulfide

M mit Lupinen

N mit Weichtieren

Unsere Süßen und hausgemachten Versuchungen.....

Österreichische Eispalatschinke ** A,C,G
dünner Pfannenkuchen mit Eisfüllung,
fein garniert
€ 5,80

2 Palatschinken (dünne Pfannenkuchen) ** A,C,G
gefüllt mit

Marillenmarmelade oder Schokolade
€ 6,80

Eierlikörbecher 6
Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne C,G,A
€ 6,50

3 Kugeln gemischtes Eis
ohne Sahne
€ 4,-

Potion Sahne
€ -,80 C,G,A

Kaiserschmarrn mit Rosinen **
und Kompott 6,C,G,A
€ 7,80

Gebackene Apfelringe **
mit Vanilleeis, Zimtzucker und Sahne
€ 7,80

****Bitte haben Sie Verständnis wenn das Dessert etwas länger dauert, aber wir stellen die Teige und Dessert's frisch hier!**