

## Vorspeisen & Salate

Carpaccio vom Weiderind <u>a,m,o</u> <i>Rucola   Buchenpilze   Parmesan   Pinienkerne</i>	€	12,30
Hausgebeizter Lachs <u>a,g,l,m,o</u> <i>Buttertoast   Senf-Dillsauce   Kräutersalat</i>	€	11,90
Cesar salad <u>a,c,d,g,m,o</u> <i>Parmesandressing   Croutons   gegrillte Garnele</i>	€	12,90
Bunte Salatvariation <u>a,c,f,g,l,n,o</u> <i>Hendel in der Knusperpanade   Balsamicodressing</i>	€	11,80
Portion Salat gemischt / grün <u>l,o</u>	€	4,10
kleiner Salat gemischt/ grün <u>l,o</u>	€	3,20

## Aus dem Suppenkessel

Kräftige Rindssuppe mit Wurzelgemüse <i>wahlweise mit Frittaten oder Nudeln <u>a,c,g,l</u></i>	€	3,50
<i>Tirolerknödel oder Leberknödel <u>a,c,f,g,h,l,n,o</u></i>	€	4,30
Salzburger Knoblauchcremesuppe <u>a,c,f,g,h,l,n,o</u> <i>Gartenschnittlauch   Croutons</i>	€	4,30

## Ohne Fleisch

Spinatknödel <u>a,c,f,g,h,l,n,o</u> <i>Parmesanschaum   sautierter Spinat   Schmortomate</i>	€	11,50
Kasnocken im Pfandl serviert <u>a,c,g,l,o</u> <i>Bergkäs   Röstzwiebel   Blattsalat</i>	€	9,80

## Hauptgerichte Fisch & Fleisch

Gegrillte Beiriedschnitte (220g) <u>a,l,m,o</u> <i>Kartoffelgratin   Speckfisolen   Cognac-Pfefferrahm</i>	€	19,80
Gedünsteter Zwiebelrostbraten <u>a,c,g,l,o</u> <i>Tagliatelle   Röstzwiebel</i>	€	16,50
„Überfuhrs Backhendl“ (Wartezeit mind. 20 min) <u>a,c,f,g,h,n</u> <i>in Butterschmalz gebacken   Erdäpfel-Vogelersalat</i>	€	12,90
Grillteller (Schwein, Rind, Pute) <u>a,f,g,l</u> <i>Pommes frites   glasiertes Gemüse</i>	€	16,20
Hausgemachtes Kalbsrahmbeuschel <u>a,c,f,g,l,m,n,o</u> <i>Schnittlauchknödel</i>	€	13,80
Wiener Schnitzel vom Kalb <u>a,c,f,g,h,n</u> <i>Pommes frites oder Petersilienkartoffeln   Preiselbeeren</i>	€	18,40
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein <u>a,c,f,g,h,n</u> <i>Pommes frites oder Petersilienkartoffeln   Preiselbeeren</i>	€	12,20
Cordon bleu vom Schwein <u>a,c,f,g,h,n</u> <i>Pommes frites oder Petersilienkartoffeln   Preiselbeeren</i>	€	15,10
Pfandelgeheimnis <u>a,c,g,o</u> <i>Schweinsmedaillions   Spätzle   Champignonrahmsauce</i>	€	15,20
Gegrilltes Zanderfilet <u>a,c,d,f,g,h,l,n,o</u> <i>mediterranes Gemüseragout   hausgemachte Gnocchi</i>	€	16,50
Steirische Wurzelforelle <u>d,l,o</u> <i>Wurzelgemüse   frischer Kren</i>	€	17,50

Kleine Portionen bei Hauptgerichte (ausgenommen Backhendl) - € 1,50

## Für den kleinen Hunger & zur Jause

Haustoast <u>a,c,f,g,h,l</u> <i>Putenbrust in der Knusperpanade   Rucola   Parmesan   Avocado-Dip</i>	€	10,30
Michis Steaksandwich im Schusterlaibchen <u>a,c,f,g,h,l,m,n,o</u> <i>Beiried   BBQ-Sauce   Zwiebelchutney   Blattsalat</i>	€	12,50
Frankfurter oder Debreziner <u>a,c,f,g,h,n,m</u> <i>Senf   Kren   Schwarzbrot</i>	€	3,70
Essigwurst <u>a,f,g,h,n</u> <i>Semmel</i>	€	5,30
Schweizer Wurstsalat <u>a,f,g,h,n</u> <i>Semmel</i>	€	6,50
Salzburger Bretteljause fein garniert <u>a,f,g,h,l,m,n</u> <i>Gebäck</i>	€	9,50

## Was Süßes zum Abschluss

Eispalatschinke fein garniert <u>a,c,g,h</u>	€	5,80
Schokoladenbrownie <u>a,c,g,h,o</u> <i>eingekochte Beeren   Vanilleeis</i>	€	7,60
Hausgemachte Topfenknödel <u>a,c,f,g,h,n,l,o</u> <i>Butterbrösel   Marillenröster</i>	€	7,20
2 Stück Palatschinken <u>a,c,g</u> <i>wahlweise mit Marille- oder Preiselbeermarmelade</i>	€	5,10
1 Kugel Eis	€	1,10
Portion Schlag	€	0,60