

Unsere Speisekarte

brunner's Steirer Vitello AIDIGIM 12,80
Schweineschopf | Räucherforelle | Ei | Kapern

brunner's styrian vitello | neck of pork | smoked trout | egg | capers

Linsen-Tatar | **vegan** AIFIHIM 11,80
Rote Rübe | Röstzwiebel - Mayonaise

Lentil tartare | Beetroot | roasted onion mayonnaise

Orientalische Wurzelgemüsesuppe | **vegan** AIFIHIL 6,90
Teigtasche

Oriental – root vegetable soup | dumpling

Kräftige Rindsuppe AICIGIL 4,90
Frittaten oder Nudeln | Gemüse

Clear soup of beef | sliced pancakes or noodles | vegetables

Basische Gemüsesuppe | **vegan** FIL klein 7,20 | groß 9,20
Miso | Nori | Tofu

Vegetable based soup | miso | nori | tofu

Wienerschnitzel
vom Steirer-Schwein oder Huhn AICIGIOP 17,20
Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren

*Escalope of styrian pork or chicken "Vienna style" |
parsley potatoes | cranberries*

Zwiebelrostbraten AIGILIOIM 25,20
Rosa gebratene Beiried |
Polentawürfel | Gurkerl – Chimichurri | Pastinake | Röstzwiebel

*Roast beef with onions | „medium“ |
polenta cubes | cucumber – chimichurri | parsnip | roasted onions*

Zerlei vom Huhn AICIGILIO 19,80

Gefüllte Maishähnchenbrust & gebackene Hühnerleber
Kohl | Jus | Wildreis | Preiselbeer | Parmesan

*2 kinds of chicken | stuffed corn-fed chicken breast & baked chicken liver |
cabbage | jus | rice | cranberries | parmesan*

Geröstete Leber vom steirischen Schwein GILIO 15,10

Kartoffelpüree | Apfel | Speck | Röstzwiebel

Roasted liver of styrian pork | mashed potatoes | apple | bacon | roasted onions

Lachsforelle | Kalwang DIGIL 24,90

Rote Rüben | Quinoa-Bällchen | Sellerie

Salmon trout | beetroot | quinoa balls | celery

Salatteller mit Hühnerstreifen AICIEIHIFIMIGILIN 16,90

in Körner-Nusspanade gebacken oder natur gebraten
Kürbiskerne | Sojanaise

*Mixed salad with chicken strips | deep fried in grains-nut breading or natural
pumpkin seeds | sojanaise*

Schafskäse im Strudelteig

mit Honig auf Salat EIAIHIFIMIGILIN 15,80

Chutney | Nüsse | Saisonales Obst & Gemüse

*Feta cheese in strudel pastry with honey on salad |
chutney | nuts | seasonal fruits & vegetables*

Kartoffel-Spinat-Knödel | **vegan** FIOIP 15,10

Tofu | Pilze | Zwiebel

Potato spinach dumplings | tofu | mushrooms | onions

Gebratenes Rotkraut auf veganer Feta-Crème FIHIO 14,90

Geröstete Haselnüsse | Miso-Chilli-Butter | Lauch

*Fried red cabbage on vegan feta cream |
roasted hazelnuts | miso chili butter | leeks*

vielleicht noch einen Salat dazu? AICIEIFIGIMIOIHILIP klein 5,10 | groß 7,10
maybe a side salad too?

Das Nachspiel

Schoko-Brownie CIGIHIE 9,10

Walnüsse | Vanilleeis | Beeren | Schlagobers | Mousse

Chocolate-Brownie |

walnuts | vanilla ice cream | berries | whipped cream | mousse

Cannoli | **vegan** AIFIH 8,50

Birne | Schoko | Mandel

Cannoli | pear | chocolate | almond

Hausgemachter Apfelstrudel AIGHIO 5,90

mit Schlagobers oder Vanilleeis 7,10

Homemade apple strudel

with whipped cream or vanilla ice cream

Hausveredelter Brie AIGHIOP 9,80

Kürbiskern-Pesto | Trüffel | Kletzen | Grissini | Feigensenf

House-finished Brie |

pumpkin seed pesto | truffle | dried pear | breadsticks | fig mustard

| Beilagen Änderungen nur gegen Aufzahlung möglich |
| *Changes to supplements only possible with surcharge* |

Unser Eissorten kommen aus der Eismanufaktur „Eiswerk“ Salzburg und werden ausschließlich aus natürlichen Zutaten und mit regionaler Bio-Milch hergestellt

| ALLES ÜBER ALLERGENE |

Unser Serviceteam erzählt Ihnen gerne alles was Sie wissen möchten... zu den Allergenen in unseren Gerichten zumindest. Alle unsere Weine enthalten Sulfite.

A-Gluten, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Soja, G-Milch, H-Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, O-Sulfite, P-Lupinen, R-Weichtiere

Our ice cream come from the Salzburg ice cream factory “Eiswerk” and are made exclusively from natural ingredients and with regional organic milk

| ALL ABOUT ALLERGENS |

Our service team will be happy to tell you everything you want to know ... to the allergens in our dishes. All our wines contain sulphites.

A-gluten, B-crustaceans, C-eggs, D-fish, E-peanuts, F-soy, G-milk, H-nuts, L-celery, M-mustard, N-sesame, O-sulfites, P-lupins, R-molluscs