

Unsere Speisekarte

Buchweizen Blinis | **vegan** FIHILINIP 12,50

Pilze | Haselnuss | Birnen-Sellerie-Creme | Trüffel

*Buckwheat blinis | **vegan***

mushrooms | hazelnuts | pear-celery cream | truffle

Tagessuppe 5,20

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal

Soup of the day | please ask our service staff

Kräftige Rindsuppe AICIGIL 5,10

Frittaten oder Nudeln | Gemüse

Clear soup of beef | sliced pancakes or noodles | vegetables

Basische Gemüsesuppe | **vegan** AIFIL klein 7,50 | groß 9,50

Miso | Nori | Tofu

Vegetable based soup | miso | nori | tofu

Wienerschnitzel

vom Steirer-Schwein oder Huhn AICIGIPIP 17,80

Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren

Escalope of Styrian pork or chicken "Vienna style" |

parsley potatoes | cranberries

Zwiebelrostbraten AICIGILIMPIP 25,80

Rosa gebraten

Nockerl | Wurzelgemüse | Röstzwiebel

Onion roast beef | medium | small dumplings | root vegetables | roasted onions

Geschmortes Rindsbackerl GILIMIOIP 21,20
Speckrisotto | confierte gelbe Karotte

Braised beef cheeks / bacon risotto / confit yellow carrot

Geröstete Leber vom steirischen Schwein GILIO 15,80
Kartoffelpüree | Apfel | Speck | Röstzwiebel

Roasted liver of Styrian pork / mashed potatoes / apple / bacon / roasted onions

Gebackenes Welsfilet DIEIHILIN 26,80
Wurzelgemüse-Curry-Ragout | Gnocchi | Fenchel

Baked catfish fillet / Root vegetable-curry-ragout / gnocchi / fennel

Salatteller mit Hühnerstreifen AICIEIHIFIMIGILIN 17,20
in Körner-Nusspanade gebacken oder natur gebraten

Kürbiskerne | Sojanaise

+ extra Kürbiskernöl | *extra pumpkin seed oil* +1,20

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

**Schafskäse im Strudelteig
mit Honig auf Salat** EIAIHIFIMIGILINIC 16,80
Chutney | Nüsse | Saisonales Obst & Gemüse

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

Geschmorter Kürbis | **vegan** AIFIH 14,80
Dinkelreis | Radicchio | Sanddorn

Braised pumpkin / spelt rice / radicchio / sea buckthorn

Gebackene Austernpilze | **vegan** AIFIHIL 15,80
Selleriepüree | Karotte | Mohn | Salbei | Pumpernickel

Baked oyster mushrooms / celery puree / carrot / poppy seeds / sage

vielleicht noch einen Salat dazu? AICIEIFIGIMIOIHILIP klein 5,80 | groß 7,80
maybe a side salad too?

Das Nachspiel

Schoko-Brownie CIGIHIEIP 9,50

Walnüsse | Vanilleeis | Beeren | Schlagobers | Mousse

Chocolate-Brownie | walnuts | vanilla ice cream | berries | whipped cream | mousse

Hausgemachter Apfelstrudel AIQHIO 6,10

mit Schlagobers 7,10

mit Vanilleeis 8,10

Homemade apple strudel

with whipped cream or vanilla ice cream

| Wir berechnen folgendes zusätzlich - *We charge the following additionally* |

Beilagenänderung | *changes to supplements* € 1,20

Kernöl | *pumpkin seed oil* € 1,20

Mayonnaise / Ketchup € 0,80

Brot pro Person | *bread per person* € 2,00

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