

Unsere Speisekarte

Räucherforelle AIDIGIHILIM 12,80

Terrine | Zwiebel-Apfel-Sud | Tramezzini | Kaviar | Haselnuss

Smoked trout / terrine / onion-apple broth / tramezzini / caviar / hazelnut

Roggane „Tacos“ | vegan AIFIHIMIN 12,50

Tempeh | Zwiebel | Sesam

Rye „tacos“ / tempeh / onion / sesame

Maronicremesuppe | vegan FILIO 7,50

Cranberry | Rosmarin

Chestnut cream soup / cranberry / rosemary

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 AICIGIOIP 17,80

Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren

*Escalope of Styrian pork or chicken “Vienna style” /
parsley potatoes / cranberries*

Herbstliches Ragout von der Beiried CIGILIMIOIP 25,80

Rosa gebraten

Pilze | Kürbis | Sellerie | Kartoffel-Krapferl

Ragout of beef / medium / mushrooms / pumpkin / celery / pommes dauphine

Wildschweintrücker mit Kräuterkruste AICIGILIO 21,20
Grießröllchen | Datteln | Schalotten

Saddle from wild boar with herb crust | semolina rolls | dates | shallots

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

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

Fisch des Tages AIDIGIHIM 26,80
Disotto | Brokkoli | Kurkumaschaum

Fish of the day | spelt risotto | broccoli | turmeric foam

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 grain-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

Erdäpfelnudeln | **vegan** AIFIH 14,80
Weißkraut | Kürbis | Mozzarella

Potato noodles | white cabbage | pumpkin | mozzarella

Seitan „Tafelspitz Style“ | **vegan** AIFILIMIO 15,80
Röstkartoffel | Spinat | Apfelkren

Seitan "Style like boiled beef" | roasted potatoes | spinach | apple horseradish

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

Veganes Mandelküchlein FIHIP 9,50

Marzipan | Orange | Kernöl-Eis

Vegan almond cake | marzipan | orange | pumpkin oil ice cream

Hausgemachter Apfelstrudel AIGHIO 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