

Unsere Speisekarte

Karfioltatar | **vegan** FIHILIMIOIP 11,80

Eingelegter Karfiol | Miso-Creme | Kräuteröl | Pilze | Walnüsse

Tartare of cauliflower

Pickled cauliflower | cream of miso | herb-oil | mushrooms | walnuts

Pastinakencremesuppe | **vegan** FI0IP 7,80

Wirsingrolle

Cream of parsnips soup | savoy cabbage roll

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*

Beiriedschnitte GILIMIO 28,50

Medium

Gelbe Beete Creme | Gnocchi | Tomate | Zwiebel

Roast beef | medium

cream of yellow beet root | gnocchi | tomato | onion

Geröstete Leber vom steirischen Schwein GILIO 15,80

Kartoffelpüree | Apfel | Speck | Röstzwiebel

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

**Informieren Sie sich bitte bei unseren Service-Mitarbeitern
über unser frisches Tages-Fisch-Angebot** 26,80

Please ask our service staff about the fresh fish of the day

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*

Kokos - Tofu | **vegan** AIFIMINIOIP 14,80

Sesam-Reis | wilder Brokkoli | Aubergine

Coconut - Tofu

rice with sesame | wild broccoli | aubergine

Rote Rüben "Wellington" | **vegan** AIFILIMIOIP 15,80

Cashew-Kren-Creme | Karotte | Navetten

Red beetroot "wellington" | cream of cashew-horseradish | carrot | may-turnip

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

brunner's Dessert im Glas **vegan** AIFIHIOIP 8,90

Apfel | Schoko | Creme

*brunners dessert in a glas | apple | chocolate | cream **vegan***

Hausgemachter Apfelstrudel AIIGHIO 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 | *pumpking 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