

# Heut gibt's

## Weinempfehlung

Chardonnay & Weißburgunder 2024, Weingut Kolkmann, Wagram, Weinviertel	1/8 el.	5,-	90
Steirischer Junker 2025 (Weißburgunder, Muskateller, Scheurebe) Weingut Elsnegg, Eckberg	1/8 el.	5,-	90
Rose vom Blaufränkisch 2024, Weingut Bauer-Pöll, Horitschon, Burgenland	1/8 el.	5,-	90
Terra Sol 2023 (Cabernet, Merlot), Weingut Amninger, Horitschon, Burgenland	1/8 el.	6,-	90
Blaufränkisch 2022, Weingut Kerschbaum, Horitschon, Burgenland	1/8 el.	6,-	90

## Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit gebacken Blutwurstscheiben und Kräutersoße	10,-	90
Beef Tarte mit Butter und Toast, Rucola	15,-	90
Tafelspitzsulz mit pikanter Krenmarinade und Blattsalat	8,-	80
Schafskäsekasserine mit Paprika-Kernölruinagrette und Blattsalat	8,-	80



## Suppen

Salzburger Festtagssuppe (Rindsuppe mit Tafelspitzroulade, Speckknödel, Grießnockerl)	6,-	80
Schwarzwurzelcremesuppe mit Vollkorncroutons	6,-	60

## Hauptspeise

1/2 gebratene Bauernrente mit Serviettenknödel und lauwarmem Speckkrautsalat	25,-	90
Rehragout mit Serviettenknödel, Apfelsalsalat, Preiselbeeren	22,-	90
Steirisches Wurzelfleisch (Schopf und Bruch), Wurzelgemüse, Kren, Petersiliedämpfn	16,-	90
Faschierte Läbchen vom hauseigenen Bio-Galloway-Rind mit Tomaten und Käse überbacken, Erdäpfel-Püree	16,-	90
Geröstete Kalbsnierenwürfel im Salbei-Balsamicosall, Reis und Herbstgemüse	19,-	90
Geschmortes Rinderbackfleisch in Rotweinsoße, feine Nudeln und Herbstgemüse	19,-	90
Käsnocken mit buntem Blattsalat	16,-	90
Goldbrasse mit Oliven und getrockneten Tomaten gebraten, Sesamerdämpfn	22,-	90



## Nachspeisen

Zwetschkenpfesen mit Walnussreis und Schlagsahne	8,-	90
Maroni-Reis mit Schokoladesoße und Schlagsahne	8,-	90
Launwarmer Schokolade-Kuchen", Schokolademousse, Schokoladesorbet und eingekochten Weichseln, Schlagsahne	9,-	20
Moccaparfait mit eingekochten Weichseln, Schlagsahne	7,-	20

## Aperitif

Aperol gespritzt	6,20
Prosecco mit Holler	4,60
Piccolo Moet Chardon für Zwei	36,00
Campari Orange	6,20
Gin - Tonic vom Fuxbau	7,90

## Zum Anfangen

Liptauer, Kräutertopfen, Verhackertes mit Brot und Gebäck (pro Person)	3,60
---	------

## Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet pikant mariniert, Blattsalat	11,90
Schafskäse im Speckmantel gebraten mit buntem Blattsalat	11,20
Carpaccio vom Jungrind mit frischem Parmesan und Rucola	14,90
Erdäpfel- Vogerlsalat mit abgeschmolzenem Speck	9,60

## Suppen

Rindsuppe mit hausgemachten Frittaten	5,90
Fleischstrudelsuppe	5,90
Rindsuppe mit gebackenem Leberknödel	6,60
Knoblauchsuppe "Alt Salzburger Art" 	6,60

## Fische

Forelle aus der Schlossfischerei Fuschl,  
frisch aus dem Granter gefangen, mit Petersiliedäpfeln

- gebraten "Müllerin Art"	24,60
- gebraten mit Mandeln	24,60
- Blau, mit zerlassener Butter	24,60

Wildlachs mit Blattspinat im  
Blätterteigmantel gebacken  
Soße Hollandaise, blunter Blattsalat

25,90

## Klassiker aus der Österreichischen Küche

Gekochter Tafelspitz mit Röstkartoffeln,  
Schnittlauchsoße und Apfelsalat

26,90

Gebratener Zwiebelrostbraten von der Beiried, Petersiliedäpfeln

22,60

1/2 Wiener Backhuhn  
mit gemischem Salat

19,60

Rosa gebratene Beiriedschnitte (Entrecote) mit  
Pfefferrahmsoße, Erdäpfelroulade  
und Marktgemüse

26,90

Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit Petersiliedäpfeln

26,90

... Portion Preiselbeeren oder Ketchup oder Mayonaise

1,00

## Salate

Bauernsalat (Bunter Blattsalat mit abgeschmolzenem Speck, Fisolen, Schafskäse), Gebäck	14,20
Bunter Salatteller mit gebratenen Truthahnstreifen und Kräutersoße, Gebäck	16,90
Salat mit Schafskäse, Oliven und Tomaten, Gebäck	14,20
Blattsalat mit Thunfisch, Oliven, Tomaten und Zwiebel, Gebäck	14,20
Steirischer Salat (Blattsalat mit Tomaten, Paprika, Kernöl), Gebäck	
- mit Putenbruststreifen im Kürbiskernmantel gebacken	17,90
- Vegan - mit Saitan im Kürbiskernmantel gebacken	18,90

## Kalte Speisen

Jausenbrettl mit Brot und Gebäck (Wurst, Käse, Schinken, Aufstriche, Butter ...)	14,90
Essigwurst von der Knacker mit Brot und Gebäck	9,90
Haussulz mit Zwiebel mit Brot und Gebäck	9,90
Saures Rindfleisch mit Zwiebel und steirischem Kernöl mit Brot und Gebäck	13,90
Schweizer Wurstsalat mit Brot und Gebäck	9,90

# Immer wieder gut

Wiener Schnitzel mit Petersilierdäpfeln	
.... von der Pute	
.... vom Schwein	16,90
Grillteller mit Kräuterbutter, Pommes frites, Gemüse	22,90
Cordon bleu mit Petersilierdäpfeln	
.... von der Pute	
.... vom Schwein	19,90
Pfeffertopf auf Reis mit Currysosse und Früchten	22,90
Lasagne nach "Art des Hauses" mit grünem Salat	16,90
Basisch- Veganes Bio Saitanschnitzel mit Petersilierdäpfeln, buntem Blattsalat und Himbeer-Rucolasosse	19,90
Gemüse-Käse-Krapferl mit Blattsalat und Kräutersosse	17,90
Schlupfblatteln (Nudeltascherl mit Spinat-Topfenfülle) mit brauner Butter und Parmesan, Blattsalat	17,90
Basisch Vegane Saitan-Lasagne mit buntem Blattsalat	19,90

Über Allergene informieren  
wir Sie gerne persönlich!

## Zum Abschluß

Rum - Don Papa 6,90

Verschiedene Edelbrände  
aus der Klosterbrennerei Herz Jesu zu Salzburg 6,20

Remy Martin VSOP 6,90

## Einen besonderen Kaffee

Kaffee mit Asbach Uralt (und Schlagobers) 6,90

Pharisäer (kräftiger Kaffee mit Rum und Schlagobers) 6,90

Café Orange (Espresso mit Grand Marnier und Schlagobers) 6,90

Einspäner (Einfacher Espresso mit Schlagobers - im Glas) 4,90

Coretto (kleiner Espresso mit 2 cl. Grappa - schwarz) 6,90

Heiße Schokolade mit Schlagobers oder Milchschaum und Rum 6,90

## Für den kleinen Gusto

Dreierlei hausgemachte Sorbets nach Saison  6,90

Gin mal Zwei (Gurken-Gin-Sorbet und Fuxbau-Gin)  6,90

Hausgemachtes Schokoladesorbet mit Weichsel  
und Schoko-Chili-Likör vom Herzog  7,90

Käsewürfel mit Brot 7,90

## Nachspeisen

<i>Schokolademoussé nach Oma's Rezept</i>	8,20
<i>Topfenstrudel mit Vanillesoße und Schlagobers</i>	6,90
<i>Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagobers</i>	6,90
<i>Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster</i>	14,90
<i>Palatschinke mit Marillenmarmelade</i>	6,20
... 2 Stück	7,90
<i>Palatschinke mit Preiselbeeren</i>	6,20
... 2 Stück	7,90
<i>Palatschinke "Art des Hauses" (Nüsse, Schokolade, Eis)</i>	8,20
... 2 Stück	9,90

## Eis

<i>Walnußeis mit Wodka und Zwetschkenröster</i>	7,90
<i>Vanilleeis mit heißer Schokolade</i>	6,90
<i>Birne Helene (Vanilleeis mit pochierter Birne, Schlagobers und Schokoladesoße)</i>	6,90
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i>	7,90
<i>Wiener Eiskaffee</i>	7,90
<i>Früchteeisbecher mit Likör</i>	6,90
<i>Gemischtes Eis mit Schlagobers</i>	6,20

# Getränkekarte

## Bier vom Fäß

1/2 lt. Zinfer Märzen Bier	5,60
1/3 lt. Zinfer Märzen Bier	4,80
0,2 lt. Zinfer Märzen Bier	4,40
1/2 lt. Naturtrübes Spezial Bier	5,60
1/3 lt. Naturtrübes Spezial Bier	4,80
0,2 lt. Naturtrübes Spezial Bier	4,40
1/2 lt. Gösser Naturradler	5,60
1/3 lt. Gösser Naturradler	4,80
1/2 lt. Weihenstephan helles Hefeweißbier	5,90
1/3 lt. Weihenstephan helles Hefeweißbier	5,10

## Flaschenbier

1/2 lt. Gösser Naturgold alkoholfrei	5,60
1/2 lt. Gösser Naturradler alkoholfrei	5,60
1/2 lt. Kaiser Doppelmalz dunkel	5,60
1/3 lt. Bitburger Pils	5,60
1/2 lt. Naturtrübes Weizenbier, Salzburger Weissbierbrauerei	5,90
1/2 lt. Erdinger, helles oder dunkles Hefeweißbier	5,90
1/2 lt. Erdinger, alkoholfreies, helles Hefeweißbier	5,90

## Mineralwässer

0,35 lt. Gasteiner prickelnd oder still	3,70
0,70 lt. Gasteiner prickelnd oder still	6,70

## Erfrischungsgetränke

0,20 lt. Coca Cola, Fanta, Almdudler, Spezi	3,70
0,40 lt. Coca Cola, Fanta, Almdudler, Spezi	5,20
0,50 lt. Almdudler gespritzt <small>(mit Sodawasser)</small>	4,70
0,20 lt. Bitter Lemon, Tonic Water	5,20
0,35 lt. Lipton Eistee, Cola light, Cola zero	5,20
0,25 lt. Soda	2,70
0,50 lt. Soda Zitrone, Himbeer Soda	4,70
0,50 lt. Holunderblüten Soda	4,70

## Fruchtsäfte

0,25 lt. Apfel-, Johannisbeer-, Orangensaft	3,70
0,50 lt. Apfel-, Johannisbeer-, Orangensaft <small>(mit Sodawasser)</small>	5,20
0,50 lt. Apfel-, Johannisbeer-, Orangensaft <small>(mit belebtem Quellwasser)</small>	5,20
0,20 lt. Pago Multivitamin-, Ananassaft	4,20
0,20 lt. Pago Marillen-, Mangonektar, Erdbeer Cocktail	4,20
0,40 lt. Pago gespritzt <small>(mit Sodawasser)</small>	5,50
0,40 lt. Pago gespritzt <small>(mit belebtem Quellwasser)</small>	5,50

## Schankweine / Sekt

1/8 lt. Grüner Veltliner	3,60
1/8 lt. Welschriesling	3,60
1/8 lt. Zweigelt, Völker, Gobelsburg	3,60
1/4 lt. Gespritzter weiss oder rot	4,60
1/2 lt. Sommer - Gespritzter weiss oder rot	5,20
1/2 lt. Bauernmost	5,90
1/2 lt. Bauernmost gespritzt (mit Sodawasser)	5,20
Aperol gespritzt (1/4 lt weiss Gespritzter, 2cl. Aperol, Orange, Eis)	6,20
Hugo (0,15 lt. Prosecco, 0,1 lt. Soda, Hollundersirup, Limette, Minze, Eis)	6,80
1 Glas Prosecco / Prosecco Holler	5,00
0,75 lt. Schlumberger Sparkling Brut	46,00
0,20 lt. Piccolo Schlumberger Sparkling Brut	24,00
0,75 lt. Moet & Chandon, Brut Impérial	86,00
0,20 lt. Piccolo Moet & Chandon, Brut Impérial	38,00

... sowie glasweise ausgeschenkte Flaschenweine

## Edelbrände von Obst und Gemüse

Karotten, Hans Reisetbauer, Axberg	8,20
Blutorange, Siegfried Herzog, Saalfelden	8,20
Ingwer, Hans Reisetbauer, Axberg	11,90

## Schnäpse und Brände aus der Umgebung

Salzburger Bauernobstler	5,50
Marillenschnaps	5,50
Vogelbeerschnaps	6,90
Williams-Birnen	5,50
Himbeerschnaps	6,90
Windsberger "Angesetzte Nuß"	5,50
Zirbenschnaps	5,50

## Edelbrände vom Kernobst

Subirer, Gebhard Hä默erle, Lustenau	8,40
Williams, Gölles, Riegersburg	6,90
Alter Apfel, Gölles, Riegersburg	6,90
Williams, Gebhard Hä默erle, Lustenau	7,50

## Edelbrände vom Steinobst

Pfirsich, Obstbrennerei Pfau, Klagenfurt	8,90
Marille, Gebhard Hä默erle, Lustenau	7,50
Williams, Obstbrennerei Pfau, Klagenfurt	7,50
Mirabelle, Siegfried Herzog, Saalfelden	8,90
Marille, Gölles, Riegersburg	7,50
Kriecherl, Gebhard Hä默erle, Lustenau	6,90

## Edelbrände von der Traube

Cuvee Arachon, F.X. Pichler-Tement-Szemes	6,90
Zieregg Sauvignon, Weingut E&M Tement	6,90
Grappa di Barolo Buissa, Prunotto, Alba	6,90
Grappa di Sassicaia, Tenuta San Guido, Bolgheri	7,90
Grappa di Casa	5,60

## Edelbrände von Beeren

Himbeer, Gebhard Hämmerle, Lustenau	7,90
Vogelbeere, Gölles, Riegersburg	8,90
Schlehdorn, Hans Reisetbauer, Axberg	10,90

## Rund um die Schokolade

Schoko-Chili-Likör, Siegfried Herzog, Saalfelden	7,20
Schokolade Feinbrand, Siegfried Herzog, Saalfelden	7,20
Amaretto / Baileys	6,90

## Whisky

Oban, Single West Highland Malt, 14 years	7,20
Aberlour, Highland Single Malt, 60,7 % Vol.	8,90
Laphroaig, Single Islay Malt, 10 years	7,20
Dalwhinnie, Highland Single Malt, 15 years	7,20

## Cognac / Rum / Calvados

Remy Martin VSOP	6,90
Remy Martin XO, Extra	10,90
Pere Magloire VSOP	5,90
Plantation XO	6,90
Don Papa	6,90

## Aperitif / Bitters

Martini dry / bianco (5 cl.)	5,90
Ramazzotti / Averna / Cynar (2 cl.)	5,90
Jägermeister / Underberg (2 cl.)	5,90
Sherry dry / Porto rosso (5 cl.)	6,20
Campari Orange / Soda	6,90

## Raffee / Tee

Tee (Schwarz, Früchte, Kräuter, ....)	4,20
Kleiner Brauner / Espresso / Macchiato	3,80
Großer Brauner	4,80
Verlängerter	3,80
Cappuccino	5,20
Latte macchiato	5,60
Heiße Schokolade mit Milchschaum oder Schlagobers	5,20