

# Heut gibt's

## Weinempfehlung

Chardonnay & Weissburgunder 2024, Weingut Kolkmann, Wagram, Weinriesterl	1/8 l.	5,90
Steirischer Junker 2025 (Weissburgunder, Murkateller, Schanabe) Weingut Elsnegg, Edberg	1/8 l.	5,90
Rose vom Blaufränkisch 2024, Weingut Bauer-Pöhl, Horitschon, Burgenland	1/8 l.	5,90
Terra Sol 2023 (Cabernet, Merlot), Weingut Amminger, Horitschon, Burgenland	1/8 l.	6,90
Blaufränkisch 2022, Weingut Kerschbaum, Horitschon, Burgenland	1/8 l.	6,90

## Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit gebacken Blutwurstscheiben und Kräutersoße	10,90
Beef Tatar mit Butter und Toast, Rucola	15,90
Tafelspitzsülz mit pikanter Krenmarinade und Blattsalat	8,80
Schafkäseterrinen mit Paprika-Kernölvinaigette und Blattsalat	8,80



## Suppen

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

## Hauptspeise

1/2 gebratene Bauernente mit Serviettenknödel und lauwarmem Speckkrautsalat	25,90
Rehragout mit Serviettenknödel, Apfelrotkraut, Preiselbeeren	22,90
Steirisches Wurzelfleisch (Schopf und Bauch), Wurzelgemüse, Kren, Petersilerdäpfeln	16,90
Faschierte Laibchen vom hausgemachten Bio-Galloray-Rind mit Tomaten und Käse überbacken, Erdäpfel-Püree	16,90
Geröstete Kalbsnieren in Salbei-Balsamicoöl, Reis und Herbstgemüse	19,90
Geschmorte Rinderbackerl in Roteinsode, feine Nudeln und Herbstgemüse	19,90
Kasnoden mit buntem Blattsalat	16,90
Goldbrasse mit Oliven und getrockneten Tomaten gebraten, Sesamerdäpfeln	22,90



## Nachspeisen

Zwetschkentopfen mit Walnusseis und Schlagobers	8,90
Maroni-Reis mit Schokoladesoße und Schlagobers	8,90
Lauwarmer Schokolade-Kuchen, Schokolademousse, Schokoladesorbet und eingelegten Weichseln, Schlagobers	9,20
Moccaparfait mit eingelegten Weichseln, Schlagobers	7,20

## Aperitif

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

## Zum Anfahren

<i>Liptauer, Kräutertopfen, Verhackertes mit Brot und Gebäck (pro Person)</i>	3,60
---	------

## Vorspeisen

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

## Suppen

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

## Fische

<i>Forelle aus der Schlossfischerei Fuschl, frisch aus dem Granter gefangen, mit Petersilerdäpfeln</i>	
<i>- gebraten "Müllerin Art"</i>	<i>24,60</i>
<i>- gebraten mit Mandeln</i>	<i>24,60</i>
<i>- Blau, mit zerlassener Butter</i>	<i>24,60</i>
<i>Wildlachs mit Blattspinat im Blätterteigmantel gebacken Soße Hollandaise, bunter Blattsalat</i>	<i>25,90</i>

## Klassiker aus der Österreichischen Küche

<i>Gekochter Tafelspitz mit Röstkartoffeln, Schnittlauchsoße und Apfelkren</i>	<i>26,90</i>
<i>Gebratener Zwiebelrostbraten von der Beiried, Petersilerdäpfeln</i>	<i>22,60</i>
<i>1/2 Wiener Backhuhn mit gemischtem Salat</i>	<i>19,60</i>
<i>Rosa gebratene Beiriedschnitte (Entrecote) mit Pfefferrahmsauce, Erdäpfelroulade und Marktgemüse</i>	<i>26,90</i>
<i>Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilerdäpfeln</i>	<i>26,90</i>
<i>... Portion Preiselbeeren oder Ketchup oder Majonaise</i>	<i>1,00</i>

## Salate

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

## Kalte Speisen

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

## Immer wieder gut

*Wiener Schnitzel mit Petersilerdäpfeln*

*.... von der Pute*

*.... vom Schwein*

16,90

*Grillteller mit Kräuterbutter, Pommes frites, Gemüse*

22,90

*Cordon bleu mit Petersilerdäpfeln*

*.... 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*

*Petersilerdäpfeln, buntem Blattsalat*

*und Himbeer-Rucolasoße*



19,90

*Gemüse-Käse-Krapferl mit Blattsalat und Kräutersoße*



17,90

*Schlingblatteln (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**

<i>Rum - Don Papa</i>	6,90
<i>Verschiedene Edelbrände aus der Klosterbrennerei Herz Jesu zu Salzburg</i>	6,20
<i>Remy Martin VSO</i>	6,90

## **Einen besonderen Kaffee**

<i>Kaffee mit Asbach Uralt (und Schlagobers)</i>	6,90
<i>Pharisäer (kräftiger Kaffee mit Rum und Schlagobers)</i>	6,90
<i>Cafe Orange (Espresso mit Grand Marnier und Schlagobers)</i>	6,90
<i>Einspäner (Einfacher Espresso mit Schlagobers - im Glas)</i>	4,90
<i>Coretto (kleiner Espresso mit 2 cl. Grappa - schwarz)</i>	6,90
<i>Heiße Schokolade mit Schlagobers oder Milchschaum und Rum</i>	6,90

## **Für den kleinen Gusto**

<i>Dreierlei hausgemachte Sorbets nach Saison</i>		6,90
<i>Gin mal Zwei (Gurken-Gin-Sorbet und Fuxbau-Gin)</i>		6,90
<i>Hausgemachtes Schokoladesorbet mit Weichsel und Schoko-Chili-Likör vom Herzog</i>		7,90
<i>Käsewürferl mit Brot</i>		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>Fruchteeisbecher mit Likör</i>	6,90
<i>Gemischtes Eis mit Schlagobers</i>	6,20

# Getränkekarte

## Bier vom Faß

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

## Flaschenbier

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



## Mineralwässer

<i>0,35 lt. Gasteiner prickelnd oder still</i>	<i>3,70</i>
<i>0,70 lt. Gasteiner prickelnd oder still</i>	<i>6,70</i>

## Erfrischungsgetränke

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

## Fruchtsäfte

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

## Schankweine / Sekt

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

*... sowie glasweise ausgeschenkte Flaschenweine*

## Edelbrände von Obst und Gemüse

<i>Karotten, Hans Reisetbauer, Axberg</i>	<i>8,20</i>
<i>Blutorange, Siegfried Herzog, Saalfelden</i>	<i>8,20</i>
<i>Ingwer, Hans Reisetbauer, Axberg</i>	<i>11,90</i>

## **Schnäpse und Brände** aus der Umgebung

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

## **Edelbrände** vom Kernobst

<i>Subirer, Gebhard Hämmerle, Lustenau</i>	8,40
<i>Williams, Gölles, Riegersburg</i>	6,90
<i>Alter Apfel, Gölles, Riegersburg</i>	6,90
<i>Williams, Gebhard Hämmerle, Lustenau</i>	7,50

## **Edelbrände** vom Steinobst

<i>Pfirsich, Obstbrennerei Pfau, Klagenfurt</i>	8,90
<i>Marille, Gebhard Hämmerle, Lustenau</i>	7,50
<i>Williams, Obstbrennerei Pfau, Klagenfurt</i>	7,50
<i>Mirabelle, Siegfried Herzog, Saalfelden</i>	8,90
<i>Marille, Gölles, Riegersburg</i>	7,50
<i>Kriecherl, Gebhard Hämmerle, Lustenau</i>	6,90

## **Edelbrände** von der Traube

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

## **Edelbrände** von Beeren

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

## **Rund um die Schokolade**

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

## **Whisky**

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

## **Cognac / Rum / Calvados**

<i>Remy Martin VSOP</i>	<i>6,90</i>
<i>Remy Martin XO, Extra</i>	<i>10,90</i>
<i>Pere Magloire VSOP</i>	<i>5,90</i>
<i>Plantation XO</i>	<i>6,90</i>
<i>Don Papa</i>	<i>6,90</i>

## **Aperitif / Bitters**

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

## **Kaffee / Tee**

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