

Speisekarte

Suppen

ALLERGENE

Kräftige Rindssuppe Frittaten	A C G L	€ 4,00
Kräftige Rindssuppe Milzschnitten	A C G L	€ 4,20
Knoblauchrahmsuppe Sahne / geröstete Brotwürfel	A G L O	€ 4,90

Salate

Gemischter Salat	G L M O	€ 4,70
Grüner Salat	G L M O	€ 4,50
Krautsalat	O	€ 4,20
Hausgemachter Kartoffelsalat	L M O	€ 4,80
Fitness- Salat Gemischte Salate / gebratene Hühnerbruststreifen	G L M O	€ 14,90

**All unsere Salate servieren wir wahlweise
mit unserem Kräuter-Hausdressing oder einem Balsamico-Dressing**

Vorspeisen

Büffel Mozzarella Rote Beete / Apfel- Balsamico- Dressing	G O M O	€ 10,20
Geräuchertes Saiblingsfilet Chicorée / Orangensauce / Schmortomate	D L M O	€ 9,90
Carpaccio vom Rind 80g Rucola / Parmesan / Pesto	G H M O	€ 10,80

Zu unseren Vorspeisen empfehlen wir eine feine Brotauswahl um € 2,50 / Portion

Aus den heimischen Gewässern

Gegrilltes Zanderfilet

Bratkartoffeln / Pfannengemüse / Kräuterbutter

ALLERGENE

D G L € 17,60

Gebratene Forellenfilets

Bandnudeln / Brokkoli / Zitronenrahm

A C D G L M O € 14,90

Hauptspeisen

Empfehlung des Küchenchefs

Tafelspitz vom Jungstier

Blattspinat / Salzkartoffeln / Apfelkren

A C F G L M O

€ 18,90

Rinder- Saftgulasch

Semmelknödel / Klassische Garnitur

A C G L M O € 12,90

Wiener Zwiebelrostbraten

Petersilkartoffeln / Speckbohnen

G L M O € 17,20

Rümer Hof-Pfandl

Schweinsmedaillons / Champignonrahm / Eierspätzle / Butterbohnen

C G L M O € 18,90

Rumpsteak

Bratkartoffeln / Pfannengemüse / Kräuterbutter

M G € 19,90

Wiener Schnitzel vom Kalb

Kartoffel- Vogerlsalat / Preiselbeeren

A C G L M O € 18,90

Schweinsschnitzel „Wiener Art“

Pommes Frites / Preiselbeeren

A C G L € 13,90

Hühnerschnitzel „Wiener Art“

Kartoffelsalat / Preiselbeeren

A C G L M O € 14,90

Cordon bleu vom Schwein

Pommes Frites / Preiselbeeren

A C G € 15,90

Vegetarische Gerichte

	ALLERGENE	
Tiroler Kasspatzl'n Röstzwiebel	A C G L M O	€ 9,80
Hausgemachte Kartoffel- Gemüse- Laibchen Tomaten- Vogerl- Salatbouquet / Schnittlauch- Sauerrahmsauce + <i>Räucherlachs</i>	A C G L D	€ 10,90 € 12,50
Schlutzkrapfen Duo Parmesan / Braune Butter	A G L	€ 9,80

Jausenzeit

Tiroler Bauernspeck Gurkerl / Pfefferoni	A G M O P	€ 9,50
Schweizer Wurstsalat	A G M O L	€ 9,50
Graukäse sauer Zwiebelringe	A G M O L	€ 8,60
Frankfurter Senf / Kren	A M O	€ 4,80
Frankfurter Gulaschsaft	A M O	€ 7,20

Zu all unseren kalten Speisen servieren wir eine feine Brotauswahl

Desserts

ALLERGENE

Schokoladenbirne im Glas

A C G H € 6,50

Österreichische Käsevariation

Hausgemachtes Chutney / Weintrauben / Nüsse
Feine Brotauswahl

A C G H € 11,50

Mohr im Hemd

1 Kugel Vanilleeis / Schokoladensauce / Sahne

A C G E F € 6,90

Warmer Apfelstrudel

mit Sahne
mit Vanilleeis und Sahne

A C G H € 3,70
€ 4,60
€ 6,20

Heisse Liebe

3 Kugeln Vanilleeis / heiße Himbeeren / Schlagobers

A C G € 6,30

Coupe Dänemark

3 Kugeln Vanilleeis / heiße Schokoladensauce / Schlagobers

A C G E F € 5,90

Eiskaffee gerührt

Kaffee / Vanilleeis / Schlagobers

A C G € 5,90

Gemischter Eisbecher (3 Kugeln Eis)

mit Sahne

A C G € 5,40

Unser Mövenpick Eissortiment

1 Kugel Eis € 1,60

Vanille
Schokolade
Erdbeere
Zitronen- Sorbet
Himbeer- Sorbet

A C G E F

Getränkekarte

ALLERGENE

Alkoholfrei offen		0,25l		0,5l
Cola, Sprite, Spezi		€ 3,00		€ 4,20
Apfelsaft, Johannisbeersaft		€ 3,00		
Apfelsaft, gespritzt (mit Soda)		€ 2,90		€ 3,80
Apfelsaft, gespritzt (mit Wasser)		€ 2,40		€ 3,40
Großes Glas Wasser				€ 0,80
Johannis-, Orangen-, Mango-, Marillen- Multivitaminsaft gespritzt (mit Soda)	F			€ 4,00
Johannis-, Orangen-, Mango-, Marillen- Multivitaminsaft gespritzt (mit Wasser)	F			€ 3,70
Alkoholfrei in der Flasche		0,2 l	0,33 l	0,75 l
Cola Zero, Fanta, Almdudler, Eistee		€ 3,60		
Orange-, Mango-, Marillen-, Multivitaminsaft	F	€ 3,30		
Mineralwasser (still oder prickelnd)		€ 2,90		€ 5,50
Mineral Zitrone		€ 3,10		
Tonic Water, Bitter Lemon		€ 3,60		
Bier vom Fass	A	Pfiff	0,3 l	0,5 l
Föhrenburger Jubiläum, Zipfer Märzen		€ 2,60	€ 3,10	€ 3,90
Radler			€ 3,40	€ 4,10
Saurer Radler			€ 3,10	€ 3,80
Bier in der Flasche	A		0,3 l	0,5 l
Zipfer Märzen, Zipfer hell alkoholfrei				€ 3,90
Hefeweizen dunkel oder hell oder alkoholfrei			€ 3,70	€ 4,20
Weine offen	O		1/8 l	1/4 l
Grüner Veltliner			€ 3,00	
Chardonnay			€ 4,20	
Kalterer See			€ 3,20	
Zweigelt			€ 3,50	
G'spritzter rot oder weiß				€ 3,00
Süß G'spritzter rot oder weiß				€ 3,50

ALLERGENE

Heiße Getränke

Verlängerter	G	€ 2,80
Kleiner Espresso	G	€ 2,40
Doppelter Espresso	G	€ 3,40
Latte-Macchiato	G	€ 3,50
Espresso Macchiato	G	€ 2,50
Melange	G	€ 3,00
Cappuccino	G	€ 3,40
Tee (diverse Sorten)		€ 2,50
Trinkschokolade (mit Milch und Sahne)	G	€ 3,60

Edelbrände

2 cl

Thomas Prinz, Hörbranz

Gravensteiner Brand, im Holz gereift	41%Vol.	€ 4,50
Brombeer Brand, in Steingut gereift	43%Vol.	€ 5,00
Holunder Brand, in Steingut gereift	43%Vol.	€ 4,50
Traubenkirsch Brand, in Steingut gereift	43%Vol.	€ 4,50
Enzian, in Steingut gereift	45%Vol.	€ 4,50
Williams Birnen Brand, in Steingut gereift	43%Vol.	€ 4,50
Quitten Brand, in Steingut gereift	45%Vol.	€ 5,00
Vogelbeer Brand, in Steingut gereift	45%Vol.	€ 5,00
Subirer Brand, in Steingut gereift	43%Vol.	€ 4,50
Alte Birne	41%Vol.	€ 4,50
Alte Marille	41%Vol.	€ 4,50

Aperitifs

Campari Soda, 1/32l	25%Vol.	€ 4,50
Campari Orange, 1/32l	25%Vol.	€ 5,50
Martini, 1/16l	15%Vol.	€ 4,00
Lillet Wild Berry		€ 4,90
G'spritzter weiß mit Aperol, 0,25l		€ 4,90
Hugo, 0,25l		€ 4,90
Prosecco, 0,2l		€ 3,20

Spirituosen & Schnäpse

2 cl

Fernet-Branca	39%Vol.	€ 3,50
Ramazotti	30%Vol.	€ 3,50
Obstler	38%Vol.	€ 3,00
Marille	34%Vol.	€ 3,50
Williams Birne	35%Vol.	€ 3,50
Jägermeister	35%Vol.	€ 3,50