

Suppen

Knoblauchcremesuppe mit Brotroutons und Sahnehäubchen	A G L O	€ 7,50
Kräftige Rindsuppe mit Frittaten mit Kaspressknödel	A C G L O	€ 6,80 € 7,50

Vorspeisen & Salate

Gemischter Salat	G L M O	€ 6,60
Grüner Salat	G L M O	€ 5,30
Rinder-Carpaccio mit Olivenöl und Zitrone mariniert, Rucola, Kirschtomaten und Balsamico-Glace	C G M	€ 16,00
Bunte Salatplatte mit Gemüselaibchen und Sauerrahm-Dip	A C D G L M O	€ 15,90
Steirischer Backhendlsalat Gebackene Hühnerbrust auf gemischten Blattsalaten mit Kürbiskernöl-Dressing, gerösteten Kürbiskernen	A G	€ 17,90

Hauptspeisen

Schweinsschnitzel „Wiener Art“	AC L M O	€ 17,90
mit Pommes Frites oder Kartoffelsalat und Preiselbeeren		
Cordon Bleu vom Schwein	AC G L M O	€ 19,90
mit Pommes Frites oder Kartoffelsalat und Preiselbeeren		
Rumer Hof Pfandl	AC G L O	€ 25,90
Schweinemedallions mit Spätzle, Speckbohnen und feiner Pfefferrahmsauce		
Zwiebelrostbraten	AG L M O	€ 28,90
mit Spätzle und Speckbohnen		
Rumer Hof Steaktoast	AC G L M O	€ 24,90
mit Cocktailsauce, gebackenen Zwiebelringen und Salatgarnitur		
Rumpsteak 220g	AC G L O	€ 32,90
mit Ofenkartoffel, Grillgemüse und Kräuterbutter		
		€ 34,90
wahlweise mit Pfefferrahmsauce		
Gebratenes Zanderfilet	AD G L R	€ 28,50
mit Petersilienkartoffeln mit buntem Gemüse und Kräuterbutter		
Hirtenmakkaroni	G L	€ 15,90
mit Fleischragout, Speck und frischen Champignons		

Vegetarische Gerichte

Tiroler Kasspatzl'n mit Röstzwiebel und grünem Salat	A C G L M O	€ 16,90
Schlutzkrapfen Duo mit brauner Butter, Parmesan und grünem Salat	A C G L M O	€ 15,90
Tiroler Spinatknödel mit brauner Butter, Parmesan und grünem Salat	A C G L M O	€ 15,90

Kleine Gerichte

Schinken-Käsetoast mit gemischten Salat, Ketchup und Mayonnaise + wahlweise mit Spiegelei	A C G L M O	€ 14,00 € 14,90
Frankfurter mit Senf, Brot und Kren	A C G L M O	€ 7,70
Schweizer Wurstsalat mit Gebäck	A G	€ 14,90

Desserts

Schokohupfkuchen	A C G E F H	€ 9,50
mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagobers		
Eispalatschinken	A C G H	€ 8,90
mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagobers		
Tiroler Palatschinken	A C G O	€ 8,90
dünne Pfannkuchen, gefüllt mit feiner Marillenmarmelade (2 Stk.)		
Heisse Liebe	A C G H	€ 8,50
3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagobers		
Coupe Dänemark	A C G E F H	€ 7,90
3 Kugeln Vanilleeis mit Schokoladensauce und Schlagobers		
Affogato al Caffé	C G	€ 5,40
Vanilleeis, übergossen mit heißem Espresso		
Kleiner Eiskaffee	C G	€ 6,90
klassisch serviert mit Vanilleeis und Schlagobers		
Apfelstrudel	C G	€ 6,20
mit Schlagobers		

Gerne informiert Sie unser Servicepersonal über unsere Kuchenauswahl

Unser Mövenpick Eissortiment

1 Kugel Eis € 1,60

A C G

Vanille / Schokolade / Erdbeere / Himbeere / Zitrone / Amarena

Getränkekarte

Alkoholfrei offen

	0,25l	0,5l
Cola, Sprite, Spezi	€ 4,00	€ 5,50
Apfelsaft, Johannisbeersaft	€ 4,00	
Apfelsaft, gespritzt (mit Soda)	€ 3,50	€ 5,40
Apfelsaft, gespritzt (mit Wasser)	€ 3,30	€ 5,20
Großes Glas Wasser	€ 1,50	
Johannis-, Orangen-, Mango-, Marillen- Multivitaminsaft gespritzt (mit Soda)		€ 5,50
Johannis-, Orangen-, Mango-, Marillen- Multivitaminsaft gespritzt (mit Wasser)		€ 5,30

Alkoholfrei in der Flasche

	0,2 l	0,33 l	0,75 l
Cola Zero, Fanta, Almdudler, Eistee		€ 4,40	
Orange-, Mango-, Marillen-, Multivitaminsaft	€ 4,20		
Mineralwasser (still oder prickelnd)		€ 4,00	€ 7,00
Mineral Zitrone		€ 4,10	
Tonic Water	€ 4,40		

Bier vom Fass

	Pfiff	0,3 l	0,5 l
Zipfer Märzen	€ 3,20	€ 4,10	€ 5,00
Radler		€ 4,40	€ 5,30
Saurer Radler		€ 4,10	€ 5,00

Bier in der Flasche

		0,5 l
Zipfer Märzen, Zipfer hell alkoholfrei		€ 5,00
Hefeweizen dunkel / hell / alkoholfrei		€ 5,20

Weine offen

	1/8 l	1/4 l
Grüner Veltliner	€ 4,10	€ 8,20
Chardonnay	€ 4,90	€ 9,80
Haideboden weiß / rot	€ 5,50	€ 11,00
Zweigelt	€ 4,10	€ 8,20
G'spritzter rot / weiß		€ 4,30
G'spritzter Süß rot / weiß		€ 4,50

Heiße Getränke

Verlängerter	€ 3,90
Kleiner Espresso	€ 3,00
Doppelter Espresso	€ 4,40
Latte-Macchiato	€ 4,40
Espresso Macchiato	€ 3,10
Melange	€ 3,00
Cappuccino	€ 4,30
Tee (diverse Sorten)	€ 3,40
Heiße Schokolade	€ 4,40

Aperitifs

Campari, 1/32l	€ 5,40
Campari Soda, 1/32l	€ 5,60
Campari Orange, 1/32l	€ 5,70
Martini, 1/16l	€ 6,50
Lillet Wild Berry	€ 6,90
Aperol Spritz	€ 6,60
Hugo	€ 6,90
Glas Prosecco	€ 4,90

Cognac & Weinbrand

2 cl

Hennessy	€ 8,00
Rémy Martin	€ 8,00
Metaxa	€ 5,50
Scharlachberg	€ 5,20

Whisky

2 cl

Jim Beam	€ 6,50
Jack Daniels	€ 6,50
Jhonnie Walker	€ 6,50

Rum

2 cl

Bacardi	€ 5,50
---------	--------

Gin & Vodka

2 cl

Gin	€ 6,50
Roter Wodka	€ 6,50
Weißer Wodka	€ 5,50

Tequila

2 cl

Tequila	€ 5,50
---------	--------

Kräuter- & Bitterliköre (Digestifs)

2 cl

Fernet-Branca	€ 5,90
Ramazzotti	€ 5,90
Averna	€ 5,90
Jägermeister	€ 5,50
Underberg	€ 4,50

Liköre

2 cl

Frangelico	€ 5,20
Bailys	€ 5,00
Amaretto	€ 5,20

Obstbrände & Grappa

2 cl

Obstler	€ 5,90
Marille	€ 5,90
Williams Birne	€ 5,90
Grappa	€ 6,50

Edelbrände – Thomas Prinz, Hörbranz

2 cl

Gravensteiner Brand, im Holz gereift	€ 8,50
Brombeer Brand, in Steingut gereift	€ 6,50
Holunder Brand, in Steingut gereift	€ 6,50
Traubenkirsch Brand, in Steingut gereift	€ 6,50
Enzian, in Steingut gereift	€ 6,50
Williams Birnen Brand, in Steingut gereift	€ 7,50
Quitten Brand, in Steingut gereift	€ 8,50
Vogelbeer Brand, in Steingut gereift	€ 8,50
Alte Birne	€ 7,50
Alte Marille	€ 7,50

LEGENDE DER ALLERGENE

Name	Buchstaben Code	Steht für
Gluten	A	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich zusätzlich zu den genannten Namen Dinkel und Khorasan Weizen weiters als Kamut, Emmer, Einkorn und Grünkern im Handel erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
Krebstiere	B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Ei	C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fisch	D	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
Erdnuss	E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soja	F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Milch	G	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
Nüsse	H	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
Sellerie	L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
Senf	M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sesam	N	Sesamsamen und daraus gewonnen Erzeugnisse
Sulfite	O	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
Lupinen	P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Weichtiere	R	Weichtiere wie z.B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können, neben den gekennzeichneten Zutaten, Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.