

Speisen

Vorspeisen

Forellen Ceviche [A,D] auf Pumpernickel, Avocado, Orange	11,50
Beef Tartar [A,C,M] mit eingelegtem Zwiebel, Knoblauchbrot	13,00
Geräucherte Entenbrust [A,C,G,H,O] auf Pistazien Brioche, Feigenchutney und Tapioka Papier	13,50
Salat vom Buffet [siehe Mappe mit Hinweisen zu den allergenen Stoffen am Buffet]	6,80

Aus dem Suppentopf

Klare Rindsbouillon mit Frittaten oder Grießnockerl [A,C,G,L]	4,80
Tagessuppe [Bitte Fragen Sie unser Personal nach den Inhaltsstoffen]	4,50

Salate

Steirischer Backhendlsalat [A,C] panierte Hendlstreifen auf gemischtem Salat vom Buffet, dazu Kürbiskernöl und Kürbiskerne	15,00
„Winter Salat“ [G,M] mit Radicchio, Chicoreé, eingelegte Mandarinen, Scamorza (italienischer Käse), Mandarinen Dressing	13,50
Knoblauchbrot [A,F,G]	3,00

[allergene Inhaltsstoffe sind von der Zusammenstellung am Salatbuffet abhängig,
bitte fragen Sie nach der Mappe beim Buffet]

...oder darf's was Vegetarisches sein?

Spaghetti aglio e olio [A,C] mit Knoblauch, Chilli, Olivenöl	13,00
Vegetarisches Gemüsegröstl* [A,C,G] mit Kartoffeln oder Semmelknödel und Spiegelei	13,00
Gräner Käsespätzle* [A,C,G] mit Lechtaler Bergkäse, Röstzwiebeln und Schnittlauch	14,00
Krautkrapfen [A,L,O] auf Rote Bete Carpaccio, Wildkräutersalat und Frischkäse Dip	15,00

Unsere Fischgerichte

Öztaler Forelle „Müllerin Art“ * [A,G] mit Bratkartoffeln und Saisongemüse	23,00
Gebratenes Öztaler Saiblingsfilet * [A,C,L] an Apfel-Merrettich-Sud, Dill-Gnocchi, Gurke und Nussbutter-Hollandaise	24,50

* auf Wunsch können von diesen Gerichten kleinere Portionen serviert werden!

Zu allen Hauptgerichten können Sie sich einen kleinen Beilagensalat vom Buffet nehmen

Für unsere Kleinen

Mickyteller [A,C,G,M] kl. Putenschnitzel mit Spätzle und Rahmsauce	8,50	Moby Dick [A,D] Fischstäbchen mit Kartoffeln	7,00
Krümelmonster [A,C,M] kl. Wienerschnitzel mit Pommes frites	8,50	Donald Duck [A,C] Spaghetti Tomatensauce	7,00
Goofyteller [M] Grillwurst'l mit Pommes frites	6,80	Pommes Frites mit Ketchup	4,00

Spezialitäten des Hauses...

„Schwäbischer Misthaufen“ [A,C,G,L,F,O] Zwiebelrostbraten mit Käsespätzle	26,50
Zwiebelrostbraten „Alt Wien“ [A,C,G,L,F,O] mit Schmelzzwiebel und Speckbohnen und Bratkartoffeln	25,50
Wiener Schnitzel vom heimischen Milchkalb* [A,C] mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	25,50
Grillteller* [G] mit verschiedenen Filets vom Rind, Schwein und Pute, dazu Grilltomate, Kräuterbutter und Pommes frites	25,00
Hausgemachte Rinderroulade* [F,G,M] mit gefüllt mit Speck, Senf, Gewürzgurke, dazu Kartoffelpüree und Mini Gemüse	24,50
Holzknachtschnitzel [A,C,G] Paniertes Schweineschnitzel mit Champignons, Speck und Käse überbacken mit Pommes frites	23,00
„Cordon Bleu“ vom Schwein [A,C,G] mit Pommes frites, Preiselbeeren	22,00
„Almburger“ – 100% hausgemacht [A,C,G,O] Hausgemachtes Brioche Bun, Rindfleisch Patty, Schmelzzwiebel, Heumilchkäse, Bacon, hausgemachte Pickles, Blaubeer BBQ Sauce, Mayo, dazu Pommes (auch als vegetarischer Burger möglich)	19,50
ODER mit Süßkartoffelpommes und Trüffelmayo	+ 4,00
Schweineschnitzel gebacken* [A,C] mit Pommes frites, Preiselbeeren	19,00

* auf Wunsch gibt es von diesen Gerichten kleinere Portionen!

Zu allen Hauptgerichten können Sie sich einen kleinen Beilagensalat vom Buffet nehmen

[Am Buffet liegt eine Mappe mit Hinweisen zu den allergenen Stoffen im Salat aus]

Vom Grill...

Rinderfilet 250g (ca. 20 min Zubereitungszeit)	37,00
Chateaubriand (für 2 Personen) (ca. 20 min Zubereitungszeit)	35,00 pro Person
Rumpsteak 250g	32,00
Flanksteak 250g	29,00

dazu Beilagen nach Wahl

(1 Sättigungsbeilage, 1 Gemüse, 1 Sauce, im Preis enthalten)

Pommes Frites	Süßkartoffel Pommes mit Trüffelmayo	Bratkartoffeln	Petersilienkartoffeln
Speckbohnen	Saisongemüse	Wilder Brokkoli	Mediterranes Grillgemüse
Jus [F,O,L]	Trüffeljus [F,O,L]	Pfefferrahmsauce [F,G,O,L]	Kräuterbutter [G]

Zusätzliche Beilagen – Aufpreis € 4,00 (Außer bei Kräuterbutter)

**Alle Hauptgerichte
mit Beilagensalat**

Süßer Abschluss

Kaiserschmarren mit Apfelmus [A,C,G,O]	10,80
2 Stk. Eispalatschinken [A,C,F,G,H] reichlich garniert mit frischen Früchten	9,80
Hausgemachter Brownie [A,C,G] mit Salz-Karamell-Sauce und Vanilleeis	6,80
Fudgy Nougat Kuchen (vegan) [A,O] mit Kirsch-Estragon-Kompott an Kokos Sorbet	6,80
„Affogato“ – Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis [C,G,H]	4,60
Tagesdessert [Bitte fragen Sie unser Personal nach den Inhaltsstoffen]	5,20

Verschiedene Eisbecher finden Sie in der separaten Eiskarte!

Die Legende zu den Buchstabencodes finden Sie auf der letzten Seite.

Inklusivpreise in Euro