



Vorspeisen - Starters

Beef Tartar (A,C,F,G,M)
mit Toastbrot und Butter

Beef tartar with toast and butter

9,90

Geräuchertes Karpfenfilet (D,O)
mit Preiselbeer-Oberskren

Smoked carp filet with cranberry horseradish cream

9,70

Suppen - Soups

Bunte Fischsuppe (A,B,D,G,L,O)
mit Safran und Knoblauchcroutons

Coloured fish soup with saffron and garlic croutons

6,50

Grießnockerlsuppe (A,C,G,L)

Semolina dumpling soup

3,50

Leberknödel- (A,C,L) oder
Frittatensuppe (A,C,G,L)

Beef soup with liver dumplings
or slices of pancake

3,50



Empfehlungskarte – Recommendations

Altwiener Backfleisch (A,C,G,L,M,O)
mit Erdäpfel - Vogerlsalat

Traditional viennese speciality ()*
served with potato - corn salad

() thin, breaded and fried beef*

18,20

Gekochter Tafelspitz (A,C,G,L,O)
in Krenbackteig
mit Rote-Rüben-Erdäpfelragout

Prime boiled beef in horseradish batter
served with beetroot potato ragout

17,40

Filetsteak (G)
mit Süßkartoffelpüree
und gebratenen Kräuterseitlingen

Filet steak with sweet potato puree and
roasted king oyster mushrooms

26,80

Wildererteller (A,C,G,L,O)
mit Cremechampignons und Semmelknödel

„Poacher's plate“ with cream mushrooms and bread dumpling

22,60

Wildschweinragout (A,C,G,L,O)
mit Nockerl

Wild boar ragout with small dumplings

14,80



Hauptspeisen – Main dishes

Duett vom steirischen Wurzelfleisch (G,L)
mit Petersilerdäpfeln

Styrian „Wurzelfleisch“ () duet with parsley potatoes*

() 2 sorts of boiled meat with root vegetables and fresh horseradish*

10,90

Schweinsmedaillons (G,L,M,O)
mit Knoblauchsafterl,
Broccolipüree und Röstkartoffeln

Pork medaillons with garlic gravy,
broccoli puree and roasted potatoes

große/big Port. 18,20 - kleine/small Port. 15,20

Gebackene Reisknödeln (A,C,G,L)

gefüllt mit Faschiertem und Schafkäse auf Tomatenragout

Fried rice dumplings filled with mincemeat and sheep cheese,
served on tomato sauce

9,80

Gebackenes Schweinsschnitzel (A,C,G,L,M)
von der Karreerose mit Erdäpfelsalat

Typical viennese pork escalope with potato salad

10,90

Vanilleroastbraten (L,M,O)
gedünstet mit Braterdäpfeln

Steamed garlic beef roast with fried potatoes

17,40



Vegetarisch - Vegetarian

Breznwaffel (A,C,G,L)

mit sautiertem Gemüse und Kräuterdip

Pretzel waffles with sautéed vegetables and herb dip

9,60

Krautstrudel (A,F,L) VEGAN

mit geräuchertem Tofu auf Paprikacreme

Strudel filled with cabbage, smoked tofu on paprika cream

9,40

Gebackene Käsevariation (A,C,G,L,M,O)

mit Preiselbeeren und Vogerlsalat

Fried cheese variations served with cranberries and corn salad

11,20

Salate – Salads

Knusprige Hühnerbrust (A,C,D,G,M)

auf Blattsalat, Cherrytomaten und Radieschen

mit Joghurt-Basilikumdressing und getoastetem Ciabatta

*Crispy chicken breast with leaf salad, cherry tomatoes and radishes
with yoghurt-basil dressing and toasted ciabatta*

11,50

Eisbergsalat

mit Essig und Öl (M,O) oder Joghurt-Basilikumdressing (D,G,L)

Iceberg salad with either vinegar and oil or yoghurt-basil dressing

3,90

Mischblattsalat - Mixed leaf salad

4,20

Gemischter Salat - Mixed salad

3,90



Fische – Fish

Zanderfilet - gebraten
mit Kräuterbutter, Gemüse
und Buttererdäpfeln (A,D,L,M)

Grilled pike-perch filet with herbal butter,
vegetables and butter potatoes

17,20

Karpfenfilet - serbisch
mit Petersilerdäpfeln (A,D,G)

Carp filet “serbian style” with parsley potatoes

16,50

Karpfenfilet - gebacken
mit Erdäpfelsalat (A,D,L,M)

Carp filet “fried” with potato salad

16,50

Cordon Bleu vom heimischen Wels
mit Erdäpfelsalat (C,D,G,L,M)

Cordon Bleu of local catfish, served with potato salad

19,80

Fisch - Reispfanne
mit Blattsalat (B,D,L,M,O)

Fish and rice pan with leaf salad

18,90



Dessert – Dessert

Preiselbeerpalatschinke (A,C,F,G,H)
mit Maronireis und Schokosauce

*Cranberry pancake with riced chestnuts
and chocolate sauce*

1 Stück/piece 3,60 - 2 Stück/pieces 7,20

Duett von hausgemachten Germknödeln (G,H,O)
gefüllt mit Mohn und Nuss

*Housemade yeast dumplings
filled with poppyseed and nuts*

5,60

Gebackenes Vanilleeis (A,C,G)
mit Spritzstrauben und Erdbeersauce

*Baked vanilla ice cream with „Spritzstrauben“
(traditional choux pastry) and strawberry sauce*

5,40

Malakoff - Nougatnockerl (A,C,F,G,H)
mit Weichselragout

*Malakoff-nougat soufflés
with sour cherry sauce*

6,00

Dessertvariation (A,C,G,H,F)

6,40



Eis – Ice cream

Coup Meringues (C,G)

*mit Vanille-, Kokoseis und Himbeersauce,
Baiser und Schlagobers*

*served with vanilla and coconut ice cream
raspberry sauce, meringue and whipped cream*

5,90

Bortolottis Eiskrapfen (C,F,G,H)

Marille oder Nougat

Bortolottis ice dumpling with apricot or nougat

1 Stück 3,40

Gemischtes Eis (C,F,G,H)

Mixed ice cream

5,00

Bananensplit (C,G,F)

Banana split

5,80

Heiße Liebe (C,G)

„Hot Love“ (vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream)

5,80

Eiskaffee (C,G)

Ice coffee

5,00

Wir beziehen unser hochwertiges Speiseeis vom Eissalon Trento Bortolotti.

We obtain our premium ice cream from Eissalon Trento Bortolotti.