



Vorspeisen - Starters

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

Beef tartar with toast and butter

9,90

Pochiertes Ei (A,C,D,G,O)
auf Blattspinat mit geräuchertem Thunfisch
und Erdäpfelpuffer

Poached egg on spinach leaves,
with smoked tuna and potato fritter

9,70

Suppen - Soups

Grißnockerlsuppe (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

Klare Erdäpfel - Bärlauchsuppe (L,O) VEGAN

Potato and wild garlic consommé

4,50

Erdäpfel - Bärlauchburger (A,C,G,O,M)

mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Blattsalat und Radieschen

*Potato and wild garlic burger, filled with ham and cheese,
served with leaf salad and radishes*

11,70

Topfen - Bärlauchlaibchen (A,C,G,O)

gebraten, mit Wildkräutersalat

Roasted curd cheese and wild garlic patties, served with wild herbs salad

11,80

Entrecote (G)

mit Erdäpfelspiralen, Erbsenschoten und Bärlauchbutter

Entrecote with spiral potatoes, peapods and wild garlic butter

23,60

Bärlauchpestonudeln (A,D,H,O)

mit gebratener Lachsforelle und glasierten Kirschtomaten

*Wild garlic pesto noodles with roasted salmon trout
and glacéed cherry tomatoes*

18,80

Bärlauchkäsknöpfe (A,C,G,L,O)

mit Eisbergsalat

*Small dumplings ("spätzle") with wild garlic and cheese,
served with iceberg lettuce*

10,90



Hauptspeisen – Main dishes

Selchfleisch - Sauerkrautauflauf (C,G,L,O)
mit Erdäpfeln

*Casserole with smoked pork and sauerkraut,
served with potatoes*

11,20

Chili con carne (F,L)
mit gebratenen Süßkartoffeln

Chili con carne with roasted sweet potatoes

12,40

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

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

Typical viennese pork escalope with potato salad

10,90

Zwiebelrostbraten (A,L,M,O)
gedünstet mit Braterdäpfeln

Steamed onion beef roast with fried potatoes

17,40



Vegetarisch - Vegetarian

Kärntner Kasnudeln (A,C,G,O,M)
hausgemacht, mit Blattsalat

Homemade carinthian cheese pasta with leaf salad

9,60

Currylinsen (L,M,N) VEGAN
mit Salzkartoffeln

Curry lentils served with boiled potatoes

9,40

Salate – Salads

Knusprige Hühnerbrust (A,C,G,L,M,O)
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,G)

*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

Calamari fritti (A,C,O,R)
mit Antipastigemüse und Aioli

Calamari fritti with antipasti vegetables and aioli

18,80

Butterfischmedaillons - gegrillt (D,H,O)
mit Zitronengras - Kokossauce
und Mandelreis

*Grilled butterfish medaillons
with lemongrass coconut sauce and almond rice*

18,70



Dessert – Dessert

Powidlpalatschinke (A,C,F,G)
mit Schokosauce, Mohn und Zitronenrahm

*Pancake filled with “powidl” (plum jam),
served with chocolate sauce, poppyseed and lemon cream*

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

Steirisches Apfeltiramisu (A,C,G)
mit Kürbiskernöl

Styrian apple tiramisu with pumpkin seed oil

5,90

Schoko - Nußkuchen (A,C,G,H,F)
mit flüssigem Kern und Vanilleeis

Chocolate nuts cake with liquid core and vanilla ice cream

6,30

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

Erdbeer-Rhababercoup (C,F,G,H)
mit Vanille-, Erdbeer- und Panettoneeis

*Strawberry rhubarb coup
with vanilla, strawberry and panettone ice 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.