



---

## **Vorspeisen - Starters**

---

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

*Beef tartar with toast and butter*

9,90

**Chiligarnelen** (A,C,D,G,O)  
mit gebratenen Süßkartoffeln und Rucolasalat

*Chili shrimps with roasted sweet potatoes  
and rocket salad*

9,60

**Spargel-Avocado-Tartar** (D,G,O,M)  
mit Mousse vom geräucherten Karpfen

*Asparagus avocado tartar with smoked carp mousse*

9,80

---

## **Suppen - Soups**

---

**Spargelcremesuppe** (A,D,G,O)  
mit Räucherlachsobers

*Asparagus cream soup with smoked salmon cream*

4,60

**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



## ***Vom Holzkohlengrill – Charcoal grilled***

---

### ***Spare Ribs (C,L,O,M,N)***

*mit Dukatenerdäpfeln und zweierlei Saucen*

### ***Spare Ribs „Diabolo“ (C,L,O,M,N)***

*mit Wedges und zweierlei Saucen*

*Spare ribs with fried potatoes and two sauces or  
Spare ribs „Diabolo“ with wedges and two sauces*

*big portion 18,20*

*small portion 15,20*

### ***Hausgemachte Ćevapčići (C,M)***

*mit Zwiebelsenf, Ajvar und Pommes frites*

*Homemade Ćevapčići with onion mustard, ajvar and french fries*

*10,90*

### ***Hühnerspieß (A,G)***

*mit Tzatziki und Baguette*

*Chicken spit with tzatziki and baguette*

*14,80*

### ***Filetsteak (A,D,G,M)***

*mit gegrillten Jungzwiebeln, gemischtem Salat  
und hausgemachtem Lanogs*

*Tenderloin steak with grilled young onions,  
served with mixed leaf salad and housemade langos*

*27,40*

### ***Heimischer Bachsaibling (A,D,G)***

*mit Kräutern gefüllt, dazu Zitronenbutter und Heurige*

*Local char filled with herbs, served with lemon butter and early potatoes*

*19,70*



## ***Hauptspeisen – Main dishes***

---

### ***Surbraten (A,C,G,L)***

*mit Erdäpfelknödeln und Krautsalat*

*Cured pork roast with potato dumplings and cabbage salad*

*12,80*

### ***Hühnerbrust „Saltimbocca“ (G,O)***

*mit Spargelrisotto*

*Chicken breast “saltimbocca” with asparagus risotto*

*16,40*

### ***Solospargel (C,G,O)***

*mit hausgemachter Hollandaise, Heurigen und Prosciutto*

*Solo asparagus with housemade sauce hollandaise,  
early potatoes and prosciutto*

*16,90*

### ***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**

---

### **Spargelrisotto (G,O,M)**

*mit sautierten Radieschen, dazu Rucolasalat*

*Asparagus risotto with sautéed radishes, served with rocket salad*

14,40

### **Bärlauchpestonudeln (G)**

*mit gebratenen Kirschtomaten und Pimentos*

*Wild garlic pesto noodles with roasted cherry tomatoes and peppers*

12,20

---

## **Salate – Salads**

---

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

*auf Blattsalat, Tomaten und Radieschen*

*mit Joghurt-Basilikumdressing und getoastetem Ciabatta*

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

11,50

### **Spargel-Radieschensalat (G,H,O)**

*mit Pestodressing und gegrilltem Halloumi*

*Asparagus radishes salad with pesto dressing and grilled halloumi*

12,70

### **Rohkostsalat**

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

*Raw vegetable salad with either vinegar and oil or yoghurt-basil dressing*

4,10

### **Mischblattsalat**

*Mixed leaf salad*

4,20



## ***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

***Lachsforellenfilet (A,D,L)***  
*mit Bärlauchpestonudeln und glasierten Kirschtomaten*

*Salmon trout filet with wild garlic pesto noodles,*  
*served with glacéed cherry tomatoes*

18,90



## ***Dessert – Dessert***

---

### ***Palatschinke (A,C,G)***

*mit hausgemachter Erdbeermarmelade  
und Holunderobers*

*Pancake filled with housemade strawberry jam  
and elderflower cream*

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

### ***Rhabarberkompott (A,C,G)***

*mit Ricottacreme gratiniert*

*Rhubarb compote with ricotta cream gratinée*

*6,20*

### ***Topfenknödeln (A,C,G,H)***

*mit dreierlei Fruchtsaucen*

*Curd cheese dumplings with three fruit sauces*

*6,00*

### ***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-Rhabarber Coup (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 3,50*

***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.*