



## ***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

***Hausgemachtes Rindfleischsuz (L,M)***  
*mit Kernöldressing*

*Housemade jellied beef with pumpkin seed oil dressing*

7,80

## ***Suppen - Soups***

---

***Kalte Tomaten - Avocadosuppe (A,F) VEGAN***  
*mit Knoblauchcroutons*

*Cold tomato avocado soup with garlic croutons*

4,30

***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*

***Tomahawk vom Durocschwein*** (C,G,M)

*mit Bratkartoffeln und Knoblauchsauce*

*“Tomahawk” steak from duroc pig with fried potatoes and garlic sauce*

*18,80*

***Duett vom Weidelamm*** (A,D,G,M)

*auf Ratatouille mit Rosmarinerdäpfeln*

*Pasture lamb duet on ratatouille with rosemary potatoes*

*19,90*

***Goldbrasse*** (D)

*im Ganzen gegrillt mit Salsa verde und Süßkartoffeln*

*Gilthead, grilled as a whole with salsa verde and sweet potatoes*

*20,60*

***Mit Couscous gefüllte Tomaten*** (A) VEGAN

*Tomatoes filled with couscous*

*9,70*



## ***Hauptspeisen – Main dishes***

---

### ***Gefüllte Parika (A,C,G)***

*in Paradeissauce mit Petersilerdäpfeln*

*Stuffed peppers in tomato sauce, served with parsley potatoes*

*10,40*

### ***Schweinsmedaillons (A,C,G,L,O)***

*mit Eierschwammerlgulasch und Serviettenknödel*

*Pork medaillons with chanterelle goulash and napkin dumpling*

*big portion 18,20*

*small portion 15,20*

### ***Cordon Bleu „Mexiko“***

*mit Erdäpfel-Gurkensalat*

*Cordon Bleu “Mexico” with potato cucumber salad*

*13,80*

### ***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***

---

***Polenta - Eierschwammerlroulade (H,O) VEGAN***  
*gebraten, mit Rohkostsalat in Walnussdressing*

*Roasted polenta chanterelles roulade*  
*served with raw vegetable salad in walnut dressing*

13,80

***Basilikumpestonudeln (A,G)***

*hausgemacht, mit Pimentos und Kirschparadeisern*

*Housemade basil pesto noodles with pimentos and cherry tomatoes*

12,60

## ***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

***Taboulé (Bulgursalat) (A) VEGAN***

*mit sautierten Eierschwammerln*

*Taboulé (bulgur salad) with sautéed chanterelles*

12,60

***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

***Calamari (A,R)***  
*gegrillt, mit Knoblauch, dazu Baguette*

*Calamari, grilled with garlic, served with baguette*

18,90



## ***Dessert – Dessert***

---

### ***Eispalatschinke (A,C,F,G)***

*mit frischen Früchten und Schlagobers*

*Pancake filled with ice cream and fresh fruits,  
served with whipped cream*

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

### ***Marillenknödel (A,C,G,H)***

*in Butterbröseln*

*Apricot dumpling in butter breadcrumbs*

*1 Stück/piece 3,10*

### ***After Eight Parfait (C,F,G)***

*mit Erdbeerragout*

*After Eight parfait with strawberry ragout*

*6,20*

### ***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***

---

***Früchte Coup VEGAN***  
*Frischer Fruchtsalat mit  
Zitronen-, Erdbeer- und Mangoeis*

*Fruits coup with  
lemon, strawberry and mango ice cream*

6,20

***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.*