



---

## ***Vorspeisen - Starters***

---

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

*Beef tartar with toast and butter*

9,90

***Melonenduett (G)***  
*mit Prosciutto und Schafkäse*

*Melon duet with prosciutto and sheep cheese*

8,80

***Avocado - Ingwermousse (A,D,F,G)***  
*mit Chiligarnelen und Toastbrot*

*Avocado ginger mousse with chili shrimps and toast*

9,60

---

## ***Suppen - Soups***

---

***Kalte Buttermilch - Basilikumsuppe (A,G)***  
*mit Camembert und Kräuterbröseln*

*Cold buttermilk basil soup with camembert and herb crumbs*

4,40

***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*

*große Portion 18,20 / kleine 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*

***Schweinsfledermaus*** (C,G,M,O)

*mit Knoblauchsauce, Braterdäpfeln und Rettichsalat*

*Pork bat (special meat) with garlic sauce, fried potatoes and radish salad*

*11,90*

***Filetsteak*** (G) mit Maiskolben und Folienerdäpfel

*Filet steak with corn on the cob and baked potato*

*27,60*

***Gefüllte Süßkartoffeln*** ( - ) VEGAN

*mit Limetten - Chiliöl*

*Filled sweet potatoes with lime chili oil*

*10,80*

***Bachforelle*** (D,O)

*mit gebratenen Erdäpfel – Radieschensalat*

*River trout with roasted potato radish salad*

*19,40*



## ***Hauptspeisen – Main dishes***

---

***Rindsgulasch (A,C,G,L,O)***  
*mit Nockerln*

*Goulash (beef) with small dumplings*

*große Portion 9,90*

*kleine Portion 6,90*

***Eierschwammerl – Nudelpfanne (A,C,G,O)***  
*mit Hühnerstreifen, dazu Eisbergsalat*

*Chanterelles pasta pan with chicken stripes  
served with iceberg salad*

*15,70*

***Kosakenspieß (A,L,M,O)***  
*auf Pfeffersauce mit Rösti*

*“Cossack” spit with pepper sauce and rösti*

*18,80*

***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

***Safranrisotto (G,M,O)***

*mit sautierten Steinpilzen und Rucolasalat*

*Saffron risotto with sautéed porcini and rocket salad*

15,20

---

## ***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

***Salat Caprese (G,O) mit Baguette***

*“Caprese” salad (tomatoes, mozzarella, basil, olive oil)  
served with baguette*

12,40

***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 - gegrillt (A,R)***  
*mit Knoblauch und Baguette*

*Calamari, grilled with garlic, served with baguette*

18,90

***Risotto Milanese (B,G)***  
*mit gebratenen Riesengarnelen*

*Risotto “milanese” with roasted king prawns*

22,70



## ***Dessert – Dessert***

---

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

*mit hausgemachter Marillenmarmelade  
und Haselnußeis*

*Pancake filled with housemade apricot jam,  
served with hazelnut ice cream*

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

### ***Marillenknoedel (A,C,G,H)***

*in Butterbröseln*

*Apricot dumpling in butter breadcrumbs*

*1 Stück/piece 3,10*

### ***Limetten - Himbeercreme (G)***

*mit Melonen - Minzsalat*

*Lime - raspberry creme with melon mint salad*

*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.*