



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

Kürbiscremesuppe (E,L,O)
mit steirischem Kernöl

Pumpkin cream soup with styrian pumpkin seed oil

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

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

Wild boar ragout with small dumplings
15,40

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

Chanterelles pasta pan with chicken stripes
served with iceberg salad
15,70

Kalbsschnitzel (A,L,G,O)
gebraten, mit Steinpilznudeln

Roasted veal escalope with porcini pasta
19,90

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

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

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

13,80

Erdäpfel - Zucchini-puffer (A,C,G,M,O)
mit Knoblauchdip und Blattsalat

Potato zucchini fritter with garlic dip and leaf salad

9,80

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

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

Erdäpfelgulasch (D,L,O)
vom heimischen Welsfilet

Potato goulash from domestic catfish filet

16,80



Dessert – Dessert

Mohnpalatschinke (A,C,F,G)

mit Zwetschkeneis und Schokosauce

Poppy pancake with plum ice cream and chocolate sauce

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

Topfenschmarren (C,G)

mit hausgemachtem Zwetschkenröster

Curd cheese “Schmarren” with housemade stewed plums

6,60

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.