



Vorspeisen - Starters

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

Beef tartar with toast and butter

9,90

Eierschwammerlsulz (H,L,M,O)
mit Vogerlsalat und Wildschweinrohschinken

*Jellied chanterelles
with corn salad and wild boar raw ham*

10,60

Eierspeisbrot (A,C,G)
mit Kernöl

Scrambled eggs bread with pumpkin seed oil

4,40

Suppen - Soups

Kürbiscremesuppe (G,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



Wild & Co – Venison and more

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

Deer ragout with small dumplings
15,80

Wildschweinschopfbraten (A,C,G,L,O)
mit Apfelrotkraut und Erdäpfelknödeln

Wild boar roast (neck of pork)
with red apple cabbage and potato dumplings
18,20

Rehnüsschen (A,L,O)
auf Powidljus
mit Kohlsprossen und Polentascheiben

Medallions of venison on plum gravy
with cabbage sprouts and polenta slices
26,90

Fasanenbrust (A,C,G,L,O)
im Wurzelspeckmantel
mit Kürbisragout und Schupfnudeln

Pheasant breast wrapped in root bacon,
served with pumpkin ragout and
“Schupfnudeln” (fried, finger shaped potato dumpling)
19,70

Geschmorter Hasenlauf (A,C,G,L,O)
in Wurzelrahmsauce
mit Serviettenknödel und Preiselbeerbirne

Braised leg of hare in root vegetable cream sauce,
served with napkin dumpling and cranberry pear
18,80



Hauptspeisen – Main dishes

Halbes Backhuhn (A,C,G,L,M,O)
mit Erdäpfel - Vogerlsalat

Half fried breaded chicken with potato-corn salad

12,90

Kürbis – Schupfnudelpfanne (A,C,G,L,O)
mit gebratenen Rindfleischstreifen (Hüfte)

*Pumpkin “Schupfnudel” pan
(fried, finger shaped potato dumpling)
with roasted sirloin beef stripes*

18,70

Erdäpfelgulasch (A,L)

Potato goulash

9,80

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

Kürbisgemüse (C,G,L,O)
mit Käferbohnenlaibchen

Pumpkin vegetable with beetle beans patties

10,70

Strangolapreti (A,C,G,O)

„Priesterwürger“ mit Salbeibutter und Blattsalat

*Small dumplings made of spinach, white bread, eggs and milk,
served in sage butter and leaf salad*

11,90

Linguini (A,O) VEGAN
mit Kürbissugo

Linguini with pumpkin sugo

9,60

Salate – Salads

Knusprige Hühnerbrust (A,C,G,L,M,O)
auf Blattsalat, Tomaten und Radieschen

mit Joghurt-Basilikum dressing 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-Basilikum dressing (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

Heilbuttfilet (A,D,G,O)
auf Safransauce mit Gemüsereis

Halibut filet on saffron sauce, served with vegetable rice

18,40

Riesengarnelen (A,B,C,G)
in Knoblauchbutter mit Spinatnockerln

King prawns in garlic butter
Served with small spinach dumplings

22,90



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

Mango - Schokomousse (C,F,G,H)

mit Himbeermark

Mango chocolate mousse with raspberry mark

6,40

Gebratene Polentaschnitten (A,C,G,H)

mit Karamelnüssen und Quittenmus

Roasted polenta slices with caramel nuts and quince puree

5,90

Topfenschmarren (C,G)

mit hausgemachtem Zwetschkenröster

Curd cheese "Schmarren" with housemade stewed plums

6,60

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

Weichsel Coup (A,C,F,G,H)

Vanille- und Nutellaeis mit heißen Weichseln

Sour cherry coup

Vanilla and nutella ice cream with hot sour cherries

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.