



Vorspeisen - Starters

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

Beef tartar with toast and butter

9,90

Tomaten-Avocadomousse (B,G)
mit marinierten Flusskrebsen

Tomato avocado mousse with marinated crayfishes

9,90

Rohmarinierte Lachsforelle (A,D,F,O)
mit Apfel-Gurkensalat in Kren-Dilldressing, dazu Toastbrot

*Raw marinated salmon trout with apple cucumber salad
in horseradish dill dressing, served with toast*

9,60

Suppen - Soups

Karotten-Ingwersuppe (L,O) VEGAN
mit Kokosmilch

Carrot ginger soup with coconut milk

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



Empfehlungskarte – Recommendation

Grillteller (A,C,G,L,O)

mit Pfefferrahmsauce, Broccoli und hausgemachten Krokette

Mixed grill with creamy pepper sauce, broccoli and homemade croquettes

18,70

Kalbsleber – gebacken (A,C,G,L,M,O)

mit Mayonnaisesalat und Erdäpfelpüree

Fried veal liver, served with mayonnaise salad and mashed potatoes

17,50

Kalbsleber – glaciert (A,G,L,M,O)

mit gebratenem Apfel und Speckscheiben, dazu Erdäpfelpüree

*Glacéed veal liver with baked apple and bacon slices,
served with mashed potatoes*

17,50

Surf and Turf (A,C,G,L,M)

mit Trüffelmayonnaise, Röstgemüse und Wedges

Surf and Turf with truffle mayonnaise, roasted vegetables and wedges

27,90

Rehrückenfilet (A,C,G,L,O)

*auf Preiselbeerjus mit glacierten Maroni
und gebackenen Erdäpfelnockerln*

*Venison filet on cranberry gravy, served with glacéed chestnuts
and fried small potato dumplings*

26,90

Entenbrust (A,C,G,O)

auf Orangen-Gewürzsauce mit Apfelrotkraut und Krokette

Duck breast on orange spice sauce with red apple cabbage and croquettes

19,20



Hauptspeisen – Main dishes

Grammelknödel (A,C,G,L)
mit Sauerkraut

Dumplings filled with greaves, served with pickled cabbage
10,20

Schweinsrückensteak (A,C,G)
mit Bergkäse gratiniert, auf pikanten Tomaten-Schupfnudeln
Pork saddle steak gratinated with mountain cheese,
served with spicy tomato - potato noodles

14,70

Gekräuterte Hühnerbrust (L,O)
auf Rotweinjus mit Gemüsereis

Herbal chicken breast on red wine gravy with vegetable rice
13,90

Jalapeno Cordon Bleu (A,C,G,L,M,O)
von der Karreerose mit Erdäpfel-Vogerlsalat

Jalapeno Cordon Bleu (pork lion) with potato corn salad
14,90

Gebackenes Schweinsschnitzel (A,C,G,L,M,O)
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

Schwarzwurzelstrudel (A,O) VEGAN
auf Karotten-Ingwercreme

Salsify strudel on carrot ginger cream

10,20

Herbstliches Risotto (G,L,O)
mit Kernöl und Vogerlsalat

Autumnal risotto with pumpkin seed oil and corn salad

12,80

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

Gemischter Salat (M)
Raw vegetable salad

4,10

Mischblattsalat
mit Essig und Öl (M,O)
oder Joghurt-Basilikumdressing (D,G,L)
Mixed leaf salad with either vinegar and oil
or yoghurt-basil dressing

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

Seeteufelmedaillons (A,C,D,G,H,L,O)
“piccata alla milanese”
mit Walnussnudeln und Fenchel-Selleriegemüse

*Monkfish medaillons
“piccata alla milanese”,
served with walnut pasta and fennel celery vegetables*

23,80



Dessert – Dessert

Preiselbeerpalatschinke (A,C,F,G)
mit Maronieis, Schokosauce und Schlagobers

*Cranberry pancake with chestnut ice cream,
chocolate sauce and whipped cream*

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

Orangentörtchen (A,C,F,H)
gefüllt mit Lebkuchenmousse

Orange tartlet, filled with gingerbread mousse

6,20

Kaiserschmarren (A,C,G,H)
mit Bratapfelmus

*„Kaiserschmarren“ (shredded sweet pancakes)
with baked apple sauce*

7,80

Malakoff - Nougatnockerl (A,C,F,G,H)
mit Weichselragout

*Malakoff nougat soufflés
with sour cherry sauce*

6,00

Weihnachtliche Dessertvariation
(A,C,F,G,H)

6,60



Eis – Ice cream

Wechsel 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.