



Vorspeisen - Starters

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

Beef tartar with toast and butter

9,90

Matjes Tartar (A,D,G,L,O)
in Blätterteig mit Apfelrahm

*Matie (young herring) tartar in puff pastry
with apple cream*

8,90

Zweierlei vom Lachs (A,C,D,G,O)
auf Erdäpfelpuffer mit Kräuterdip

Salmon duet on potato fritter with herbal dip

9,70

Suppen - Soups

Topinambursuppe (G,L,O)
mit sautierten Cremechampions

Jerusalem artichoke soup with sauteéd cream mushrooms

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

Geselchte Rippen (G,L)

mit Erbsen - Basilikumpüree

Salted and smoked pork ribs with pea basil puree

13,80

Tafelspitz (A,C,G,L,M)

*mit Kohlrabigemüse, Semmelkren
und Schnittlauchsauce*

*Prime boiled beef with kohlrabi,
roll-horseradish and chives sauce*

17,60

Grenadiermarsch (A,C,O,L)

nach Wiener Art mit Rote-Rübensalat

*“Grenadiermarsch”, traditional Viennese speciality,
served with beetroot salad*

8,90

Steirische Hühnerbrust (A,G,L,O)

auf Krensaucе mit Gemüsereis

*Styrian chicken breast
on horseradish sauce with vegetable rice*

13,90

Szegediner Krautfleisch (A,C,G,L)

*vom heimischen Welsfilet
mit Serviettenknödel*

*„Szegediner cabbage meat“
from domestic catfish filet,
served with napkin dumpling*

17,30



Hauptspeisen – Main dishes

Hüftsteak (C,G,L)

vom Dry Aged Rind

mit Gemüse, Spiegelei und Süßkartoffel Pommes

*Sirloin steak (dry aged beef) served with vegetables,
fried egg and sweet potato pommes*

20,80

Entenbrust (A,C,G,O)

auf Orangen-Gewürzsauce

mit Apfelrotkraut und Kroketten

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

19,20

Gebratenes Kalbsschnitzel (L)

mit Paprika-Gemüsereis

Fried veal escalope on pepper vegetable rice

18,20

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

Gefüllte Zwiebel (G,L)
*mit Polenta und Bergkäse,
auf Tomaten-Paprikaragout*

*Filled onion with polenta and mountain cheese,
served on tomato pepper ragout*

9,80

Gemüsecurry (L,O) VEGAN
mit Süßkartoffel

Vegetarian curry with sweet potatoes

10,90

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 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)
auf pikanten Tomaten-Schupfnudeln

Monkfish medaillons
on spicy tomato - finger shaped potato dumplings

23,80



Dessert – Dessert

Kokospalatschinke (A,G)

mit hausgemachter Ananas-Mango Marmelade

Coconut pancake with housemade pineapple mango jam

1 Stück/piece 2,90

2 Stück/pieces 5,80

Nuß- oder Mohnnudeln (A,C,G,H)

mit Marillenröster

*Nut- or poppy potato noodles
served with stewed apricots*

6,60

Karamellmousse (G)

mit Zitrusfrüchten

Caramel mousse with citrus fruits

6,30

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

mit Weichselragout

*Malakoff nougat soufflés
with sour cherry sauce*

6,00

Dessertvariation

(A,C,F,G,H)

6,40



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.