



---

## ***Vorspeisen - Starters***

---

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

*Beef tartar with toast and butter*

9,90

***Rollgerste - Gemüsesalat (A,G)***  
*mit Frischkäse und Schinken vom Durocschwein*

*Roll barley - vegetable salad*  
*with cream cheese and ham from duroc pig*

9,40

---

## ***Suppen - Soups***

---

***Karfiolcremesuppe (A,C,G,L,O)***  
*mit getrüffeltem Kaspressknödel*

*Cauliflower cream soup*  
*with truffled "Kaspress" dumpling*

4,60

***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***

---

***Carpaccio von Carne Salada (G,O)***  
*(im Topf gereiftes, mariniertes Rindfleisch aus der Region Gardasee)*  
*mit Antipastigemüse und gehobeltem Grana*

*Carpaccio of carne salada*  
*(marinated and in a pot matured beef from region Lake Garda)*  
*served with antipasti vegetables and shaved grana*

10,80

***Penne (A,G,L)***  
*mit Salsiccia-Ragout*  
*Penne with salsiccia ragout*

13,20

***Osso Bucco (G,L,O)***  
*mit Erdäpfelpüree*  
*Osso buco (veal shanks) with potato puree*

16,70

***Lammhüfte (L)***  
*im Ganzen gebraten*  
*auf Tomatengemüse mit Polenta*  
*Lamb's hip, roasted as a whole,*  
*served with tomato vegetables and polenta*

20,90

***Lachsforellenfilet (D,G,L,O)***  
*an Zitronenrisotto mit Fenchelsalat*  
*Salmon trout filet*  
*served with lemon risotto and fennel salad*

18,80



## ***Hauptspeisen – Main dishes***

---

***Fiakergulasch (A,C,G,L,O)***  
*vom Wadschinken (Kalbin) mit Semmelknödel*  
*Typical viennese goulash (shin of veal)*  
*with bread dumpling*  
12,70

***Gebackene Filetstücke von der Hühnerbrust (A,C,G,L,O)***  
*mit buntem Erdäpfelsalat*  
*Fried sirloin pieces of chicken breast*  
*with coloured potato salad*  
14,40

***Rückensteak (A,G,L)***  
*vom Durocschwein (Ötscherblick-Schwein)*  
*mit Kohl und Rösti*  
*Sirloin steak from local duroc pig*  
*with cabbage and rösti*  
16,80

***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***

---

***Rote Rüben Nockerl (A,C,G,H,L)***  
*mit Schafkäse, Rucola und Rauchmandeln*

*Beetroot small dumplings  
with sheep cheese, rocket salad and smoked almonds*

11,60

***Erdäpfel - Maronilaibchen (A,C,G,O)***  
*mit Rotkraut und Joghurtdip*

*Potato - chestnut patties with red cabbage and yoghurt dip*

10,90

---

## ***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

***Gemischter Salat (M)***

*Raw vegetable salad*

4,10

***Mischblattsalat***  
*mit Essig und Öl (M,O) oder  
Joghurt-Basilikum dressing (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

***Butterfischmedaillons (D)***  
*mit roten Linsen und*  
*gebratenen Süßkartoffelscheiben*

*Butterfish medaillons*  
*with red lentils*  
*and roasted sweet potato slices*

18,90



## ***Dessert – Dessert***

---

***Schoko - Nusspalatschinke (A,C,F,G,H)***  
*mit Schlagobers*

*Chocolate nut pancake with whipped cream*

*1 Stück/piece 3,60*

*2 Stück/pieces 7,20*

***Arme Ritter (A,C,F,G,O)***  
*mit Vanillesauce und Apfelmus*

*“Poor knight” (french toast)*  
*served with vanilla sauce and apple puree*

*5,60*

***Apfel - Zimt Tiramisu (A,C,F,G)***  
*mit weißer Schokosauce*

*Apple cinnamon tiramisu*  
*with white chocolate sauce*

*6,10*

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

*Malakoff nougat soufflés*  
*with sour cherry sauce*

*6,00*

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

*6,60*



## ***Eis – Ice cream***

---

***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.*