



Vorspeisen - Starters

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

Beef tartar with toast and butter

9,90

Rotgarnelen (B,G)
mit Rucolasalat und
Grana in Himbeerdressing

Red shrimps with rucola salad and
grana (parmesan cheese) in raspberry dressing

9,90

Suppen - Soups

Bärlauchcremesuppe (A,G,L,O)
mit Schwarzbrotcroutons

Wild garlic cream soup
served with dark bread croutons

4,50

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

Spargel - Erdbeersalat VEGAN

mit Radieschen und Kerbel in Zitronendressing

Asparagus strawberry salad with radishes and chervil in lemon dressing

große / big Port. 13,80

kleine / small Port. 9,20

Spargelcremesuppe (A,G,O)

Asparagus cream soup

4,60

Solospargel (G,O)

mit hausgemachter Hollandaise,

Petersilerdäpfeln und Prosciutto

Solo asparagus with housemade sauce hollandaise,

parsley potatoes and prosciutto

17,80

Kalbsrückensteak (G,O)

auf Spargelgemüse mit Erbsenreis

Veal tenderloin steak

served with asparagus vegetables and pea rice

27,40

Filetsteak (A,C,G)

mit gebratenem grünen Spargel, Bärlauchbutter

und gebackenen Erdäpfelnockerln

Filet steak served with roasted green asparagus,

wild garlic butter, and roasted small potato dumplings

27,90



Hauptspeisen – Main dishes

Fiakergulasch (A,C,G,L,O)
mit Semmelknödel

*Typical viennese goulash
with bread dumpling*

12,70

Rückensteak (A,G,L)
vom Durocschwein (Ötscherblick-Schwein)
mit Kohl und Rösti

*Sirloin steak from local duroc pig
with cabbage and rösti*

16,80

Bärlauch Cordon Bleu (A,C,G,L,M,O)
mit Erdäpfel - Vogerlsalat

Wild garlic cordon bleu with potato corn salad

14,80

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

Erdäpfel - Bärlauchpuffer (A,C,G,L,M,O)
mit Wildkräutersalat

*Potato and wild garlic patties,
served with wild herbs salad*

12,60

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

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 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,C,D,G,L,M)

Carp filet “fried” with potato salad

16,50

Rotgarnelen (B,H,G,L)
(Wildfang)

auf Bärlauch-Pestonudeln mit Kirschtomaten

Red shrimps (wild caught)
with wild garlic pesto pasta and cherry tomatoes

22,80



Dessert – Dessert

Topfenpalatschinke (A,C,G)
mit Rhabarber - Erdbeerragout

Curd cheese pancake with rhubarb - strawberry ragout

1 Stück/piece 3,60

2 Stück/pieces 7,20

Joghurt - Rhabarbertörtchen (A,C,G)
mit frischen Erdbeeren

Yoghurt rhubarb tartlets with fresh strawberries

6,20

Schoko - Mohnknödeln (A,C,G,H)
mit dreierlei Früchten

*Chocolate poppy-seed dumplings
with varieties of three fruits*

6,40

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.