



Vorspeisen - Starters

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

Beef tartar with toast and butter

10,90

Krenmousse (G,O)
auf Rucolabeet mit Spargel-Estragonvinaigrette

*Horseradish mousse on rocket salad,
served with asparagus tarragon vinaigrette*

9,40

Suppen - Soups

Spargelcremesuppe (A,G,O)

Asparagus cream soup

4,60

Grißnockerlsuppe (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



Vom Holzkohlengrill – Charcoal grilled

Spare Ribs (C,F,G,M,O)

mit Dukatenerdäpfeln und zweierlei Saucen

Spare Ribs „Diabolo“ (C,F,G,M,O)

mit Wedges und zweierlei Saucen

*Spare ribs with fried potatoes and two sauces or
Spare ribs „Diabolo“ with wedges and two sauces*

big portion 19,20 / small portion 16,20

Hausgemachte Ćevapčići (C,M)

mit Zwiebelsenf, Ajvar und Pommes frites

Housemade Ćevapčići with onion mustard, ajvar and french fries

11,90

Hühnerspieß (A,G)

mit Tzatziki und Baguette

Chicken spit with tzatziki and baguette

15,40

Rib-Eye Steak (Dry Aged) (G)

mit grünem Spargel und Folienerdäpfel

Rib eye steak with green asparagus and baked potato

28,50

Spargel – Halloumi Spieß (G)

mit Zitrone und Minze, dazu Rosmarin - Ciabatta

Asparagus halloumi spit

with lemon and mint, served with rosemary ciabatta

16,80

Heimische Bachforelle (D,G)

mit Zitronen-Basilikumbutter und Kräutererdäpfeln

Regional river trout with lemon basil butter and herbal potatoes

21,40



Hauptspeisen – Main dishes

Kalbsbutterschnitzel (A,C,G,L,O)
auf Kräuterseitlingsauce mit Erbsenreis

*Veal escalope on king oyster mushroom sauce,
served with pea rice*

16,90

Ragout vom Maibock (A,C,G,L,O)
mit Eierschwammerl-Serviettenknödel

*Venison ragout
with chanterelles napkin dumpling*

18,60

Spargel Cordon Rouge (A,C,G,L,O)
vom Huhn, mit gefüllten Teigtascherln

*Asparagus chicken cordon rouge,
served with filled pasta dumplings*

16,60

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

Spargelstrudel (A,C,G,M,O)
mit Joghurtdip und Blattsalat

Asparagus strudel with yoghurt dip and leaf salad

14,90

Gebratene Polentascheiben (L) VEGAN
auf mediterranem Gemüse

Roasted polenta slices on mediterranean vegetables

10,30

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

Spargel - Erdbeersalat VEGAN
mit Radieschen und Kerbel in Zitronendressing

Asparagus strawberry salad with radishes and chervil in lemon dressing

13,80

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

Petersfischfilet
mit Spargelkruste auf Rhabarbernudeln (A,C,D,G,O)

St. Peter’s fish filet
with asparagus crust and rhubarb pasta

18,80



Dessert – Dessert

Palatschinke (A,C,G)

*mit hausgemachter Erdbeer-Holundermarmelade
und Vanilleeis*

*Pancake with housemade strawberry elder jam
and vanilla ice cream*

1 Stück/piece 3,60

2 Stück/pieces 7,20

Schoko - Minzmousse (C,F,G)

mit Erdbeerragout

Chocolate mint mousse with strawberry ragout

6,10

Topfennockerl (A,C,G,H)

in Butterbröseln, mit zweierlei Fruchtsaucen

*Small curd cheese dumplings in butter breadcrumbs,
served with two sorts of fruit sauces*

6,00

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.