



Vorspeisen - Starters

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

Beef tartar with toast and butter

10,90

Gratinierter Schafskäse (A,G)
auf Gemüsebeet mit Weißbrot

Gratinated sheep cheese on vegetables, served with white bread

8,50

Hausgemachtes Rindfleischsuz (L,M,O)
mit Kernöldressing

Housemade jellied beef with pumpkin seed oil dressing

8,90

Suppen - Soups

Kalte Gurken-Avocadosuppe (B,G,L)
mit marinierten Flusskrebse

Cold cucumber avocado soup with marinated crayfishes

4,80

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



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,O)

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

Schweinskotelett (C,G,M,O)

mit Bratkartoffeln, Knoblauchsauce und Riesenbohnsalat

Pork chop with fried potatoes, garlic sauce and giant bean salad

13,60

Entrecote (grain fed) (G)

mit Maiskolben, Wedges und Guacamole

Entrecote (grain fed) with corncob, wedges and guacamole

26,50

Wolfbarsch (D,G,L,M)

mit Kräutern gefüllt, dazu Erdäpfel-Eierschwammerlsalat

Sea bass filled with herbs, served with potato chanterelles salad

24,80

Gefüllte Paprika (G,L) mit Couscous, Feta und Minzjoghurt

Stuffed peppers with couscous, feta and mint yoghurt

13,90



Hauptspeisen – Main dishes

Gefüllte Paprika (A,G)
in Tomatensauce mit Petersilerdäpfeln
Stuffed peppers in tomato sauce,
served with parsley potatoes
11,70

Rindsroulade (A,C,L,M,O)
mit Spiralen
Beef roulade with pasta
16,20

Schweinsmedaillons (A,C,G,L,O)
mit Schwammerlsauce und Serviettenknödel
Pork medaillons with mushroom sauce
and napkin dumpling
big portion 18,50 / small portion 15,50

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

Zucchini-Mozzarella Laibchen (A,C,G,M,O)
mit Tomatensalat

Zucchini mozzarella patties, served with tomato salad

10,80

Zitronen - Eierschwammerlrisotto (G,L,M,O)
mit Blattsalat

Lemon chanterelles risotto, served with leaf salad

14,90

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

Couscous Salat (G,M) VEGAN
mit Minze und sautierten Eierschwammerln

Couscous salad with mint and sautéed chanterelles

14,20

Rohkostsalat
mit Essig und Öl (M,O) oder Joghurt-Basilikumdressing (D,G,M)
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

Calamari (A,R)
gebraten mit Knoblauch,
Petersilie, dazu Baguette

*Calamari, roasted with garlic, parsley,
served with baguette*

18,90



Dessert – Dessert

Eispalatschinke (A,C,G)
mit frischen Früchten und Schlagobers

*Pancake filled with ice cream,
served with fresh fruits and whipped cream*

1 Stück/piece 3,90

2 Stück/pieces 7,80

Marillenknödel (A,C,G,H)
in Butterbröseln

Apricot dumpling in butter breadcrumbs

1 Stück/piece 3,80

Himbeer - Basilikumparfait (C,G)
mit Melonensalat

Raspberry basil parfait with melon salad

6,50

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.