



---

## ***Vorspeisen - Starters***

---

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

*Beef tartar with toast and butter*

10,90

***Mousse von Kürbis und Avocado (B,G)***  
*mit gebratenen Rotgarnelen*

*Pumpkin and avocado mousse with roasted red prawns*

12,60

***Gefüllte Babymelanzani VEGAN***  
*mit Tomatensalsa*

*Filled baby eggplants with tomato salsa*

7,80

---

## ***Suppen - Soups***

---

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

*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*

***Dry Aged Burger oder Cheeseburger (A,C,G,L,M,N,O)***

*mit Steak Pommes, Tex Mex Sauce und Senf-Majo*

*Dry Aged Burger or Cheeseburger (200 gr) with steak pommes,  
tex mex sauce and mustard-mayonnaise*

*15,80*

***Duett vom Lamm (L,M)***

*auf Ofengemüse mit Knoblauch-Minzpesto*

*Lamb duet on oven baked vegetables with garlic-mint pesto*

*22,90*

***Heimischer Bachsaibling (D,G) mit Kräutererdäpfeln***

*Local char with herbal potatoes*

*19,80*

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

*Stuffed peppers with couscous, feta and mint yoghurt*

*13,90*



## ***Hauptspeisen – Main dishes***

---

### ***Rindsbraten (A,C,G,L,M)***

*mit Wurzelgemüse und Steinpilz-Serviettenknödeln*

*Beef roast with root vegetables and porcini napkin dumplings*

17,20

### ***Erdäpfel-Blunzenroulade (A,C,G,L,O)***

*gebraten mit Sauerkraut und Wasabikren*

*Potato blood sausage roulade, roasted  
with sauerkraut and wasabi horseradish*

10,60

### ***Kalbsmedaillons (A,C,G,L,O)***

*mit Steinpilzsauce und Zitronenknödeln*

*Veal medaillons with porcini sauce  
and lemon small dumplings*

25,50

### ***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**

---

***Vegane Eierschwammerlnudeln (A,L,O)***  
*mit grünem Salat*

*Vegan chanterelles pasta with lettuce*

14,90

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

*Zucchini mozzarella patties, served with tomato salad*

10,80

---

## **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*

### **Zwetschken – Topfenterrine (A,G,H)**

*mit Zimtrahm und Mohnstreusel*

*Plum curd cheese terrine with cinnamon cream and poppy seed crumbles*

*6,20*

### **Topfen – Zwetschkenknödel (A,C,G,H)**

*mit Marzipan, in Butterbröseln*

*Curd cheese plum dumpling with marzipan in butter breadcrumbs*

*1 Stück/piece 3,60*

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

*mit Weichselragout*

*Malakoff nougat soufflés  
with sour cherry sauce*

*6,20*

### **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.*