



Vorspeisen & Snacks

Beef Tartar A C F G M
mit Toastbrot und Butter

11,60

Avocadomousse mit marinierten Garnelen A B G
„Chile Camarones“ und Toastbrot

10,90

Panini

mit gebratener Hühnerbrust, Speck, Käse und Tomatensalsa A F G N

11,20

mit Rucola, Tomaten, Mozzarella und Basilikumpesto A F G N

10,20

mit Zwiebel, Tomate, Paprika und Rucola VEGAN A F N

9,20

Suppen

Kürbiscremesuppe VEGAN
mit Ingwer, Kokosmilch und Steirischem Kernöl

4,50

Grießnockerlsuppe A C G L

3,50

Leberknödelsuppe A C L

3,50

Frittatensuppe A C G L

3,50



Vom Holzkohlengrill

Spareribs CGLMO
mit Wedges und zweierlei Saucen

Spareribs „Diabolo“ CGLMO
mit Wedges und zweierlei Saucen

große Portion 19,90 - kleine Portion 16,90

Las Vegas Cut Steak
*auf sautierten Eierschwammerln,
mit gegrillten Erdäpfelscheiben*

20,60

Lammkoteletts
mit Safranreis, Grilltomate und Melanzanidip

18,80

Marinierter Hühnerspieß AG
mit hausgemachtem Tzatziki und Baguette

16,20

Hausgemachte Ćevapčići CLMO
mit Zwiebelsenf, Ajvar und Pommes

12,80

Goldbrasse ADFO
im Ganzen
mit Tomaten-Paprikasalat und Baguette

21,40

Gefüllte Zucchini ACGL
mit gegrilltem Halloumi und Basilikumpesto

11,90



Hauptspeisen

Hirschragout ACGLMO
mit Eierschwammerl, dazu Serviettenknödel
16,40

Cordon Bleu von der Putenbrust
in Kürbiskernpanade ACGLMO
mit Erdäpfel-Vogerlsalat
15,20

Kalbsrahmgulasch ACGL
mit Nockerl
16,40

Gebackenes Schweinsschnitzel ACGLMO
von der Karreerose,
mit Erdäpfelsalat
11,90

Zwiebelrostbraten ALMO
gedünstet
mit Braterdäpfeln
18,60



Vegetarisch

Kürbislasagne A C G L M O
mit Rucolasalat

11,80

Steinpilzrisotto G L M O
mit Blattsalat

15,90

Salate

Knusprige Hühnerbrust A C D G M O
*auf buntem Salat mit Joghurt-Basilikumdressing
und hausgemachtem Langos*

13,50

Mischblattsalat
*wahlweise mit Essig und Öl, Tomatendressing
oder Joghurt-Basilikumdressing* D G M O

4,20

Gemischter Rohkostsalat D G M O

4,10



Fische

Zanderfilet A D G
gebraten
mit Kräuterbutter, Gemüse
und Buttererdäpfeln
17,50

Karpfenfilet A D G
„serbisch“
mit Petersilerdäpfeln
17,70

Karpfenfilet A C D G L M
gebacken
mit Erdäpfelsalat
17,70

Calamari A F R
gebraten
mit Knoblauch und Petersilie
serviert mit Baguette
18,90



Dessert

Schoko-Nußpalatschinke A C G H
mit Amarettoobers

1 Stück 3,90

2 Stück 7,80

Mohnnudeln A C G O
mit hausgemachtem Hollerkoch

7,20

Schokomousse C G O
mit Rumzwetschken

7,30

Malakoff – Nougatnockerl A C F G H
mit Weichselragout

6,60



Eisspezialitäten

Bortolottis Eiskrapfen C F G H
Marille oder Nougat

1 Stück 3,60

Gemischtes Eis C F G H

5,20

Bananensplit C F G

6,00

Heiße Liebe C G

6,00

Eiskaffee C G

5,10

***Wir beziehen unser hochwertiges Speiseeis
vom Eissalon Trento Bortolotti.***