

## ABENDKARTE

### DESSERT

Halbflüssiges Schokoladensouffle <small>e,g,m</small> mit Beersauce und Vanilleeis	8,20
Apfelküchle in Zimtzucker <small>e,m,g</small> mit Vanillesauce	6,80
Wiener Topfenstrudel <small>e,m,g</small> mit Aprikosenragout und Vanillesauce	6,80
Cornflakes Milch-Panna Cotta (sehr lecker) <small>m,a</small> mit Pistaziencreme und Beerensalat	7,50
Ricotta Nockerl mit Nougatfüllung <small>m,a,g</small> mit Moccasauce und Schlagobers	7,80

#### Zusatzstoffe Speisen / Getränke:

g:Gluten, e:Eier, m:Milch, n:Schalenfrüchte, en:Erdnüsse, so:Soja, se:Sesam, sl:Sellerie, sn:Senf, w:Weichtiere, l:Lupine, f:Fisch, su:Sulfit, fa:Farbstoff, a:Alkohol, d:diabetikergeeignet, nu:Nuß

1 mit Konservierungsstoffen 2 koffeinhaltig 3 mit Antioxidationsmittel 5 mit Farbstoff 7 chininhaltig

8 mit Aspartam 14 mit Süßungsmittel 15 mit Phosphat

*EIN GAST IST WIE EIN GUTER FREUND DER ÜBERRASCHEND  
VORBEIKOMMT.  
ES IST SCHÖN IHN GLÜCKLICH ZU SEHEN.*

## ABENDKARTE

*11. FEB BIS 25. FEB  
TÄGLICH AB 17:00 UHR*

*ALLES BEGINNT MIT EINEM  
HERZLICHEN WILLKOMMEN*

---

## ABENDKARTE

---

### SUPPEN

Mediterrane Fischsuppe n,f,sl,a,w 12,80  
mit Bouillabaissegemüse, Jakobsmuscheln und Garnele

---

Steirische Schwammerlsuppe a,m 6,80  
mit in Griebenschmalz gebratenem Heidnsterz

---

#### KLEINER WEINBEGLEITER

Saftige Oliven, Parmesanwürfel und Pumpernickel 5,80

---

### VORSPEISEN

Caeser Salad m,sn,fa 9,90  
mit Putenmedaillons vom Grill 12,80  
mit gegrillten Gambas 14,50

---

Marinierte Rote Beete sn,m 10,80  
mit Orangenvinaigrette, Spinatsalat und Greyerzer-Käse-Raspel

---

Marinierter Tafelspitz sn,g 11,80  
mit roten Zwiebeln, steirischem Kernöl und Bauernbrot

---

Gegrillte Lammhüfte sn,g 12,90  
mit Hirtenkäse, an Blattsalaten, mit Kalamata-Oliven, Balsamicodressing

---

#### FLAMMKUCHEN DER WOCHE g,m,fa

Mexico Style, mit Chili con carne, Tortillachips und Käse, pikant 14,50

---

Portion Trüffel-Kartoffelpüree	5,80	Portion Grillgemüse	3,50
Portion Aioli mit Weißbrot	2,80	Portion Gurkensalat	3,50
Portion Kräuterbutter	2,00	Cognac-Pfeffersauce	3,00
Portion Preiselbeeren	2,00	Sauce Bearnaise	3,00

---



---

## HAUPTSPEISEN

---

### TÄGLICH FRISCH VOM HERD

Saftige Moussaka (vegetarisch) m,n 14,90  
mit buntem Bauernsalat und Gurken-Knoblauch-Joghurtsauce

---

Tiroler Alpenschnitzel m,g 15,50  
überbacken mit Steinchampignons und Bergkäse, Butterknöpfe

---

Knuspriger Backfisch (Kabeljau) g,e,sn 17,50  
mit Kartoffel-Vogerlsalat, Estragonmajonaise und knusprigem Bacon

---

Geschmortes Hirschragout (Tiroler Abschuss) m,a,e,g 22,90  
mit Erdäpfel-Rotkohl-Tascherl und glasierten Maronen

---

#### BESONDERE EMPFEHLUNG AUS DER KÜCHE

Spare Ribs vom Brandenburger Jungschwein f,e,su,m 22,50

butterweich mit Cole Slaw

Ofenkartoffel mit Sour Creme 4,50

---

Hausgemachte Trüffelgnocchis m,g,e 16,50

in cremiger Parmesansauce, mit frisch gehobeltem Wintertrüffel

---

### AUCH LECKER

Steak vom Rinderrücken (argt.) a,sl,m 24,90  
mit Café de Paris Butter, geschmorter Chicorée, Kartoffelecken

---

Steak-Tatar vom US-Black Angus, su,sn 21,90  
Pommes, Römersalat, Worcestersauce und Ketchup

---

Kronprinz Teller sn,w,g,es 23,90  
Steak vom Black Angus Beef, Scampis, Salat, Aioli und Weißbrot

---

