

# Abendkarte

## aus dem Suppentopf:

### **klare Rindsuppe**

mit Backerbsen	6,50
mit Frittaten	6,90

### **Kaspressknödelsuppe**

1Stk. Hausgemachte Knödel	9,00
---------------------------	------

## aus der Salatecke:

<b>bunter Salatteller</b> mit Hausdressing	7,20
--	------

### **Steirischer Hendlsalat**

in der Kürbiskernpanade gebackene  
Hühnerbruststreifen  
auf frischen Salaten, Kernöl

17,90

## etwas Leichtes zum Anfang

### **„Carpaccio“ vom Pinzgauer-Rind**

mit Pesto, Rucola  
Parmesan, getoastetem Weißbrot

17,90

### **Italienischer- Burrata** (cremiger Mozzarella)

auf Tomatencarpaccio  
Rucola, Pesto  
und Weißbrot

15,80

# Abendkarte

## traditionelles:

<b>gebackenes Schweineschnitzel „Wiener Art“</b> mit Pommes	17,90
<b>Cordon bleu vom Schwein</b> mit Pommes frites	18,90
<b>alt Wiener Zwiebelrostbraten</b> vom Pinzgauer Rind mit Röstzwiebel dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln	22,00

## Vegetarisch:

<b>hausgemachte Spinatknöderl</b> (3 Stück) mit brauner Butter und Parmesanflocken	14,90
---	-------

## Spezialitäten:

<b>Wolfsbarschfilet</b> in Olivenöl gebraten Rosmarinkartoffel, Grillgemüse	26,50
<b>Braten vom heimischen Hirsch</b> in Burgundersauce, Kroketten Speckbohnenbündchen	23,90
<b>Rumpsteak vom Pinzgauer-Rind</b> frisches Grillgemüse Rosmarinkartoffeln Kräuterbutter	26,00
<b>Burger nach Art des Hauses</b> mit Cheddar-Käse, Speckchips, Spiegelei und Chrispers im Körbchen	17,90

# Abendkarte

## zum süßen Abschluss:

**kleiner Kaiserschmarren** mit Apfelmus 9,60

**Eis-Palatschinke** mit frischen Früchten 10,80

**Eisspezialitäten** aus der Eiskarte

**hausgemachter Apfelstrudel oder Topfenstrudel** 6,50

mit Schlagobers 7,00