

Abendkarte

aus dem Suppentopf:

klare Rindsuppe

mit Backerbsen	6,90
mit Frittaten	6,90

Kaspressknödelsuppe

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

aus der Salatecke:

bunter Salatteller mit Hausdressing	7,20
--	------

Steirischer Hendlsalat

17,90

in der Kürbiskernpanade gebackene
Hühnerbruststreifen
auf frischen Salaten, Kernöl

etwas Leichtes zum Anfang

„Carpaccio“ vom Pinzgauer-Rind

17,90

mit Pesto, Rucola
Parmesan, getoastetem Weißbrot

Tomaten Mozzarella

16,00

Rucola, Pesto
und Weißbrot

Abendkarte

traditionelles:

gebackenes Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes	18,50
Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites	19,50
alt Wiener Zwiebelrostbraten vom Pinzgauer Rind mit Röstzwiebel dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln	23,50
Rahmschnitzel vom Schwein mit Reis	18,90
Braten vom heimischen Hirsch in Burgundersauce, Kroketten Speckbohnenbündchen oder Rotkraut	26,50

Vegetarisch:

hausgemachte Spinatknöderl (3 Stück) mit brauner Butter und Parmesanflocken	16,50
Veganes Tagesgericht	16,50

Abendkarte

Spezialitäten:

mediterraner Fischteller	26,50
in Knoblauch gebratener Wolfsbarsch Scampi und Grillgemüse Petersilienkartoffel	
Rumpsteak	28,00
auf Sahne verfeinerter Cognac- Sauce krosser Speck, Kräuterbutter Rosmarinkartoffel	
„Florentiner“ Hühnerbrust	24,00
gefüllt mit Blattspinat, Frischkäse, getrockneten Tomaten Tomatenspaghetti mit Gemüseragout	
„Salzburger Schnitzel“ vom Schwein	19,50
gefüllt mit (Frischkäse, Schinken, Pfifferlinge) gebacken, dazu Petersilienkartoffeln Preiselbeeren	
Schweinefilet	25,00
in der Kräuterkruste Rotweinsauce, Kartoffelrösti	
Burger mit Pulled Pork	19,50
karamellisierten Zwiebel und Gewürzgurke Spiegelei Chrispers	

Abendkarte

zum süßen Abschluss:

kleiner Kaiserschmarren mit Apfelmus	9,90
Eis-Palatschinke mit frischen Früchten	12,90
Filzstein Dessertvariation	11,00
Eisspezialitäten aus der Eiskarte	
hausgemachter Apfelstrudel oder Topfenstrudel	6,50
mit Schlagobers	7,00