

## Vorspeisen und Suppen

Klare Rindsuppe	
mit Frittaten <small>A,C,G,L,F</small>	5,30
mit Grießnockerl <small>A,C,G,L,F</small>	5,30
mit Kaspressknödel <small>A,C,G,L,F</small>	5,30
mit Leberknödel <small>A,C,G,L,F</small>	5,30
Geräuchertes Forellenfilet aus der Schlossfischerei	11,80
mit Oberskren & Toast <small>C,A,D,G,L</small>	



„Caprese“ - Mozzarella & Tomaten	11,50
in Balsamico-Olivenölmarinade mit Basilikum <small>C,A,G</small>	

Hausgemachtes Tafelspitzsülzchen	12,80
in Kräutervinaigrette mit Zwiebelringen und Kernöl <small>A,F,L,C,G</small>	

## Salate



„Griechischer Salat“ <small>A,C,G</small>	13,80
Blattsalate mit Oliven, gebackenem Schafskäse	
im Sesammantel, Tomaten, Gurken und Zwiebelringen	

„Steirischer Backhendlsalat“ <small>A,C,G</small>	15,80
Blattsalate mit Zwiebelringen, Kürbiskernen & Kernöl	

Hühnerstreifen auf mariniertem Blattsalat <small>A,C,G</small>	15,30
mit Gurken und Tomaten	

Diese Salate werden mit Gebäck serviert A, C



Beilagensalat (gemischt oder Blattsalat) <small>C,M</small>	5,70
---	------

Alle Preise in EURO inklusive Steuern und Abgaben

A: Gluten; B: Krebstiere; C: Eier; D: Fisch; E: Erdnüsse; F: Sojabohnen; G: Milch; H: Schalenfrüchte;  
L: Sellerie; M: Senf; N: Sesamsamen; O: Schwefeloxid und Sulfite; P: Lupinen; R: Weichtiere

## Hauptspeisen

Forelle „Müllerin“	22,50
mit Kräuterbutter und Petersilienkartoffeln <small>A,D,G</small>	
Cordon Bleu von der Pute	17,50
mit Preiselbeeren und Butterreis <small>A,C,G</small>	
Wiener Schnitzel vom Kalb	22,90
Wiener Schnitzel vom Schwein <small>A,C,G</small>	18,90
mit Petersilienkartoffeln und kleinem Salatteller <small>A,C,G</small>	

Schinken-Käse Toast	5,90
mit Ketchup und Mayonnaise <small>A,C,G,L</small>	



Spaghetti „Pomodoro“	12,70
in fruchtiger Tomatensauce mit Knoblauch <small>A,C,G,F,L</small>	

Spaghetti „Bolognese“ <small>A,C,G,F,L</small>	13,50
--	-------

## Desserts

Kalte Topfenockerl auf Erdbeersauce	8,90
mit frischen Früchten und Schlagobers <small>G</small>	

Tobleronemousse auf Amarettoschaum	8,90
mit frischen Früchten und Schlagobers <small>C,G,O</small>	

Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel <small>A,C,G</small>	4,90
mit Vanillesauce oder Schlagobers <small>C,G</small>	5,90
mit Vanilleeis <small>C,G</small>	6,40

Bitte beachten Sie, dass wir bei der **Änderung von Beilagen**  
einen **Aufpreis in Höhe von € 1,00** pro Gericht verrechnen.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

## Sommerlich erfrischend

Prosecco brut, Glas				4,70
KIR ROYAL Prosecco mit Creme de Cassis				6,90
APEROL SPRIZZ Prosecco mit Aperol & Soda auf Eis				7,20
HUGO Prosecco mit Hollerblüten, Soda & Minze auf Eis				7,20
LILASECCO Prosecco mit Veilchen, Soda & Minze auf Eis				7,20
SAN BITTER mit Soda auf Eis - <i>alkoholfrei</i>				5,50

## Aperitivs 4cl

“Martini Dry Cocktail” Gin & Vermouth dry, Olive				7,50
Martini Bianco, Martini Dry, Martini Rosso				5,90
Campari Soda				6,90
Campari Orange / Cynar Orange				7,50

## Bier

Stiegl Bier vom Faß	0,5l	4,90	0,3l	3,60
Stiegl Weisse vom Faß	0,5l	5,00	0,3l	3,70
Stiegl Grapefruit Radler	0,5l	4,90	0,3l	3,60
Fl. König Ludwig dunkel			0,5l	4,90
Fl. Stiegl Freibier naturtrüb	<i>alkoholfrei</i>		0,5l	4,90
Fl. Stiegl Sport Weisse	<i>alkoholfrei</i>		0,5l	4,90
Columbus 1492 Frisch & hopfenfruchtig			0,3l	4,20

## Offene Flaschenweine 1/8 l

### Weiss & Rosé

Grüner Veltliner, Weingut Jurtschitsch				4,90
Welschriesling, Weingut Erich & Walter Polz				5,20
Sabathini Cuveé, Weingut Sabathi				5,90
Gelber Muskateller, Weingut Walter Skoff				6,10
Sauvignon Blanc, Weingut Tement				6,30
Riesling „Urgestein“, Weingut Nigl				5,90
Cuvée Spätlese, <i>lieblich</i> , Weingut Kroiss				4,90
„SeeRosè“, Weingut Strehn				5,30

### Rot

Zweigelt Classic, Weingut Iby				4,90
Zweigelt - Cabernet Cuvée, Weingut Aumann				5,90
Heideboden (ZW/BF/ST.L), Weingut Nittnaus				5,90
Blaufränkisch Hochäcker, Weingut Kerschbaum				6,10
„Big John“ (ZW/PN/CS), Weingut Scheiblhofer				6,20

### Offene Weine

Grüner Veltliner, Weingut Völker		1/4	6,10	
		1/8	3,20	
Zweigelt Rosé, Weingut Müller		1/4	6,10	
		1/8	3,20	
Blauer Zweigelt, Weingut Völker		1/4	6,10	
		1/8	3,20	

Gespritzter Weiß / Rot / Rosé	4,10
Sommerspritzer	3,90

Most, Familie Meingassner 0,25l	3,60
Most, Familie Meingassner auf 0,5 l gespritzt,	4,80

## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi 0,25l	3,80
Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi 0,5l	6,30
Rauch Apfel, Orange, Johannisbeer 0,25l	3,80
Rauch Marille, Erdbeere, Multivitamin, Mango 0,25l	3,80
Rauch Apfel, Orange, Johannisbeer 0,5l	6,30
Rauch Marille, Erdbeere, Multivitamin, Mango 0,5l	6,30

auf 0,25l gespritzt	3,00
auf 0,5l gespritzt	4,90
auf 0,5l mit Wasser	4,40

Soda Zitron 0,25l	2,40
Soda Zitron 0,5l	3,90

Cola light in der Flasche 0,33l	3,90
Almdudler in der Flasche 0,35l	3,90
Gasteiner Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure 0,35l	3,80
Gasteiner Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure 0,75l	6,80

Red Bull Energy Drink, Red Bull sugar free 0,25l	4,40
--	------

Lifetime Drinks 0,25l	
Organics Tonic Water, Bitter Lemon oder Ginger Ale	4,40

## Kaffee- und Teespezialitäten – Dallmayr

Verlängerter oder Café Hag	3,90
Großer Brauner	4,70
Kleiner Brauner	3,40
Cappuccino oder Caffè Latte	4,60
mit Monin Haselnuß- oder Karamel Sirup verfeinert	+ 0,90

Frischer Minztee	4,30
Frischer Ingwertee	4,30
Tasse Tee	3,70

Darjeeling, Japan Sencha, Zitronenverbene, Pfefferminze, Kamille, Waldbeere, Alpenkräuter, Rooibos Vanille	
--	--

Heißer Kakao ohne Schlag	4,70
Heißer Kakao mit Schlag	4,90
Heißer Kakao mit Schlag & Rum	6,90