

Tageskarte

	€
Tirler Schmankerl Brettl mit Speck, Bergkäse und Boxerln fein garniert A,G,L,M,N	 15,00
Klare Rindsuppe mit Nudeln oder Frittaten A,C,L oder A,C,G,L	 6,30
Hausgemachte Hühnersuppe mit eigener Einnlage A,L,C	groß 12,00 klein 8,00

Gebackene Maishendlbrust auf buntem Salatteller mit steirischem Kürbiskernöl A,C,M,N,O,L,E	18,90
Bunter Salatteller C,G,L,M,O	8,80

Pulled Pork Burger mit Barbecue Sauce A,C,L,M,N,O	15,60 mit Pommes 19,60
Knödelteller Spinat-, Käse- und Speckknödel mit Butter, geriebenem Bergkäse und grünem Salat A,C,G,L,M,O	 17,80
Wokgemüse mit Putenstreifen und Reis A,F,N,L,E	19,60 auch Vegetarisch/vegan möglich
Hauspfeiß mit Kräuterbutter, Pommes frites und pikanten Saucen A,C,L,M,O,	25,30
Wiener Schnitzel vom Schwein in der Pfanne gebacken mit Pommes frites und Preiselbeeren A,C,N,E	19,30

Kaiserschmarren mit Kompott A,C,G,O	 15,00
Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel A,G,N,O,C	5,50
A,C,G,O mit Vanillesauce 7,00 oder Schlagobers	g 6,50

Zum Kulinarischen Auftakt

€

Ceviche von der heimischen Lachsforelle

mit Avocado und Süßkartoffel

Fischzucht Leo Trüxler Fieberbrunn

A, D, G, M



18,20

Carpaccio vom Rinderfilet

mariniert mit Olivenöl und Balsamicoessig

Ruccola und Parmesan

G, O, M, L, A

18,00

Beef Tatar

mit Butter und getoastetem Weißbrot

A, M, G, E, L

klein

18,00

groß

26,00

Caesar Salad

mit Croûtons, Parmesan und Speck

13,00

als Hauptspeise mit Maishendelfilet

19,90

mit Rinderfiletspitzen

27,90

mit Garnelen

24,00

A, C, G, M, B

Aus dem Suppentopf

€

Kräftige Rindsuppe



7,20

mit Grießnockerl und Gemüsestreifen

A,C,G,L,E

Gazpacho

8,70

mit Bruschetta und Olive

A,L

Vegetarische Feinheiten

Tagliatelle

mit Trüffelrahmsauce,
20,50 Zucchini und Kirschtomate
A,C,G,O

klein
groß

14,80

Hausgemachte Schlutzkrapfen

mit Butter, Asmonte
und grünem Salat

A,C,G,L,E



19,50

Für den großen Appetit

€

Rinderfilet 200g

39,20

mit Pommes Dauphine, Babyspinat
und Portweinjus

A,C,G,L,O

Getrüffelter Rucola Rostbraten

28,80

auf Kartoffel - Gemüsegröstl

A,L,M,O



Wiener Schnitzel vom Kalb

30,20

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

A,C,N,G

Würziges Hirschragout

26,00

mit Butterspätzle, Mandelbrokkoli
und Preiselbeeren

A,C,G,O,L



Geschmorte Rindswangerl

26,50

auf Apfel-Selleriepüree und Urkarotte

G,L,O,M

Unser beliebtes Backhenderl

20,90

mit Erdäpfel - Vogerlsalat

A,C,L,M,N,O,E,G

Für die Fischliebhaber

€

Forelle „Müllerin Art“

mit brauner Butter, Petersilienkartoffeln
und Blattsalat

aus heimischer Fischzucht vom Leo Trüxl

A,C,D,G,H,M,O



26,50

Zanderfilet

auf Rote-Rübencreme und Romanesco

A,D,G,L,O

27,90

Der süße Abschluss

Palatschinke „Suchard“

1 Stk. 6,80

mit Vanilleeis und Schokoladensauce

2 Stk. 9,50

A,C,F,G,H,E

Topfenknödel

11,50

an hausgemachtem Zwetschenröster
und Sauerrahmeis

A,C,E,H,G,N,O



Lauwarmes Schokotörtchen

9,80

mit Mangosorbet

A,C,G,O,E

Bananenparfait

9,80

mit Schokolade

C,G,O,E