

Vorspeisen und Salate / **starters and salads**

Büffelmozzarella mit Strauchtomaten, Rucola, Basilikumcreme und Bio-Olivenöl (C,G)9,50

Buffalo mozzarella with tomatoes, rucola, creme of basil and olive oil

Räucherlachs mit Ingwer und Schwarztee mariniert, Avocados, schwarzem

Knoblauchpüree und Frühlingsröllchen (D,F,L,N) 12,50

Smoked salmon marinated with ginger and black tea, avocados, black garlic and crispy spring roll

Feldsalat mit Frenchdressing, gebratenen Speckstreifen und Eiwürfel (C,M) 7,20

Lettuce salad with french dressing, bacon and egg

Gemischter Salat oder Blattsalat mit French- oder Balsamicodressing (C,M) 4,80

Mixed or leaf salad with french- or balsamic dressing

„Steirischer Backhendlsalat“: gebackene oder gegrillte Hendlbrust auf gemischtem Salat

mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen (A,C,G) 12,50

„Steirischer Backhendlsalat“: fried or grilled chicken breast with mixed salads, pumpkin seed oil and roasted pumpkin seeds

„Spicy Beefsalat“: Streifen von der Beiried auf Blattsalat mit Soja-Chilimarinade (E,F)16,50

„Spicy beef salad“: slices of sirloin with leaf salad with soy-chili marinade

„Salat Gourmet“: Blattsalate mit gegrillten Riesengarnelen und Parmesan (C,D,L,M)16,50

„Salad Gourmet“: leaf salad with grilled king prawns and parmesan

Suppen / **soups**

Kräftige Rindsuppe mit Fritatten oder Kaspressknödel 4,80

Clear beef broth with sliced pancakes or cheese dumpling

Hauptspeisen / Main courses

Wienerschnitzel vom Freilandschwein mit Wildpreiselbeeren und Pommes Frites

(A,C,G) 13,50

Escalope of pork Vienna style with cranberries and French fries

Cordon Bleu mit Rauchschinken und Bergbaron gefüllt, Wildpreiselbeeren und Pommes

Frites (A,C,G) 14,80

Breaded escalope of pork stuffed with smoked ham and cheese, cranberries and French fries

Gemüsewok mit Soja-Chilisauce und Basmatireis (F) 12,50

Vegetable wok with soy-chilisauce and basmati rice

Mit gegrillter Hühnerbrust/with grilled chicken breast 16,00

Schweinerückensteak (200g) vom Grill mit Kräuterbutter, Barbecuesauce und Ofenkartoffel mit Sauerrahm (F,G,L,M) 13,50

Grilled saddle of pork (200g) with herb butter, barbecue sauce and jacket potato with sour cream

Entrecôte mit Kräuterbutter, Barbecuesauce und Ofenkartoffel mit Sauerrahm 19,80

Entrecôte with herb butter, barbecue sauce and jacket potato with sour cream (G,M)

Entrecôte mit Pfeffer-Cognacsauce, Kroketten und Grillgemüse 21,50

Entrecôte with cognac-peppersauce, potato croquettes and grilled vegetables (A,L,G,O)

Filetsteak vom Almoachsen mit Pfeffer-Cognacsauce, Kroketten und Grillgemüse 29,80

Fillet of beef with pepper-cognac sauce, potato croquettes and grilled vegetables (A,L,G,O)

Fillet vom Almoachsen auf Kartoffel-Selleriepüree, Rucola, Balsamico und Parmesan 29,80

Fillet of beef with mashed potato with celery, rucola, balsamic and parmesan (G,L)

Steirisches Zanderfilet mit Gemüsestreifen in Rieslingsauce, Kren und

Petersilkartofferl (D,G,L,O) 17,80

„styrian fillet of pike perch with vegetable stripes, white wine sauce, horseradish and parsley potatoes

Nudelgerichte und Pizza/**pasta dishes and pizza**

Feine Nudeln mit Pilzen in Basilikumsauce und Parmesan (A,C,G,L) 14,50

Fine noodles with mushrooms, basil sauce and parmesan

Spaghetti Bolognese oder Napoli mit Parmesan (A,C,G,L) 10,50

Spaghetti bolognese or napoli with grated parmesan

Spaghetti mit hausgemachtem Pesto (A,C,G,L) 10,50

Spaghetti with homemade pesto

Pizza Margherita: Tomaten, Mozzarella, Basilikum

(tomatoes, mozzarella, basil) A,G 9,00

Pizza Vegetariana: Tomaten, Mozzarella, Champignons, mediterranes Gemüse

(tomatoes, mozzarella, mushrooms, mediterranean vegetables) A,G 12,00

Pizza Prosciutto: Tomaten, Mozzarella, Prosciutto, Rucola, Olivenöl

(tomatoes, mozzarella, prosciutto, rucola, olive oil) A,G 12,00

Pizza Salami: Tomaten, Mozzarella, Salami

(tomatoes, mozzarella, salami) A,G 12,00

Pizza Allesandro: Tomaten, Mozzarella, Sardellen

(tomatoes, mozzarella, anchovies) A,D,G 12,00

Pizza Salmone: Tomaten, Mozzarella, Räucherlachs, Rucola

(tomatoes, mozzarella, smoked salmon, rucola) A,D,G 14,00

Beilagen zusätzlich **(additional side dishes)** +3,00

Portion Grillgemüse **(portion of grilled vegetables)** +4,50

Saucen zusätzlich **(additional sauces)** +2,50

Portion Ketchup/Mayonnaise **(portion of ketchup/mayonnaise)** +0,30

Gebäck pro Strück **(pastries per piece)** +1,00



Für unsere kleinen Gäste / for our little guests

Spaghetti Napoli oder Bolognese und frischem Parmesan (A,C,G,L) 6,80

Spaghetti napoli or bolognese with grated parmesan

Kinderwienerschnitzel mit Ketchup und Pommes Frites (A,C) 6,80

Small escalope of pork vienna style with French fries

Chicken Nuggets mit Pommes Frites und Ketchup (A,C,G) 6,80

Chicken nuggets with French fries and ketchup

Portion Pommes mit Ketchup 4,50

French fries with ketchup

2 Stück Marillenpalatschinken oder Schokoladepalatschinken (A,C,E) 6,00

2 pieces of pancakes stuffed with apricot jam or chocolate sauce

Desserts / Sweets

Schokolademousse mit marinierten Mangos und Kokoseis (C,G) 7,50

chocolate mousse with marinated mangos and coconut ice cream

Sauerrahmschmarren mit Marillenröster und Vanilleeis (A,C,G) 8,50

Sugared sour cream pancakes with stewed apricots and vanilla ice cream

als Hauptspeise / as main course 12,00

2 Stück Palatschinken mit Marillenmarmelade oder Schokoladesauce (A,C,E) 6,00

2 pieces of pancakes with apricot jam or chocolate sauce

+ 1 Kugel Vanilleeis 1,50

+ 1 scoop of vanilla ice cream

2 Kugeln Vanilleeis mit Steirischem Kürbiskernöl (C,G) 5,00

2 scoops vanilla ice cream with styrian pumpkin seed oil

2 Kugeln Zitronensorbet mit Prosecco (O) 6,00

2 scoops of lemon sorbet with prosecco

Oma's Apfelstrudel (A,C) 3,80

Grandmother's apple strudel

Oma's Apfelstrudel mit Schlagobers (A,C,G) 4,30

Grandmother's apple strudel with whipped cream

Oma's Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagobers (A,C,G) 5,30

Grandmother's apple strudel with vanilla ice-cream and whipped cream

Affogato al caffè (Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis) (C,G) 4,50

Affogato al caffè (espresso with 1 scoop of vanilla ice-cream)

Am Morgen bestellt , am Abend serviert

Ordered in the morning, ready to be served in the evening

FONDUESPEZIALTÄTEN (ab 2 Personen)

FONDUE SPECIALTIES (a minimum of 2 persons)

Fondue Chinoise (Kalb-, Rind- und Geflügelscheiben) reichlich garniert, Fonduesaucen,
Pommes Frites und Salatbuffet (C,M) pro Person 28,00

Fondue Chinoises (slices of veal, beef and poultry) served with various fondue sauces,
fench fries and salad bar per person 28,00

Ennstaler Käsefondue mit einem Schuss Kirschnaps, Weißbrotwürfel, Apfelspalten,
Trauben, Kartoffel und Salat nach Wahl (A,G) pro Person 19,80

+ 1 Portion gegrillte Rinderfiletstreifen +15,00

Cheese fondue with a dash of cherry liquor, croutons, apple slices, grapes, potatoes and
salad at your choice per person 19,80

+ grilled slices of beef fillet +15,00

„Vom Almochsen“

Chateau Briand (500g Filetsteak) am Brett'l serviert mit Kräuterbutter, Rotweinsauce,
Grillgemüse, Pommes Frites oder Folienkartoffel 64,00

Chateau Briand (500g fillet of beef) served on a wooden plate with herb butter, red wine
sauce, grilled vegetables, french fries or jacket potato

Beef Tartar vom Rinderfilet (200g) mit Toast und Butter 20,00

Marinated beef tartar (200g) with toast and butter