

## Suppen, Vorspeisen und Salate / **soups, starters and salads**

Kräftige Rindsuppe mit Fritatten oder Ennstaler Kaspreßknödel (A,C,G,L) 4,50

**Clear beef broth with sliced pancakes or cheese dumpling**

---

Steirische Kürbissuppe mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen (G) 4,50

**Cream of pumpkin with pumpkin seed oil and pumpkin seeds**

---

Büffelmozzarella mit Strauchtomaten, Rucola, Basilikumcreme und Bio-Olivenöl (C,G) 8,50

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

---

Angemachtes Beef Tartar mit Kartoffel-Pilzrösti und Kernölmayonnaise (A,C,G,M)

**Marinated beef tartar with mushroom-hash brown and pumpkin oil mayonnaise**

100g 12,00

200g 20,00

---

Gemischter Salat oder Blattsalat mit French- oder Balsamicodressing (C,M) 4,50

**Mixed or leaf salad with french- or balsamic dressing**

---

„Steirischer Backhendlsalat“: gebackene oder gegrillte Hendlbrust auf Blattsalaten mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen (A,C,G) 12,50

**„Steirischer Backhendlsalat“: fried or grilled chicken breast with leaf 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“: gegrillte Riesengarnelen auf Blattsalat mit getrockneten Tomaten und Parmesan (B,C,G,M) 15,80

**Salad „gourmet“: grilled king prawns with leaf salad, dried tomatoes and parmesan**

---

Gebäck per Stück/**pastries per piece** 1,00

## Hauptspeisen / Main courses

Wienerschnitzel vom Freilandschwein mit Wildpreiselbeeren und Pommes Frites

(A,C,G) 12,50

Escalope of pork Vienna style with cranberries and French fries

---

Cordon Bleu mit Rauchschinken und Bergbaron gefüllt, Wildpreiselbeeren und Pommes

Frites (A,C,G) 14,00

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

Mit gegrillten Riesengarnelen/with grilled king prawns (B) 21,80

---

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 vom US Prime Beef mit Kräuterbutter, Barbecuesauce und Ofenkartoffel mit

Sauerrahm (G,M) 19,80

Entrecôte from the US Prime Beef with herb butter, barbecue sauce and jacket potato with sour cream

---

Entrecôte vom US Prime Beef mit Pfeffer-Cognacsauce, Kroketten und Grillgemüse 21,50

Entrecôte from the US Prime Beef with cognac-peppersauce, potato croquettes and grilled vegetables (A,L,G,O)

---

Gegrilltes Loup de Mer Filet mit mediterranem Gemüse, Basilikumsauce und

Kartoffel (D,G) 17,50

Grilled fillet of sea bass with mediterranean vegetables and potatoes

---

Gebackene Kräuterseitlinge (Pilze) mit Sauce Tartare und Petersilkkartoffel 14,80

Breaded deep fried mushrooms with tartar sauce and parsley potatoes (A,C,G,M)

## Nudelgerichte/**pasta dishes**

Steinpilzravioli mit brauner Butter, Schmortomaten, Rucola und Parmesan (A,C,G) 12,80

**Ravioli stuffed with porcini mushrooms, braised tomatoes, brown butter, rucola and parmesan**

---

Spaghetti Bolognese oder Napoli mit Parmesan (A,C,G,L) 9,00

**Spaghetti bolognese or napoli with grated parmesan**

---

## **Pizza/pizza**

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



## 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 3,50

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

Frische marinierten Beeren mit Schokolademousse (C,G) 7,50

Fresh marinated berries with chocolate mousse

---

Flaumiger Kaiserschmarren mit Marillenröster (A,C,M) 10,80

Sugared pancake with raisins and stewed apricots

+ 1 Kugel Vanilleeis 1,50

---

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 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)

## Tagesspezialitäten vom Chef / **daily specialties from the chef**

### Montag/**Monday**

Ofenfrische Spare Ribs „Barbecue“, Folienkartoffel mit Sauerrahm und Gurkerl 13,50

Spare Ribs „barbecue“, jacket potato with sour cream, pickles and onions (F,G,L)

---

### Mittwoch/**Wednesday**

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Pfefferrahmsauce, Kroketten und Apfelrotkraut (A,C,G,O) 17,50

Medium grilled duck breast with pepper cream sauce, potato croquettes and red cabbage with apple

---

### Donnerstag/**Thursday**

Rehragout mit hausgemachtem Serviettenknödel, Speck, Trauben und Preiselbeerrahmsauce (A,C,G,O) 15,50

Venison stew with homemade white bread dumplin, bacon, grapes and cranberry cream sauce

---

### Freitag/**Friday**

Schwein- und Rinderfiletspeiß „Barbecue“ mit Kräuterbutter und Pommes Frites 16,80

Fillets of pork and beef „barbecue“ with herb butter and french fries (A,F,G,M)

---

### Samstag/**Saturday**

Rosa gebratenes Lammkarree auf mediterranem Gemüse mit Kartoffelgratin und Rotweinsauce (M,O) 19,80

Medium grilled rack of lamb with mediterranean vegetables, potato gratin and red wine sauce

---

### Sonntag/**Sunday**

Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken mit Wildpreiselbeeren und Erbsenreis 17,50

Breaded escalope of veal with cranberries and rice with peas (A,C,G)

**Ein guter Start in den Tag beginnt bei uns mit einem reichhaltigen Frühstücksbuffet:**

Frischer Obstsalat, Birchermüsli, Trockenfrüchte, Cerealien

Wurst, Schinken, Käse

Gemüseplatte

Streichkäse und Aufstriche

Marmeladen, Honig und Nutella

Säfte und Wasser

Frisches Gebäck (Semmeln, Vollkornweckerl und Schwarzbrot)

Heißgetränke (Filterkaffee, Tee, Kakao)

1 gekochtes Ei (hart oder weich)

**Am Sonntag gibt's zusätzlich:  
Rührei, Würstel und gegrilltes Gemüse**

Täglich von 7 – 10:30

Pro Person 9,00

Kinder bis 5 Jahre GRATIS

Kinder von 5 – 10 Jahre 5,00

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch  
Karl & Julia Köllinger**

**A good start to the day starts with a rich breakfast buffet:**

Fresh fruit salad, bircher muesli, dried fruits, cereals

Ham, cheese, sausage

Vegetable plate

Cheese spread

Jam, honey, nutella

Juices and water

Fresh pastries (bread rolls, whole grain bread)

Hot drinks (coffee, tea, hot chocolate)

1 boiled egg (hard or soft)

**In addition on Sunday we serve:  
Scrambled eggs, sausages and grilled vegetables**

Daily from 7 am to 10:30 am

Per person 9,00

Kids up to 5 years FOR FREE

Kids from 5 – 10 years 5,00

**We look forward to your visit  
Karl & Julia Köllinger**

