

## Vorspeisen

<b>Carpaccio vom Rinderfilet</b> mit Rucola Parmesanspänen Butter und Toast	11,00
<b>Bunte Blattsalate mit gebratenem Kalbsbries</b>	10,00
<b>Bunte Blattsalate mit Frühlingsrollen</b> und süss-saurer Chilisauce	9,00
<b>Kürbisschlutzkrapfen</b> mit brauner Butter und Parmesan als Vorspeise	7,50
als Hauptspeise	9,50

## Suppen

<b>Kräftige Rinderbouillon</b> mit Frittaten oder Griessnockerl	3,80
<b>Kaspressknödelsuppe</b>	4,80
<b>Kastaniensamtsuppe</b>	4,80
Terlaner Weinsuppe mit Zimtstangerl	4,80
<b>Brennsuppe</b> mit Zieger	4,50

# Schmankerl

<b>Camembert gebacken</b> mit Früchten und Preiselbeeren	8,00
<b>Hausgemachte Schlutzkrapfen</b> mit Spinat, Topfen und Graukäse gefüllt, serviert mit brauner Butter und Parmesan	9,50
<b>Kleine Portion Schlutzkrapfen</b>	7,50
<b>Oma`s Kartoffelblattl'n mit Sauerkraut</b> Kleine Portion	8,00 6,00
<b>Käsespätzle</b> mit Röstzwiebeln und Schnittlauch (Vorarlberger Räskas, Graukäse, Emmentaler und Edamer)	9,50
<b>Wiener Salonbeuscherl</b> mit Serviettenknödel	11,50
<b>Bunte Blattsalate mit gebackener Hühnerbrust</b> mariniert mit Balsamico und Kernöl	11,00
<b>Tiroler Gröstl vom Tafelspitz</b> mit Spiegelei und Speckkrautsalat	12,00
<b>Steinpilzrisotto</b>	13,00
<b>Tafelspitz</b> vom österreichischen Jungrind mit Rösterdäpfeln, Apfelkren und Blattspinat á la crème	16,00

## Klassiker

<b>Wiener Schnitzel vom Schwein</b> mit Pommes frites und Preiselbeeren Original	12,50
<b>vom Kalb</b> mit Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren	16,00
<b>Rinderfiletsteak</b> vom österreichischen Jungstier mit frischem Marktgemüse und Kräuterbutter	32,00
<b>Cordon bleu vom Huhn</b> mit Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren	13,50
<b>Gebratenes Filet vom Seesaibling</b> mit Petersilerdäpfeln und Gemüsebouquet	18,00
<b>Zwiebelrostbraten</b> vom Salzburger Jungrind mit Braterdäpfeln und Speckbohnen	17,00
<b>Bunte Blattsalate mit Hühnerstreifen</b> und Joghurtdressing	10,50
<b>Rip-Eye-Steak</b> vom Salzburger Alpenrind mit Braterdäpfeln und Knoblauchbohnen und Kräuterbutter	24,00
<b>Bunte Blattsalate</b> mit Riesengarnelen	18,00
<b>Gemischter Salat</b>	4,80

## Für die Kleinen

<b>Kleines Hühnerschnitzel</b> mit Pommes frites und Ketchup	6,00
<b>Junges Gemüse</b> Feine Gemüse wie Karotten, Zucchini, Broccoli, Blumenkohl, Kartoffeln, Spargel mit Spiegelei	6,00
<b>Frankfurter Würstl</b> Gebratenes Frankfurter Würstel mit Pommes Frites und Ketchup	6,00
<b>Fischstäbchen</b> Fischstäbchen gebacken mit Petersilkkartoffeln und Sauce Tartar	6,00
<b>2 Kugeln Eiscreme</b>	3,00

## Für die Großen

<b>Schnäpse vom Steinlechner</b> in Gnadewald: 2 cl	3,50
Meisterwurz, Kräuter, Wacholder, Enzian, Zwetschke, Zirbe, Obstler, Herzkirsche, Birne, Traube, Marille	
<b>Vogelbeer</b>	9,00
<b>Haselnuss</b>	3,50
<b>Barolo Grappa</b> 4 cl	5,50
<b>Menü für die Abbrennt`n:</b> 1 Scheibn Brot, 1 Glasl Wasser und a Tschigg	1,00

# Dessert

<b>Moosbeernocken</b>	7,00
<b>Kaiserschmarrn</b> mit Apfelmus und Preiselbeeren	7,50
<b>Eispalatschinke</b>	6,00
<b>Palatschinke</b> mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade gefüllt	4,00
<b>Raffaello und Tobleronemousse</b>	7,00
<b>Crème Brulée</b> mit Cocos-Eis	7,00
<b>Kürbiskernparfait</b>	7,00
<b>Gerührter Eiskaffee</b> (Vanilleeis mit Kaffee und Sahne)	5,50
<b>Heisse Liebe</b> (Vanilleeis mit heißen Himbeeren)	5,50
Halbflüssiges <b>Schokoladensoufflé</b>	7,00