

**Kalte Speisen und Salate, als Vorspeise,
für den kleinen Hunger oder für Zwischendurch:**

Pinzgauer Bierkäse (A, G) € 5,90

Eine deftige Scheibe der alpinen Spezialität, im Haus gereift, im Körberl serviert.
Wir servieren ein feuchtes Handreinigungstuch dazu.

Portion Bierradi (A, G) € 4,90

mit Schnittlauch-Grammelschmalz-Brot

Heimisch-traditionelle Essigwurst (A, O) € 6,90

Speckknacker in Marinade mit viel frischem Zwiebel, Paprika und Brot aus'm Körberl

Naschmarkt-Salat (vegetarisch) (G, M, O) € 10,90

herbstliche Salatkomposition mit Schafkäse, geschmorten Feigen und Maroni

„Landler Tanz“ (A, G, M, O) € 10,90

heißes Schwarzbrot mit Zwiebel und Speck, mit deftigem Bierkäse gratiniert
und kleiner Salat anbei

„Sacher“-Spezial-Würstel (scharf) (A, O) € 5,90

von unserem Haus- und Hoffleischer Hauer aus Lochen, in Gulasch-Saft, mit Brot

Suppen:

Kürbis-Creme-Suppe (G, H) € 5,80

vom Hokkaido-Kürbis mit gerösteten Walnüssen

Alt Wiener Suppentopf (A, C, L) € 6,50

mit reichlich Einlage wie Wurzelgemüse, Teigwaren und würfelig geschnittenem Rindfleisch

*Ein weiteres Angebot zu unseren Suppen finden Sie als „catch of the day“
mit Kreide an die Holzverkleidung der Wände geschrieben!*

Alle Preise inkl. aller Steuern. Leider können wir nicht über EC-Karte oder Kreditkarte abrechnen!

Hauptspeisen:

Fettuccine a la „Burgenland“ (A, C, G, O) € 12,90
breite Bandnudeln mit „Gans'l-Ragout“, Junglauch, Erbsenschoten und Kren

Rosa gebratene Entenbrust (A, C, G, O) € 17,90
mit sautierter Preiselbeerbirne, Rotkraut und gebratenen Knödelscheiben (G, O)

Gebratenes Maishendl (G, L) € 15,90
mit sautierten Okraschoten, auf Süßkartoffel-Püree mit Rosmarin-Jus

Szegediner von der Lachsforelle (D, G) € 16,90
mit Salzkartoffeln

Ungarisches Saft-Gulasch (A, C, G) € 12,90
mit Butterspatzen

Oma war in der Karibik (G, O) € 10,50
Linsen-Eintopf mit frischen Mangos und Baby-Leaf Salat

Gekochtes Rindfleisch (L, A, C, G) € 17,90
Tafel- oder Schulterspitz mit Blattspinat, Röstkartoffeln und Semmelkren

Wiener Schnitzel vom Rosé-Kalb (A, C, G) € 17,90
von nachweislich artgerecht gehaltenen und in schonender Weise geschlachteten Tieren,
in Butterschmalz gebacken, mit Petersil-Kartoffeln und Preiselbeermarmelade

Ab 8. 11: Martinigansl mit Rotkraut und Knödel ab 4 Personen auf Vorbestellung!

Alle Preise inkl. aller Steuern. Leider können wir nicht über EC-Karte oder Kreditkarte abrechnen!

Steaks:

Für unsere Steaks verwenden wir bestes Rindfleisch vom Hauer Fleischhacker, dem Metzger unseres Vertrauens aus Lochen. Alle unsere Steaks werden am Grill scharf angebraten und im Ofen nach Ihrem Wunsch vollendet!

Filet-Steak

Das feinste Stück, ganz ohne Fett.

150 g (Lady size)	€ 22,50
250 g	€ 31,50
400 g	€ 44,50

Rib Eye Steak

Das geschmackvollste aller Steaks, mit Muskelfett zart durchzogen.

300 g	€ 27,50
-------	---------

Entrecôte

Schnitte von der Beiried, mit aromatischem Fettrand

200 g	€ 17,90
300 g	€ 24,00

Steak vom "Bluefin Tuna"

Frisch aus dem indischen Ozean.

250 g	€ 27,50
-------	---------

2 Beilagen und 1 Sauce (im Preis inkludiert) servieren wir nach Wahl.

Gerne überlassen wir die Auswahl der Beilagen zu unseren Steaks Ihrem persönlichen Geschmack. Auch eine individuelle Zusammenstellung ist natürlich möglich. Bitte wählen Sie:

Pfeffersauce, Cognac-Rahmsauce (A,P, G)	€ je 1,50	Sautiertes Gemüse(L, G)	€ 2,50
Bratkartoffeln, Petersilkartoffeln (G), Pommes	€ je 2,50	Portion Reis (G)	€ 2,50
Gemischter Salat (L, M, O)	€ 3,50		

Bitte beim Kellner das aktuelle Tagesangebot erfragen!

Alle Preise inkl. aller Steuern. Leider können wir nicht über EC-Karte oder Kreditkarte abrechnen!

Surf and Turf (B, O)

2 mal 150 Gramm Filetsteak mit gegrilltem, ganzem Bahamian Lobster Tail
Auf alle Fälle für 2 Personen ausreichend

€ 72,00

Beef Tartar „k.u.k. Hofwirt“ (A, M)

Frisch, von Hand gehackt und somit strukturiert, fein vorgewürzt, mit Olivenöl.
Große Gewürzmenage für die Zubereitung für Ihren persönlichen Geschmack.
Als besonderer Vorschlag des Hauses gilt:

getoastetes Roggenbrot von der Grabenmühle in St. Wolfgang

kleine Portion: € 19,50

als Hauptspeise: € 27,90

Zum Nachtisch: (vegetarisch)**Maroni Mousse im Glas** (C, G, O)

€ 7,50

mit glacierten Zwetschken

Hausgemachte Powidl-Pofesen (A, C, G)

€ 4,40

Kaiserschmarren (A, C, G, O)

€ 11,90

mit Zwetschkenröster oder Apfelmus (Bitte kalkulieren Sie min. 30 Minuten Wartezeit ein)

Kleine, internationale Käsevariation (A, G, O)

kleine Portion: € 12,50

als Hauptspeise: € 23,50

Frisch geriebener Parmesan (G)	€ 0,30
Portion Preiselbeeren	€ 0,30
Portion Ketchup	€ 0,20
Portion Senf (M)	€ 0,20
Portion Butter (G)	€ 0,30
Korb Brot (A)	€ 2,00
1 Breze (A)	€ 0,90

Alle Preise inkl. aller Steuern.

Leider können wir nicht über

EC-Karte oder Kreditkarte abrechnen!

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung	
Kurzbezeichnung	Buchstabencode
glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R