



Speise | karte

Snacks & Vorspeisen

herzhafter Beginn

Käsekrainer^(G) Senf Kren Semmel ^(AF) , Kornspitz ^(AF) oder Vintschgerl ^(AF) <i>Sausage stuffed with cheese mustard horseradish roll, grain roll or small bread</i>	€ 8.50
Sacherwürstl "Fiaker" Gulaschsaft Spiegelei ^(C) Gebäck nach Wahl ^(AF) <i>Sacher sausage "Fiaker style" goulash sauce fried egg roll, grain roll or small bread</i>	€ 9.90
Bauerntoast^(AG) Beinschinken Käse ^(G) Zwiebeln Spiegelei ^(C) <i>Farmertoast cooked ham cheese onions fried egg</i>	€ 8.90
Rindssuppe^(L) Frittaten ^(ACG) oder Griesnockerl ^(ACG) <i>Beef soup sliced pancake or semolina dumplings</i>	€ 5.20
Beef Tartar^(CM) klassisch mariniert knuspriges Toastbrot ^(A) Butter ^(G)	80g € 14.20
<i>Beef tartare marinated crispy toast butter</i>	160g € 19.90

Salate

frisch & knackig

Backhendlsalat^(ACG) Blattsalat ^(MO) Erdäpfelsalat ^(MO) Bio - Kernöl <i>Crispy chicken salad mixed greens potato salad organic pumpkin seed oil</i>	€ 15.20
Rindfleischsalat Blattsalat ^(MO) Paprika Zwiebel Ei Bio - Kernöl <i>Beef salad lettuce bell pepper onions egg organic pumpkin seed oil</i>	€ 15.20
Lauwarmer Sommersalat^(MO) geröstete Eierschwammerl Balsamico Kräuter <i>Summer salad roasted chanterelles balsamic dressing herbs</i>	€ 16.20

Vegetarisch

heute kein Fleisch

Eiernockerl^(ACG) Blattsalat ^(MO) <i>Egg dumplings leaf lettuce</i>	€ 12.50
Käsespätzle^(ACG) mit würzigem Bergkäse ^(G) Röstzwiebeln ^(A) Blattsalat ^(MO) <i>Käsespätzle with flavorful aged cheese fried onions leaf salad</i>	€ 14.80
Brennesselknödel^(ACFG) Schafskäse braune Butter Parmesanchip Salat ^(MO) <i>Nettle dumplings with feta cheese brown butter parmesan chip green salad</i>	€ 14.80
Eierschwammerlrisotto^(GO) Parmesanchip ^(G) Blattsalat ^(MO) <i>Chanterelles risotto parmesan chip leaf lettuce</i>	€ 16.80

Wichtige Information zu Allergenen:

A Glutenhaltiges Getreide **B** Krebstiere **C** Ei **D** Fisch **E** Erdnuss **F** Soja **G** Milch oder Laktose
H Schalenfrüchte **L** Sellerie **M** Senf **N** Sesam **O** Sulfite **P** Lupinen **R** Weichtiere

Hauptgerichte

klassisch zubereitet

Kozel Brauhausgulasch^(AG) | klassisch mit Rindfleisch | Semmelknödel^(AF) | Spiegelei^(C) € 17.20
Beef goulash | bread dumplings | fried egg

Zobel Burger^(ACGMO) € 18.50
Dry aged Rindfleisch | Zwiebeln | Tomaten | Salat | Käse | Trüffelpommes
Dry aged beef | onions | tomatoes | lettuce | cheese | truffle fries

Clubsandwich^(ACGM) | Hühnerfilet | Salat | Tomaten | Speck | Spiegelei | Pommes € 15.80
Grilled chicken breast | lettuce | tomatoes | bacon | fried egg | fries

Salbeihuhn im Speckmantel | Parmesan - Gnocchi^(ACG) | Gemüse € 16.50
Chicken breast wrapped in bacon and sage | parmesan – gnocchi | vegetables

Schnitzel^(ACG) vom Huhn | Petersilienerdäpfel^(G) | Preiselbeeren^(O) € 17.20
Chicken Schnitzel | parsley potatoes | lingonberries

Schnitzel^(ACG) vom Duroc – Schwein | Petersilienerdäpfel^(G) | Preiselbeeren^(O) € 17.20
Schnitzel from duroc - pork | parsley potatoes | lingonberries

Cordon Bleu^(ACG) vom Duroc – Schwein | Petersilienerdäpfel^(G) | Preiselbeeren^(O) € 19.90
Cordon Bleu from duroc - pork | cooked ham | cheese | parsley potatoes | lingonberries

Spare Ribs^(AD) | Braterdäpfel | Knoblauchsauce^(G) | BBQ Sauce € 20.80
Spare ribs | fried potatoes | garlic sauce | BBQ Sauce

Zanderfilet gegrillt^(AD) | Eierschwammerlrisotto^(GO) € 19.90
Grilled pikeperch | chanterelles risotto

Nachspeisen

krönender Abschluss

Hausgemachter Kaiserschmarren^(ACG) | Rosinen | Apfelmus (Vorfreude ca. 30 Minuten) € 12.50
Homemade sugared pancake | raisins | apple pulp

Topfenknödel^(ACGH) | Zwetschenröster € 7.90
Curd cheese dumplings | stewed plums

Tichy's Eismarillenknödel^(CGH) | pro Stk. € 5.50
Tichy's iced apricot dumpling | per piece

Wichtige Information zu Allergenen:

A Glutenhaltiges Getreide **B** Krebstiere **C** Ei **D** Fisch **E** Erdnuss **F** Soja **G** Milch oder Laktose
H Schalenfrüchte **L** Sellerie **M** Senf **N** Sesam **O** Sulfite **P** Lupinen **R** Weichtiere