



Speise | karte

Snacks & Vorspeisen

herzhafter Beginn

Käsekrainer ^(G) Senf Kren Semmel ^(AF) oder Kornspitz ^(AF) <i>Cheese filled Austrian sausage mustard horseradish roll or grain roll</i>	€ 8.50
Sacherwürstl Senf Kren Semmel ^(AF) oder Kornspitz ^(AF) <i>Viennese pork sausage mustard horseradish roll or grain roll</i>	€ 8.50
Bauerntoast ^(AG) Beinschinken Käse ^(G) Zwiebeln Spiegelei ^(C) <i>Farmers toast cooked ham cheese onions fried egg</i>	€ 8.90
Rindssuppe ^(L) Frittaten ^(ACG) oder Griesnockerl ^(ACG) <i>Clear beef soup sliced pancake or semolina dumplings</i>	€ 5.20
Zwiebelsuppe Käsecroutons ^(AG) <i>Onion soup cheese croutons</i>	€ 5.80
Beef Tatar ^(CMO) klassisch mariniert knuspriges Toastbrot ^(A) Butter ^(G) <i>Classic beef tartare crispy toast butter</i>	80 g € 14.20 160 g € 19.90

Salate

frisch & knackig

Backhendlsalat ^(ACG) Blattsalat ^(MO) Erdäpfelsalat ^(MO) Kernöl ^(O) <i>Crispy fried chicken salad mixed greens potato salad pumpkin seed oil</i>	€ 15.50
Rindfleischsalat Blattsalat ^(MO) Paprika Zwiebel Ei Kernöl ^(O) <i>Beef salad lettuce bell pepper onions egg pumpkin seed oil</i>	€ 15.50

Vegetarisch

heute kein Fleisch

Eiernockerl ^(ACG) Blattsalat ^(MO) <i>Austrian egg dumplings leaf lettuce</i>	€ 12.50
Käsespätzle ^(ACG) mit würzigem Bergkäse ^(G) Röstzwiebeln ^(A) Blattsalat ^(MO) <i>Käsespätzle with aged mountain cheese fried onions leaf salad</i>	€ 15.20
Brennesselknödel ^(ACFG) Schafskäse braune Butter Parmesanchip ^(G) Salat ^(MO) <i>Nettle dumplings with feta cheese brown butter parmesan chip green salad</i>	€ 14.80
Rote – Rüben - Risotto ^(G) Parmesan ^(G) Kren ^(O) Blattsalat ^(MO) <i>Beetroot risotto parmesan horseradish lettuce</i>	€ 15.20

Hauptgerichte

klassisch zubereitet

Geschmorte Rindsbackerl^(AL) Erdäpfelpüree^(G)	€ 19.80
Braised beef cheeks mashed potatoes	
Kozel Brauhausgulasch^(A) Semmelknödel^(AF) Spiegelei^(C)	€ 18.90
Beef goulash bread dumplings fried egg	
Zobel Burger^(ACGMO)	€ 19.50
Dry aged Rindfleisch Zwiebel 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 Gnocchi^(ACG) Gemüse Parmesan^(G)	€ 16.80
Chicken breast wrapped in bacon and sage parmesan – gnocchi vegetables	
Schnitzel^(ACG) vom Landhuhn Petersilienerdäpfel^(G) Preiselbeeren^(O)	€ 17.50
Breaded chicken schnitzel parsley potatoes lingonberries	
Schnitzel^(ACG) vom Duroc – Schwein Petersilienerdäpfel^(G) Preiselbeeren^(O)	€ 17.20
Breaded schnitzel from duroc - pork parsley potatoes lingonberries	
Cordon Bleu^(ACG) vom Duroc – Schwein Petersilienerdäpfel^(G) Preiselbeeren^(O)	€ 19.90
Breaded 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) Rote – Rüben - Risotto^(G) Parmesan^(G) Kren^(O)	€ 20.50
Grilled pikeperch beetroot risotto parmesan horseradish	

Nachspeisen

krönender Abschluss

Karamellisierte Kaiserschmarren^(ACG) Rosinen Apfelmus (Vorfriede ca. 30 Minuten)	€ 12.50
Caramelised shredded pancake raisins apple pulp	
Topfenknödel^(ACGH) Zwetschkenröster	€ 7.90
Curd cheese dumplings stewed plums	
Tichy´s Eismarillenknödel^(CGH) pro Stk.	€ 5.50
Tichy´s iced apricot dumpling per piece	
Schokoladenmousse^(G) Weichselragout Crumble^(G)	€ 7.50
Chocolate mousse sour cherry ragout crumble	

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