



SONN- & FEIERTAGS

Schmankerl & Vorspeisen

Jausnbrettl Speck, Wurst, Wurzn, Hart- & Weichkäse, gepickeltes Gemüse, Senf, Kren, selbstgemachtes Chutney, Butter, unser Bauernbrot	p.P. 21
Kasvariation Hart & Weichkäse, selbstgemachtes Chutney, Butter, unser Bauernbrot	4 Sorten 19 / 7 Sorten 29
Wurstsalat Almkäse, Zwiebel, Tomate, Essiggurke, Butter, unser Bauernbrot	15 / 21
Unser Bauernbrot & Butter mit AKI Black Selection Caviar 30g	p.P. 3 + 45
Kalbstatar Sauce Tartare, gepickeltes Gemüse, Kräuter, unser Bauernbrot mit AKI Black Selection Caviar 10g	19 / 29 + 16
Tomaten Brot Salat Stracciatella, Basilikum, alter Balsamico	15 / 21

Suppen

Rinderconsommé Kaspressknödel, Wurzelgemüse	14
Frittaten, Wurzelgemüse	12



Sprecht uns an, wenn Ihr mehr über Inhaltsstoffe
oder Allergene erfahren möchtet.

Hauptspeisen

Original Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale (<i>glutenfrei mögl.</i>)	32
Steirisches Backhendl in der Kürbiskernpanade	28
Scamorza Sellerie Schnitzel (<i>glutenfrei mögl.</i>)	26
Beilagenauswahl zu allen oben aufgeführten Hauptspeisen: Petersilienerdäpfel <i>oder</i> Erdäpfelsalat und Preiselbeere, Zitrone, Krautsalat, Vogerlsalat	
Kasspatzln verschiedene Bergkäse, Röstzwiebel, Schnittlauch, Krautsalat	24

AUF VORBESTELLUNG

Orig. Wiener Backhendl im Ganzen p.P. 36
mit oder ohne Innereien (für 2 Personen)
Erdäpfelsalat, Vogerlsalat, Krautsalat,
Preiselbeere, Sauce Tartare, Zitrone

Süßes

Marillenknödel Butterbrösel, Zimt, Sauerrahm	14
Kaiserschmarrn für 2 Pers. (<i>Wartezeit</i>) Karamell, Apfelmus (<i>optional mit Rum-Rosinen</i>)	p.P. 14
Vanilleeis Steirisches Kürbiskernöl, Crunch, Staub	9
Eis / Sorbet	6

Gut zu wissen

● Nach alter Familientradition servieren wir am Sonn- & Feiertags Original Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale, Backhendl, Scamorza Sellerie Schnitzel, Kaiserschmarrn & Schmankerl. ● Von Dienstag bis Samstag servieren wir modern interpretierte alpine Gerichte sowie Schmankerl. ● Jeden Donnerstag ab 17.30 Uhr Afterwork auf unserer Terrasse. ● Tagesspecials findet ihr auf unserer Tafel.



SUNDAYS AND PUBLIC HOLIDAYS

Traditional delicacies & starter

Snack board	p.P. 21
Bacon, sausage, ham, hard & soft cheese, pickled vegetables, mustard, horseradish, homemade chutney, butter, our farmhouse bread	
Cheese variation	4 Styles 19 / 7 types 29
Hard & soft cheese, homemade chutney, butter, our farmhouse bread	
Tyrolean sausage salad	15 / 21
Alpine cheese, onion, tomato, pickled cucumber, butter, our farmhouse bread	
our farmhouse bread & butter	p.P. 3
with AKI Black Selection Caviar 30g	+45
Veal tartare	19 / 29
Caper mayonnaise, pickled vegetables, herbs, our farmhouse bread	
with AKI Black Selection Caviar 10g	+16
Tomato bread salad	15 / 21
Stracciatella, basil, old balsamic vinegar	

Soups

Beef consommé	
with root vegetables and pancakes	14
with root vegetables and cheese dumplings	12

Main course

Original Wiener Schnitzel from veal topside <i>(gluten-free possible)</i>	32
Styrian fried chicken in pumpkin seed breading	28
Scamorza celery schnitzel <i>(gluten-free possible)</i>	26
Choice of side dishes for all the main courses listed above: Parsley potatoes or potato salad, and cranberry, lemon, coleslaw Austrian style, lamb's lettuce	
Cheese spaetzle	24
various Tyrolean mountain cheeses, fried onions, chives, coleslaw Austrian style	

ON PRE-ORDER

Original Viennese fried chicken p.P. 36
whole with or without offal (for 2 persons)
Potato salad, lamb's lettuce, coleslaw austrian style, cranberry, tartar sauce

Sweets

Apricot dumplings	14
Butter crumbs, cinnamon, sour cream	
Kaiserschmarrn for 2 pers. <i>(waiting time)</i>	p.P. 14
Caramel, apple sauce <i>(optionally with rum raisins)</i>	
Vanilla ice cream	9
Styrian pumpkin seed oil, crunch, dust	
Ice cream / sorbet	6

Good to know

- According to old family tradition, we serve original Wiener Schnitzel from the veal topside, fried chicken, scamorza celery schnitzel, Kaiserschmarrn and tyrolean delicacies on sundays and public holidays.
- From tuesday to saturday we serve modern interpretations of alpine dishes and tyrolean delicacies.
- Afterwork on our terrace every Thursday from 5.30 pm.
- **Daily specials** can be found on our blackboard.