

SUPPEN | JAUSE | KLEINIGKEITEN

Salzburger Erdäpfelsuppe mit Speck und Majoran ^{glo}
5,5

Rinderkraftsuppe mit Kaspressknödel, Karotten und frischen Kräutern ^{acgl}
5,8

Wiener Suppentopf mit Rindfleisch, Wurzelgemüse und Nudeln ^{acl}
7,9

Würzige Bierbegleitung: Pfeffersalami mit Pfefferoni, Senf, Kren und Bierlaugenbreze,
am Holzbrett serviert ^{acgo}
8,8

Steirischer Wurstsalat nach Art des Hauses mit Käferbohnen und Honiggurken, garniert mit
Kürbiskernen, Cocktailtomate und bunten Karotten ^{cghmo}
11,9

Wiener Klassiker: Frankfurter Würstel mit Gulaschsaft und Gebäck ^{aco}
8,8

Kleiner marinierter Blattsalat mit bunten Karotten ^{cglmo}
4,9

VEGETARISCH

Wirtshausklassiker: Pinzgauer Kasnocken (*Bierkäsemischung nach Art des Hauses*)
mit Röstzwiebeln und mariniertem Blattsalat mit bunten Karotten ^{acglmo}
14,9

Salzburger Gemüselaibchen (*3 Stück*) auf buntem Blattsalat mit Sauerrahm-Dip, Honiggurken
und Käferbohnen, garniert mit Kürbiskernen, Cocktailtomate und zweierlei Karotten ^{acglp}
14,9

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

unter 12 Jahren

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites und Ketchup ^{acgo}
9,2

Grillwürstel mit Pommes Frites und Ketchup ^{aclmo}
6,5

★ ★ ★

Gebäck: Semmel ^a 1,8
Bierlaugenbreze ^a | Kürbiskerngebäck ^{af} je 2,5

Beilagen: Erdäpfel | Pommes Frites | Kräuterreis | Semmelknödel ^{acg} | Sauerkraut ^o Portion je 3,9
Mediterranes Gemüse (*gegrillt & eingelegt*) mit Sauerrahm-Dip ^g Portion 4,9

Extras: Ketchup ^o | Mayonnaise ^{co} | Senf ^o | Preiselbeeren Portion je 0,5
BBQ-Soße ^{mo} Portion 1,-
Kräuterdip nach Art des Hauses ^g | 1 Kugel Vanilleeis ^g Portion je 2,-

HAUPTSPEISEN

Alt-österreichischer Würstelteller (*gegrillte Rostbratwurst, Frankfurter und Debreziner*) mit Bratensoße, Petersilienerdäpfeln, Sauerkraut und Senf ^{acfgo}
15,5

Im Pfandl serviert: Tiroler Gröstl nach Art des Hauses mit Spiegelei und mariniertem Blattsalat mit bunten Karotten ^{acglmo}
14,5

Am Holzbrett serviert: Gebratene *Sous vide* Schweineripperl, mariniert mit BBQ-Sauce, serviert mit Pommes Frites und Kräuterdip nach Art des Hauses ^{glmo}
19,3

Empfehlung des Hauses: Zipfer Grillplatte

Gegrilltes vom Schweinerücken & Hühnerbrust, Wiener Schnitzel vom Schwein, Frankfurter Würstel, serviert mit mediterranem Gemüse (*gegrillt & eingelegt*) und Sauerrahm-Dip, Pommes Frites, Kräuterreis, dazu BBQ-Soße und Preiselbeeren ^{acglmo}
Für 2 Personen 59,- | 3 Personen 79,-

Rindsgulasch nach Wiener Art mit Semmelknödel ^{acgo}
16,5

Schweinsbraten im Biersaft'l mit Semmelknödel und Sauerkraut ^{acglmo}
16,5

Innere Werte: Kalbsrahmbeuschel (*Herz & Lunge*) nach Wiener Art mit Semmelknödel ^{acglmo}
15,5

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren ^{acg}
16,3

DESSERT

Warmer Apfelstrudel mit Mandelsplitter und Schlagobers ^{acg} 5,5
oder mit 1 Kugel Vanilleeis ^g 6,9

Warmer Schoko-Gugelhupf mit Schokoladensoße, Vanilleeis und Schlagobers ^{acefgho} 8,5

Crème Brûlée klassisch ^{cg} 5,5

Wir bitten um Verständnis, dass wir Kreditkartenzahlungen erst ab einer Konsumation von € 15,- annehmen

Preise inklusive Steuern