



Eierschwammerl - frisch eingetroffen...

- Eierschwammerl Gröst'l** mit gerösteten Eierschwammerln,
Kartoffeln, Speck, Zwiebeln und Spiegelei im Pfand'l serviert € 10,50
- Eierschwammerlrahmsauce** mit Semmelknödel € 8,90
- Schweinerückensteak mit Eierschwammerlrahmsauce**
dazu Pommes frites € 12,50
- Spaghetti Bolognese** mit schmackhafter Fleischsauce € 6,70
- Grillteller** vom Rind, Schwein und Huhn mit Würstl,
Pommes frites, Speckbohnen, Cocktailsauce und Kräuterbutter € 14,80
- Alm-Burger** mit saftigem Faschiertem, gebratenem Speck,
Käse, Tomaten und Cocktailsauce dazu Pommes frites € 8,50
- Bergsteigerpalatschinke** mit deftiger Schinken-Selchfleischfüllung,
mit Käse überbacken, dazu Salatbouquet € 9,70

Desserts:

- Hausgemachte Marillenkuchen** mit Schlagobers € 3,10
- Hausgemachter Kaiserschmarren** mit Rosinen und Apfelmus € 8,50

Unsere Weinempfehlung:

JUNGER GRÜNER 2015

Grüner Veltliner
11,5% Vol. Alk. Thiery Weber, Kremstal DAC
erfrischend, jung und spritzig 1/8l € 2,90
0,7l Flasche € 17,40

Siegenderhof O`DORA 2011

Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc
Klosterkeller Siegenderhof, kräftig,
fruchtig, 14% Vol. Alk., 1/8l € 3,60
0,7l Flasche € 21,60

Aus dem Suppentopf:

Klare Rindsuppe **mit Frittaten** € 2,80

Klare Rindsuppe **mit Grießnockerl** € 3,20



Knackige Salate:

Gebackene Schafkäsebällchen
mit Salatbouquet, Joghurtdressing und Toastbrot als Vorspeise € 6,90

Backhenderlsalat
Backhenderlstreifen auf gemischtem Salat mit Joghurtdressing,
steirischem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen € 8,90

Fitnesssalat
Gegrillte Hühnerbrust mit gemischtem Salat
und Joghurtdressing € 8,90

Bauernsalat
Schafkäsebällchen, Oliven und gebratener Speck
auf gemischtem Salat mit Joghurtdressing € 8,50

Bunter Salatteller mit Joghurtdressing
klein € 3,80
groß € 4,40

Fischersalat
Gebackene Zanderfiletstreifen auf gemischtem Salat, mit Joghurtdressing,
knackigen Nüssen, Apfelspalten, Walnussöl und Sauce Tartare € 10,50

Salzburger Schmankerl:



Hausgemachte **Fleischkräpfen** (3 Stück)
mit Sauerkraut

€ 8,70

Bergbauernschnitzel-Schweineschnitzel gefüllt mit Graukäse
und Speck dazu Bratkartoffeln und Preiselbeeren

€ 11,90

Pongauer Bauernschmaus mit Geselchtem, Schweinebraten,
Grillwürstel, Sauerkraut, Bratkartoffeln und Semmelknödel

€ 13,50

Traditionelle Hauptgerichte:

Wiener Schnitzel vom Schwein oder vom Huhn
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

€ 10,30

- mit gemischtem Salat € 12,80

Cordon bleu vom Schwein mit Käse und Schinken gefüllt
dazu Pommes frites und Preiselbeeren

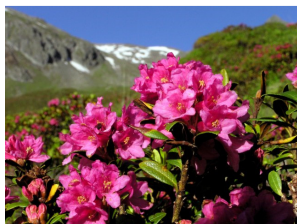
€ 10,90

- mit gemischtem Salat € 13,40

Pongauer Schweinsbraten mit Semmelknödel und Salzkartoffeln € 9,80

Kleine Jausengerichte:

Pongauer Brettljause mit Wurst, Speck, Käse und Brot fein garniert	€ 8,50
Käsebrot oder Speckbrot fein garniert	€ 4,70
Frankfurter Würstel mit Senf, Kren und Brot	€ 3,60
Schinken-Käse-Toast mit Ketchup und Mayonaise - mit gemischtem Salat	€ 4,00 € 5,70
Kalter Schweinsbraten mit Senf, Kren und Brot	€ 8,50



Für alle Naschkatzen:

Pofesen mit Powidlmarmelade und Zimtzucker	€ 5,00
Gebackene Apfelraderl mit Zimtzucker, Vanilleeis und Schlagobers	€ 5,40
Mohr im Hemd mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlagobers	€ 4,50
Palatschinken mit Marillenmarmelade, Preiselbeermarmelade oder Caramelsauce	€ 4,40
Eispalatschinke mit Schoko-Vanilleeis, Schokosauce und Schlagobers	€ 5,00

Eine große Auswahl an **Eisbecher** finden Sie in unserer **Eiskarte!**

0,75l Weissweine:

„Animo“ Grüner Veltliner KremstalDAC 2014

Thiery Weber, NÖ Rohrendorf, 12% Vol.Alk.

fruchtiger, frisch, typische Apfelnote

€ 17,40

Welschriesling 2014

Weingut Polz, Süd-Steiermark, 11% Vol.Alk.

trinkfreudiger, fruchtiger, frisch

€ 19,80

Riesling Platin 2013

Weingut Jurtschitsch, Kamptal DAC, 12,5%Vol. Alk.

ausgeprägtes Fruchtbukett, würziger Geschmack, sanfte Säure

€ 21,60

Sauvignon Blanc Klassik 2013

Weingut Wohlmuth, Süd-Steiermark, 12,5% Vol. Alk.

Pikantes Bouquet, fruchtig, mineralisch, temperamentvoll

€ 21,60

0,75l Rotweine:

Blauer Zweigelt Riedencuvée 2011

Weingut Thiery Weber, NÖ-Rohrendorf, 14% Vol. Alk.,

fruchtig, kräftig, harmonisch

€ 23,40

Cabernet Sauvignon Reserve 2011

Weingut Thiery Weber, NÖ-Rohrendorf, 13,5% Vol. Alk.

würzig, mächtig, harmonisch, 30 Monate Barriquelagerung

€ 21,60

Blaufränkisch 2012

Weingut Paul Kerschbaum, Horitschon, Burgenland, 13,5%Vol. Alk.

In der Nase Röstaromen und Schoko, am Gaumen Zwetschke

€ 23,40