

REGIONALE SCHMANKERL TO GO

bis zur Eröffnung am 19. Mai

Dann können Sie diese – und viele mehr! - Spezialitäten aus der Küche wieder in unserem schönen Gastgarten oder in unserer gemütlichen Zirben-Stuben genießen!

Klare Ochsenfleischsuppe
mit Frittaten oder Leberknödel
€ 3,60 / € 3,80

Kaspressknödelsuppentopf
€ 4,40

Spargelcremesuppe
€ 3,90



VORSPEISEN

Räucherforellenfilet
mit Apfelkren
€ 9,90

Höllentaler Schafmilchkäse
dazu Basilikumpesto und Tomaten
€ 7,80

Rindscarpaccio
an Rucola und Parmesan
€ 11,40



HAUPTGERICHTE

Sulmtaler Backhendl

dazu Erdäpfelsalat

€ 10,80

Schwarzataler Schweinsschnitzel

gefüllt mit Rohschinken, Speck & Käse, in Vollkornbrösel gebacken

€ 10,20

Pikant Geschnetzeltes von der Pute

mit Champignons in Rahmsauce, dazu Nockerl

€ 8,60

Premium Rindsgulasch

dazu Fächergurkerl & 1 Stück Gebäck

€ 8,70

Zwiebelrostbraten „Wiener Art“

an Braterdäpfel und Fächergurkerl

€ 14,80

Zarter Braten vom Raxwild an Rotweinsauce

mit Serviettenknödel und Rotkraut

€ 14,20

„Wilderer Reindl“ vom Rehragout

dazu Erdäpfelknödel

€ 11,70



FISCH & VEGETARISCH

Forellenfilet
an Linguini & Tomaten-Lauchsauce
€ 13,80

Alpen-Lachsforellenfilet
mit Salzerdäpfel & Kräuterbutter
€ 21,00

Pikanter Erdäpfelstrudel
an gewürztem Sauerrahm
€ 7,50

Linguini mit Waldpilzen
in Rahmsauce
€ 4,50



SÜSSE GENÜSSE

Auf Anfrage, aus unserer frischen Tagesauswahl

• GUTEN APPETIT •