

# Raxalpenhof

# Zirben Stuben

## • AUS DEM SUPPENTOPF •

<b>Klare Ochsenfleischsuppe</b> mit Frittaten	€ 4,90
mit Leberknödel	€ 5,20
<b>Kaspressknödelsuppentopf</b>	€ 6,20
<b>Haus-Suppentopf</b>	€ 6,80
Rindfleischsuppe   Nudeln   Gemüse   Rindfleisch	
<b>Gemüsebouillon</b>   Gemüseallerlei 	€ 5,60
<b>Knoblauchrahmsuppe im Topf</b>   Schwarzbrotcroûtons 	€ 6,20

## • VORSPEISEN VARIATIONEN •

<b>Pikantes Tafelspitzsülzchen</b>	€ 14,80
Vinaigrette   Ei   Zwiebel   Kürbiskerne	
<b>Carpaccio vom Rind</b>   fein garniert	€ 15,60
<b>Räucherforellenfilet</b>	€ 17,40
Apfeln   Butter   getoastetes Weißbrot	
<b>Rote Rüben Carpaccio</b>   Kren 	€ 13,30
<b>Ziegenkäsebällchen</b> 	€ 14,40
Balsamicovinaigrette   gebratene Zucchini   sonnengetrocknete Tomaten	

## • SCHMACKHAFTE RAX-WILDGERICHTE •

<b>Zarter Braten vom Raxhirschen</b>	€ 22,00
Rotweinsauce   Serviettenknödel   Rotkraut	
<b>„Rax“ Jagapfandl</b>	€ 18,50
feines vom Hirschen   Wacholdersauce   Gemüse   Bauernspeck   Braterdäpfel   Zirbenschnapsperl	
<b>Frisch aus der Pfann': Hirschrücken rosa gebraten</b>	€ 28,60
Hagebuttensauce   Kroketten   Rotkraut	
<b>Edel Hirschgulasch</b>   Kaspressknödel	€ 17,60
<b>Wildschweinbraten im Kräutersafterl</b>	€ 19,80
warmes steirisches Speckkraut   Semmelknödel	
<b>Wildschwein Geschnetzeltes</b>   Schupfnudeln	€ 18,70

## • G'SCHMACKIGE HAUSSCHMANKERL •

<b>Puten Geschnetzeltes</b>   Nockerl	€ 15,90
<b>Gebratene Blutwurstscheiben</b>   warmes Speckkraut   Kren	€ 13,40
<b>Gegrilltes Hühnerfilet im Speckmantel</b>	€ 17,80
Parmesanrisotto   Brokkolirose	
<b>Original Fetakäse auf Wunsch im Speckmantel</b>	€ 16,40
fein gewürzt   sonnengetrockneten Tomaten	
<b>Linguini-Nudeln</b>   feine Waldpilze   Rahmsauce 	€ 17,80
<b>Gemüsepfanne</b>   Tofu 	€ 15,40

## • GEBACKENE GERICHTE •

<b>Gebackenes Putenschnitzel</b>	€ 12,90
<b>Wiener Schnitzel</b> von der Kalbsschale	€ 19,80
<b>Schwarzataler Schweinsschnitzel</b>	€ 16,80
gefüllt mit Räucherschinken   Speck   Käse   in Vollkornbrösel gebacken	
<b>Gebackenes Hühnerfilet</b>	€ 16,80
Erdäpfel-Gurkensalat   Kernöl	
<b>Sulmtaler Backhenderl</b>	€ 15,80

+ Beilage nach Wahl je € 4,80: Pommes, Brat- oder Petersilerdäpfel,  
Kroketten, Semmel-, Serviettenknödel, Reis  
+ Salat vom Buffet: € 5,40

## • FEINE GERICHTE VOM RIND •

<b>Premium Rindsgulasch</b>   Fächergurkerl mit Semmelknödel	€ 16,40
mit Semmel	€ 15,40
<b>Zwiebelrostbraten</b> „Wiener Art“ Braterdäpfel   Gurkerl	€ 19,80
<b>Feinschmecker Rindsroulade</b>	€ 22,00
Butter-Prinzessbohnen   Kroketten   herzhaftes Rahmsauce	
<b>Salon-Kalbsbeuschel - Chefsache!</b>	€ 16,70
Gulaschsaftl   handgerollte Semmelknöde	
<b>Feines Rindsragout</b>   Tagliatelle	€ 16,70

## • HEIMISCHE FISCHSPEZIALITÄTEN •

<b>Saiblingsfilet</b>	€ 19,40
Risottoreis   Broccoli   Grana Padano	
<b>Forellenfilet</b>	€ 18,20
Linguini   Tomaten-Lauchsauce	
<b>Alpenlachsforellenfilet</b>	€ 22,00
Salzerdäpfeln   Gemüsebouquet	

## • SÜSSE GENÜSSE •

<b>Wiener Apfelstrudel</b>	€ 5,60
<b>Topfenstrudel</b>   Vanillesauce	€ 7,80
<b>Palatschinken</b> 2 Stück	€ 9,20
Marmeladefüllung   Staubzucker	
<b>Portion Emmentaler</b>   Schwarzbrot	€ 7,80
<b>Käseteller</b>   Chutney   Trauben	€ 12,60

Unsere Mitarbeiter informieren dich gerne über Allergene.



vegetarisch



vegan

Mehlspeisen aus der Patisserie gibts in unserer Vitrine im Café

# Raxalpenhof

# Zirben Stuben

## • APERITIF •

<b>Silva - Original, Rosé oder Uhudler</b> alkoholisches Erfrischungsgetränk aus Reichenau auf Verjus-Basis	€ 5,40
<b>Glas Sekt 0,1 l</b> mit Holler- oder Orangensaft	€ 5,40
<b>Glas Prosecco 0,1 l</b>	€ 5,40
<b>Aperol Sprizz</b> Prosecco, Aperol, Soda	€ 6,90
<b>Campari Soda 4 cl</b>	€ 5,80
<b>Campari Orange 4 cl</b>	€ 6,10
<b>Martini 4 cl</b> dry, rosso, bianco	€ 5,40



## • BIER •

<b>Puntigamer Panther vom Fass:</b> Pffiff 0,2 l	€ 3,50
Seidel 0,3 l	€ 3,90
Krügel 0,5 l	€ 5,40
<b>Seidel Radler 0,3 l</b>	€ 3,90
<b>Krügel Radler 0,5 l</b>	€ 5,40
<b>Krügel Mischbier 0,5 l</b>	€ 5,60
<b>Weizenbier 0,5 l</b>	€ 5,60
<b>Schladminger Bio-Zwickl 0,5 l</b>	€ 5,40
<b>Flasche Raxbräu 0,5 l</b>	€ 5,60

## • WEIN •

### Offene Weine in unserer Weinkarte

<b>Hauswein ½ l</b> rot oder weiß	€ 2,80
<b>Spritzer ¼ l</b> rot oder weiß	€ 3,80
<b>Tiroler ¼ l</b>	€ 4,20
<b>Aperol Spritzer mit Wein   ¼ l</b>	€ 5,80
<b>Kaiser Spritzer Hollersirup   Zitrone   ¼ l</b>	€ 4,20
<b>Limoncello Spritzer</b>	€ 5,80
<b>Mirtillo Spritzer</b>	€ 5,80

## • ALKOHOLFREI •

<b>Apfelsaft 0,25 l</b>	€ 3,20
<b>Orangensaft 0,25 l</b>	€ 3,20
<b>Soda Zitrone 0,25 l</b>	€ 3,00
<b>Soda Zitrone 0,5 l</b>	€ 4,70
<b>Flasche Mineral 0,33 l still oder prickelnd</b>	€ 3,20
<b>Flasche Mineral 0,75 l still oder prickelnd</b>	€ 5,40
<b>Flasche Limonade 0,33 l</b> Coca Cola/Light/Zero, Frucade, Almdudler original / zuckerfrei, Sprite	€ 3,80
<b>Flasche Eistee Pfirsich oder Zitrone   0,25 l</b>	€ 3,80
<b>Flasche Pago 0,2 l div. Sorten</b> gespritzt mit Leitungswasser ½ l	€ 3,80
gespritzt mit Soda ½ l	€ 4,30
	€ 4,90
<b>Red Bull</b>	€ 4,50

## • NATURSÄFTE •

<b>Roter Traubensaft ¼ l pur</b>	€ 3,80
Gerne auch gespritzt mit Soda oder Leitungswasser erhältlich!	
<b>Naturtrübe Säfte Mohr-Sederl:</b>	
<b>Apfelsaft, Apfel-Weichselsaft, Apfel-Karottensaft oder Birnensaft</b> ¼ l pur	€ 3,80
Gerne auch gespritzt mit Soda oder Leitungswasser erhältlich!	
<b>Holundersaft, Melissensaft oder Himbeersaft</b>	
gespritzt mit Leitungswasser ¼ l	€ 2,70
gespritzt mit Soda ¼ l	€ 3,00
gespritzt mit Leitungswasser ½ l	€ 4,00
gespritzt mit Soda ½ l	€ 4,70

## • KAFFEE UND KAKAO •

<b>Espresso</b>	€ 2,80
<b>Espresso Macchiato</b>	€ 3,20
<b>Doppelter Espresso</b>	€ 4,40
<b>Cappuccino</b>	€ 4,40
<b>Americano</b>	€ 3,60
<b>Rax Latte</b>	€ 4,80
<b>Kakao</b> mit Schlagobers	€ 4,40 + € 0,40
<b>Heiße Milch</b>	€ 2,50
<b>+ Pflanzenmilch</b>	+ € 0,40

