

## **BUSINESS LUNCH 16,-**

DI-FR 11:30- 14:30 UHR

\*\*\*

## **FESTTAGSBRATEN 24,-**

ZUM WOCHENENDE UND AN FEIERTAGEN

### **VORSPEISEN**

Sommerlicher Salat mit mariniertem Gemüse und frischer Kresse **17,-**

Gebeizter Bio-Saibling mit gelben Zucchini **18,-**

Beef Tartar mit mariniertem Gemüse, Wachtelai und Toast **18,-**

Kalbskopf-Carpaccio mit gebackenem Ochsenschlepp und Eierschwammerl **18,-**

### **SUPPEN**

Tagessuppe **7,50**

Eierschwammerl-Cremesuppe mit Schwammerlpraline **8,50**

Rinderbouillon – Eintopf mit Tafelspitz und Kalbsleberknödel **8,50**

### **HAUPTSPEISEN**

Gegrilltes Filet von der Attersee-Reinanke mit Kräutern und heurigen Erdäpfeln **28,-**

Filet vom Gebirgsee-Saibling mit Kräutern und Pfirsichspinat **30,-**

In Butterschmalz gebratenes Wiener Schnitzel vom Milchkalb mit Preiselbeeren **26,-**

Butterschnitzel vom Milchkalb mit Räuchersenf und hausgemachtem Ketchup **20,-**

Filet vom Goldegger Reh mit Eierschwammerl und Kohlrabi **30,-**

Rib-Eye vom Angusrind mit hausgemachten Ketchup und Mini-Rosmarin-Erdäpfel **30,-**

Rahmkutteln und Beuscherl mit Spiegelei **24,-**

Hausgemachte Fettuccine mit Eierschwammerl und Tomaten **20,-**

### **FÜR ZWISCHENDURCH**

Club Sandwich mit Pommes **17,-**

Eierschwammerl in Rahmsauce mit Knödelauflauf **26,-**

### **DESSERT**

Salzburger Nockerl für 2 Personen (25 Minuten Zubereitung) **26,-**

Erdbeer-Variation **12,-**

Mousse von der Zartbitter-Schokolade mit Himbeeren **12,-**

Topfenknödel in Butterbrösel mit Marillenröster **12,-**

Variation von gereiftem Käse und Fruchtchutney **14,-**

Gedeck **3,-** / Gebäck **1,20**

**BITTE BEACHTEN SIE, DASS WIR RECHNUNGEN NUR TISCHWEISE AUSSTELLEN**

ALLE ANGEGEBENEN PREISE IN EURO INKLUSIVE DER GESETZLICHEN STEUERN UND ABGABEN

## WEIN GLASWEISE 0,1 L

### WEISS

2017 Grüner Veltliner *Schelli Blanc*  
Martin Nigl, Niederösterreich  
**4,90**

2017 Riesling *Vom Gelben Löss*  
Josef Ehmoser, Wagram  
**5,20**

2017 Sauvignon Blanc *STK*  
Erwin Sabathi, Südsteiermark  
**6,00**

2017 Gelber Muskateller  
Weingut Skringer, Eichberg, Südsteiermark  
**5,40**

2016 Chardonnay  
Alois Lageder, Südtirol  
**6,00**

### Rosé

2017 Vom Zweigelt  
Willi Bründlmayer, Niederösterreich  
**5,20**

### SÜSSWEIN 1/16l

2017 Beerenauslese  
Weingut Kracher, Burgenland/Erwin  
Sabathi, Südsteiermark  
**5,50/7,50**

### ROT

2015 Cuvée *Schelli Rouge*  
(ZW, ME, CS)  
Hans Schwarz, Burgenland  
**5,80**

2015 Blaufränkisch *Johanneshöhe*  
Georg Prieler, Burgenland  
**5,80**

2012 Pinot Noir  
Martin Nigl, Niederösterreich  
**6,20**

2012 Rosso di Montalcino  
Altesino, Toskana  
**5,80**

2015 Merlot  
Günther Triebaumer, Burgenland

### APERITIF

Chartogne-Taillet Brut 0,1l **12,90**  
Chartogne-Taillet Brut *Rosé* 0,1l **14,90**  
Willi Bründlmayer Winzersekt Brut 0,1l **11,50**  
Prosecco 0,1l **6,10**  
Hugo **7,50**  
Lillet rosé Wildberry **7,80**  
Aperol *Sprizz* (Weisswein) **6,70**  
Veneziano (Aperol Prosecco) **7,30**  
Campari Soda 0,2l **5,40**  
Campari Orange 0,2 l **6,90**  
Port Tonic **6,90**  
Gin Tonic (Tanqueray) **11,90**  
Negroni **9,00**

### BIER

Trumer Pils vom Fass 0,2l/0,3l **3,00/3,90**  
Stiegl Weisse 0,33l **4,20**  
Stiegl Weisse (Alkoholfrei) 0,5l **5,20**  
Stiegl Freibier (Alkoholfrei) 0,33l **3,90**  
Radler (Sprite/Fanta) 0,33l **4,50**  
Trumer Bio Radler **3,90**  
Hopfenspiel 0,33l **4,20**  
Privatbrauerei Trumer, Obertrum  
Pegasus Schwarzbier 0,33l **5,90**  
Freistädter Brauerei, Freistadt

### WASSER

Aqua Monaco 0,33l still/pricklend **3,50**  
Aqua Monaco 0,75l still/pricklend **6,50**  
Minz-Limettenwasser 1l **4,00**  
Leitungswasser 1l **3,00**

### ALKOHOLFREI

RAUCH SÄFTE 0,2L **4,00**  
APFEL NATURTRÜB, JOHANNISBEERE, MANGO, MARILLE, TOMATE,  
FRUCHTSÄFTE MIT LEITUNGSWASSER AUF 0,5 L, AUFPREIS VON € 0,20  
MIT SODA AUF 0,5 L, € 0,70.

ORANGENSAFT, FRISCH GEPRESST **4,60**  
COCA COLA / LIGHT 0,2L **3,80**  
SCHARTNER BOMBE *Himbeer/Zitrone/Orange* 0,25l **3,80**  
APFELSAFT GESPRITZT 0,2L **3,70**  
TONIC MONACO **3,90**  
GINGER MONACO **3,90**  
LEMON MONACO **3,90**  
GINGER BEER **3,90**  
MAKAVA BIO EISTEE **3,90**  
CARPE DIEM KOMBUCHA **4,50**  
RED BULL 0,25L **4,50**

### ILLY CAFÉ

ESPRESSO MACCHIATO **3,20**  
KLEINER ESPRESSO **3,10**  
GROBER ESPRESSO **4,40**  
VERLÄNGERTER **3,90**  
CAPPUCCINO **4,50**  
CAFÉ LATTE **4,90**  
IRISH COFFEE **8,90**  
HEISSE SCHOKOLADE (MIT SCHLAGOBERS) **4,40/4,80**  
DAMMANN FRÉRES TEE DIVERSE SORTEN **4,20**

#### WICHTIGE INFORMATION ZU DEN ALLERGENEN

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelverordnung 1169/2011).  
Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien, oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden. Für die detaillierte Karte mit den allergenen Stoffen fragen Sie unsere Mitarbeiter, wir beraten Sie gerne.