



unsere alpenländischen speisen

kräuterfrittatensuppe 3,20 euro
hausgemachte rinderkraftbrühe mit pfannkuchenstreifen

pasta

allgäuer kasspatzen 8,00 euro
mit bergkäse und röstzwiebeln

tagliatelle mit waldpilzen 8,50 euro
mit südtiroler speck, sahneseuce, parmesan

trüffel schlutzkrapfen 9,50 euro
in salbeibutter

salate

steirischer salat 7,00 euro
gemischter salat, tomaten, gurken, karotten, kürbiskerne, kernöl-vinaigrette

tiroler bauernsalat 8,50 euro
rucola, kartoffeln, speck, tomatenwürfel, parmesan, senf-vinaigrette

firn salat 9,00 euro
rote bete, rucola, ziegenkäse, cranberries, walnüsse, balsamico-vinaigrette

chicorée mit blauschimmelkäse 8,50 euro
mit getrockneten apfelscheiben, haselnüssen, brotchips, balsamico-honig vinaigrette

feldsalat mit gebratenen entenbruststreifen 8,50 euro
mit rotkraut und balsamico-honig-vinaigrette

hauptgerichte

herrengröstl 9,50 euro
bratkartoffeln mit frühlingzwiebeln, tafelspitz und spiegelei

steirische backhendlbrust in kürbiskernpanade 12,50 euro
mit steirischem salat

wiener schnitzel 15,50 euro
vom kalb mit petersilienkartoffeln und preiselbeeren

tagliata auf rucola 12,50 euro
kalbsmedaillons mit balsamico

filet vom alpenrind 19,50 euro
mit maronenmousse, sautierten birnen, bratenjus

zanderfilet auf roter bete 14,50 euro
mit krenkrusterl und zitronengrassschaum



nachspeisen

crème brûlée	5,00 euro
g'frorenes mit steirischem kernöl und kürbiskernkrokant	4,00 euro
moelleux au chocolat schokotörtchen mit flüssigem kern	5,00 euro
kaiserschmarrn mit zwetschgenröster mit rum-rosinen und mandeln	7,00 euro

bargerichte

käseteller aus den alpenregionen: bergkäse, reblochon, ziegenkäse, rochebaron, coulommiers, mit feigenconfit & baguette	9,00 euro
jausenbrettl geräucherter schinken, selchfleisch, leberstreichwurst, schnittlauchquark, bergkäse	12,50 euro
belegtes bauernkrustenbrot mit	
liptauer aufstrich	3,00 euro
südtiroler schinken	3,80 euro
tiroler bergkäse	3,80 euro
grober streichwurst	3,80 euro
gebratenem speck und bergkäse gratiniert	4,50 euro
nutella	3,00 euro
dreierlei topfenaufstrich mit baguette schnittlauch, kernöl, liptauer	6,50 euro

liebe gäste, aufgrund der frischen zubereitung ist bei unseren gerichten mit einer wartezeit von ca. 25 min. zu rechnen.

gerne servieren wir ihnen auch zusätzliche beilagen wie gemischten salat, petersilien - oder bratkartoffeln (je 3,00 euro)
oder einen brotkorb (1,50 euro)



weine

champagne ac "carte rouge" fleury, courterons, champagne-ardenne	piccolo 0,75l	19,50 euro 72,00 euro
champagne leventre-dedieu grand cru, brut rosé, mailly-champagne	0,75l	76,50 euro
weiss		
grüner veltliner weingut diwald, weinviertel/niederösterreich, 2009	0,2l 0,75l	4,40 euro
cortese piemonte doc bersano, piemont, 2008	0,2l 0,75l	5,60 euro 19,00 euro
welschriesling qw weingut allacher, neusiedlersee/burgenland, 2008	0,2l 0,75l	5,80 euro 19,50 euro
grauburgunder gsellmann & hans, neusiedlersee/burgenland, 2008	0,2l 0,75l	6,80 euro 21,00 euro
chardonnay veneto orientale igt le carline, veneto, 2009	0,2l 0,75l	6,40 euro 22,00 euro
lugana doc citari, lombardia: trebbiano di lugana, 2009	0,2l 0,75l	6,80 euro 21,00 euro
muscadet sur lie prestige chateau la carcière, la chapel-heulin, 2008	0,2l 0,75l	6,80 euro 21,00 euro
grüner veltliner "obere steigen" traiental dac markus huber, niederösterreich, 2008	0,75l	26,00 euro
rheinriesling weingut stadt krems, niederösterreich, 2009	0,75l	27,00 euro
langhe arneis doc rocche costamagna, piemont, 2009	0,75l	27,00 euro
gewürztraminer kellerei kurtatsch, südtirol, 2008	0,75l	28,50 euro
ysac doc eisacktal loacker tenute, südtirol: silvaner, 2007	0,75l	30,00 euro
morillon "eckberg" weingut lackner tinnacher, südsteiermark, 2008	0,75l	32,00 euro
sauvignon blanc klassik weingut potzinger, südsteiermark, 2008	0,75l	34,00 euro
gelber muskateller steirische klassik weingut lackner tinnacher, südsteiermark, 2008	0,75l	34,00 euro
pinot blanc terlan doc "eichhorn"	0,75l	41,50 euro



manincor, kaltern, südtirol, 2009



weine

rosé

schilcher klassik	0,2l	6,30 euro
weingut reiterer, weststeiermark: blauer wildbacher, 2009	0,75l	18,50 euro
côtes de provence ac cuvée aubigüe	0,2l	7,40 euro
dom. des fouques, hyèves, haute provence: grenache, syrah, 2008	0,75l	22,50 euro

rot

blaufränkisch	0,2l	4,80 euro
weingut salzl, burgenland, 2008	0,75l	14,50 euro
„franz“ cuvée blaufränkisch, merlot	0,2l	5,80 euro
franz weninge, horitschon, burgenland, 2008	0,75l	18,00 euro
„hammer“ zweigelt traditionell	0,2l	7,20 euro
weingut wimmer-czerny, fels am wagram, burgenland, 2007	0,75l	21,50 euro
cabernet sauvignon trentino doc	0,2l	7,40 euro
endrizzi s.r.l. trentino: cabernet sauvignon, cabernet franc, 2008	0,75l	22,50 euro
merlot friuli isonzo doc	0,2l	7,20 euro
tenuta di blasig, ronchi dei legionari, friuli, 2006	0,75l	21,50 euro
„montere“ corvina igt	0,2l	9,80 euro
ca' de' rocchi, lazise, trentino: corvina, 2008	0,75l	29,50 euro
blauer zweigelt	0,75l	23,50 euro
weingut diem, weinviertel, 2007		
st. laurent	0,75l	29,00 euro
stadlmann, thermenregion niederösterreich, 2007		
gran lareyn doc res.	0,75l	37,00 euro
loacker tenuta, st. justin: südtiroler lagrein, 2007		
coudoulet de beaucastel	0,75l	44,50 euro
pierre perrin, côtes du rhône: mouvèdre, grenache, syrah, 2007		
vulcano	0,75l	49,00 euro
hans igler, mittelburgenland: zweigelt, cabernet, merlot, 2007		
dessertwein: beerenauslese	0,1l	6,10 euro
gsellmann & hans, neusiedlersee/burgenland: chardonnay & welschriesling, 2007		