

VORSPEISE

STARTER

**Carpaccio vom Sölker Biorind - Parmesan -
Rucola - Trüffelmayo**

Carpaccio from styrian beef - parmesan -
rucola - truffle cream
14,00

Gratinierter Ziegencamembert - Leafsalat

Pesto – Radischen - Oliven

Marinated goat cheese – leaf salad –
pesto – radish – olives
13,00

SUPPEN

SOUPS

Tafelspitzsuppe – Fritatten oder Nudeln

Clear soup with sliced pancakes or noodles
5,50

Zwiebelsuppe - Kaspressknödel

Clear onion soup - cheesedumpling
6,50

Gulaschsuppe – Gebäck

Gulasch soup – bread
8,00

HAUPTGERICHTE

MAINCOURSES

Spaghetti „Bolognese“ oder Tomatensauce

Spaghetti Bolognese or tomatoe sauce
12,50

Wiener Schnitzel vom Schwein

Petersilienerdäpfel – Preiselbeeren

Wiener Schnitzel – parsley potatoes –
cranberries
17,00

Steaktoast – Rinderfilet 150g – Coleslaw

Garnele – pommes frites - Dipsauce

Steaktoast – shrimp – coleslaw - fries
23,00

Wildwechselburger “Classic” Biorind

Zwiebel Tomaten - Cheddar Käse – Speck –

Dipsauce Pommes frites

Beefburger – onions – tomatoes – cheddar
bacon – fries
14,50

Beilagensalat

salad
5,50

Heimisches Wildragout – Breznknödel -

Preiselbeerrotkraut - Speck

Venison ragout – fried pretzel dumplings – red
cabbage - bacon
19,00

Flammkuchen

„Klassik“ (Sauerrahm, Speck, Zwiebel)

10,50

„Jäger Art“ (Sauerrahm, Zwiebel, Gamssalami, Pilze)

12,50

„Vegetarisch“ (Sauerrahm, Zwiebel, Gemüse)

10,50

Pinzgauer Kasnocken – Röstzwiebel

grüner Salat

Austrian specialaty – melted cheese
green salad
12,50

Schinken Käse Toast

Ham and cheese toast
8,50

DESSERTS

Hausbecher – Vanilleeis – Nüsse – Kürbiskernöl

Vanilla ice cream – nuts – pumpkin seed oil
6,50

Schokosouffle mit flüssigem Kern – Zimteis

chocolate soufflé – cinemon ice cream
9,00

Kaiserschmarrn – Apfelmus

shredded pancake – apple sauce
10,50