

VOR SPEISE

STARTER

**Carpaccio vom Sölker Biorind - Parmesan -
Rucola - Trüffelcreme**
Carpaccio from styrian beef - parmesan -
rucola - truffle cream
12,00

**Gratinierter Ziegenfrischkäse - Zupfsalat -
Kräuterpesto - Oliven**
Marinated goat cheese – herbs pesto -
salad - olives
10,50

SUPPEN

SOUPS

Tafelspitzsuppe – Fritatten oder Nudeln
Clear soup with sliced pancakes or noodles
5,50

Knoblauch- Mandelschaumsüppchen
Garlic- almond foam soup
7,50

Gulaschsuppe – Hausbrot
Gulaschsoup – bread
8,00

HAUPTGERICHTE

MAINCOURSES

Spaghetti „Bolognese“ oder Tomatensauce
Spaghetti Bolognese or tomatoe sauce
12,50

Wiener Schnitzel aus der Pfanne
Petersilienerdäpfel – Preiselbeeren
Wiener Schnitzel – parsley potatoes –
cranberries
16,50

Grillspieß mit Filet – Schwein – Rind – Geflügel
Pommes frites – Kräuterbutter – Dipsauce
Mixed grill – pork tenderloin – beef – chicken –
French fries
20,00

**Wildwechelburger “Classic” Biorind – Zwiebel –
Tomaten**
**Cheddar Käse – Speck – Dipsauce – Pommes
frites**
Beefburger – onions – tomatoes – cheddar –
bacon – french fries
13,00

**Wildwechselburger “Spezial” Pulled Pork –
Coleslaw – Käse**
Dipsauce – Pommes frites
Pulled pork burger – coleslaw – cheese – french
fries
12,50

**Flammkuchen “Klassik” – Sauerrahm – Speck –
Zwiebel**
Tarte flambé – sour cream – bacon – onions
9,50

**Pinzgauer Kasnocken – Röstzwiebel -
grüner Salat**
Austrian specialaty – melted cheese –
green salad
12,50

Beilagensalat
salad
4,50

DESSERTS

Hausbecher – Vanilleeis – Nüsse – Kürbiskernöl
Vanilla ice cream – nuts – pumpkin seed oil
6,50

Schokosouffle mit flüssigem Kern – Zwetschgeneis
chocolate soufflé – plum ice cream
9,00

Kaiserschmarrn – Apfelmus
shredded pancake – apple sauce
10,50