



## *Vorspeisen*

### *Starters*

Tafelspitzsulze mit Kernölvinaigrette und Vogerlsalat Prime boiled beef in aspic with pumpkin seed oil vinaigrette and field salad	€ 9,90
Kräuter-Frischkäsetörtchen mit Physalis-Tomatensalat und Bärlauch Pesto Herb cream cheese tarte with physalis tomato salad and wild garlic pesto	€ 10,50
Tartar vom heimischen Rind mit Eierspeis und Bauernbrot Tartar from regional beef with scrambled eggs and farmhouse bread	€ 13,80

## *Salate*

### *Salads*

Gemischter Blattsalat mit Kernöl Mixed leave salad with pumpkin seed oil	€ 3,90
Erdäpfel-Vogerlsalat Potato- lamb's lettuce	€ 4,90
Gemischter Salat Mixed salad	€ 4,50
Käferbohnsensalat Multiflora bean salad	€ 4,50

## *Suppen*

### *Soups*

Hendlrahmsuppe mit Breznknödel Chicken cream soup with pretzel dumplings	€ 5,50
Bärlauchcremesuppe mit Schafskäsenockerl Wild garlic cream soup with sheep milk cheese dumpling	€ 5,50
Rindsuppe mit Einlage nach Wunsch (Grießnockerl / Leberknödel / Kräuterfrittaten) Clear beef soup with three types of inlay (semolina dumplings/sliced pancakes with herbs/liver dumplings)	€ 4,70



## *Hauptgerichte/Main dishes*

<b>Filetsteak vom Almweide-Ochsen mit Balsamico-Pak Choi und Petersilienwurzel (220 Gramm)</b>	<b>€ 36,00</b>
Filet steak of regional ox with balsamico pak choi and parsley roots (220 Gram)	
<b>Pochiertes Lachsforellenfilet mit Spargel, Sauce Hollandaise und Lardo</b>	<b>€ 21,00</b>
Poached salmon trout fillet with asparagus, sauce hollandaise and lardo	
<b>Rosa gebratene Tranchen vom Entrecote mit Zucchini Röstkartoffeln und Paprika</b>	<b>€ 27,90</b>
Medium roasted entrecote with zucchini, roasted potatoes and peppers	
<b>Gebratenes Forellenfilet aus unserer Fischerei Ausseerland mit Bärlauchcreme, Radieschen und Jungkarotte</b>	<b>€ 19,00</b>
Roasted trout fillet from our fishery Ausseerland with wild garlic cream, radish and young carrots	
<b>Kalbstafelspitz mit Rösterdäpfel Cremespinat und klassischen Saucen</b>	<b>€ 24,60</b>
Prime boiled veal with fried potatoes, cream spinach and classical sauces	
<b>Mariniertes Steirisches Backhenderl mit Preiselbeeren</b>	<b>€ 13,90</b>
Styrian marinated fried chicken with cranberries	
<b>dazu/with:</b>	
<b>Petersilienerdäpfel in Butter geschwenkt</b>	<b>€ 3,00</b>
Parsley potatoes	
<b>Gemischter Blattsalat mit Kernöl</b>	<b>€ 3,90</b>
Mixed leaf lettuce with pumpkin seed oil	
<b>Vogerl - Erdäpfelsalat</b>	<b>€ 4,90</b>
Mixed potato salad and lamb's lettuce	
<b>Gemischter Salat mit Kernöl</b>	<b>€ 4,50</b>
Mixed salad with pumpkin seed oil	
<b>Käferbohnsensalat</b>	<b>€ 4,50</b>
Multiflora bean salad	
<b>Wiener Schnitzel vom Jungschwein oder</b>	<b>€ 14,50</b>
Pan fried escalope of pork with parsley potatoes	
<b>Kalb aus Österreich mit Petersilienkartoffel</b>	<b>€ 23,50</b>
Pan fried escalope of veal with parsley potatoes	
<b>Feines Lammragout mit Grießknödel und Wurzelgemüse</b>	<b>€ 15,90</b>
Lamb ragout with semolina dumplings and root vegetables	
<b>Gebackener Strudel gefüllt mit Blattspinat und Schafkäse</b>	<b>€ 14,90</b>
Baked strudel stuffed with spinach and sheep cheese	



## *Desserts*

Käsevariation mit hausgemachtem Chutney und Gebäck

Cheese variation with homemade chutney and bread

2 Stück

€ 4,50

2 pieces

4 Stück

€ 7,80

4 pieces

6 Stück

€ 11,10

6 pieces

Duett vom Schokomousse mit Beeren und Karamelleis

€ 9,50

Two types of chocolate mousse with berries and caramel ice cream

Vanille Panna Cotta mit Erdbeeren

€ 9,90

Vanilla Panna Cotta with strawberries

Schoko-Nuss-Schmarren mit Heumilcheis

€ 12,90

Chocolate nut pancake cut into pieces with milk ice cream

Sauerrahmeis mit gesüßter Buttermilch und Anishippe

€ 5,50

Sour cream ice with sweetened buttermilk and anise waffle

*„Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Allergen geschulten Servicemitarbeiter/Innen“.*

*Dear Guest! Information about ingredients in our food, which can trigger allergies or intolerances, you will receive on request from our allergen trained service staff!*



## *Verehrte Gäste*

### *Allergeninformationsverordnung*

Die neue EU – Verordnung Nr. 1169/2011, mit der die Information der Verbraucher über Lebensmittel intensiviert wird, gilt ab dem 13. Dezember 2014. Sie sieht vor, dass 14 bestimmte Stoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, auch bei nicht verpackten Lebensmitteln, so genannter „loser Ware“, zu kennzeichnen sind.

Im Anhang unserer Speisen- und Getränkekarten finden Sie eine Legende zur „Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“, aus der die Zuordnung der Buchstabencodes zu den entsprechenden Kurzbezeichnungen hervorgeht.

„Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.“  
„Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften.

Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder – Unverträglichkeiten auslösen können.“

„Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.