

## Vorspeisen und Salate

<i>Rote Rübe mit karamellisiertem Ziegenkäse</i> <sup>G,H,O</sup> (vegetarisch)	8,90
<i>Burrata mit Ochsenherztomaten, grünem Spargel und Pinienkernen</i> <sup>G,H</sup> (vegetarisch)	11,60
<i>kleiner Ceasar Salad mit Croutons und Parmesan</i> <sup>A,C,D,G,M,O</sup> (vegetarisch)	5,10
<i>Gemischter Salat vom Buffet</i> <sup>C,G,L,M,O</sup>	4,60
<i>großer Ceasar Salad mit Croutons und Parmesan</i> <sup>A,C,D,G,M,O</sup> (vegetarisch)	8,10
<i>mit sautierten Hühnerbruststreifen</i> <sup>A,C,D,G,M,O</sup>	11,80
<i>mit gebratenen Riesengarnelen</i> <sup>A,B,C,D,G,M,O</sup>	16,40

## Suppen

<i>Hausgemachte Hühnersuppe</i> <sup>L</sup>	
<i>mit Frittaten</i> <sup>A,C,G,L</sup>	4,10
<i>mit Kaspressknödeln</i> <sup>A,C,G,L</sup>	4,40
<i>mit Leberknödeln</i> <sup>A,C,G,L</sup>	4,40
<i>mit Grießnockerl</i> <sup>A,C,G,L</sup>	4,20
<i>Spargelcremesuppe mit Räucherlachsravioli</i> <sup>A,C,D,G</sup>	5,20

## **Hauptspeisen**

<i>Spargel-Schlutzkrapfen mit Bärlauch-Hollandaise</i> <sup>A, C, G, O</sup> (vegetarisch)	
<i>als Vorspeise</i>	<b>8,90</b>
<i>als Hauptgang</i>	<b>14,70</b>
<i>Tiroler Käsespätzle mit Röstzwiebel und grünem Salat</i> <sup>A, C, G, M, O</sup> (vegetarisch)	<b>10,80</b>
<i>Schweinsschnitzel „Wiener Art“ mit Preiselbeeren und Petersilkkartoffeln</i> <sup>A, C, G</sup>	<b>12,90</b>
<i>Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Petersilkkartoffeln</i> <sup>A, C, G</sup>	<b>23,70</b>
<i>Tiroler Cordon Bleu vom Schwein mit Graukas-Speckfülle, in Kürbiskernpanier mit Preiselbeeren und Pommes frites</i> <sup>A, C, G</sup>	<b>15,20</b>
<i>Knuspriges Backhendl</i>	<b>13,90</b>
<i>mit Kürbiskernpanier, Preiselbeeren und Kartoffel-Vogerl-Salat</i> <sup>A, C, G, L, M</sup>	

<i>Spargel mit heurigen Kartoffeln und Sauce Hollandaise</i> <sup>C, G, O</sup>	<b>14,90</b>
<i>mit einem kleinem Wiener Schnitzel vom Schwein</i> <sup>A, C, G, O</sup>	<b>19,80</b>
<i>mit gebratenem Saiblingsfilet</i> <sup>C, D, G, O</sup>	<b>22,90</b>
<i>mit gebratenen Riesengarnelen</i> <sup>B, C, G, O</sup>	<b>24,90</b>
<i>mit Entrecote (180g)</i> <sup>C, G, O</sup>	<b>25,90</b>
<i>Spargel-Cordon Bleu mit heurigen Kartoffeln und Sauce Hollandaise</i>	<b>16,10</b>
<i>Spargelburger im hausgemachtem Bun mit Bärlauchhollandaise und Wedges (vegetarisch)</i>	<b>14,90</b>
<i>Spargelrisotto mit gehobeltem Parmesan</i> <sup>F, G, O</sup> (vegetarisch)	<b>10,30</b>
<i>Mit sautierten Hühnerbruststreifen</i> <sup>F, G, O</sup>	<b>13,30</b>
<i>Mit gebratenem Saiblingsfilet</i> <sup>D, F, G, O</sup>	<b>17,30</b>
<i>mit gebratenen Riesengarnelen</i> <sup>B, C, G, O</sup>	<b>19,80</b>
<i>Kartoffel-Bärlauchtascherl auf geschmolzenen Tomaten</i> <sup>A, C, F, G, O</sup> (vegetarisch)	<b>13,80</b>
<i>Hausgemachte Bärlauchknödel mit brauner Butter, Parmesan &amp; grünem Salat</i> <sup>A, C, G, L, M</sup> (vegetarisch)	<b>13,20</b>
<i>Hausgemachte Bärlauchgnocchi mit Spargel-Tomatenragout</i> <sup>A, C, G, L</sup> (vegetarisch)	<b>14,60</b>
<i>Zwiebelrostbraten mit gebackenen Bohnen und Kartoffel-Schalottenpüree</i> <sup>A, C, G, L, O</sup>	<b>19,90</b>

**Hausgemachte Rindsroulade mit Blaukraut und Kartoffeln** <sup>GL, O,</sup> **15,90**

**Ofenkartoffel mit Grillgemüse und Sauerrahmdip** <sup>G, L</sup> **(vegetarisch)** **10,50**

**mit sautierten Hühnerbruststreifen** <sup>G, L</sup> **13,50**

**mit gebratenen Riesengarnelen** <sup>B, G, L</sup> **18,90**

**Linsenlaibchen mit Grillgemüse und Kräuterdip** <sup>F, H, L, P</sup> **(Vegan)** **13,90**

**im Ganzen gebratene heimische Forelle mit Rosmarin-Zitronenbutter  
und Petersilkkartoffeln** <sup>D, G</sup> **19,60**

**Kramerburger vom Oberndorfer Bio Wagyu Rind** **17,20**

**im hausgebackenem Bun, mit Wedges und Trüffelmayonaise** <sup>A, C, G, H, M, N, O</sup>

**300g Entrecote** <sup>G, L, O</sup> **23,90**

**Heurige Kartoffel** <sup>G</sup>, **Pommes, Wedges,**

**Grillgemüse** <sup>G, L</sup>, **Knoblauchbrot** <sup>A, G, C</sup> **oder Speckbohnen** <sup>G</sup> **je 3,70**

**Pfeffersauce** <sup>L, O</sup>, **Grillsauce** <sup>L, O</sup> **oder Sauce Hollandaise** <sup>C, G, O</sup> **je 2,10**

## **Für unsere Kleine Gäste**

<i>kleines Wiener Schnitzel mit Pommes</i> <sup>A,C,G</sup>	<b>6,90</b>
<i>hausgemachte Chicken-Nuggets mit Pommes</i> <sup>A,C,G</sup>	<b>7,10</b>
<i>hausgemachte Nudeln mit Tomatensauce</i> <sup>A,G,L</sup>	<b>5,10</b>
<i>hausgemachte Spätzle mit Bratensauce</i> <sup>A,C,G,L,O</sup>	<b>5,80</b>
<i>Grillwürstel mit Pommes</i>	<b>4,50</b>
<i>hausgemachte Fischstäbchen mit Kartoffelpüree</i>	<b>7,20</b>

## **Kleinigkeiten**

<i>ein Paar Würstel mit Senf, Kren und Brot</i> <sup>A,M</sup>	<b>5,60</b>
<i>Schinken-Käse-Toast</i> <sup>A,C,G,O</sup>	<b>3,90</b>
<i>Schinken-Käse-Toast mit Salat</i> <sup>A,C,G,O,L</sup>	<b>7,80</b>
<i>Würstelsuppe mit Frittaten</i> <sup>A,C,G,L,O</sup>	<b>6,90</b>

## Dessert

)

<i>Coupe Steiermark</i> <sup>A, C, G, H</sup>	5,20
<i>Erdbeer-Topfenknödel mit Rhabarberröster</i> <sup>A, C, G, O</sup>	8,90
<i>Schokomousse-Blumentopf mit Himbeerragout</i> <sup>A, C, G, O</sup>	6,90
<i>Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster</i> <sup>A, C, G, O</sup>	9,80
<i>hausgemachte Schokoladen-Schlutzkrapfen mit marinierten Kirschen und Maraschino-Zabaione</i>	9,20

## Schnäpse

<i>Obstler</i>	2cl	2,90
<i>Marille</i>	2cl	2,90
<i>Williams</i>	2cl	2,90
<i>Haselnuss</i>	2cl	2,90
<i>Vogelbeer</i>	2cl	4,80

## Alkoholfreie Getränke

<i>Mineralwasser</i>	<i>0,33l</i>	<i>2,60</i>
<i>Mineralwasser mit Zitrone</i>	<i>0,33l</i>	<i>2,70</i>
<i>Mineralwasser</i>	<i>0,75l</i>	<i>4,70</i>
<i>Coca Cola / Coca Cola light</i>	<i>0,33l</i>	<i>2,90</i>
<i>Almdudler</i>	<i>0,35l</i>	<i>2,90</i>
<i>Fanta, Sprite, Spezi</i>	<i>0,30l</i>	<i>2,90</i>
<i>Fanta, Sprite, Coca Cola, Spezi</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,90</i>
<i>Eistee Pfirsich oder Zitrone</i>	<i>0,33l</i>	<i>2,90</i>
<i>Apfel-, Orangen, Johannisbeersaft</i>	<i>0,30l</i>	<i>2,80</i>
<i>Apfel, Orangen, Johannisbeersaft</i>	<i>0,50l</i>	<i>3,60</i>
<i>Säfte gespritzt mit Soda</i>	<i>0,30l</i>	<i>2,70</i>
<i>Säfte gespritzt mit Soda</i>	<i>0,50l</i>	<i>3,30</i>
<i>Säfte gespritzt mit Wasser</i>	<i>0,30l</i>	<i>2,60</i>
<i>Säfte gespritzt mit Wasser</i>	<i>0,50l</i>	<i>3,10</i>
<i>Rhabarber gespritzt</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,20</i>
<i>Fruchtsäfte von Pago</i>	<i>0,20l</i>	<i>2,80</i>
<i>Tonic Water, Bitter Lemon</i>	<i>0,20l</i>	<i>2,70</i>
<i>Red Bull</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,70</i>

## Heiße Getränke

<i>Verlängerter</i>	2,60
<i>Großer Brauner</i>	3,60
<i>Kleiner Brauner</i>	2,30
<i>Latte Macchiato</i>	3,30
<i>Cappuccino mit Milchschaum</i>	2,90
<i>Heiße Schokolade mit Schlagsahne</i>	3,20
<i>Heiße Schokolade mit Schlagsahne und Rum</i>	4,90
<i>Koffeinfreier Kaffee</i>	2,60
<i>Große Tasse Tee</i>	2,60
<i>Große Tasse Tee mit Rum</i>	4,70



### **Biere vom Fass**

<i>Kaiser Märzen</i>	<i>0,20l</i>	<i>2,40</i>
<i>Kaiser Märzen</i>	<i>0,30l</i>	<i>3,10</i>
<i>Kaiser Märzen</i>	<i>0,50l</i>	<i>3,70</i>
<i>Kaiser Radler</i>	<i>0,30l</i>	<i>3,10</i>
<i>Kaiser Radler</i>	<i>0,50l</i>	<i>3,70</i>
<i>Edelweiß Weißbier</i>	<i>0,30l</i>	<i>3,40</i>
<i>Edelweiß Weißbier</i>	<i>0,50l</i>	<i>4,10</i>

### **Flaschenbiere**

<i>Puntigamer Das „bierige“ Bier</i>	<i>0,50l</i>	<i>3,70</i>
<i>Stiegel Goldbräu</i>	<i>0,50l</i>	<i>3,70</i>
<i>Koziel dunkel</i>	<i>0,50l</i>	<i>4,10</i>
<i>Edelweiß Weißbier dunkel</i>	<i>0,50l</i>	<i>4,10</i>
<i>Edelweiß Weißbier alkoholfrei</i>	<i>0,50l</i>	<i>4,10</i>
<i>Clausthaler alkoholfrei</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,30</i>

### Gespritzte Weine und Prosecco

<i>Gespritzter weiß</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,90</i>
<i>Gespritzter rot</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,90</i>
<i>Gespritzter süß</i>	<i>0,25l</i>	<i>3,10</i>
<i>Sommerspritzer</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,70</i>
<i>Prosecco</i>	<i>0,10l</i>	<i>3,90</i>
<i>Prosecco Holunder</i>	<i>0,10l</i>	<i>4,10</i>
<i>Prosecco</i>	<i>0,75l</i>	<i>32,00</i>
<i>Schlumberger White Secco</i>	<i>0,75l</i>	<i>35,00</i>
<i>Aperol Spritz</i>		<i>4,80</i>
<i>Hugo</i>		<i>4,80</i>
<i>Moët &amp; Chandon Ice Impérial</i>	<i>0,75l</i>	<i>110</i>

### Aperitifs

<i>Campari Soda</i>		<i>5,30</i>
<i>Campari Orange</i>		<i>5,70</i>
<i>Martini Bianco</i>	<i>4cl</i>	<i>4,70</i>
<i>Martini Soda</i>		<i>5,30</i>

## Weißweine

	<i>1/8</i>	<i>0,75l</i>
<b><i>Riesling, trocken</i></b>	<b><i>3,40</i></b>	<b><i>23,30</i></b>
<i>Mittleres Grüngelb, in der Nase feine Apfelanklänge, zarte Kräuter, am Gaumen ausgewogen, leichte Pfirsichnoten, elegant und sehr trinkfreudig</i>		
<b><i>Chardonnay, halbtrocken</i></b>	<b><i>3,40</i></b>	<b><i>23,30</i></b>
<i>Mittleres Gelbgrün, in der Nase dezente Anklänge von Tropenfrüchten Am Gaumen balanciert, zarte Süße, gut integrierte Säure, ein vielseitiger Speisenbegleiter</i>		
<b><i>Gelber Muskateller, trocken</i></b>	<b><i>3,40</i></b>	<b><i>23,30</i></b>
<i>Leuchtendes Grüngelb, traubige Beerenanklänge, intensive Muskatnoten, fein fließende mineralische Zitrus-Säurenstruktur, ausgewogener balancierter Abgang</i>		
<b><i>grüner Veltliner, trocken</i></b>	<b><i>3,00</i></b>	<b><i>20,50</i></b>
<i>fruchtig-nussiger Geschmack, wirkt kräftig und zart in gleichem Maße der grüne Veltliner ist spritzig und leicht</i>		
<b><i>Weißburgunder, trocken</i></b>	<b><i>3,40</i></b>	<b><i>23,30</i></b>
<i>Dieser Wein zeichnet sich durch einen weichen und vollmundigen Geschmack aus. Der Weißburgunder hat eine sehr feine Säure, zarte Frucht- süße und im Nachhalleinen feinen Zitronengeschmack.</i>		

## Rotweine

	1/8	0,75l
<b>Blauer Zweigelt, trocken</b>	2,90	22,90
<i>Tiefdunkles Rubingranat, zarter Wasserrand, in der Nase nach reifen Zwetschken und dunklen Beeren, am Gaumen saftig, Gewürznelken, komplex und lang anhaltender Abgang</i>		
<b>Blaufränkisch, halbtrocken</b>	3,60	24,90
<i>Leuchtendes Rot, zarte Randaufhellung, feine Frucht nach Brombeeren, frische Zwetschken, am Gaumen fruchtbetont, der Restzucker ist harmonisch eingebunden</i>		
<b>Blauer Zweigelt Reserve, trocken</b>	4,40	29,90
<i>Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarter Wasserrand Einladendes Bukett nach Dörrzwetschken, Karamell und Gewürzen Kräftiger Körper mit elegant ausbalancierten Tanninen</i>		
<b>Zweigelt Rosé, trocken</b>	4,40	29,90
<i>Klares Lachsrosa, frischer Erdbeer- und Ribiselduft Spritziger, fruchtbetonter Sommerwein von jugendlich-unbeschwerter Art</i>		