VORSPEISSEN STARTERS

Blattsalatteller oder gemischter Salat	4,4 /4,9
<i>Lettuce or mixed salad</i>	
Bio Rindfleischsalat mit Fisolen und Kernöl	14
<i>Organic beef salad with green beans and pumpkin seeds oil</i>	
Saure Wurst vom Hoppel mit Zwiebel und Ei	9
<i>Organic beef aspic with lentilles</i>	
Marinierter Pfirsich mit Burrata, Zwiebeln und Minze	14
<i>Marinated peach with burrata, onions and ment</i>	
Carpaccio mit Artischocken, Pesto und Paradeisern	15
<i>Carpaccio with carciofi and tomatoes</i>	
Marillen-Heidelbeersalat mit Rosa Barbarie Ente und Miso	16
<i>Braised, cold duck with courgette, sesam and cilantro</i>	

SNACKS

Frankfurter oder Debreziner	
von der Fleischerei Hoppel/Berndorf mit Senf und Kren	7,0
<i>Regional sausages with mustard and horseradish</i>	
Broccoli-Paprika-Burrata Quiche	13
<i>Broccoli-Pepper-Burrata quiche</i>	
Schinken – Käse Toast mit Ketchup (Fleischerei Hoppel/Gouda)	7,5
<i>Toast with regional ham and cheese</i>	

SUPPEN - SOUPS

Kräftige Rindsuppe mit gebackenem Leberknödel oder Fritatten	4,90
<i>Clear beef soup with fried liver dumplings or sliced pancakes</i>	
Pikante Thai Fischsuppe mit Garnelen, Muscheln und Fisch	9/19
<i>Spicy fish soup with shrimps, mussels and fish</i>	
Kalte Paradeiser-Melonensuppe mit Basilikumpofese	5
<i>Cold cucumber-yogurt soup with menttoast</i>	

VEGETARISCHES und FISCHiges - VEGETARIAN & FISH

Pikantes Gemüse-Bohnen Curry mit Basmati	14
<i>Vegetable Curry with basmati</i>	
Vegi Burger mit Tsatsiki und Pommes frites	17
<i>Vegi Burger with cucumbers and french fries</i>	
Im ganzen gebratene Schwarzauger Forelle mit Petersilerdäpfeln,	22
<i>Roasted regional trout with parsley potatoes</i>	
Spaghetti mit Garnelen, Limette und Kokos	23
<i>Pasta with shrimps, lime and cocos</i>	
Gebratenes Bio Saiblingsfilet mit Zitronenrisotto	27
<i>Roasted organic char with lemonrisotto</i>	

FLEISCHiges – MEAT

Hausgemachte Bratwurst v.d. Bio Sau, Kraut und Erdäpfeln	15
<i>Homemade organic fried sausage, cabbage and potatoes</i>	
Cordon bleu von der Bio Sau mit Erbsenreis	21
<i>Stuffed and fried organic porc with rice and peas</i>	
Clubhouse Burger mit Salon Beef (180g), Classics und Pommes	18
<i>Burger with Salon Beef (180g), Classics and French fries</i>	
Ragout vom Unterberg Schmaltier mit Spiralen	17
<i>Deer stew with noodles</i>	

UNSERE STEAKS VOM SALON BEEF – ÖSTERR. KALBINNEN 4 WOCHEN GEREIFT – OUR STEAKS -AUSTRIAN SALON BEEF – HEIFER 4 WEEKS AGED

Rib Eye Steak (350g) > Salon Beef < mit Pommes frites und Gemüse	39
<i>Rib Eye Steak (350g) with french fries and vegetables</i>	
Rücken vom Unterberg Schmaltier (200g) mit Pommes frites und Gemüse	39
<i>Saddle of venison (200g) with french fries and vegetables</i>	
Filet Steak (250g) > Salon Beef < mit Pommes frites und Gemüse	46
<i>Tenderloin Steak (250g) with french fries and vegetables</i>	

Perfekt zum Steak: Pfeffersauce 4,50, Trüffelmayonnaise 3,30

Zu zweit eine Demi-Bouteille Cuvee Solitaire 2015 von Feiler-Artinger 29

SÜSSES – SWEETS

2 Stk Marillenknödeln mit Butterbröseln	9
Vanille Creme brulée	8
Topfenschmarrn mit Birnenkompott -	9,50
Halbgefrorenes Tartufo Nocciola mit Holler	7,80
Apfelstrudel – <i>Apple stroudle,</i>	4,5
Mohntorte oder Orangenkuchen – <i>Poppy seeds- or orangecake</i>	4

Eis – Icecream

Eine/zwei Eiskugeln Scoop of icecream 2,40/4,80

Von der Grieskirchner **Eisliebe**

Unsere Sorten /Our Variety

Vanille, Schokolade , Erdbeere, Zitrone, Haselnuss, Waldbeer

Vanilla, , Strawberry, Lemon, Haselnut, Raspberry, Berries

Unsere Coupes 7,20

Bananensplit, Heisse Liebe, Nussbecher, Coupe Danmark, Früchtebecher

Affogato (1 Kugel Vanilleeis, heißer Espresso) 5,10