

SUPPEN UND KLEINE GERICHTE soups and small dishes



Kraft schöpfen!

draw strength!

Rindsuppe mit *beef soup with*

- **Frittaten** (A,C,G,L,M)..... € 4,20
- *sliced pancakes*
- **Leberknödel** (A,C,G,L,M)..... € 5,20
- *liver dumplings*
- **Fleischstrudel** (A,C,G,L)..... € 5,20
- *meat strudel*
- **Kaspressknödel** (A,C,G,L)..... € 5,20
- *cheesedumplings*

Klein, fein, g'schmackig

small, fine, tasty

Saures Rindfleisch (C,G,L,M)..... € 12,80
sour beef

Schinken-Käse-Toast mit Ketchup (A,G,H,M,O,P)..... € 5,90
ham and cheese toast

Kleines Gulasch (A,L)..... € 11,50
small goulash

Großes Gulasch (A,L)..... € 13,50
large goulash

Frankfurter mit Senf oder Kren (A,G,H,L,M)..... € 5,90
frankfurter sausage with mustard or horseradish

Frankfurter mit Saft (A,G,H,L,M)..... € 10,50
frankfurter sausage with goulash juice

Brettl-Toast mit Spiegelei (A,G,H,L,M,O,P)..... € 10,50
board toast with fried egg

Schinken-Käse-Spätzle (A,C,G,H,M,O)..... € 13,50
ham-cheese-spaetzle (a type of egg noodles)

SALATE UND HAUPTGERICHTE salads and main courses



Knackig und frisch

crispy and fresh

Gemischter Salat (L,M).....	€ 5,90
<i>mixed salad</i>	
Kleiner gemischter Salat (L,M).....	€ 4,90
<i>small mixed salad</i>	
Grüner Salat (L,M).....	€ 5,30
<i>green salad</i>	
Kleiner grüner Salat (L,M).....	€ 4,30
<i>small green salad</i>	
Steirischer Backhendlsalat (A,C,G,L,M).....	€ 13,90
<i>mit grünem Salat, Balsamico-Dressing, Kartoffel- und Käferbohnenalat</i> <i>styrian fried chicken salad</i> <i>with green salad, balsamic vinegar dressing, potatoes- and beetle bean salad</i>	
Bunte Salatschüssel mit gebratenen	
Hühnerbruststreifen (L,M).....	€ 13,50
<i>colorful salad bowl with styrian fried chicken breast strips</i>	
Käferbohnenalat (L,M).....	€ 6,80
<i>beetle bean salad</i>	

Veggie, flexi, vegan

vegetarian, flexible, vegan

Überbackene Spinatknödel mit	
Gorgonzola-Rahmsauce (A,C,G,H,L,M).....	€ 13,50
<i>spinach dumplings au gratin with gorgonzola cream sauce</i>	
Gebackener Emmentaler	
mit Sauce Tartare (A,C,G,H,L,M).....	€ 12,90
<i>baked emmental-cheese with tartar sauce</i>	
Knödel mit Ei und grüner Salat (A,C,G,L,M).....	€ 12,90
<i>dumpling with egg and green salad</i>	
Gebackene Zucchini mit Sauce Tartare (A,C,G,M).....	€ 12,50
<i>baked courgettes with tartar sauce</i>	
Gebackene Austernpilze mit Sauce Tartare (A,C,G,M).....	€ 12,50
<i>baked oyster mushrooms with tartar sauce</i>	
Bunte Salatschüssel mit Orangen-Dressing, gebackenem	
oder gegrilltem Zucchini (vegan) (F,L).....	€ 12,90
<i>colorful salad bowl with orange dressing,</i> <i>baked or grilled courgettes (vegan)</i>	

HAUPTGERICHTE main dishes



Unsere Klassiker

our classics

- Wiener Schnitzel** (A,C,G).....€ 14,50
vom Schwein mit Beilage nach Wahl (Huhn € 1,50 Aufpreis)
pork escalop in breadcrumbs with side dish of your choice (chicken €1,50 surcharge)
- Cordon Bleu** (A,C,G,H,L,M).....€ 16,50
vom Schwein mit Preiselbeeren und Beilage nach Wahl (Huhn € 1,50 Aufpreis)
pork escalop in breadcrumbs filled with ham and cheese
with lingonberries and side dish of your choice (chicken €1,50 surcharge)
- Pariser Schnitzel** (A,C,G,L).....€ 14,50
vom Schwein mit Beilage nach Wahl (Huhn € 1,50 Aufpreis)
pork escalop parisian art (coated in batter)
side dish of your choice (chicken €1,50 surcharge)
- Natur Schnitzel** (A,C,G,L).....€ 14,50
vom Schwein mit Beilage nach Wahl (Huhn € 1,50 Aufpreis)
pork escalop nature art side dish of your choice (chicken €1,50 surcharge)
- Geröstete / gebackene Leber** ohne Beilage (A,C,G,L).....€ 11,50
roasted / baked liver without side dish
mit Beilage nach Wahl.....€ 14,50
with side dish of your choice
- Tiroler Leber** (A,L,M).....€ 14,90
Glasierte Leber mit Apfelscheiben, Speck, Preiselbeeren und Reis
glazed liver tyrolean kind with apple slices, bacon, lingonberries and rice
- Bayernbrunnenpfandl** (A,C,G,L,M,O).....€ 19,50
Schweinsfilet in Schwammerlsauce mit Steirerspätzle
small pan house-style in mushroom sauce and styrian spaetzle (a type of egg noodles)
- Backhendl** (A,C,G).....€ 23,00
mit oder ohne Haut (ca. 30 Min.)
chicken in breadcrumbs with or without skin (waiting time approx. 30 minutes)
- ½ Backhendl** (A,C,G).....€ 12,00
mit oder ohne Haut (ca. 30 Min.)
half chicken in breadcrumbs with or without skin (waiting time approx. 30 minutes)
- Hühnerbrust in Paprika-Rahmsauce** (A,C,G,L,O).....€ 16,90
mit Beilage nach Wahl
chicken breast in paprika cream sauce with side dish of your choice
- Gedünsteter Zwiebelrostbraten** (A,L,M,O).....€ 21,90
mit Röstzwiebel und Beilage nach Wahl
roast beef with fried onions and side dish of your choice
- Berner Würstel mit Pommes frites** (A,G,H,L,M).....€ 12,90
bernese style sausages (wrapped with bacon and cheese) and french fries

HAUPTGERICHTE main dishes



Grillteller (A,G,H,L,M).....€ 17,50

Grillkotelett, Hühnerbrust und Berner Würstel mit Kräuterbutter,
Pommes frites und Gemüse

grill platters

grilled chop, chicken breast and bernese style sausages (wrapped with bacon and cheese)
with herb butter, french fries and vegetables

Hausplatte für zwei Personen (A,C,G,L,M).....€ 42,00

Gebackene Hühnerbrust, Schweinsfilet, Grillkotelett und
Potato Wedges, Pommes frites, Gemüse und Reis

house-platter for two people

baked chicken breast, pork tenderloin grilled chop and
potato wedges, french fries, vegetables and rice

Aus See und Meer

from lake and sea

Fisch des Tages (A,C,D,G,M).....€ 14,50

Gebackenes Fischfilet mit Erdäpfel-Mayonnaise-Salat

fish of the day

fried fish filet with potatoes in mayonnaise salad

Calamari vom Rost (D,F,N,R,G).....€ 19,50

mit Knoblauchbrot

calamari from the grill with garlic bread

Zander vom Rost (A,D,L,M).....€ 19,50

mit Erdäpfel-Gemüse-Gröstl

pikeperch from the grill with roasted potatoes-vegetables

Für Kids und kleine Esser *for kids and small eaters*

Kleines Wiener Schnitzel (A,C,G).....€ 9,50

vom Schwein mit Pommes frites

pork escalop in breadcrumbs with french fries

Kleines Grillkotelett (L,M).....€ 9,50

mit Gemüse und Erdäpfel

small grilled chop with vegetables and potatoes

Kleine gebackene Hühnerstreifen (A,C,G,L,M).....€ 9,50

mit Erbsenreis

small fried chicken breast strip with rice and peas

BEILAGEN UND DESSERTS side dishes and desserts



*Die beste Begleitung
the best accompaniment*

Pommes frites	€ 4,00
<i>french fries</i>	
Erdäpfel	€ 3,80
<i>potatoes</i>	
Potato Wedges	€ 4,00
<i>potato wedges</i>	
Gemüse	€ 4,00
<i>vegetables</i>	
Reis	€ 3,80
<i>rice</i>	
Djuvec-Reis	€ 4,20
<i>Djuvec-rice (balkan specialty)</i>	
Spätzle	€ 3,80
<i>spaetzle (a type of egg noodles)</i>	

So sweet!

Marillen- oder Preiselbeer-Palatschinken (A,C,G,D).....	€ 5,50
<i>pancake with apricot- or lingonberries jam</i>	
Gundelpalatschinken (A,C,E,F,G,H,N,O).....	€ 8,50
<i>Gundel style pancakes</i>	
Eispalatschinken (A,C,E,F,G,H,N,O).....	€ 7,50
<i>ice pancakes</i>	
Hausgemachte Mehlspeisen (A,C,E,F,G,H,N,O).....	€ 5,90
<i>homemade dessert</i>	

Kaffee und Tee

coffee and tea

Espresso	€ 3,00
Doppelter Espresso <i>double espresso</i>	€ 4,20
Verlängerter <i>americano</i>	€ 3,50
Cappuccino	€ 4,10
Caffè Latte	€ 4,10
Heiße Schokolade <i>hot chocolate</i>	€ 3,80
Tee <i>tea</i>	€ 2,90
Tee mit Zitrone <i>tea with lemon</i>	€ 3,90
Tee mit Schuss <i>tea with fruit brandy</i>	€ 5,90

GETRÄNKE beverage



Alkoholfreies

non-alcoholic

0,25 l Soda	soda water.....	€ 2,10
0,25 l Soda mit Zitrone	soda water with lemon.....	€ 2,70
0,33 l Mineral	mineral water.....	€ 3,30
0,33 l Mineral Zitrone	mineral water with lemon.....	€ 3,90
0,25 l Apfelsaft Cappy	apple juice.....	€ 3,50
0,33 l Frucade, Coca-Cola, Almudler, Spezi, Cola Zero		€ 3,90
0,20 l Red Bull		€ 4,30
0,50 l Apfelsaft, Cappy gespritzt	apple juice with soda.....	€ 4,50
0,20 l Bitter Lemon, Tonic Water, Eistee	icetea.....	€ 3,90
0,25 l Fruchtsaft vom steirischen Bauern Zaunschirm	fruit juice from styrian farmers Zaunschirm	€ 4,10

frisch gezapftes Bier

freshly tapped beer

0,5 l Puntigamer Panther		€ 5,00
0,3 l Puntigamer Panther		€ 4,00
0,2 l Puntigamer Panther		€ 3,60
0,5 l Reininghaus Pils		€ 5,00
0,3 l Reininghaus Pils		€ 4,00
0,2 l Reininghaus Pils		€ 3,60
0,5 l Radler	mixture of beer and lemonade.....	€ 5,00
0,3 l Radler	mixture of beer and lemonade.....	€ 4,00

Flaschenbier

bottled beer

0,5 l Flasche Gösser Dunkel		€ 5,00
0,5 l Flasche Gösser Alkoholfrei		€ 5,00
0,5 l Flasche Weihestephaner Hefetrüb		€ 5,20
0,5 l Flasche Weihestephaner Alkoholfrei		€ 5,20

GETRÄNKE beverage



Weine und Prosecco *wine and prosecco*

1/8 l Schankwein Rot	red housewine	€ 2,80
1/8 l Schankwein Weiß	white housewine	€ 2,80
1/8 l Gelber Muskateller	yellow muscatel	€ 4,60
1/8 l Weißburgunder	pinot blanc	€ 4,40
1/8 l Sauvignon Blanc		€ 4,60
1/8 l Zweigelt	Rotburger, austrian hybrid grape	€ 4,60
1/8 l Blaufränkisch		€ 4,60
1/8 l Rosé Frizzante		€ 4,40
Glas Prosecco	one glass of prosecco	€ 4,30
Flasche Prosecco	one bottle of prosecco	€ 25,00

Spritzer

1/4 l Weißer Spritzer	white wine	€ 3,20
1/4 l Muskateller Spritzer	muscatel	€ 5,20
1/4 l Roter Spritzer	red wine	€ 3,20
1/4 l Aperol Spritzer		€ 5,50
1/4 l Holunder Spritzer	elderberries	€ 4,50

Spirituosen (2cl) *spirit drinks (2cl)*

Schnäpse	(Marille, Zwetschke, Williams, Lärcherl, Zirberl)	€ 3,50
schnapps	(apricot, plum, williams pear, larch, swiss stone pine)	
Grappa		€ 3,60
Jägermeister		€ 3,50



Allergen-Information

glutenhaltiges Getreide	A
<i>cereals containing gluten</i>	
Krebstiere	B
<i>shellfishes</i>	
Ei	C
<i>eggs</i>	
Fisch	D
<i>fish</i>	
Erdnuss	E
<i>peanuts</i>	
Soja	F
<i>soy</i>	
Milch / Milchprodukte oder Laktose	G
<i>milk / milk products or lactose</i>	
Schalenfrüchte / Nüsse	H
<i>nuts / pulse</i>	
Sellerie	L
<i>celery</i>	
Senf	M
<i>mustard</i>	
Sesam	N
<i>sesame seeds</i>	
Sulfite	O
<i>sulphites</i>	
Lupinen	P
<i>lupine</i>	
Weichtiere	R
<i>molluscs</i>	

Information über Süßungsmittel

(gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)

***) Enthält eine Phenylalaninquelle**

****) Kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken**