

VORSPEISSEN STARTERS

Blattsalatteller oder gemischter Salat	5,4 /5,9
<i>Lettuce or mixed salad</i>	
Vitello tonnato mit knusprigen Kapern	14
<i>Organic beef aspic with lentilles</i>	
Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler und Gurkerln	11
<i>Sour marinated sausage with cheese und cucumber</i>	
Garnelen Tartare mit gegrilltem Paprika und Garnelenschaum	17
<i>Marinated peach with burrata, onions and ment</i>	
Couscous Petersilsalat mit Salzzitrone und Schafskäse	12
<i>Couscous Parsley salad with salted lemon and sheep cheese</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	5,50
<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>	
Gebundene Hendlsuppe mit Grießknödel	6,50
<i>Creamy chicken soup with semonia dumpling</i>	

VEGETARISCHES und FISCHiges – VEGETARIAN & FISH

Spaghetti mit Burrata, Cherryparadeisern und Pesto	17
<i>Spaghetti with burrata, tomatoes and pesto</i>	
Eierschwammerl á la creme mit Semmelknödeln	19
<i>Chanterelles with cream and dumplings</i>	
Im ganzen gebratene Schwarzauger Forelle mit Petersilerdäpfeln,	22
<i>Roasted regional trout with parsley potatoes</i>	
Gebratenes Bio Saiblingfilet mit Zitronenrisotto	28
<i>Roasted organic char with lemon risotto</i>	

FLEISCHiges – MEAT

Hausgemachte Bio Bratwurst mit Sauerkraut und Braterdäpfeln	15
<i>Homemade roasted sausage with cabbage and potatoes</i>	
Wiener Schnitzel (Veal) mit Petersilerdäpfeln	24
Clubhouse Burger mit Salon Beef (180g), Classics und Pommes	18
<i>Burger with Salon Beef (180g), Classics and French fries</i>	
Gesottenes Rohrer Bio Rind mit Rahmfisolen und Erdäpfeln	21
<i>Simmered organic Beef with green beans and potatoes</i>	
Schwammerl Rostbraten vom Salon Beef mit Griesduken	24
<i>Roasted beef with mushrooms and dumplings</i>	

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

Rib Eye Steak (350g) > Salon Beef < mit Pommes frites und Gemüse	39
<i>Rib Eye Steak (350g) 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>	
Kaumberger Bio Hendlbrust für zwei!(ca 400g) mit Pommes frites und Gemüse	52
<i>Organic chickenbreast (400g) 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 Himbeered	7,80
Apfelstrudel – Apple stroudle,	4,5
Mohntorte oder Orangenkuchen – Poppy seeds- or orangecake	4

Eis – Icecream

Eine/zwei Eiskugeln <u>Scoop of icecream</u>	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
---	------