

VORSPEISSEN STARTERS

Blattsalatteller oder gemischter Salat	4,4 /4,9
<i>Lettuce or mixed salad</i>	
Vitello tonnato mit knusprigen Kapern	14
<i>Vitello tonnato with crispy capres</i>	
Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler und Gurkerln	11
<i>Sour marinated sausage with cheese und cucumber</i>	
Seeteufel-Muschelsalat mit Limette und Kokos	16
<i>Marinated monkfish and mussels with fennel and zaffron</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 Kaspressknödel	4,90
<i>Clear beef soup with fried liver dumplings or cheesedumpling</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 tomato-watermelonsoup with basiltoast</i>	

VEGETARISCHES und FISCHiges - VEGETARIAN & FISH

Spaghetti mit Burrata, Cherryparadeiser und Pesto	16
<i>Spaghetti with burrata, tomatoes and pesto</i>	
Eierschwammerl á la creme mit Semmelknödeln	18
<i>Vegi Burger with cucumbers and french fries</i>	
Im ganzen gebratene Schwarzauer Forelle mit Petersilerdäpfeln,	22
<i>Roasted regional trout with parsley potatoes</i>	
Mit Spinat gefüllter Bio Bachsaibling und Zitronenpüree	27
<i>Stuffed organic char with spinach and lemon püree</i>	

FLEISCHiges – MEAT

Hascheehörnchen vom Unterberg Reh, Selleriesalat 15

Pasta with minced deer, celery salad

Wiener Schnitzel mit Erbsenreis (with rice and peas) 24

Clubhouse Burger mit Salon Beef (180g), Classics und Pommes 18

Burger with Salon Beef (180g), Classics and French fries

Gulasch vom Rohrer Bio Rind mit Knödel 18,50

Goulash organic beef with dumplings

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

Rib Eye Steak (350g)> Salon Beef< mit Pommes frites und Gemüse 39

Rib Eye Steak (350g) with french fries and vegetables

Filet Steak (250g)> Salon Beef< mit Pommes frites und Gemüse 46

Tenderloin Steak (250g) with french fries and vegetables

Rücken vom Unterberg Schmaltier (200g) mit Pommes frites und Gemüse 39

Saddle of venison (200g) with french fries and vegetables

Kaumberger Bio Hendlbrust für zwei!(ca 400g) mit Pommes frites und Gemüse 52

Organic chickenbreast (400g) with french fries and vegetables

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 – Apple stroudle,	4,5
Mohntorte oder Orangenkuchen – Poppy seeds- or orangecake	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, Raspberrry, Berries

Unsere Coupes 7,20

Bananensplit, Heisse Liebe, Nussbecher, Coupe Danmark, Früchtebecher

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