

Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet

auf Salatbukett mit Olivenöl und Zitrone sowie Preiselbeersahne,
dazu reichen wir geröstetes Brot

14,50

Gegrillter Schafskäse im Speckmantel

auf Salatbukett und Tomatensalsa,
dazu reichen wir geröstetes Brot

14,30

Carpaccio

vom Rind hauchdünn geschnitten mit Trüffelmayonnaise, mariniertem Rucola,
Basilikum-Pesto, Parmesanspänen, Olivenöl und Zitrone,
dazu reichen wir geröstetes Brot

17,30

Bruschetta nach "Art des Hauses"

mit cremigem Schafskäse, Tomaten, Rucola, Pesto und Olivenöl
auf geröstetem Brot (5 Stück)

13,40

Brotkorb

4,00

Brot mit Aioli und Oliven

5,00

Suppen

Klare Rindfleischsuppe

mit Leberknödeln

7,30

mit Kaspressknödeln

7,30

mit Backerbsen

7,30

mit Frittaten

7,30

Salate

Fitness Salat

gemischter Salat der Saison mit Essig-Öl-Dressing und gegrilltem Hühnchen
getoppt mit Granatapfelkernen und Croûtons

18,10

Philosophen Salat

gemischter Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing und gegrilltem Schafskäse im Speckmantel,
getoppt mit Mango und Croûtons

17,00

Lauwarmer Bauernsalat

gemischter Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing sowie Bratkartoffeln,
Speck, Zwiebeln, Spiegelei und Croûtons

17,80

Steirischer Backhendlsalat

gemischter Blattsalat mit Kürbiskernöl-Dressing und in Kren panierten Backhendlstreifen
getoppt mit Granatapfelkernen und Croûtons

18,10

Gemischter Salat

klein mit Hausdressing

6,90

Gemischter Blattsalat

klein mit Hausdressing

5,90

Hausgemachtes Knoblauchbaguette

1 Stück 2,50

2 Stücke 4,50

Traditionelle Gerichte

Tiroler Gröstl

in der Pfanne gebratene Kartoffelscheiben, gekochtes Rindfleisch, Schweinebraten, Kasseler, Zwiebeln und Speck mit einem Spiegelei, dazu reichen wir Krautsalat

17,80

Schweinebraten

mit Sauce, dazu reichen wir Sauerkraut und Semmelknödel

18,80

Zwiebelrostbraten

vom Rind (180 g) mit Bratkartoffeln, Röstzwiebeln und Speckbohnen

28,90

Wiener Schnitzel

vom Kalb mit Kartoffelsalat, Preiselbeeren und Zitrone

26,80

Cordon Bleu

vom Schwein mit Preiselbeeren und Zitrone,
dazu reichen wir Pommes Frites

21,50

Grillspezialitäten

Tagliata di manzo

auf einem Rucolabett, mit Parmesanspänen, Kräuterbutter und BBQ-Sauce,
dazu reichen wir Bratkartoffeln und einen kleinen grünen Salat

29,90

Gegrilltes Ribeye-Steak (300 g)

mit Pfefferrahmsauce und Pommes Frites sowie Kräuterbutter und BBQ-Dip

39,00

Grillteller

mit Schwein, Rind und Pute mit Kräuterbutter und BBQ-Sauce,
dazu reichen wir gegrilltes Gemüse und Pommes Frites

29,00

Eine Änderung der Beilage berechnen wir mit 2 Euro

Für 2 Personen

Hausplatte "Philosophenhöhe"

Gegrilltes Fleisch vom Schwein, Huhn und Rind, paniertes Schweineschnitzel, Grillwürstchen
und Speck auf mediterranem Gemüse. Dazu reichen wir Pommes Frites, eine Ofenkartoffel
mit Sauerrahm und Kräuterris sowie hausgemachte Paprikasauce und Kräuterbutter

59,90

Burger

Philosophen-Burger

Rindfleisch (200 g), Bacon, Coleslaw, Tomate, Gewürzgurke und Erdnussbutter,
dazu hausgemachte Cocktailsauce und BBQ- Dip

19,00

Toscana-Burger

Rindfleisch (200 g) mit Mozzarella überbacken,
Bacon, Salat, Tomate, Zwiebeln und Gewürzgurke,
dazu hausgemachte Aioli und BBQ-Dip

19,00

Vegetarischer Burger

hausgemachtes Gemüse-Patty mit Mozzarella überbacken,
Salat, Tomaten, Zwiebeln und Gewürzgurke,
dazu hausgemachte Guacamole und BBQ-Dip

18,80

Crispy Chicken Burger

Hähnchenbrust in knusprigem Cornflakesmantel,
Tomate, Zwiebeln und Gewürzgurke,
dazu hausgemachter Curry- und BBQ-Dip

19,00

Zu allen Burgern servieren wir Pommes Frites

Vegetarisches

Ofenkartoffel

mit Sauerrahm, dazu frisches mediterranes Gemüse,
Tomaten, Schafskäse und Rucola

16,80

Knödeltrio

Rote-Beete-Knödel, Spinatknödel und Kaspressknödel
in Butter gebräunt mit Parmesan,
dazu reichen wir einen kleinen gemischten Blattsalat

17,80

Schlutzkrapfen

gefüllt mit Spinat-Ricotta in Butter gebräunt mit Parmesan,
dazu reichen wir einen kleinen gemischten Blattsalat

17,50

Kräuterrisotto

mit frischem mediterranem Gemüse und Rucola
an Zitronenschaum mit Parmesanspänen

16,60

Fischgerichte

Gegrilltes Zanderfilet

auf frischem mediterranem Gemüse dazu eine Ofenkartoffel mit Sauerrahm
und Zitronenschaum

25,90

Gegrilltes Lachsfilet

auf Kräuter-Risotto mit Tomaten, frischem Blattspinat und hausgemachtem Pesto
sowie mariniertem Rucola, Parmesanspänen und Zitronenschaum

25,90

Kinderkarte

Kleines Wiener Schnitzel

vom Schwein mit Pommes Frites

9,80

Chicken Nuggets

mit Pommes Frites

9,20

Fischstäbchen

mit Pommes Frites

9,20

Grillwürstchen

mit Pommes Frites

9,20

Desserts

Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel

6,40

mit Sahne 6,90

mit hausgemachter Vanillesauce 7,80

mit Vanilleeis 7,80

oder mit allem 9,00

Hausgemachter Topfen-Marillenknödel

in Butter-Bröseln geröstet auf einem Fruchtspiegel

mit hausgemachter Vanillesauce

8,90

Hausgemachter Kaiserschmarrn

mit Apfelmus oder Zwetschgenröster

(die Zubereitung dauert etwa 15 - 20 Minuten)

13,50

Schokobrownies

mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Sahne fein garniert

9,50

Alle Preise verstehen sich in Euro.

Wenn Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte bei unseren Mitarbeitern.
Gerne geben wir Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Eiskarte

Gemischtes Eis

Vanille, Erdbeere, Schokolade mit Sahnehaube fein garniert

8,50

Heiße Liebe

3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren
mit Sahnehaube fein garniert

9,20

Coup Dänemark

3 Kugeln Vanilleeis mit Schokoladensauce
mit Sahnehaube fein garniert

9,20

Gerührter Eiskaffee

mit Sahnehaube fein garniert

9,20