



## Wildspezialitäten

<b>Ganslsuppe</b> Creamy Goose Soup	ACGL	<b>€ 4,90</b>
<b>Hirschragout mit Kroketten und Preiselbeeren</b> Venison Stew with Potato Croquettes & Cranberries	ACGMLO	<b>€ 15,90</b>
<b>Wildschweingulasch mit Semmelknödel</b> Wild Boar Goulasch with Bread Dumpling	ACGLO	<b>€ 16,90</b>
<b>Rehfilet mit Polentaplätzchen und Pilzsauce</b> Venison fillet with Polenta & Mushroomsauce	ACGO	<b>€ 17,90</b>
<b>Gansl mit Rotkraut und Kartoffelknödel</b> Roasted Goose with Red Cabbage & Potato Dumpling	ACGLM	<b>€ 16,90</b>
<b>Entenkeule mit Rotkraut und Kartoffelknödel</b> Duck Leg with red Cabbage & Potato Dumpling	ACGLM	<b>€ 14,90</b>
<hr/>		
<b>Maronipüree mit Schlagobers und Erdbeersauce</b> Sweet Chestnut Cream with whipped Cream & Strawberrysauce	ACGEH	<b>€ 5,90</b>

Alle Preise verstehen sich in EURO inklusive aller Steuern und Abgaben



## Vorspeisen und Suppen/ Starters

- Steirischer Backhendlsalat mit Kürbiskernöl (A,C,G,L,M)** € 12,90  
Styrian deep fried chicken salad with pumkin seed oil
- Hausgemachte Rindsuppe mit Frittaten (A,C,G,L)** € 3,90  
Home-made beef soup with sliced pancakes
- Hausgemachte Rindsuppe mit Leberknödel (A,C,G,L)** € 4,50  
Home-made beef soup with liver dumpling
- Cobenzl Suppentopf (A,C,G,L)** € 7,90  
**Frittaten, Leberknödel, Gemüse und Rindfleisch**  
Sliced pancake, liver dumpling, vegetables, soft boiled beef

## Vegetarische Köstlichkeiten / Vegetarian delicacies

- Gebackene Champignons mit Sauce Tatare (A,C,G,M,L,O)** € 9,90  
Fried champignons with tatare sauce
- Gegrillter Halloumi - Käse auf Salatbeet mit Gebäck (A,C,G,M)**  
Grilled cheese on mixed Salad with bread € 10,90



## Grillspezialitäten / Grilled specialities

### **Spareribs mit Braterdäpfeln und 2 Saucen**

**(Knoblauch, Pikant) (G,L,M,O)**

Spare ribs with roasted potatoes and sauces € 15,90

### **Bratwurst mit Braterdäpfeln und Grillsauce (G,L,M,O)**

Bratwurst with roasted potatoes and grill sauce € 9,90

### **Gegrilltes Schweinskotelett**

**mit Senfsauce und Braterdäpfeln (A,G,M)**

€ 16,90

Grilled pork cutlet with mustard sauce and roast potatoes

### **Gemischter Grillteller**

**Schwein-, Rind- und Hühnerfleisch**

**mit gegrillten Tomaten und Rosmarinbraterdäpfeln (L,M,O,C)**

Grill platters with pork, beef and chicken with grilled tomatoes and rosemary potatoes

**für 1 Person € 18,90**

**für 2 Personen € 38,50**

**½ Grillhendl ohne Beilage € 7,90**

½ grilled chicken without side dishes

### **Rib-Eye-Steak (250g) gegrillt mit Kräuterbutter und Pommes (G)**

Grilled Rib-Eye-Steak (250g) with herb butter and French fries € 19,90

### **Rib-Eye-Steak (250g) gegrillt mit Pfeffersauce und Pommes (A,G)**

Grilled Rib-Eye-Steak (250g) with pepper sauce and French fries € 19,90



## Wiener Hausmannskost / Viennese specialities

<b>Schnitzel vom Schwein (ohne Beilage) (A,C,G)</b> Breaded pork cutlet without side dishes	<b>€ 8,90</b>
<b>Schnitzel vom Huhn (ohne Beilage) (A,C,G)</b> Breaded chicken cutlet without side dishes	<b>€ 9,90</b>
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienerdäpfeln (A,C,G)</b> Deep fried veal with parsley potatoes	<b>€ 17,90</b>
<b>Wiener Tafelspitz mit Rösterdäpfeln, Schnittlauchsauce und Apfelkren (G,M,C)</b> Viennese style boiled beef with browned potatoes, chive sauce and apple horseradish	<b>€ 17,90</b>
<b>Hausgemachter Schweinsbraten mit Sauerkraut und Semmelknödel (A,C,G)</b> Home made roast pork with sauerkraut and bread dumpling	<b>€ 12,90</b>
<b>Specklinsen mit Semmelknödel (A,C,G,L)</b> Bacon lenses with bread dumpling	<b>€ 9,90</b>

### Beilagen / Side dishes

<b>Gemischter Salat (G,M,L,O)</b> Mixed salad	<b>€ 4,20</b>
<b>Grüner Blattsalat (M,L,O)</b> Green salad	<b>€ 3,90</b>
<b>Erdäpfelsalat (M,L,O,C)</b> Potato salad	<b>€ 3,90</b>
<b>Erdäpfel-Mayonnaise- Salat (M,L,O)</b> Potato salad with mayonnaise	<b>€ 4,20</b>
<b>Krautsalat (M,L,O)</b> Cabbage salad	<b>€ 3,90</b>



## Fisch Spezialitäten / Fish specialities

### **Gegrilltes Zanderfilet**

**mit Kräuterbutter und Petersilienerdäpfeln (A,G,D) € 17,90**

Grilled pike-perch fillet, garlic butter and parsley potatoes

**Gebackenes Schollenfilet mit Petersilienerdäpfeln (A,C,D,G) € 13,90**

Fried plaice with parsley potatoes

**Forelle im Ganzen gebraten mit Petersilienerdäpfeln (A,D) € 16,90**

Whole roasted trout with parsley potatoes

## Speziell für unsere jungen Gäste / Especially for our young guests

### **Kinderschnitzel vom Huhn**

**€ 7,90**

**mit Pommes und Ketchup (A,C,G,M)**

Deep fried chicken with french fries and ketchup

### **Kinder- Würstel**

**€ 6,90**

**mit Pommes und Ketchup (A,M,L,O)**

Sausages with french fries and ketchup



## Zur Brotzeit gibt's / Home - baked bread

<b>Hausbrot mit Liptauer (A,C,G,M)</b>	<b>€ 4,80</b>
Home made bread with cheese pepper spread	
<b>Hausbrot mit Grammelschmalz (A,C,G)</b>	<b>€ 4,50</b>
Home made bread with crackling fat	
<b>Hausbrot mit Käse (A,C,G)</b>	<b>€ 4,60</b>
Home made bread with cheese spread	
<b>Sacherwürstel mit Senf, frischem Kren und Brot (A,C,M,L,O)</b>	<b>€ 6,90</b>
Boiled sausages with mustard, horseradish and bread	

## Wiener Dessert's / Viennese desserts

<b>Apfelstrudel (A,C,G,H)</b>	<b>€ 3,90</b>
Apple strudel	
<b>Topfenstrudel (A,C,G)</b>	<b>€ 4,50</b>
Cream quark strudel	
<b>Topfenstrudel mit Vanillesauce (A,C,G,O)</b>	<b>€ 5,90</b>
Cream quark strudel with vanilla sauce	
<b>Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster (A,C,G)</b>	<b>€ 8,90</b>
Kaiserschmarrn (sugared pancake) with stewed plums	
<b>Mohr im Hemd mit Vanilleis und Schlag (A,C,G)</b>	<b>€ 6,80</b>
Chocolate cake with vanilla ice cream and whipped cream	
<b>Hausgemachte Palatschinken mit Marillenmarmelade (A,C,G)</b>	<b>€ 5,90</b>
Home made pancakes with apricot jam	
<b>Wiener Sachertorte (A,C,G)</b>	<b>€ 3,90</b>
Vienna chocolate cake	
<b>Diverse Kuchen (A,C,G)</b>	<b>€ 3,90</b>