

ZUM EINSTIMMEN

TO JOIN IN

Jour Gebäck pro Stück
various types of bread € 0,60

Frische bunte Gemüsestangen mit Sauerrahmdipp
fresh colored vegetable – sticks with sourcreamdipp € 1,90

Warmes Knoblauchbrot (groß)
warm garlic – bread (large) € 3,20

VORSPEISEN

STARTERS

Gemischter bunter Salatteller
mixed coloured salad- plate € 4,90

Graved Lachs auf Blattsalat mit schmackhafter Dillsenfauce
(Extra nach eigenem schwedischen Rezept gebeizt)
swedish marinated salmon on leafsalad with dill-mustard sauce (homemade recipe) € 9,80

Köstlich gegrillte Hühnerbruststreifen
auf Blattsalat dazu ein feines Rahmdressing
leaf salad with delicious stripes of roasted chicken and tasteful sour cream dressing € 8,90

Hausgemachtes Rindercarpaccio gefüllt mit Ruccolapesto
und gehobeltem frischen Parmesan
homemade Carpaccio of Beef filled with rocket pesto and fresh parmesan € 10,90

EINE KLEINIGKEIT

SMALL MEALS

Ofenkartoffel mit Sauerrahmdipp & Champignons
baked potato with sourcream dip & mushrooms € 4,30

Ofenkartoffel mit Sauerrahmdipp & gebeizten Lachsstreifen
baked potato with sourcream dip & stripes of salmon € 4,90

Ofenkartoffel mit Sauerrahmdipp & Rohschinken
baked Potato with sourcream dip & smoked ham € 4,90

SUPPEN

SOUPS

Kräftige Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Frittaten beef soup with stripes of homemade pancake	€ 3,40
Cremige Tomatensuppe mit Sahnehaube creamy tomato soup with whipped-cream	€ 3,90
Feine Karottensuppe mit Ingwer fine carrot soup with ginger	€ 4,60
Herzhafter Gulaschsuppentopf mit Brot hearty goulash soup with bread	€ 4,50
Kräftige Rindssuppe mit original Pinzgauer Kaspressknödel beef consommé with regional cheese dumplings	€ 4,60

FISCH

FISH

Lachswürfel in cremigem Dillrahm auf Tagliatellini cubes of salmon in creamy dillsauce with tagliatellini	€ 13,90
Gebratenes Saiblingsfilet in Butter mit Aroma-Limetten auf buntem Paprika mit Petersilkkartoffeln roasted char in butter with aromatic limes on coloured pepper with parsley potatoes	€ 14,90
3 Riesengarnelen in schmackhaftem Ruccola- Knoblauch Pesto auf Tagliatellini 3 King Prawns in tasty rocket salad-garlic pesto with tagliatellini	€ 15,80
5 Riesengarnelen in schmackhaftem Ruccola- Knoblauch Pesto auf Tagliatellini 5 King Prawns in tasty rocket salad-garlic pesto with tagliatellini	€ 22,80

HAUPTSPEISEN

MAIN DISHES

Spaghetti Bolognese spaghetti with sauce bolognese	€ 7,50
Knusprige Chicken Wings mit Kartoffelspalten und Chilisauce chicken wings with potato wedges and chilisauce	€ 8,90
Pinzgauer Kasnock'n im Pfandl mit Krautsalat regional small flour dumplings with cheese served in the pan and cabbage salad	€ 9,90
Feine Steinpilzravioli „à la creme“ fine ravioli filled with boletus “à la crème”	€ 9,90
Zartes Hühnerbrüst'1 vom Grill mit Kräuterbutter dazu Bratkartoffel und buntes Gemüse delicate grilled breast of chicken with herb butter, roasted potatoes and fresh mixed vegetables	€ 12,50
Schmackhafte Spare Ribs dazu Potato Wedges und Sauerrahmsauce flavourful spare ribs with potato wedges and sour cream sauce	€ 11,90
Österreichisches „Wiener Schnitzel“ vom Schwein	€ 12,90
vom Kalb	€ 13,90
mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren Austrian “Escalope viennese“ of porc	€ 12,90
of veal	€ 13,90
with parsley potatoes and cranberries	
Steak vom saftigen Schweinerücken gegrillt auf Speckschwammerlsauce mit knusprigen Röstitaler Steak of juicy grilled farrow with bacon mushroom sauce and crispy potato cake	€ 13,60

Tagliata di Manza:

Rosa gebratene Rinderfiletscheiben auf Ruccolabeet mit duftendem Zitronen-Olivenöl und Meersalz

Tagliata di Manza:

medium roasted stripes of filet of beef on rocket salad with aromatic lemon-oliveoil and sea salt € 13,90

Saftige Lammstelze im eigenen, würzigen Safterl geschmort mit Kartoffelstampf dazu Karotten und gelbe Rüben

juicy leg of lamb stewed in it's own sauce with potatoestew and yellow and orange carrots € 13,90

Feine Filetspitzen "Stroganoff" mit flaumigen Butterspätzle

fine Beef "Stroganoff" with small flour dumplings € 14,90

Rosa gebratenes Entrecote vom heimischen Rind auf Sauce Bernaise dazu knusprige Röstitaler und Butter-Saisongemüse

entrecote from local beef with sauce Bernaise, crispy potato cake and saisonal buttered vegetables € 15,90

Zartes Filetsteak vom Pinzgauer Rind auf köstlicher grüner Pfeffersauce dazu Ofenkartoffel und Grilltomate

tender filetsteak of local beef with delicate green pepper sauce, baked potato and grilled tomato€ 24,60

FÜR DIE KLEINEN

FOR KIDS

Bis 13 Jahre

until 13 years

Kinderspaghetti mit Sauce Bolognaise oder Pomodoro

spaghetti bolognaise or pomodoro € 4,90

Grillwurst´l mit Pommes Frites

grilled sausages with french fries € 5,10

Hühnerbrüstchen vom Grill mit Pommes Frites

grilled breast of chicken with french fries € 5,90

Kinder Wienerschnitzel mit Pommes Frites

escalope for kids with french fries € 6,80

Sehr verehrte Gäste!

Gerne können Sie all unsere Gerichte auch mitnehmen.

Dear Guests of course you can order all dishes for take away.

HUTTESSEN

(ab 2 Personen)

(minimum 2 people)

zum Einstimmen gibt's eine große, gemischte Salatschüssel
und ein ofenfrisches Knoblauchbrot

to join in we have a big, mixed Saladbowl and warm garlicbread

* * *

Geflügel, Rind- und Schweinefleisch
mit Suppe und Wurzelwerk zum selber braten

Poultry, Beef- and Pork with soup to roast on your own

dazu Cocktail-, Knoblauch- und Sauce Tartare
with cocktail-, Garlic- and Sauce Tatare

Als Beilage: Gekochte Kartoffel in der Schale
Sidedish: Cooked Potatoes in the bowl



Preis pro Person
Price per Person

€ 19,90
€ 19,90

Preis pro Kind (bis 12 Jahre)
Price per child (until 12 years)

€ 13,00
€ 13,00

WAS SÜSSES ZUM SCHLUSS

SWEETS

- Käseteller mit Gran Padano, Weich- und Räucherkäse
dazu frisch gebackenes Brot und Butter
**cheese plate with Gran Padano, soft and smoked cheese
with fresh baked bread and butter** € 9,80
- Hausgemacher Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlag
**homemade applestrudel with vanilla ice cream
and whipped cream** € 4,50
- Hausgemachter Schokokuchen mit Vanilleobers
**homemade chocolate cake
with vanilla whipped cream** € 4,50
- Fruchtiges Zitronensorbet mit Aperol Prosecco
fruity lemon sorbet with aperol prosecco € 4,90
- Lust auf Frucht
Gemischte Früchte mit eisigem Begleiter
"go for fruit"
mixed fresh fruits with icy companions € 4,90
- Original Coupe Danmark (Vanilleeis & warme Schokosauce)
**original Coupe Danmark
(vanilla icecream & warm chocolate sauce)** € 5,50
- Vanilleeis mit heißen Himbeeren
vanilla icecream with hot raspberries € 5,90
- Schokopalatschinken mit Vanilleeis
chocolatepancake with vanilla ice cream € 6,10
- Flaumige Erdbeer – Topfenknödel mit Vanilleeis
strawberry- curd dumplings with vanilla icecream € 6,50
- Gemischter Überraschungs –Dessertteller
von unserem Küchenchef kreiert
**mixed dessert plate „Surprise“
created by our chef de cuisine** € 8,60

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT
UND EINEN SCHÖNEN ABEND!
ENJOY YOUR MEAL AND HAVE A NICE EVENING!