

Mittwoch bis Samstag:
17:00-22:00 Uhr
Sonn- & Feiertags: 11:30-14:30 Uhr
17:00-22:00 Uhr
Montag & Dienstag: Ruhetag



Tischreservierung und
Take-Away Bestellung unter:
06201-472 40 05

SPEISEKARTE

Empfehlung „VORSPEISEN & SUPPEN“

Vogerlsalat „Tiroler Art“ Feldsalat mit gerösteten Speck- und Brotwürfeln, garniert mit Tiroler Schinkenspeck	A1L	10,50
Vogerlsalat (Feldsalat) klein	L	6,00
Erdäpfel-Lauch-Suppe mit Belugalinsen (VEGAN) Feine Cremesuppe, Belugalinsen als Einlage	L	7,00
Alt-Wiener-Suppentopf Tafelspitzbouillon, Rindfleischstücke, Fadennudel, Gemüsejulienne	L	8,50

Empfehlung „HAUPTSPEISEN“

Alt-Wiener Tafelspitz mit Rösterdäpfel, Gemüsejulienne, Apfelkren, Semmelkren, Schnittlauchsauc	A1CL	24,00
Wiener Krautfleckerl, Grüner Salat (VEGAN) Fleckerlnudel geschwenkt in geröstetem und gedünstem Weisskohl	A1L	14,00
Tiroler Gröstl mit Spiegelei, Grüner Salat Geröstete Erdäpfel, Zwiebel, Speck, Würstel- und Fleischstücken	A1CL	15,00
Cordon Rouge „Classic“ mit Beilage nach Wahl Ohne Panier, natur in der Pfanne gebraten, gefüllt mit Bergkäse, Wacholderschinken, serviert im Natur-Buttersaftl	vom Huhn A1CG / 2,3,9 vom Kalb A1CG / 2,3,9	17,00 25,50

Empfehlung „MEHLSPEISEN-DESSERTS“

Topfenpalatschinken mit Rumrosinen Palatschinken gefüllt mit frischer Topfencreme und Rumrosinen	A1CG	7,00
Topfenpalatschinken ohne Rumrosinen Palatschinken gefüllt mit frischer Topfencreme	A1CG	6,50

Mehlspeisen - Desserts

Marillenpalatschinken 1 Stück	A1CG	4,00
Marillenknödel mit Butterbrösel	A1CG	8,50
Kleine Portion		6,00
Germknödel mit Powidlfülle und Butterschmalz	A1CG	5,00
Mohr im Hemd warmer Schoko-Nuss-Gugelhupf, Vanilleeis, Schokosauce, Schlagobers	A1CG	7,50
Wiener Apfelstrudel	A1G	4,50
Wiener Topfenstrudel	A1CG	4,50
Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder Zwetschkenröster	A1CG	8,50
Kleine Portion		6,00
Portion Vanillesauce oder Schlagobers oder Schokosauce	CG	1,50

Eisspezialitäten

Wiener Eiscafe Grosser Schwarzer im Glas, 1 Kugel Vanilleeis, Schlagobers	CG	6,00
Eiscafe gerührt Vanilleeis, Mokka, Schlagobers	CG	7,00
Eispalatschinken Palatschinken, Vanilleeis, Schokosauce, Schlagobers, Mandelblättchen	A1CGFH	6,00
Coupe Erzherzog Johann Vanilleeis, Steir. Kürbiskernöl, Kürbiskernkrokant, Schlagobers	CGF	6,00
Coupe Sisi Vanilleeis, Schokosauce, Mandelkrokant, Schlagobers	CGF	6,00
Kugel Vanilleeis oder Schokoeis	G	2,00

Alle Preisangaben in EURO inkl. gesetzlicher MwSt.

Zeichenerklärung Allergene: A Glutenhaltiges Getreide, A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, B Krebstiere, C Ei, D Fisch, E Erdnuss, F Soja, G Milch und Laktose, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Sulfide, P Lupinen, R Weichtiere

Zeichenerklärung Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Süßungsmittel, 9 mit Phosphat

Mittwoch bis Samstag:
17:00-22:00 Uhr
Sonn- & Feiertags: 11:30-14:30 Uhr
17:00-22:00 Uhr
Montag & Dienstag: Ruhetag



Tischreservierung und
Take-Away Bestellung unter:
06201-472 40 05

Unsere Klassiker ...

Salate ...serviert mit Honig-Balsamico Hausdressing

Grüner Salat gemischte Blattsalate		5,00
Gemischter Salat Blattsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten		6,00
Warmer Wiener Erdäpfelsalat	L	5,50
Vogersalat (Feldsalat)		6,00
Vitalsalat Gemischter Salatteller mit gebratenen Hühnerbruststreifen		15,00
Steirischer Backhendlsalat	A1CG	15,00
Gebackene Hühnerbruststreifen auf knackigem Blattsalat, Kürbiskerne, Steirisches Kürbiskernöl		

Suppen

Griessnockerlsuppe (Rindsbouillon)	CGL	6,00
Frittatensuppe (Rindsbouillon)	A1CGL	6,00

Unsere Wiener Originale

Original Wiener Schnitzel vom Kalb Warmer Wiener Erdäpfelsalat, Preiselbeeren	A1CGL	24,00
Wiener Saftgulasch vom Rind Semmelknödel	A1CFGLM	19,00
Wiener Fiaker Gulasch vom Rind Sacher Würstl, Spiegelei, Semmelknödel	A1CFGLM	21,00
Wiener Zwiebelrostbraten 250 g Entrecote vom NZL Weiderind in der Pfanne gebraten, Natursaftl, hausgemachte Krokette, Röstzwiebel	A1GL	25,00

Schnitzel Wiener Art Beilage nach Wahl: Pommes Frites, Erdäpfelsalat oder Petersilienerdäpfel

Schweinsschnitzel Wiener Art	A1CG	15,50
Hendlbrustschnitzel Wiener Art	A1CG	15,50
Kinderschnitzel (Hendlschnitzerl mit Pommes)	A1CG	7,00

Cordon Bleus Beilage nach Wahl: Pommes Frites, Erdäpfelsalat oder Petersilienerdäpfel

Cordon Bleu „Classic“ Gefüllt mit Bergkäse, Wacholderschinken	vom Schwein	A1CG / 2,3,9	17,00
	vom Huhn	A1CG / 2,3,9	17,00
	vom Kalb	A1CG / 2,3,9	25,50
Cordon Bleu „Winzer Art“ Gefüllt mit Weinkäse, Wacholderschinken, frischem Kren (Meerrettich)	vom Schwein	A1CG / 2,3,9	18,50
	vom Huhn	A1CG / 2,3,9	18,50
	vom Kalb	A1CG / 2,3,9	27,00
Cordon Bleu „Tiroler Art“ Gefüllt mit Bergkäse, Schinkenspeck, Tomaten, Ruccola	vom Schwein	A1CG / 2,3,9	18,50
	vom Huhn	A1CG / 2,3,9	18,50
	vom Kalb	A1CG / 2,3,9	27,00

Fisch

Zanderfiletspitzen im Bierteig Sauce Tartare, gemischter Salat, Wiener Erdäpfelsalat	A1CG	17,50
---	------	-------

Vegetarische & Vegane Gerichte

Spinat-Frischkäsestrudel Grüner Salat, Joghurt-Schnittlauchsauce	A1G	1 Stk 9,80 / 2 Stk	17,00
Kärntner Steinpilznudel auf Rucolastroh (VEGAN)	A1		15,50
Teigtaschen mit Steinpilz-Erdäpfelfülle, Röstzwiebel, dazu getrocknete Tomaten und Erdäpfelspalten			
Vorarlberger Kässpätzle nach Walser Art , Röstzwiebel, Apfelmus oder grüner Salat	A1CG		15,00
Kärntner Kasnudel	A1FG		14,00
Teigtaschen mit Topfen-Erdäpfelfülle, Braune Butter, grüner Salat			

Alle Preisangaben in EURO inkl. gesetzlicher MwSt.

Zeichenerklärung Allergene: A Glutenhaltiges Getreide, A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, B Krebstiere, C Ei, D Fisch, E Erdnuss, F Soja, G Milch und Laktose, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Sulfide, P Lupinen, R Weichtiere

Zeichenerklärung Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Süßungsmittel, 9 mit Phosphat