

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



Tischreservierung unter:
06201-472 40 05

SPEISEKARTE

Empfehlung „VORSPEISEN“

Grüner Salat mit frischen „Frühlings-Wildkräutern“ A1CL 7,00
Gemischte Blattsalate

Empfehlung „FRISCHER REGIONALER SPARGEL“

Lauwarmer Spargelsalat mit Ei CL 17,00
Gemischter Blatt- und Wildkräutersalat mit gekochtem Ei, frischer Spargel, Basilikum-Kräuter dressing

Spargel mit Brennessel-Wildkräuter-Cremespinat CGL 22,00
Petersilienerdäpfel **KLEINE PORTION** 18,00

Spargel mit Bozner Sauce CG/239 22,00
Zerlassene Butter, Petersilienerdäpfel **KLEINE PORTION** 18,00

Spargel Cordon Bleu mit Bozner Sauce A1CG/239 26,00
Mit Bergkäse und Wacholderschinken umwickelt und knusprig gebacken, Petersilienerdäpfel **KLEINE PORTION** 22,00

Empfehlung „HAUPTSPEISEN“

Cordon Rouge „Classic“ mit Petersilienerdäpfel A1CG / 2,3,9 **vom Huhn** 18,50
Ohne Panier, natur in der Pfanne gebraten, gefüllt mit Bergkäse, **vom Kalb** 27,50
Wacholderschinken, serviert im Natur-Buttersaft

Cordon Rouge „Winzer“ mit Petersilienerdäpfel A1CG / 2,3,9 **vom Huhn** 19,50
Ohne Panier, natur in der Pfanne gebraten, gefüllt mit Weinkäse, **vom Kalb** 29,00
Wacholderschinken, Kren (Meerrettich) serviert im Natur-Buttersaft

Tiroler Gröstl mit Spiegelei, grüner Salat A1CL 16,00
Geröstete Erdäpfel, Zwiebel, Speck, Würstel- und Fleischstücken

Kärntner Fleischnudel mit Sauerkraut und geröstete Speckwürfel A1CL 16,50
Teigtaschen gefüllt mit geräuchertem Schweinefleisch

MEHLSPEISEN - DESSERTS

Marillenpalatschinken 1 Stück A1CG 5,00

Marillknödel mit Butterbrösel A1CG 9,50

Kleine Portion 7,00

Mohr im Hemd warmer Schoko-Nuss-Gugelhupf, Vanilleeis, Schokosauce, Schlagobers A1CG 7,50

Wiener Apfelstrudel A1G 5,50

Wiener Topfenstrudel A1CG 6,00

Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder Zwetschkenröster 9,50

Kleine Portion A1CG 7,00

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 7,50

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 unter:
06201-472 40 05

Unsere Klassiker ...

Salate ...serviert mit Honig-Balsamico Hausdressing

Grüner Salat gemischte Blattsalate		6,00
Gemischter Salat Blattsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten		7,00
Warmer Wiener Erdäpfelsalat	L	6,00
Vitalsalat Gemischter Salatteller mit gebratenen Hühnerbruststreifen		16,00
Steirischer Backhendlsalat	A1CG	16,00

Gebackene Hühnerbruststreifen auf knackigem Blattsalat, Kürbiskerne, Steirisches Kürbiskernöl

Suppen

Griessnockerlsuppe (Rindsbouillon)	CGL	6,50
Frittatensuppe (Rindsbouillon)	A1CGL	6,50

Unsere Wiener Originale

Original Wiener Schnitzel vom Kalb Warmer Wiener Erdäpfelsalat, Preiselbeeren	A1CGL	26,00
Wiener Saftgulasch vom Rind Semmelknödel	A1CFGLM	20,50
Wiener Fiaker Gulasch vom Rind Sacher Würstl, Spiegelei, Semmelknödel	A1CFGLM	22,50
Wiener Zwiebelrostbraten 250 g Entrecote vom NZL Weiderind in der Pfanne gebraten, Natursaftl, hausgemachte Krokette, Röstzwiebel	A1GL	28,00

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

Schweinschnitzel Wiener Art	A1CG	16,50
Hendlbrustschnitzel Wiener Art	A1CG	16,50
Kinderschnitzel (Hendlschnitzerl mit Pommes)	A1CG	7,50

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

Cordon Bleu „Classic“ Gefüllt mit Bergkäse, Wacholderschinken	vom Schwein	A1CG / 2,3,9	18,50
	vom Huhn	A1CG / 2,3,9	18,50
	vom Kalb	A1CG / 2,3,9	27,50
Cordon Bleu „Winzer Art“ Gefüllt mit Weinkäse, Wacholderschinken, frischem Kren (Meerrettich)	vom Schwein	A1CG / 2,3,9	19,50
	vom Huhn	A1CG / 2,3,9	19,50
	vom Kalb	A1CG / 2,3,9	29,00
Cordon Bleu „Tiroler Art“ Gefüllt mit Bergkäse, Schinkenspeck, Tomaten, Ruccola	vom Schwein	A1CG / 2,3,9	19,50
	vom Huhn	A1CG / 2,3,9	19,50
	vom Kalb	A1CG / 2,3,9	29,00

Fisch

Zanderfiletspitzen im Bierteig Sauce Tartare, gemischter Salat, Wiener Erdäpfelsalat	A1CG	18,50
---	------	-------

Vegetarische & Vegane Gerichte

Spinat-Frischkäsestrudel Grüner Salat, Joghurt-Schnittlauchsauce	A1G	1 Stk 10,50 / 2 Stk	18,00
Kärntner Steinpilznudel auf Rucolastroh (VEGAN)	A1		16,50
Teigtaschen mit Steinpilz-Erdäpfelfülle, Röstzwiebel, dazu getrocknete Tomaten und Erdäpfelspalten			
Vorarlberger Kässpätzle nach Walser Art , Röstzwiebel, Apfelmus oder grüner Salat	A1CG		16,00
Kärntner Kasnudel	A1FG		15,00
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