

SUPPEN / SOUPS

Kräftige Rindsuppe
Leberknödel oder Frittaten
Clear Beef Broth
liver dumpling or sliced pancakes
€ 7,50

Kürbiscremesuppe
Obers / Kernöl
Pumpkin cream soup
cream / pumpkin seed oil
€ 8,50

Tomatencremesuppe
Basilikum / Croutons
Tomato cream soup
basil / croutons
€ 8,50

FISCH / FISH

Forelle "Müllerin" im Ganzen (30 Minuten Zubereitungszeit)
Gewürzbutter / Petersilienerdäpfel
Whole Trout "Meuniere Style" (30 min prep time)
spice butter / parsley potatoes
€ 27,-

Saiblingsfilet
Honigkarotten / Safran / Erdäpfel
Fillet of Char
honey carrot / saffron / potatoes
€ 28,-

STEAKS

Filetsteak vom Almochsen / 150g (30 Minuten Zubereitungszeit)
jeweils mit Rosmarin-Erdäpfel / Balsamicosauce / Schalotten / Parmesan
Alpine Ox Fillet Steak / 150g (30 min prep time)
each with rosemary potatoes / balsamic sauce / shallots / parmesan
€ 36,-

Filetspitzen Stroganoff / Lauchspätzle / Karottengemüse
Fillet Tips / leek spaetzle / carrot vegetables
€ 32,-

Hirschrücken / Rotkraut / Kroketten (30 Minuten Zubereitungszeit)
Loin of venison / red cabbage / croquettes (30 min prep time)
€ 34,-

REGIONALE HAUPTSPESSEN REGIONAL MAIN DISHES

Wiener Schnitzel vom österreichischen Kalb / Petersilienerdäpfel / Preiselbeeren
Escalope of Austrian Veal „Vienna Style“ / parsley potatoes / cranberries
€ 30,-

Tafelspitz / Semmelkrensauc / Drillinge / Mangold / Apfelkren
Boiled Beef / roll-horseradish / potatoes “Drillinge” / chard / apple horseradish
€ 29,-

Österreichischer Kalbsbraten / Serviettenknödel / Wurzelgemüse
Austrian veal roast / dumplings / root vegetables
€ 27,-

Rehragout / Semmelknödel / Portweinbirne
Venison ragout / bread dumpling / port wine pear
€ 30,-

Steinpilz Ravioli / Kürbis / Rucola
Porcini Ravioli / pumpkin / arugula
€ 20,-

NACHSPEISEN / DESSERTS

Kaiserschmarr'n / Zwetschkenröster

Kaiserschmarr'n / Austrian Pancake / stewed plums

€ 13,-

Apfelstrudel

wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers

Apple Strudel

either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream

€ 5,50

Flaumiger Topfenauflauf

wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers

Fluffy Curd Cheese Soufflé

either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream

€ 5,50

Salzburger Nockerl

mit Preiselbeeren für 2 Personen (20 Minuten Zubereitungszeit)

„Salzburger Nockerl“

with cranberries – for 2 persons (20 minutes preparation time)

€ 22, -

ZUM KRÖNENDEN ABSCHLUSS

Österreichischer Käseteller

Österkron / Mondseer / Steirischer Weinkäse / Rosso

Austrian Cheese Plate

€ 14,-

Inklusivpreise in Euro / Price inclusive VAT / Taxe compris / Imposta compresa

Unsere Servicemitarbeiter/Innen informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Produkten!

Please inform our service staff if you have any dietary requirements or food allergies.

SUPPEN / SOUPS

Kräftige Rindsuppe
Leberknödel oder Frittaten
Clear Beef Broth
liver dumpling or sliced pancakes
€ 7,50

Kürbiscremesuppe
Obers / Kernöl
Pumpkin cream soup
cream / pumpkin seed oil
€ 8,50

Tomatencremesuppe
Basilikum / Croutons
Tomato cream soup
basil / croutons
€ 8,50

FISCH / FISH

Forelle "Müllerin" im Ganzen (30 Minuten Zubereitungszeit)
Gewürzbutter / Petersilienerdäpfel
Whole Trout "Meuniere Style" (30 min prep time)
spice butter / parsley potatoes
€ 27,-

Saiblingsfilet
Honigkarotten / Safran / Erdäpfel
Fillet of Char
honey carrot / saffron / potatoes
€ 28,-

STEAKS

Filetsteak vom Almochsen / 150g (30 Minuten Zubereitungszeit)
jeweils mit Rosmarin-Erdäpfel / Balsamicosauce / Schalotten / Parmesan
Alpine Ox Fillet Steak / 150g (30 min prep time)
each with rosemary potatoes / balsamic sauce / shallots / parmesan
€ 36,-

Filetspitzen Stroganoff / Lauchspätzle / Karottengemüse
Fillet Tips / leek spaetzle / carrot vegetables
€ 32,-

Hirschrücken / Rotkraut / Kroketten (30 Minuten Zubereitungszeit)
Loin of venison / red cabbage / croquettes (30 min prep time)
€ 34,-

REGIONALE HAUPTSPEISEN REGIONAL MAIN DISHES

Wiener Schnitzel vom österreichischen Kalb / Petersilienerdäpfel / Preiselbeeren
Escalope of Austrian Veal „Vienna Style“ / parsley potatoes / cranberries
€ 30,-

Tafelspitz / Semmelkrensauc / Drillinge / Mangold / Apfelkren
Boiled Beef / roll-horseradish / potatoes “Drillinge” / chard / apple horseradish
€ 29,-

Österreichischer Kalbsbraten / Serviettenknödel / Wurzelgemüse
Austrian veal roast / dumplings / root vegetables
€ 27,-

Rehragout / Semmelknödel / Portweinbirne
Venison ragout / bread dumpling / port wine pear
€ 30,-

Steinpilz Ravioli / Kürbis / Rucola
Porcini Ravioli / pumpkin / arugula
€ 20,-

NACHSPEISEN / DESSERTS

Kaiserschmarr'n / Zwetschkenröster

Kaiserschmarr'n / Austrian Pancake / stewed plums

€ 13,-

Apfelstrudel

wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers

Apple Strudel

either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream

€ 5,50

Flaumiger Topfenauflauf

wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers

Fluffy Curd Cheese Soufflé

either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream

€ 5,50

Salzburger Nockerl

mit Preiselbeeren für 2 Personen (20 Minuten Zubereitungszeit)

„Salzburger Nockerl“

with cranberries – for 2 persons (20 minutes preparation time)

€ 22, -

ZUM KRÖNENDEN ABSCHLUSS

Österreichischer Käseteller

Österkron / Mondseer / Steirischer Weinkäse / Rosso

Austrian Cheese Plate

€ 14,-

Inklusivpreise in Euro / Price inclusive VAT / Taxe compris / Imposta compresa

Unsere Servicemitarbeiter/Innen informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Produkten!

Please inform our service staff if you have any dietary requirements or food allergies.

SUPPEN / SOUPS

Kräftige Rindsuppe
Leberknödel oder Frittaten
Clear Beef Broth
liver dumpling or sliced pancakes
€ 7,50

Kürbiscremesuppe
Obers / Kernöl
Pumpkin cream soup
cream / pumpkin seed oil
€ 8,50

Tomatencremesuppe
Basilikum / Croutons
Tomato cream soup
basil / croutons
€ 8,50

FISCH / FISH

Forelle "Müllerin" im Ganzen (30 Minuten Zubereitungszeit)
Gewürzbutter / Petersilienerdäpfel
Whole Trout "Meuniere Style" (30 min prep time)
spice butter / parsley potatoes
€ 27,-

Saiblingsfilet
Honigkarotten / Safran / Erdäpfel
Fillet of Char
honey carrot / saffron / potatoes
€ 28,-

STEAKS

Filetsteak vom Almochsen / 150g (30 Minuten Zubereitungszeit)
jeweils mit Rosmarin-Erdäpfel / Balsamicosauce / Schalotten / Parmesan
Alpine Ox Fillet Steak / 150g (30 min prep time)
each with rosemary potatoes / balsamic sauce / shallots / parmesan
€ 36,-

Filetspitzen Stroganoff / Lauchspätzle / Karottengemüse
Fillet Tips / leek spaetzle / carrot vegetables
€ 32,-

Hirschrücken / Rotkraut / Kroketten (30 Minuten Zubereitungszeit)
Loin of venison / red cabbage / croquettes (30 min prep time)
€ 34,-

REGIONALE HAUPTSPEISEN REGIONAL MAIN DISHES

Wiener Schnitzel vom österreichischen Kalb / Petersilienerdäpfel / Preiselbeeren
Escalope of Austrian Veal „Vienna Style“ / parsley potatoes / cranberries
€ 30,-

Tafelspitz / Semmelkrensauc / Drillinge / Mangold / Apfelkren
Boiled Beef / roll-horseradish / potatoes “Drillinge” / chard / apple horseradish
€ 29,-

Österreichischer Kalbsbraten / Serviettenknödel / Wurzelgemüse
Austrian veal roast / dumplings / root vegetables
€ 27,-

Rehragout / Semmelknödel / Portweinbirne
Venison ragout / bread dumpling / port wine pear
€ 30,-

Steinpilz Ravioli / Kürbis / Rucola
Porcini Ravioli / pumpkin / arugula
€ 20,-

NACHSPEISEN / DESSERTS

Kaiserschmarr'n / Zwetschkenröster

Kaiserschmarr'n / Austrian Pancake / stewed plums

€ 13,-

Apfelstrudel

wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers

Apple Strudel

either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream

€ 5,50

Flaumiger Topfenauflauf

wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers

Fluffy Curd Cheese Soufflé

either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream

€ 5,50

Salzburger Nockerl

mit Preiselbeeren für 2 Personen (20 Minuten Zubereitungszeit)

„Salzburger Nockerl“

with cranberries – for 2 persons (20 minutes preparation time)

€ 22, -

ZUM KRÖNENDEN ABSCHLUSS

Österreichischer Käseteller

Österkron / Mondseer / Steirischer Weinkäse / Rosso

Austrian Cheese Plate

€ 14,-

Inklusivpreise in Euro / Price inclusive VAT / Taxe compris / Imposta compresa

Unsere Servicemitarbeiter/Innen informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Produkten!

Please inform our service staff if you have any dietary requirements or food allergies.

SUPPEN / SOUPS

Kräftige Rindsuppe
Leberknödel oder Frittaten
Clear Beef Broth
liver dumpling or sliced pancakes
€ 7,50

Kürbiscremesuppe
Obers / Kernöl
Pumpkin cream soup
cream / pumpkin seed oil
€ 8,50

Tomatencremesuppe
Basilikum / Croutons
Tomato cream soup
basil / croutons
€ 8,50

FISCH / FISH

Forelle "Müllerin" im Ganzen (30 Minuten Zubereitungszeit)
Gewürzbutter / Petersilienerdäpfel
Whole Trout "Meuniere Style" (30 min prep time)
spice butter / parsley potatoes
€ 27,-

Saiblingsfilet
Honigkarotten / Safran / Erdäpfel
Fillet of Char
honey carrot / saffron / potatoes
€ 28,-

STEAKS

Filetsteak vom Almochsen / 150g (30 Minuten Zubereitungszeit)
jeweils mit Rosmarin-Erdäpfel / Balsamicosauce / Schalotten / Parmesan
Alpine Ox Fillet Steak / 150g (30 min prep time)
each with rosemary potatoes / balsamic sauce / shallots / parmesan
€ 36,-

Filetspitzen Stroganoff / Lauchspätzle / Karottengemüse
Fillet Tips / leek spaetzle / carrot vegetables
€ 32,-

Hirschrücken / Rotkraut / Kroketten (30 Minuten Zubereitungszeit)
Loin of venison / red cabbage / croquettes (30 min prep time)
€ 34,-

REGIONALE HAUPTSPESSEN REGIONAL MAIN DISHES

Wiener Schnitzel vom österreichischen Kalb / Petersilienerdäpfel / Preiselbeeren
Escalope of Austrian Veal „Vienna Style“ / parsley potatoes / cranberries
€ 30,-

Tafelspitz / Semmelkrensauc / Drillinge / Mangold / Apfelkren
Boiled Beef / roll-horseradish / potatoes “Drillinge” / chard / apple horseradish
€ 29,-

Österreichischer Kalbsbraten / Serviettenknödel / Wurzelgemüse
Austrian veal roast / dumplings / root vegetables
€ 27,-

Rehragout / Semmelknödel / Portweinbirne
Venison ragout / bread dumpling / port wine pear
€ 30,-

Steinpilz Ravioli / Kürbis / Rucola
Porcini Ravioli / pumpkin / arugula
€ 20,-

NACHSPEISEN / DESSERTS

Kaiserschmarr'n / Zwetschkenröster

Kaiserschmarr'n / Austrian Pancake / stewed plums

€ 13,-

Apfelstrudel

wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers

Apple Strudel

either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream

€ 5,50

Flaumiger Topfenauflauf

wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers

Fluffy Curd Cheese Soufflé

either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream

€ 5,50

Salzburger Nockerl

mit Preiselbeeren für 2 Personen (20 Minuten Zubereitungszeit)

„Salzburger Nockerl“

with cranberries – for 2 persons (20 minutes preparation time)

€ 22, -

ZUM KRÖNENDEN ABSCHLUSS

Österreichischer Käseteller

Österkron / Mondseer / Steirischer Weinkäse / Rosso

Austrian Cheese Plate

€ 14,-

Inklusivpreise in Euro / Price inclusive VAT / Taxe compris / Imposta compresa

Unsere Servicemitarbeiter/Innen informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Produkten!

Please inform our service staff if you have any dietary requirements or food allergies.

SUPPEN / SOUPS

Kräftige Rindsuppe
Leberknödel oder Frittaten
Clear Beef Broth
liver dumpling or sliced pancakes
€ 7,50

Kürbiscremesuppe
Obers / Kernöl
Pumpkin cream soup
cream / pumpkin seed oil
€ 8,50

Tomatencremesuppe
Basilikum / Croutons
Tomato cream soup
basil / croutons
€ 8,50

FISCH / FISH

Forelle "Müllerin" im Ganzen (30 Minuten Zubereitungszeit)
Gewürzbutter / Petersilienerdäpfel
Whole Trout "Meuniere Style" (30 min prep time)
spice butter / parsley potatoes
€ 27,-

Saiblingsfilet
Honigkarotten / Safran / Erdäpfel
Fillet of Char
honey carrot / saffron / potatoes
€ 28,-

STEAKS

Filetsteak vom Almochsen / 150g (30 Minuten Zubereitungszeit)
jeweils mit Rosmarin-Erdäpfel / Balsamicosauce / Schalotten / Parmesan
Alpine Ox Fillet Steak / 150g (30 min prep time)
each with rosemary potatoes / balsamic sauce / shallots / parmesan
€ 36,-

Filetspitzen Stroganoff / Lauchspätzle / Karottengemüse
Fillet Tips / leek spaetzle / carrot vegetables
€ 32,-

Hirschrücken / Rotkraut / Kroketten (30 Minuten Zubereitungszeit)
Loin of venison / red cabbage / croquettes (30 min prep time)
€ 34,-

REGIONALE HAUPTSPEISEN REGIONAL MAIN DISHES

Wiener Schnitzel vom österreichischen Kalb / Petersilienerdäpfel / Preiselbeeren
Escalope of Austrian Veal „Vienna Style“ / parsley potatoes / cranberries
€ 30,-

Tafelspitz / Semmelkrensauc / Drillinge / Mangold / Apfelkren
Boiled Beef / roll-horseradish / potatoes “Drillinge” / chard / apple horseradish
€ 29,-

Österreichischer Kalbsbraten / Serviettenknödel / Wurzelgemüse
Austrian veal roast / dumplings / root vegetables
€ 27,-

Rehragout / Semmelknödel / Portweinbirne
Venison ragout / bread dumpling / port wine pear
€ 30,-

Steinpilz Ravioli / Kürbis / Rucola
Porcini Ravioli / pumpkin / arugula
€ 20,-

NACHSPEISEN / DESSERTS

Kaiserschmarr'n / Zwetschkenröster

Kaiserschmarr'n / Austrian Pancake / stewed plums

€ 13,-

Apfelstrudel

wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers

Apple Strudel

either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream

€ 5,50

Flaumiger Topfenauflauf

wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers

Fluffy Curd Cheese Soufflé

either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream

€ 5,50

Salzburger Nockerl

mit Preiselbeeren für 2 Personen (20 Minuten Zubereitungszeit)

„Salzburger Nockerl“

with cranberries – for 2 persons (20 minutes preparation time)

€ 22, -

ZUM KRÖNENDEN ABSCHLUSS

Österreichischer Käseteller

Österkron / Mondseer / Steirischer Weinkäse / Rosso

Austrian Cheese Plate

€ 14,-

Inklusivpreise in Euro / Price inclusive VAT / Taxe compris / Imposta compresa

Unsere Servicemitarbeiter/Innen informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Produkten!

Please inform our service staff if you have any dietary requirements or food allergies.

SUPPEN / SOUPS

Kräftige Rindsuppe
Leberknödel oder Frittaten
Clear Beef Broth
liver dumpling or sliced pancakes
€ 7,50

Kürbiscremesuppe
Obers / Kernöl
Pumpkin cream soup
cream / pumpkin seed oil
€ 8,50

Tomatencremesuppe
Basilikum / Croutons
Tomato cream soup
basil / croutons
€ 8,50

FISCH / FISH

Forelle "Müllerin" im Ganzen (30 Minuten Zubereitungszeit)
Gewürzbutter / Petersilienerdäpfel
Whole Trout "Meuniere Style" (30 min prep time)
spice butter / parsley potatoes
€ 27,-

Saiblingsfilet
Honigkarotten / Safran / Erdäpfel
Fillet of Char
honey carrot / saffron / potatoes
€ 28,-

STEAKS

Filetsteak vom Almochsen / 150g (30 Minuten Zubereitungszeit)
jeweils mit Rosmarin-Erdäpfel / Balsamicosauce / Schalotten / Parmesan
Alpine Ox Fillet Steak / 150g (30 min prep time)
each with rosemary potatoes / balsamic sauce / shallots / parmesan
€ 36,-

Filetspitzen Stroganoff / Lauchspätzle / Karottengemüse
Fillet Tips / leek spaetzle / carrot vegetables
€ 32,-

Hirschrücken / Rotkraut / Kroketten (30 Minuten Zubereitungszeit)
Loin of venison / red cabbage / croquettes (30 min prep time)
€ 34,-

REGIONALE HAUPTSPEISEN REGIONAL MAIN DISHES

Wiener Schnitzel vom österreichischen Kalb / Petersilienerdäpfel / Preiselbeeren
Escalope of Austrian Veal „Vienna Style“ / parsley potatoes / cranberries
€ 30,-

Tafelspitz / Semmelkrensauc / Drillinge / Mangold / Apfelkren
Boiled Beef / roll-horseradish / potatoes “Drillinge” / chard / apple horseradish
€ 29,-

Österreichischer Kalbsbraten / Serviettenknödel / Wurzelgemüse
Austrian veal roast / dumplings / root vegetables
€ 27,-

Rehragout / Semmelknödel / Portweinbirne
Venison ragout / bread dumpling / port wine pear
€ 30,-

Steinpilz Ravioli / Kürbis / Rucola
Porcini Ravioli / pumpkin / arugula
€ 20,-

NACHSPEISEN / DESSERTS

Kaiserschmarr'n / Zwetschkenröster

Kaiserschmarr'n / Austrian Pancake / stewed plums

€ 13,-

Apfelstrudel

wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers

Apple Strudel

either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream

€ 5,50

Flaumiger Topfenauflauf

wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers

Fluffy Curd Cheese Soufflé

either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream

€ 5,50

Salzburger Nockerl

mit Preiselbeeren für 2 Personen (20 Minuten Zubereitungszeit)

„Salzburger Nockerl“

with cranberries – for 2 persons (20 minutes preparation time)

€ 22, -

ZUM KRÖNENDEN ABSCHLUSS

Österreichischer Käseteller

Österkron / Mondseer / Steirischer Weinkäse / Rosso

Austrian Cheese Plate

€ 14,-

Inklusivpreise in Euro / Price inclusive VAT / Taxe compris / Imposta compresa

Unsere Servicemitarbeiter/Innen informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Produkten!

Please inform our service staff if you have any dietary requirements or food allergies.

SUPPEN / SOUPS

Kräftige Rindsuppe
Leberknödel oder Frittaten
Clear Beef Broth
liver dumpling or sliced pancakes
€ 7,50

Kürbiscremesuppe
Obers / Kernöl
Pumpkin cream soup
cream / pumpkin seed oil
€ 8,50

Tomatencremesuppe
Basilikum / Croutons
Tomato cream soup
basil / croutons
€ 8,50

FISCH / FISH

Forelle "Müllerin" im Ganzen (30 Minuten Zubereitungszeit)
Gewürzbutter / Petersilienerdäpfel
Whole Trout "Meuniere Style" (30 min prep time)
spice butter / parsley potatoes
€ 27,-

Saiblingsfilet
Honigkarotten / Safran / Erdäpfel
Fillet of Char
honey carrot / saffron / potatoes
€ 28,-

STEAKS

Filetsteak vom Almochsen / 150g (30 Minuten Zubereitungszeit)
jeweils mit Rosmarin-Erdäpfel / Balsamicosauce / Schalotten / Parmesan
Alpine Ox Fillet Steak / 150g (30 min prep time)
each with rosemary potatoes / balsamic sauce / shallots / parmesan
€ 36,-

Filetspitzen Stroganoff / Lauchspätzle / Karottengemüse
Fillet Tips / leek spaetzle / carrot vegetables
€ 32,-

Hirschrücken / Rotkraut / Kroketten (30 Minuten Zubereitungszeit)
Loin of venison / red cabbage / croquettes (30 min prep time)
€ 34,-

REGIONALE HAUPTSPESSEN REGIONAL MAIN DISHES

Wiener Schnitzel vom österreichischen Kalb / Petersilienerdäpfel / Preiselbeeren
Escalope of Austrian Veal „Vienna Style“ / parsley potatoes / cranberries
€ 30,-

Tafelspitz / Semmelkrensauc / Drillinge / Mangold / Apfelkren
Boiled Beef / roll-horseradish / potatoes “Drillinge” / chard / apple horseradish
€ 29,-

Österreichischer Kalbsbraten / Serviettenknödel / Wurzelgemüse
Austrian veal roast / dumplings / root vegetables
€ 27,-

Rehragout / Semmelknödel / Portweinbirne
Venison ragout / bread dumpling / port wine pear
€ 30,-

Steinpilz Ravioli / Kürbis / Rucola
Porcini Ravioli / pumpkin / arugula
€ 20,-

NACHSPEISEN / DESSERTS

Kaiserschmarr'n / Zwetschkenröster

Kaiserschmarr'n / Austrian Pancake / stewed plums

€ 13,-

Apfelstrudel

wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers

Apple Strudel

either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream

€ 5,50

Flaumiger Topfenauflauf

wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers

Fluffy Curd Cheese Soufflé

either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream

€ 5,50

Salzburger Nockerl

mit Preiselbeeren für 2 Personen (20 Minuten Zubereitungszeit)

„Salzburger Nockerl“

with cranberries – for 2 persons (20 minutes preparation time)

€ 22, -

ZUM KRÖNENDEN ABSCHLUSS

Österreichischer Käseteller

Österkron / Mondseer / Steirischer Weinkäse / Rosso

Austrian Cheese Plate

€ 14,-

Inklusivpreise in Euro / Price inclusive VAT / Taxe compris / Imposta compresa

Unsere Servicemitarbeiter/Innen informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Produkten!

Please inform our service staff if you have any dietary requirements or food allergies.

SUPPEN / SOUPS

Kräftige Rindsuppe
Leberknödel oder Frittaten
Clear Beef Broth
liver dumpling or sliced pancakes
€ 7,50

Kürbiscremesuppe
Obers / Kernöl
Pumpkin cream soup
cream / pumpkin seed oil
€ 8,50

Tomatencremesuppe
Basilikum / Croutons
Tomato cream soup
basil / croutons
€ 8,50

FISCH / FISH

Forelle "Müllerin" im Ganzen (30 Minuten Zubereitungszeit)
Gewürzbutter / Petersilienerdäpfel
Whole Trout "Meuniere Style" (30 min prep time)
spice butter / parsley potatoes
€ 27,-

Saiblingsfilet
Honigkarotten / Safran / Erdäpfel
Fillet of Char
honey carrot / saffron / potatoes
€ 28,-

STEAKS

Filetsteak vom Almochsen / 150g (30 Minuten Zubereitungszeit)
jeweils mit Rosmarin-Erdäpfel / Balsamicosauce / Schalotten / Parmesan
Alpine Ox Fillet Steak / 150g (30 min prep time)
each with rosemary potatoes / balsamic sauce / shallots / parmesan
€ 36,-

Filetspitzen Stroganoff / Lauchspätzle / Karottengemüse
Fillet Tips / leek spaetzle / carrot vegetables
€ 32,-

Hirschrücken / Rotkraut / Kroketten (30 Minuten Zubereitungszeit)
Loin of venison / red cabbage / croquettes (30 min prep time)
€ 34,-

REGIONALE HAUPTSPEISEN REGIONAL MAIN DISHES

Wiener Schnitzel vom österreichischen Kalb / Petersilienerdäpfel / Preiselbeeren
Escalope of Austrian Veal „Vienna Style“ / parsley potatoes / cranberries
€ 30,-

Tafelspitz / Semmelkrensauc / Drillinge / Mangold / Apfelkren
Boiled Beef / roll-horseradish / potatoes “Drillinge” / chard / apple horseradish
€ 29,-

Österreichischer Kalbsbraten / Serviettenknödel / Wurzelgemüse
Austrian veal roast / dumplings / root vegetables
€ 27,-

Rehragout / Semmelknödel / Portweinbirne
Venison ragout / bread dumpling / port wine pear
€ 30,-

Steinpilz Ravioli / Kürbis / Rucola
Porcini Ravioli / pumpkin / arugula
€ 20,-

NACHSPEISEN / DESSERTS

Kaiserschmarr'n / Zwetschkenröster

Kaiserschmarr'n / Austrian Pancake / stewed plums

€ 13,-

Apfelstrudel

wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers

Apple Strudel

either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream

€ 5,50

Flaumiger Topfenauflauf

wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers

Fluffy Curd Cheese Soufflé

either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream

€ 5,50

Salzburger Nockerl

mit Preiselbeeren für 2 Personen (20 Minuten Zubereitungszeit)

„Salzburger Nockerl“

with cranberries – for 2 persons (20 minutes preparation time)

€ 22, -

ZUM KRÖNENDEN ABSCHLUSS

Österreichischer Käseteller

Österkron / Mondseer / Steirischer Weinkäse / Rosso

Austrian Cheese Plate

€ 14,-

Inklusivpreise in Euro / Price inclusive VAT / Taxe compris / Imposta compresa

Unsere Servicemitarbeiter/Innen informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Produkten!

Please inform our service staff if you have any dietary requirements or food allergies.

SUPPEN / SOUPS

Kräftige Rindsuppe
Leberknödel oder Frittaten
Clear Beef Broth
liver dumpling or sliced pancakes
€ 7,50

Kürbiscremesuppe
Obers / Kernöl
Pumpkin cream soup
cream / pumpkin seed oil
€ 8,50

Tomatencremesuppe
Basilikum / Croutons
Tomato cream soup
basil / croutons
€ 8,50

FISCH / FISH

Forelle "Müllerin" im Ganzen (30 Minuten Zubereitungszeit)
Gewürzbutter / Petersilienerdäpfel
Whole Trout "Meuniere Style" (30 min prep time)
spice butter / parsley potatoes
€ 27,-

Saiblingsfilet
Honigkarotten / Safran / Erdäpfel
Fillet of Char
honey carrot / saffron / potatoes
€ 28,-

STEAKS

Filetsteak vom Almochsen / 150g (30 Minuten Zubereitungszeit)
jeweils mit Rosmarin-Erdäpfel / Balsamicosauce / Schalotten / Parmesan
Alpine Ox Fillet Steak / 150g (30 min prep time)
each with rosemary potatoes / balsamic sauce / shallots / parmesan
€ 36,-

Filetspitzen Stroganoff / Lauchspätzle / Karottengemüse
Fillet Tips / leek spaetzle / carrot vegetables
€ 32,-

Hirschrücken / Rotkraut / Kroketten (30 Minuten Zubereitungszeit)
Loin of venison / red cabbage / croquettes (30 min prep time)
€ 34,-

REGIONALE HAUPTSPESSEN REGIONAL MAIN DISHES

Wiener Schnitzel vom österreichischen Kalb / Petersilienerdäpfel / Preiselbeeren
Escalope of Austrian Veal „Vienna Style“ / parsley potatoes / cranberries
€ 30,-

Tafelspitz / Semmelkrensauc / Drillinge / Mangold / Apfelkren
Boiled Beef / roll-horseradish / potatoes “Drillinge” / chard / apple horseradish
€ 29,-

Österreichischer Kalbsbraten / Serviettenknödel / Wurzelgemüse
Austrian veal roast / dumplings / root vegetables
€ 27,-

Rehragout / Semmelknödel / Portweinbirne
Venison ragout / bread dumpling / port wine pear
€ 30,-

Steinpilz Ravioli / Kürbis / Rucola
Porcini Ravioli / pumpkin / arugula
€ 20,-

NACHSPEISEN / DESSERTS

Kaiserschmarr'n / Zwetschkenröster

Kaiserschmarr'n / Austrian Pancake / stewed plums

€ 13,-

Apfelstrudel

wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers

Apple Strudel

either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream

€ 5,50

Flaumiger Topfenauflauf

wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers

Fluffy Curd Cheese Soufflé

either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream

€ 5,50

Salzburger Nockerl

mit Preiselbeeren für 2 Personen (20 Minuten Zubereitungszeit)

„Salzburger Nockerl“

with cranberries – for 2 persons (20 minutes preparation time)

€ 22, -

ZUM KRÖNENDEN ABSCHLUSS

Österreichischer Käseteller

Österkron / Mondseer / Steirischer Weinkäse / Rosso

Austrian Cheese Plate

€ 14,-

Inklusivpreise in Euro / Price inclusive VAT / Taxe compris / Imposta compresa

Unsere Servicemitarbeiter/Innen informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Produkten!

Please inform our service staff if you have any dietary requirements or food allergies.

SUPPEN / SOUPS

Kräftige Rindsuppe
Leberknödel oder Frittaten
Clear Beef Broth
liver dumpling or sliced pancakes
€ 7,50

Kürbiscremesuppe
Obers / Kernöl
Pumpkin cream soup
cream / pumpkin seed oil
€ 8,50

Tomatencremesuppe
Basilikum / Croutons
Tomato cream soup
basil / croutons
€ 8,50

FISCH / FISH

Forelle "Müllerin" im Ganzen (30 Minuten Zubereitungszeit)
Gewürzbutter / Petersilienerdäpfel
Whole Trout "Meuniere Style" (30 min prep time)
spice butter / parsley potatoes
€ 27,-

Saiblingsfilet
Honigkarotten / Safran / Erdäpfel
Fillet of Char
honey carrot / saffron / potatoes
€ 28,-

STEAKS

Filetsteak vom Almochsen / 150g (30 Minuten Zubereitungszeit)
jeweils mit Rosmarin-Erdäpfel / Balsamicosauce / Schalotten / Parmesan
Alpine Ox Fillet Steak / 150g (30 min prep time)
each with rosemary potatoes / balsamic sauce / shallots / parmesan
€ 36,-

Filetspitzen Stroganoff / Lauchspätzle / Karottengemüse
Fillet Tips / leek spaetzle / carrot vegetables
€ 32,-

Hirschrücken / Rotkraut / Kroketten (30 Minuten Zubereitungszeit)
Loin of venison / red cabbage / croquettes (30 min prep time)
€ 34,-

REGIONALE HAUPTSPEISEN REGIONAL MAIN DISHES

Wiener Schnitzel vom österreichischen Kalb / Petersilienerdäpfel / Preiselbeeren
Escalope of Austrian Veal „Vienna Style“ / parsley potatoes / cranberries
€ 30,-

Tafelspitz / Semmelkrensauc / Drillinge / Mangold / Apfelkren
Boiled Beef / roll-horseradish / potatoes “Drillinge” / chard / apple horseradish
€ 29,-

Österreichischer Kalbsbraten / Serviettenknödel / Wurzelgemüse
Austrian veal roast / dumplings / root vegetables
€ 27,-

Rehragout / Semmelknödel / Portweinbirne
Venison ragout / bread dumpling / port wine pear
€ 30,-

Steinpilz Ravioli / Kürbis / Rucola
Porcini Ravioli / pumpkin / arugula
€ 20,-

NACHSPEISEN / DESSERTS

Kaiserschmarr'n / Zwetschkenröster

Kaiserschmarr'n / Austrian Pancake / stewed plums

€ 13,-

Apfelstrudel

wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers

Apple Strudel

either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream

€ 5,50

Flaumiger Topfenauflauf

wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers

Fluffy Curd Cheese Soufflé

either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream

€ 5,50

Salzburger Nockerl

mit Preiselbeeren für 2 Personen (20 Minuten Zubereitungszeit)

„Salzburger Nockerl“

with cranberries – for 2 persons (20 minutes preparation time)

€ 22, -

ZUM KRÖNENDEN ABSCHLUSS

Österreichischer Käseteller

Österkron / Mondseer / Steirischer Weinkäse / Rosso

Austrian Cheese Plate

€ 14,-

Inklusivpreise in Euro / Price inclusive VAT / Taxe compris / Imposta compresa

Unsere Servicemitarbeiter/Innen informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Produkten!

Please inform our service staff if you have any dietary requirements or food allergies.

SUPPEN / SOUPS

Kräftige Rindsuppe
Leberknödel oder Frittaten
Clear Beef Broth
liver dumpling or sliced pancakes
€ 7,50

Kürbiscremesuppe
Obers / Kernöl
Pumpkin cream soup
cream / pumpkin seed oil
€ 8,50

Tomatencremesuppe
Basilikum / Croutons
Tomato cream soup
basil / croutons
€ 8,50

FISCH / FISH

Forelle "Müllerin" im Ganzen (30 Minuten Zubereitungszeit)
Gewürzbutter / Petersilienerdäpfel
Whole Trout "Meuniere Style" (30 min prep time)
spice butter / parsley potatoes
€ 27,-

Saiblingsfilet
Honigkarotten / Safran / Erdäpfel
Fillet of Char
honey carrot / saffron / potatoes
€ 28,-

STEAKS

Filetsteak vom Almochsen / 150g (30 Minuten Zubereitungszeit)
jeweils mit Rosmarin-Erdäpfel / Balsamicosauce / Schalotten / Parmesan
Alpine Ox Fillet Steak / 150g (30 min prep time)
each with rosemary potatoes / balsamic sauce / shallots / parmesan
€ 36,-

Filetspitzen Stroganoff / Lauchspätzle / Karottengemüse
Fillet Tips / leek spaetzle / carrot vegetables
€ 32,-

Hirschrücken / Rotkraut / Kroketten (30 Minuten Zubereitungszeit)
Loin of venison / red cabbage / croquettes (30 min prep time)
€ 34,-

REGIONALE HAUPTSPEISEN REGIONAL MAIN DISHES

Wiener Schnitzel vom österreichischen Kalb / Petersilienerdäpfel / Preiselbeeren
Escalope of Austrian Veal „Vienna Style“ / parsley potatoes / cranberries
€ 30,-

Tafelspitz / Semmelkrensauc / Drillinge / Mangold / Apfelkren
Boiled Beef / roll-horseradish / potatoes “Drillinge” / chard / apple horseradish
€ 29,-

Österreichischer Kalbsbraten / Serviettenknödel / Wurzelgemüse
Austrian veal roast / dumplings / root vegetables
€ 27,-

Rehragout / Semmelknödel / Portweinbirne
Venison ragout / bread dumpling / port wine pear
€ 30,-

Steinpilz Ravioli / Kürbis / Rucola
Porcini Ravioli / pumpkin / arugula
€ 20,-

NACHSPEISEN / DESSERTS

Kaiserschmarr'n / Zwetschkenröster

Kaiserschmarr'n / Austrian Pancake / stewed plums

€ 13,-

Apfelstrudel

wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers

Apple Strudel

either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream

€ 5,50

Flaumiger Topfenauflauf

wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers

Fluffy Curd Cheese Soufflé

either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream

€ 5,50

Salzburger Nockerl

mit Preiselbeeren für 2 Personen (20 Minuten Zubereitungszeit)

„Salzburger Nockerl“

with cranberries – for 2 persons (20 minutes preparation time)

€ 22, -

ZUM KRÖNENDEN ABSCHLUSS

Österreichischer Käseteller

Österkron / Mondseer / Steirischer Weinkäse / Rosso

Austrian Cheese Plate

€ 14,-

Inklusivpreise in Euro / Price inclusive VAT / Taxe compris / Imposta compresa

Unsere Servicemitarbeiter/Innen informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Produkten!

Please inform our service staff if you have any dietary requirements or food allergies.

SUPPEN / SOUPS

Kräftige Rindsuppe
Leberknödel oder Frittaten
Clear Beef Broth
liver dumpling or sliced pancakes
€ 7,50

Kürbiscremesuppe
Obers / Kernöl
Pumpkin cream soup
cream / pumpkin seed oil
€ 8,50

Tomatencremesuppe
Basilikum / Croutons
Tomato cream soup
basil / croutons
€ 8,50

FISCH / FISH

Forelle "Müllerin" im Ganzen (30 Minuten Zubereitungszeit)
Gewürzbutter / Petersilienerdäpfel
Whole Trout "Meuniere Style" (30 min prep time)
spice butter / parsley potatoes
€ 27,-

Saiblingsfilet
Honigkarotten / Safran / Erdäpfel
Fillet of Char
honey carrot / saffron / potatoes
€ 28,-

STEAKS

Filetsteak vom Almochsen / 150g (30 Minuten Zubereitungszeit)
jeweils mit Rosmarin-Erdäpfel / Balsamicosauce / Schalotten / Parmesan
Alpine Ox Fillet Steak / 150g (30 min prep time)
each with rosemary potatoes / balsamic sauce / shallots / parmesan
€ 36,-

Filetspitzen Stroganoff / Lauchspätzle / Karottengemüse
Fillet Tips / leek spaetzle / carrot vegetables
€ 32,-

Hirschrücken / Rotkraut / Kroketten (30 Minuten Zubereitungszeit)
Loin of venison / red cabbage / croquettes (30 min prep time)
€ 34,-

REGIONALE HAUPTSPEISEN REGIONAL MAIN DISHES

Wiener Schnitzel vom österreichischen Kalb / Petersilienerdäpfel / Preiselbeeren
Escalope of Austrian Veal „Vienna Style“ / parsley potatoes / cranberries
€ 30,-

Tafelspitz / Semmelkrensauc / Drillinge / Mangold / Apfelkren
Boiled Beef / roll-horseradish / potatoes “Drillinge” / chard / apple horseradish
€ 29,-

Österreichischer Kalbsbraten / Serviettenknödel / Wurzelgemüse
Austrian veal roast / dumplings / root vegetables
€ 27,-

Rehragout / Semmelknödel / Portweinbirne
Venison ragout / bread dumpling / port wine pear
€ 30,-

Steinpilz Ravioli / Kürbis / Rucola
Porcini Ravioli / pumpkin / arugula
€ 20,-

NACHSPEISEN / DESSERTS

Kaiserschmarr'n / Zwetschkenröster

Kaiserschmarr'n / Austrian Pancake / stewed plums

€ 13,-

Apfelstrudel

wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers

Apple Strudel

either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream

€ 5,50

Flaumiger Topfenauflauf

wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers

Fluffy Curd Cheese Soufflé

either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream

€ 5,50

Salzburger Nockerl

mit Preiselbeeren für 2 Personen (20 Minuten Zubereitungszeit)

„Salzburger Nockerl“

with cranberries – for 2 persons (20 minutes preparation time)

€ 22, -

ZUM KRÖNENDEN ABSCHLUSS

Österreichischer Käseteller

Österkron / Mondseer / Steirischer Weinkäse / Rosso

Austrian Cheese Plate

€ 14,-

Inklusivpreise in Euro / Price inclusive VAT / Taxe compris / Imposta compresa

Unsere Servicemitarbeiter/Innen informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Produkten!

Please inform our service staff if you have any dietary requirements or food allergies.

SUPPEN / SOUPS

Kräftige Rindsuppe
Leberknödel oder Frittaten
Clear Beef Broth
liver dumpling or sliced pancakes
€ 7,50

Kürbiscremesuppe
Obers / Kernöl
Pumpkin cream soup
cream / pumpkin seed oil
€ 8,50

Tomatencremesuppe
Basilikum / Croutons
Tomato cream soup
basil / croutons
€ 8,50

FISCH / FISH

Forelle "Müllerin" im Ganzen (30 Minuten Zubereitungszeit)
Gewürzbutter / Petersilienerdäpfel
Whole Trout "Meuniere Style" (30 min prep time)
spice butter / parsley potatoes
€ 27,-

Saiblingsfilet
Honigkarotten / Safran / Erdäpfel
Fillet of Char
honey carrot / saffron / potatoes
€ 28,-

STEAKS

Filetsteak vom Almochsen / 150g (30 Minuten Zubereitungszeit)
jeweils mit Rosmarin-Erdäpfel / Balsamicosauce / Schalotten / Parmesan
Alpine Ox Fillet Steak / 150g (30 min prep time)
each with rosemary potatoes / balsamic sauce / shallots / parmesan
€ 36,-

Filetspitzen Stroganoff / Lauchspätzle / Karottengemüse
Fillet Tips / leek spaetzle / carrot vegetables
€ 32,-

Hirschrücken / Rotkraut / Kroketten (30 Minuten Zubereitungszeit)
Loin of venison / red cabbage / croquettes (30 min prep time)
€ 34,-

REGIONALE HAUPTSPEISEN REGIONAL MAIN DISHES

Wiener Schnitzel vom österreichischen Kalb / Petersilienerdäpfel / Preiselbeeren
Escalope of Austrian Veal „Vienna Style“ / parsley potatoes / cranberries
€ 30,-

Tafelspitz / Semmelkrensauc / Drillinge / Mangold / Apfelkren
Boiled Beef / roll-horseradish / potatoes “Drillinge” / chard / apple horseradish
€ 29,-

Österreichischer Kalbsbraten / Serviettenknödel / Wurzelgemüse
Austrian veal roast / dumplings / root vegetables
€ 27,-

Rehragout / Semmelknödel / Portweinbirne
Venison ragout / bread dumpling / port wine pear
€ 30,-

Steinpilz Ravioli / Kürbis / Rucola
Porcini Ravioli / pumpkin / arugula
€ 20,-

NACHSPEISEN / DESSERTS

Kaiserschmarr'n / Zwetschkenröster

Kaiserschmarr'n / Austrian Pancake / stewed plums

€ 13,-

Apfelstrudel

wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers

Apple Strudel

either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream

€ 5,50

Flaumiger Topfenauflauf

wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers

Fluffy Curd Cheese Soufflé

either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream

€ 5,50

Salzburger Nockerl

mit Preiselbeeren für 2 Personen (20 Minuten Zubereitungszeit)

„Salzburger Nockerl“

with cranberries – for 2 persons (20 minutes preparation time)

€ 22, -

ZUM KRÖNENDEN ABSCHLUSS

Österreichischer Käseteller

Österkron / Mondseer / Steirischer Weinkäse / Rosso

Austrian Cheese Plate

€ 14,-

Inklusivpreise in Euro / Price inclusive VAT / Taxe compris / Imposta compresa

Unsere Servicemitarbeiter/Innen informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Produkten!

Please inform our service staff if you have any dietary requirements or food allergies.

SUPPEN / SOUPS

Kräftige Rindsuppe
Leberknödel oder Frittaten
Clear Beef Broth
liver dumpling or sliced pancakes
€ 7,50

Kürbiscremesuppe
Obers / Kernöl
Pumpkin cream soup
cream / pumpkin seed oil
€ 8,50

Tomatencremesuppe
Basilikum / Croutons
Tomato cream soup
basil / croutons
€ 8,50

FISCH / FISH

Forelle "Müllerin" im Ganzen (30 Minuten Zubereitungszeit)
Gewürzbutter / Petersilienerdäpfel
Whole Trout "Meuniere Style" (30 min prep time)
spice butter / parsley potatoes
€ 27,-

Saiblingsfilet
Honigkarotten / Safran / Erdäpfel
Fillet of Char
honey carrot / saffron / potatoes
€ 28,-

STEAKS

Filetsteak vom Almochsen / 150g (30 Minuten Zubereitungszeit)
jeweils mit Rosmarin-Erdäpfel / Balsamicosauce / Schalotten / Parmesan
Alpine Ox Fillet Steak / 150g (30 min prep time)
each with rosemary potatoes / balsamic sauce / shallots / parmesan
€ 36,-

Filetspitzen Stroganoff / Lauchspätzle / Karottengemüse
Fillet Tips / leek spaetzle / carrot vegetables
€ 32,-

Hirschrücken / Rotkraut / Kroketten (30 Minuten Zubereitungszeit)
Loin of venison / red cabbage / croquettes (30 min prep time)
€ 34,-

REGIONALE HAUPTSPESSEN REGIONAL MAIN DISHES

Wiener Schnitzel vom österreichischen Kalb / Petersilienerdäpfel / Preiselbeeren
Escalope of Austrian Veal „Vienna Style“ / parsley potatoes / cranberries
€ 30,-

Tafelspitz / Semmelkrensauc / Drillinge / Mangold / Apfelkren
Boiled Beef / roll-horseradish / potatoes “Drillinge” / chard / apple horseradish
€ 29,-

Österreichischer Kalbsbraten / Serviettenknödel / Wurzelgemüse
Austrian veal roast / dumplings / root vegetables
€ 27,-

Rehragout / Semmelknödel / Portweinbirne
Venison ragout / bread dumpling / port wine pear
€ 30,-

Steinpilz Ravioli / Kürbis / Rucola
Porcini Ravioli / pumpkin / arugula
€ 20,-

NACHSPEISEN / DESSERTS

Kaiserschmarr'n / Zwetschkenröster

Kaiserschmarr'n / Austrian Pancake / stewed plums

€ 13,-

Apfelstrudel

wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers

Apple Strudel

either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream

€ 5,50

Flaumiger Topfenauflauf

wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers

Fluffy Curd Cheese Soufflé

either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream

€ 5,50

Salzburger Nockerl

mit Preiselbeeren für 2 Personen (20 Minuten Zubereitungszeit)

„Salzburger Nockerl“

with cranberries – for 2 persons (20 minutes preparation time)

€ 22, -

ZUM KRÖNENDEN ABSCHLUSS

Österreichischer Käseteller

Österkron / Mondseer / Steirischer Weinkäse / Rosso

Austrian Cheese Plate

€ 14,-

Inklusivpreise in Euro / Price inclusive VAT / Taxe compris / Imposta compresa

Unsere Servicemitarbeiter/Innen informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Produkten!

Please inform our service staff if you have any dietary requirements or food allergies.

SUPPEN / SOUPS

Kräftige Rindsuppe
Leberknödel oder Frittaten
Clear Beef Broth
liver dumpling or sliced pancakes
€ 7,50

Kürbiscremesuppe
Obers / Kernöl
Pumpkin cream soup
cream / pumpkin seed oil
€ 8,50

Tomatencremesuppe
Basilikum / Croutons
Tomato cream soup
basil / croutons
€ 8,50

FISCH / FISH

Forelle "Müllerin" im Ganzen (30 Minuten Zubereitungszeit)
Gewürzbutter / Petersilienerdäpfel
Whole Trout "Meuniere Style" (30 min prep time)
spice butter / parsley potatoes
€ 27,-

Saiblingsfilet
Honigkarotten / Safran / Erdäpfel
Fillet of Char
honey carrot / saffron / potatoes
€ 28,-

STEAKS

Filetsteak vom Almochsen / 150g (30 Minuten Zubereitungszeit)
jeweils mit Rosmarin-Erdäpfel / Balsamicosauce / Schalotten / Parmesan
Alpine Ox Fillet Steak / 150g (30 min prep time)
each with rosemary potatoes / balsamic sauce / shallots / parmesan
€ 36,-

Filetspitzen Stroganoff / Lauchspätzle / Karottengemüse
Fillet Tips / leek spaetzle / carrot vegetables
€ 32,-

Hirschrücken / Rotkraut / Kroketten (30 Minuten Zubereitungszeit)
Loin of venison / red cabbage / croquettes (30 min prep time)
€ 34,-

REGIONALE HAUPTSPESIEN REGIONAL MAIN DISHES

Wiener Schnitzel vom österreichischen Kalb / Petersilienerdäpfel / Preiselbeeren
Escalope of Austrian Veal „Vienna Style“ / parsley potatoes / cranberries
€ 30,-

Tafelspitz / Semmelkrensaue / Drillinge / Mangold / Apfelkren
Boiled Beef / roll-horseradish / potatoes “Drillinge” / chard / apple horseradish
€ 29,-

Österreichischer Kalbsbraten / Serviettenknödel / Wurzelgemüse
Austrian veal roast / dumplings / root vegetables
€ 27,-

Rehragout / Semmelknödel / Portweinbirne
Venison ragout / bread dumpling / port wine pear
€ 30,-

Steinpilz Ravioli / Kürbis / Rucola
Porcini Ravioli / pumpkin / arugula
€ 20,-

NACHSPEISEN / DESSERTS

Kaiserschmarr'n / Zwetschkenröster

Kaiserschmarr'n / Austrian Pancake / stewed plums

€ 13,-

Apfelstrudel

wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers

Apple Strudel

either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream

€ 5,50

Flaumiger Topfenauflauf

wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers

Fluffy Curd Cheese Soufflé

either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream

€ 5,50

Salzburger Nockerl

mit Preiselbeeren für 2 Personen (20 Minuten Zubereitungszeit)

„Salzburger Nockerl“

with cranberries – for 2 persons (20 minutes preparation time)

€ 22, -

ZUM KRÖNENDEN ABSCHLUSS

Österreichischer Käseteller

Österkron / Mondseer / Steirischer Weinkäse / Rosso

Austrian Cheese Plate

€ 14,-

Inklusivpreise in Euro / Price inclusive VAT / Taxe compris / Imposta compresa

Unsere Servicemitarbeiter/Innen informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Produkten!

Please inform our service staff if you have any dietary requirements or food allergies.

SUPPEN / SOUPS

Kräftige Rindsuppe
Leberknödel oder Frittaten
Clear Beef Broth
liver dumpling or sliced pancakes
€ 7,50

Kürbiscremesuppe
Obers / Kernöl
Pumpkin cream soup
cream / pumpkin seed oil
€ 8,50

Tomatencremesuppe
Basilikum / Croutons
Tomato cream soup
basil / croutons
€ 8,50

FISCH / FISH

Forelle "Müllerin" im Ganzen (30 Minuten Zubereitungszeit)
Gewürzbutter / Petersilienerdäpfel
Whole Trout "Meuniere Style" (30 min prep time)
spice butter / parsley potatoes
€ 27,-

Saiblingsfilet
Honigkarotten / Safran / Erdäpfel
Fillet of Char
honey carrot / saffron / potatoes
€ 28,-

STEAKS

Filetsteak vom Almochsen / 150g (30 Minuten Zubereitungszeit)
jeweils mit Rosmarin-Erdäpfel / Balsamicosauce / Schalotten / Parmesan
Alpine Ox Fillet Steak / 150g (30 min prep time)
each with rosemary potatoes / balsamic sauce / shallots / parmesan
€ 36,-

Filetspitzen Stroganoff / Lauchspätzle / Karottengemüse
Fillet Tips / leek spaetzle / carrot vegetables
€ 32,-

Hirschrücken / Rotkraut / Kroketten (30 Minuten Zubereitungszeit)
Loin of venison / red cabbage / croquettes (30 min prep time)
€ 34,-

REGIONALE HAUPTSPEISEN REGIONAL MAIN DISHES

Wiener Schnitzel vom österreichischen Kalb / Petersilienerdäpfel / Preiselbeeren
Escalope of Austrian Veal „Vienna Style“ / parsley potatoes / cranberries
€ 30,-

Tafelspitz / Semmelkrensauc / Drillinge / Mangold / Apfelkren
Boiled Beef / roll-horseradish / potatoes “Drillinge” / chard / apple horseradish
€ 29,-

Österreichischer Kalbsbraten / Serviettenknödel / Wurzelgemüse
Austrian veal roast / dumplings / root vegetables
€ 27,-

Rehragout / Semmelknödel / Portweinbirne
Venison ragout / bread dumpling / port wine pear
€ 30,-

Steinpilz Ravioli / Kürbis / Rucola
Porcini Ravioli / pumpkin / arugula
€ 20,-

NACHSPEISEN / DESSERTS

Kaiserschmarr'n / Zwetschkenröster

Kaiserschmarr'n / Austrian Pancake / stewed plums

€ 13,-

Apfelstrudel

wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers

Apple Strudel

either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream

€ 5,50

Flaumiger Topfenauflauf

wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers

Fluffy Curd Cheese Soufflé

either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream

€ 5,50

Salzburger Nockerl

mit Preiselbeeren für 2 Personen (20 Minuten Zubereitungszeit)

„Salzburger Nockerl“

with cranberries – for 2 persons (20 minutes preparation time)

€ 22, -

ZUM KRÖNENDEN ABSCHLUSS

Österreichischer Käseteller

Österkron / Mondseer / Steirischer Weinkäse / Rosso

Austrian Cheese Plate

€ 14,-

Inklusivpreise in Euro / Price inclusive VAT / Taxe compris / Imposta compresa

Unsere Servicemitarbeiter/Innen informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Produkten!

Please inform our service staff if you have any dietary requirements or food allergies.

SUPPEN / SOUPS

Kräftige Rindsuppe
Leberknödel oder Frittaten
Clear Beef Broth
liver dumpling or sliced pancakes
€ 7,50

Kürbiscremesuppe
Obers / Kernöl
Pumpkin cream soup
cream / pumpkin seed oil
€ 8,50

Tomatencremesuppe
Basilikum / Croutons
Tomato cream soup
basil / croutons
€ 8,50

FISCH / FISH

Forelle "Müllerin" im Ganzen (30 Minuten Zubereitungszeit)
Gewürzbutter / Petersilienerdäpfel
Whole Trout "Meuniere Style" (30 min prep time)
spice butter / parsley potatoes
€ 27,-

Saiblingsfilet
Honigkarotten / Safran / Erdäpfel
Fillet of Char
honey carrot / saffron / potatoes
€ 28,-

STEAKS

Filetsteak vom Almochsen / 150g (30 Minuten Zubereitungszeit)
jeweils mit Rosmarin-Erdäpfel / Balsamicosauce / Schalotten / Parmesan
Alpine Ox Fillet Steak / 150g (30 min prep time)
each with rosemary potatoes / balsamic sauce / shallots / parmesan
€ 36,-

Filetspitzen Stroganoff / Lauchspätzle / Karottengemüse
Fillet Tips / leek spaetzle / carrot vegetables
€ 32,-

Hirschrücken / Rotkraut / Kroketten (30 Minuten Zubereitungszeit)
Loin of venison / red cabbage / croquettes (30 min prep time)
€ 34,-

REGIONALE HAUPTSPESSEN REGIONAL MAIN DISHES

Wiener Schnitzel vom österreichischen Kalb / Petersilienerdäpfel / Preiselbeeren
Escalope of Austrian Veal „Vienna Style“ / parsley potatoes / cranberries
€ 30,-

Tafelspitz / Semmelkrensauc / Drillinge / Mangold / Apfelkren
Boiled Beef / roll-horseradish / potatoes “Drillinge” / chard / apple horseradish
€ 29,-

Österreichischer Kalbsbraten / Serviettenknödel / Wurzelgemüse
Austrian veal roast / dumplings / root vegetables
€ 27,-

Rehragout / Semmelknödel / Portweinbirne
Venison ragout / bread dumpling / port wine pear
€ 30,-

Steinpilz Ravioli / Kürbis / Rucola
Porcini Ravioli / pumpkin / arugula
€ 20,-

NACHSPEISEN / DESSERTS

Kaiserschmarr'n / Zwetschkenröster

Kaiserschmarr'n / Austrian Pancake / stewed plums

€ 13,-

Apfelstrudel

wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers

Apple Strudel

either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream

€ 5,50

Flaumiger Topfenauflauf

wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers

Fluffy Curd Cheese Soufflé

either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream

€ 5,50

Salzburger Nockerl

mit Preiselbeeren für 2 Personen (20 Minuten Zubereitungszeit)

„Salzburger Nockerl“

with cranberries – for 2 persons (20 minutes preparation time)

€ 22, -

ZUM KRÖNENDEN ABSCHLUSS

Österreichischer Käseteller

Österkron / Mondseer / Steirischer Weinkäse / Rosso

Austrian Cheese Plate

€ 14,-

Inklusivpreise in Euro / Price inclusive VAT / Taxe compris / Imposta compresa

Unsere Servicemitarbeiter/Innen informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Produkten!

Please inform our service staff if you have any dietary requirements or food allergies.

SUPPEN / SOUPS

Kräftige Rindsuppe
Leberknödel oder Frittaten
Clear Beef Broth
liver dumpling or sliced pancakes
€ 7,50

Kürbiscremesuppe
Obers / Kernöl
Pumpkin cream soup
cream / pumpkin seed oil
€ 8,50

Tomatencremesuppe
Basilikum / Croutons
Tomato cream soup
basil / croutons
€ 8,50

FISCH / FISH

Forelle "Müllerin" im Ganzen (30 Minuten Zubereitungszeit)
Gewürzbutter / Petersilienerdäpfel
Whole Trout "Meuniere Style" (30 min prep time)
spice butter / parsley potatoes
€ 27,-

Saiblingsfilet
Honigkarotten / Safran / Erdäpfel
Fillet of Char
honey carrot / saffron / potatoes
€ 28,-

STEAKS

Filetsteak vom Almochsen / 150g (30 Minuten Zubereitungszeit)
jeweils mit Rosmarin-Erdäpfel / Balsamicosauce / Schalotten / Parmesan
Alpine Ox Fillet Steak / 150g (30 min prep time)
each with rosemary potatoes / balsamic sauce / shallots / parmesan
€ 36,-

Filetspitzen Stroganoff / Lauchspätzle / Karottengemüse
Fillet Tips / leek spaetzle / carrot vegetables
€ 32,-

Hirschrücken / Rotkraut / Kroketten (30 Minuten Zubereitungszeit)
Loin of venison / red cabbage / croquettes (30 min prep time)
€ 34,-

REGIONALE HAUPTSPEISEN REGIONAL MAIN DISHES

Wiener Schnitzel vom österreichischen Kalb / Petersilienerdäpfel / Preiselbeeren
Escalope of Austrian Veal „Vienna Style“ / parsley potatoes / cranberries
€ 30,-

Tafelspitz / Semmelkrensauc / Drillinge / Mangold / Apfelkren
Boiled Beef / roll-horseradish / potatoes “Drillinge” / chard / apple horseradish
€ 29,-

Österreichischer Kalbsbraten / Serviettenknödel / Wurzelgemüse
Austrian veal roast / dumplings / root vegetables
€ 27,-

Rehragout / Semmelknödel / Portweinbirne
Venison ragout / bread dumpling / port wine pear
€ 30,-

Steinpilz Ravioli / Kürbis / Rucola
Porcini Ravioli / pumpkin / arugula
€ 20,-

NACHSPEISEN / DESSERTS

Kaiserschmarr'n / Zwetschkenröster

Kaiserschmarr'n / Austrian Pancake / stewed plums

€ 13,-

Apfelstrudel

wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers

Apple Strudel

either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream

€ 5,50

Flaumiger Topfenauflauf

wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers

Fluffy Curd Cheese Soufflé

either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream

€ 5,50

Salzburger Nockerl

mit Preiselbeeren für 2 Personen (20 Minuten Zubereitungszeit)

„Salzburger Nockerl“

with cranberries – for 2 persons (20 minutes preparation time)

€ 22, -

ZUM KRÖNENDEN ABSCHLUSS

Österreichischer Käseteller

Österkron / Mondseer / Steirischer Weinkäse / Rosso

Austrian Cheese Plate

€ 14,-

Inklusivpreise in Euro / Price inclusive VAT / Taxe compris / Imposta compresa

Unsere Servicemitarbeiter/Innen informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Produkten!

Please inform our service staff if you have any dietary requirements or food allergies.

SUPPEN / SOUPS

Kräftige Rindsuppe
Leberknödel oder Frittaten
Clear Beef Broth
liver dumpling or sliced pancakes
€ 7,50

Kürbiscremesuppe
Obers / Kernöl
Pumpkin cream soup
cream / pumpkin seed oil
€ 8,50

Tomatencremesuppe
Basilikum / Croutons
Tomato cream soup
basil / croutons
€ 8,50

FISCH / FISH

Forelle "Müllerin" im Ganzen (30 Minuten Zubereitungszeit)
Gewürzbutter / Petersilienerdäpfel
Whole Trout "Meuniere Style" (30 min prep time)
spice butter / parsley potatoes
€ 27,-

Saiblingsfilet
Honigkarotten / Safran / Erdäpfel
Fillet of Char
honey carrot / saffron / potatoes
€ 28,-

STEAKS

Filetsteak vom Almochsen / 150g (30 Minuten Zubereitungszeit)
jeweils mit Rosmarin-Erdäpfel / Balsamicosauce / Schalotten / Parmesan
Alpine Ox Fillet Steak / 150g (30 min prep time)
each with rosemary potatoes / balsamic sauce / shallots / parmesan
€ 36,-

Filetspitzen Stroganoff / Lauchspätzle / Karottengemüse
Fillet Tips / leek spaetzle / carrot vegetables
€ 32,-

Hirschrücken / Rotkraut / Kroketten (30 Minuten Zubereitungszeit)
Loin of venison / red cabbage / croquettes (30 min prep time)
€ 34,-

REGIONALE HAUPTSPEISEN REGIONAL MAIN DISHES

Wiener Schnitzel vom österreichischen Kalb / Petersilienerdäpfel / Preiselbeeren
Escalope of Austrian Veal „Vienna Style“ / parsley potatoes / cranberries
€ 30,-

Tafelspitz / Semmelkrensauc / Drillinge / Mangold / Apfelkren
Boiled Beef / roll-horseradish / potatoes “Drillinge” / chard / apple horseradish
€ 29,-

Österreichischer Kalbsbraten / Serviettenknödel / Wurzelgemüse
Austrian veal roast / dumplings / root vegetables
€ 27,-

Rehragout / Semmelknödel / Portweinbirne
Venison ragout / bread dumpling / port wine pear
€ 30,-

Steinpilz Ravioli / Kürbis / Rucola
Porcini Ravioli / pumpkin / arugula
€ 20,-

NACHSPEISEN / DESSERTS

Kaiserschmarr'n / Zwetschkenröster

Kaiserschmarr'n / Austrian Pancake / stewed plums

€ 13,-

Apfelstrudel

wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers

Apple Strudel

either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream

€ 5,50

Flaumiger Topfenauflauf

wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers

Fluffy Curd Cheese Soufflé

either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream

€ 5,50

Salzburger Nockerl

mit Preiselbeeren für 2 Personen (20 Minuten Zubereitungszeit)

„Salzburger Nockerl“

with cranberries – for 2 persons (20 minutes preparation time)

€ 22, -

ZUM KRÖNENDEN ABSCHLUSS

Österreichischer Käseteller

Österkron / Mondseer / Steirischer Weinkäse / Rosso

Austrian Cheese Plate

€ 14,-

Inklusivpreise in Euro / Price inclusive VAT / Taxe compris / Imposta compresa

Unsere Servicemitarbeiter/Innen informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Produkten!

Please inform our service staff if you have any dietary requirements or food allergies.

SUPPEN / SOUPS

Kräftige Rindsuppe
Leberknödel oder Frittaten
Clear Beef Broth
liver dumpling or sliced pancakes
€ 7,50

Kürbiscremesuppe
Obers / Kernöl
Pumpkin cream soup
cream / pumpkin seed oil
€ 8,50

Tomatencremesuppe
Basilikum / Croutons
Tomato cream soup
basil / croutons
€ 8,50

FISCH / FISH

Forelle "Müllerin" im Ganzen (30 Minuten Zubereitungszeit)
Gewürzbutter / Petersilienerdäpfel
Whole Trout "Meuniere Style" (30 min prep time)
spice butter / parsley potatoes
€ 27,-

Saiblingsfilet
Honigkarotten / Safran / Erdäpfel
Fillet of Char
honey carrot / saffron / potatoes
€ 28,-

STEAKS

Filetsteak vom Almochsen / 150g (30 Minuten Zubereitungszeit)
jeweils mit Rosmarin-Erdäpfel / Balsamicosauce / Schalotten / Parmesan
Alpine Ox Fillet Steak / 150g (30 min prep time)
each with rosemary potatoes / balsamic sauce / shallots / parmesan
€ 36,-

Filetspitzen Stroganoff / Lauchspätzle / Karottengemüse
Fillet Tips / leek spaetzle / carrot vegetables
€ 32,-

Hirschrücken / Rotkraut / Kroketten (30 Minuten Zubereitungszeit)
Loin of venison / red cabbage / croquettes (30 min prep time)
€ 34,-

REGIONALE HAUPTSPEISEN REGIONAL MAIN DISHES

Wiener Schnitzel vom österreichischen Kalb / Petersilienerdäpfel / Preiselbeeren
Escalope of Austrian Veal „Vienna Style“ / parsley potatoes / cranberries
€ 30,-

Tafelspitz / Semmelkrensauc / Drillinge / Mangold / Apfelkren
Boiled Beef / roll-horseradish / potatoes “Drillinge” / chard / apple horseradish
€ 29,-

Österreichischer Kalbsbraten / Serviettenknödel / Wurzelgemüse
Austrian veal roast / dumplings / root vegetables
€ 27,-

Rehragout / Semmelknödel / Portweinbirne
Venison ragout / bread dumpling / port wine pear
€ 30,-

Steinpilz Ravioli / Kürbis / Rucola
Porcini Ravioli / pumpkin / arugula
€ 20,-

NACHSPEISEN / DESSERTS

Kaiserschmarr'n / Zwetschkenröster

Kaiserschmarr'n / Austrian Pancake / stewed plums

€ 13,-

Apfelstrudel

wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers

Apple Strudel

either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream

€ 5,50

Flaumiger Topfenauflauf

wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers

Fluffy Curd Cheese Soufflé

either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream

€ 5,50

Salzburger Nockerl

mit Preiselbeeren für 2 Personen (20 Minuten Zubereitungszeit)

„Salzburger Nockerl“

with cranberries – for 2 persons (20 minutes preparation time)

€ 22, -

ZUM KRÖNENDEN ABSCHLUSS

Österreichischer Käseteller

Österkron / Mondseer / Steirischer Weinkäse / Rosso

Austrian Cheese Plate

€ 14,-

Inklusivpreise in Euro / Price inclusive VAT / Taxe compris / Imposta compresa

Unsere Servicemitarbeiter/Innen informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Produkten!

Please inform our service staff if you have any dietary requirements or food allergies.

SUPPEN / SOUPS

Kräftige Rindsuppe
Leberknödel oder Frittaten
Clear Beef Broth
liver dumpling or sliced pancakes
€ 7,50

Kürbiscremesuppe
Obers / Kernöl
Pumpkin cream soup
cream / pumpkin seed oil
€ 8,50

Tomatencremesuppe
Basilikum / Croutons
Tomato cream soup
basil / croutons
€ 8,50

FISCH / FISH

Forelle "Müllerin" im Ganzen (30 Minuten Zubereitungszeit)
Gewürzbutter / Petersilienerdäpfel
Whole Trout "Meuniere Style" (30 min prep time)
spice butter / parsley potatoes
€ 27,-

Saiblingsfilet
Honigkarotten / Safran / Erdäpfel
Fillet of Char
honey carrot / saffron / potatoes
€ 28,-

STEAKS

Filetsteak vom Almochsen / 150g (30 Minuten Zubereitungszeit)
jeweils mit Rosmarin-Erdäpfel / Balsamicosauce / Schalotten / Parmesan
Alpine Ox Fillet Steak / 150g (30 min prep time)
each with rosemary potatoes / balsamic sauce / shallots / parmesan
€ 36,-

Filetspitzen Stroganoff / Lauchspätzle / Karottengemüse
Fillet Tips / leek spaetzle / carrot vegetables
€ 32,-

Hirschrücken / Rotkraut / Kroketten (30 Minuten Zubereitungszeit)
Loin of venison / red cabbage / croquettes (30 min prep time)
€ 34,-

REGIONALE HAUPTSPEISEN REGIONAL MAIN DISHES

Wiener Schnitzel vom österreichischen Kalb / Petersilienerdäpfel / Preiselbeeren
Escalope of Austrian Veal „Vienna Style“ / parsley potatoes / cranberries
€ 30,-

Tafelspitz / Semmelkrensauc / Drillinge / Mangold / Apfelkren
Boiled Beef / roll-horseradish / potatoes “Drillinge” / chard / apple horseradish
€ 29,-

Österreichischer Kalbsbraten / Serviettenknödel / Wurzelgemüse
Austrian veal roast / dumplings / root vegetables
€ 27,-

Rehragout / Semmelknödel / Portweinbirne
Venison ragout / bread dumpling / port wine pear
€ 30,-

Steinpilz Ravioli / Kürbis / Rucola
Porcini Ravioli / pumpkin / arugula
€ 20,-

NACHSPEISEN / DESSERTS

Kaiserschmarr'n / Zwetschkenröster

Kaiserschmarr'n / Austrian Pancake / stewed plums

€ 13,-

Apfelstrudel

wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers

Apple Strudel

either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream

€ 5,50

Flaumiger Topfenauflauf

wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers

Fluffy Curd Cheese Soufflé

either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream

€ 5,50

Salzburger Nockerl

mit Preiselbeeren für 2 Personen (20 Minuten Zubereitungszeit)

„Salzburger Nockerl“

with cranberries – for 2 persons (20 minutes preparation time)

€ 22, -

ZUM KRÖNENDEN ABSCHLUSS

Österreichischer Käseteller

Österkron / Mondseer / Steirischer Weinkäse / Rosso

Austrian Cheese Plate

€ 14,-

Inklusivpreise in Euro / Price inclusive VAT / Taxe compris / Imposta compresa

Unsere Servicemitarbeiter/Innen informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Produkten!

Please inform our service staff if you have any dietary requirements or food allergies.

SUPPEN / SOUPS

Kräftige Rindsuppe
Leberknödel oder Frittaten
Clear Beef Broth
liver dumpling or sliced pancakes
€ 7,50

Kürbiscremesuppe
Obers / Kernöl
Pumpkin cream soup
cream / pumpkin seed oil
€ 8,50

Tomatencremesuppe
Basilikum / Croutons
Tomato cream soup
basil / croutons
€ 8,50

FISCH / FISH

Forelle "Müllerin" im Ganzen (30 Minuten Zubereitungszeit)
Gewürzbutter / Petersilienerdäpfel
Whole Trout "Meuniere Style" (30 min prep time)
spice butter / parsley potatoes
€ 27,-

Saiblingsfilet
Honigkarotten / Safran / Erdäpfel
Fillet of Char
honey carrot / saffron / potatoes
€ 28,-

STEAKS

Filetsteak vom Almochsen / 150g (30 Minuten Zubereitungszeit)
jeweils mit Rosmarin-Erdäpfel / Balsamicosauce / Schalotten / Parmesan
Alpine Ox Fillet Steak / 150g (30 min prep time)
each with rosemary potatoes / balsamic sauce / shallots / parmesan
€ 36,-

Filetspitzen Stroganoff / Lauchspätzle / Karottengemüse
Fillet Tips / leek spaetzle / carrot vegetables
€ 32,-

Hirschrücken / Rotkraut / Kroketten (30 Minuten Zubereitungszeit)
Loin of venison / red cabbage / croquettes (30 min prep time)
€ 34,-

REGIONALE HAUPTSPEISEN REGIONAL MAIN DISHES

Wiener Schnitzel vom österreichischen Kalb / Petersilienerdäpfel / Preiselbeeren
Escalope of Austrian Veal „Vienna Style“ / parsley potatoes / cranberries
€ 30,-

Tafelspitz / Semmelkrensauc / Drillinge / Mangold / Apfelkren
Boiled Beef / roll-horseradish / potatoes “Drillinge” / chard / apple horseradish
€ 29,-

Österreichischer Kalbsbraten / Serviettenknödel / Wurzelgemüse
Austrian veal roast / dumplings / root vegetables
€ 27,-

Rehragout / Semmelknödel / Portweinbirne
Venison ragout / bread dumpling / port wine pear
€ 30,-

Steinpilz Ravioli / Kürbis / Rucola
Porcini Ravioli / pumpkin / arugula
€ 20,-

NACHSPEISEN / DESSERTS

Kaiserschmarr'n / Zwetschkenröster

Kaiserschmarr'n / Austrian Pancake / stewed plums

€ 13,-

Apfelstrudel

wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers

Apple Strudel

either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream

€ 5,50

Flaumiger Topfenauflauf

wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers

Fluffy Curd Cheese Soufflé

either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream

€ 5,50

Salzburger Nockerl

mit Preiselbeeren für 2 Personen (20 Minuten Zubereitungszeit)

„Salzburger Nockerl“

with cranberries – for 2 persons (20 minutes preparation time)

€ 22, -

ZUM KRÖNENDEN ABSCHLUSS

Österreichischer Käseteller

Österkron / Mondseer / Steirischer Weinkäse / Rosso

Austrian Cheese Plate

€ 14,-

Inklusivpreise in Euro / Price inclusive VAT / Taxe compris / Imposta compresa

Unsere Servicemitarbeiter/Innen informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Produkten!

Please inform our service staff if you have any dietary requirements or food allergies.

SUPPEN / SOUPS

Kräftige Rindsuppe
Leberknödel oder Frittaten
Clear Beef Broth
liver dumpling or sliced pancakes
€ 7,50

Kürbiscremesuppe
Obers / Kernöl
Pumpkin cream soup
cream / pumpkin seed oil
€ 8,50

Tomatencremesuppe
Basilikum / Croutons
Tomato cream soup
basil / croutons
€ 8,50

FISCH / FISH

Forelle "Müllerin" im Ganzen (30 Minuten Zubereitungszeit)
Gewürzbutter / Petersilienerdäpfel
Whole Trout "Meuniere Style" (30 min prep time)
spice butter / parsley potatoes
€ 27,-

Saiblingsfilet
Honigkarotten / Safran / Erdäpfel
Fillet of Char
honey carrot / saffron / potatoes
€ 28,-

STEAKS

Filetsteak vom Almochsen / 150g (30 Minuten Zubereitungszeit)
jeweils mit Rosmarin-Erdäpfel / Balsamicosauce / Schalotten / Parmesan
Alpine Ox Fillet Steak / 150g (30 min prep time)
each with rosemary potatoes / balsamic sauce / shallots / parmesan
€ 36,-

Filetspitzen Stroganoff / Lauchspätzle / Karottengemüse
Fillet Tips / leek spaetzle / carrot vegetables
€ 32,-

Hirschrücken / Rotkraut / Kroketten (30 Minuten Zubereitungszeit)
Loin of venison / red cabbage / croquettes (30 min prep time)
€ 34,-

REGIONALE HAUPTSPEISEN REGIONAL MAIN DISHES

Wiener Schnitzel vom österreichischen Kalb / Petersilienerdäpfel / Preiselbeeren
Escalope of Austrian Veal „Vienna Style“ / parsley potatoes / cranberries
€ 30,-

Tafelspitz / Semmelkrensauc / Drillinge / Mangold / Apfelkren
Boiled Beef / roll-horseradish / potatoes “Drillinge” / chard / apple horseradish
€ 29,-

Österreichischer Kalbsbraten / Serviettenknödel / Wurzelgemüse
Austrian veal roast / dumplings / root vegetables
€ 27,-

Rehragout / Semmelknödel / Portweinbirne
Venison ragout / bread dumpling / port wine pear
€ 30,-

Steinpilz Ravioli / Kürbis / Rucola
Porcini Ravioli / pumpkin / arugula
€ 20,-

NACHSPEISEN / DESSERTS

Kaiserschmarr'n / Zwetschkenröster

Kaiserschmarr'n / Austrian Pancake / stewed plums

€ 13,-

Apfelstrudel

wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers

Apple Strudel

either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream

€ 5,50

Flaumiger Topfenauflauf

wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers

Fluffy Curd Cheese Soufflé

either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream

€ 5,50

Salzburger Nockerl

mit Preiselbeeren für 2 Personen (20 Minuten Zubereitungszeit)

„Salzburger Nockerl“

with cranberries – for 2 persons (20 minutes preparation time)

€ 22, -

ZUM KRÖNENDEN ABSCHLUSS

Österreichischer Käseteller

Österkron / Mondseer / Steirischer Weinkäse / Rosso

Austrian Cheese Plate

€ 14,-

Inklusivpreise in Euro / Price inclusive VAT / Taxe compris / Imposta compresa

Unsere Servicemitarbeiter/Innen informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Produkten!

Please inform our service staff if you have any dietary requirements or food allergies.

SUPPEN / SOUPS

Kräftige Rindsuppe
Leberknödel oder Frittaten
Clear Beef Broth
liver dumpling or sliced pancakes
€ 7,50

Kürbiscremesuppe
Obers / Kernöl
Pumpkin cream soup
cream / pumpkin seed oil
€ 8,50

Tomatencremesuppe
Basilikum / Croutons
Tomato cream soup
basil / croutons
€ 8,50

FISCH / FISH

Forelle "Müllerin" im Ganzen (30 Minuten Zubereitungszeit)
Gewürzbutter / Petersilienerdäpfel
Whole Trout "Meuniere Style" (30 min prep time)
spice butter / parsley potatoes
€ 27,-

Saiblingsfilet
Honigkarotten / Safran / Erdäpfel
Fillet of Char
honey carrot / saffron / potatoes
€ 28,-

STEAKS

Filetsteak vom Almochsen / 150g (30 Minuten Zubereitungszeit)
jeweils mit Rosmarin-Erdäpfel / Balsamicosauce / Schalotten / Parmesan
Alpine Ox Fillet Steak / 150g (30 min prep time)
each with rosemary potatoes / balsamic sauce / shallots / parmesan
€ 36,-

Filetspitzen Stroganoff / Lauchspätzle / Karottengemüse
Fillet Tips / leek spaetzle / carrot vegetables
€ 32,-

Hirschrücken / Rotkraut / Kroketten (30 Minuten Zubereitungszeit)
Loin of venison / red cabbage / croquettes (30 min prep time)
€ 34,-

REGIONALE HAUPTSPEISEN REGIONAL MAIN DISHES

Wiener Schnitzel vom österreichischen Kalb / Petersilienerdäpfel / Preiselbeeren
Escalope of Austrian Veal „Vienna Style“ / parsley potatoes / cranberries
€ 30,-

Tafelspitz / Semmelkrensauc / Drillinge / Mangold / Apfelkren
Boiled Beef / roll-horseradish / potatoes “Drillinge” / chard / apple horseradish
€ 29,-

Österreichischer Kalbsbraten / Serviettenknödel / Wurzelgemüse
Austrian veal roast / dumplings / root vegetables
€ 27,-

Rehragout / Semmelknödel / Portweinbirne
Venison ragout / bread dumpling / port wine pear
€ 30,-

Steinpilz Ravioli / Kürbis / Rucola
Porcini Ravioli / pumpkin / arugula
€ 20,-

NACHSPEISEN / DESSERTS

Kaiserschmarr'n / Zwetschkenröster

Kaiserschmarr'n / Austrian Pancake / stewed plums

€ 13,-

Apfelstrudel

wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers

Apple Strudel

either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream

€ 5,50

Flaumiger Topfenauflauf

wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers

Fluffy Curd Cheese Soufflé

either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream

€ 5,50

Salzburger Nockerl

mit Preiselbeeren für 2 Personen (20 Minuten Zubereitungszeit)

„Salzburger Nockerl“

with cranberries – for 2 persons (20 minutes preparation time)

€ 22, -

ZUM KRÖNENDEN ABSCHLUSS

Österreichischer Käseteller

Österkron / Mondseer / Steirischer Weinkäse / Rosso

Austrian Cheese Plate

€ 14,-

Inklusivpreise in Euro / Price inclusive VAT / Taxe compris / Imposta compresa

Unsere Servicemitarbeiter/Innen informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Produkten!

Please inform our service staff if you have any dietary requirements or food allergies.

SUPPEN / SOUPS

Kräftige Rindsuppe
Leberknödel oder Frittaten
Clear Beef Broth
liver dumpling or sliced pancakes
€ 7,50

Kürbiscremesuppe
Obers / Kernöl
Pumpkin cream soup
cream / pumpkin seed oil
€ 8,50

Tomatencremesuppe
Basilikum / Croutons
Tomato cream soup
basil / croutons
€ 8,50

FISCH / FISH

Forelle "Müllerin" im Ganzen (30 Minuten Zubereitungszeit)
Gewürzbutter / Petersilienerdäpfel
Whole Trout "Meuniere Style" (30 min prep time)
spice butter / parsley potatoes
€ 27,-

Saiblingsfilet
Honigkarotten / Safran / Erdäpfel
Fillet of Char
honey carrot / saffron / potatoes
€ 28,-

STEAKS

Filetsteak vom Almochsen / 150g (30 Minuten Zubereitungszeit)
jeweils mit Rosmarin-Erdäpfel / Balsamicosauce / Schalotten / Parmesan
Alpine Ox Fillet Steak / 150g (30 min prep time)
each with rosemary potatoes / balsamic sauce / shallots / parmesan
€ 36,-

Filetspitzen Stroganoff / Lauchspätzle / Karottengemüse
Fillet Tips / leek spaetzle / carrot vegetables
€ 32,-

Hirschrücken / Rotkraut / Kroketten (30 Minuten Zubereitungszeit)
Loin of venison / red cabbage / croquettes (30 min prep time)
€ 34,-

REGIONALE HAUPTSPEISEN REGIONAL MAIN DISHES

Wiener Schnitzel vom österreichischen Kalb / Petersilienerdäpfel / Preiselbeeren
Escalope of Austrian Veal „Vienna Style“ / parsley potatoes / cranberries
€ 30,-

Tafelspitz / Semmelkrensauc / Drillinge / Mangold / Apfelkren
Boiled Beef / roll-horseradish / potatoes “Drillinge” / chard / apple horseradish
€ 29,-

Österreichischer Kalbsbraten / Serviettenknödel / Wurzelgemüse
Austrian veal roast / dumplings / root vegetables
€ 27,-

Rehragout / Semmelknödel / Portweinbirne
Venison ragout / bread dumpling / port wine pear
€ 30,-

Steinpilz Ravioli / Kürbis / Rucola
Porcini Ravioli / pumpkin / arugula
€ 20,-

NACHSPEISEN / DESSERTS

Kaiserschmarr'n / Zwetschkenröster

Kaiserschmarr'n / Austrian Pancake / stewed plums

€ 13,-

Apfelstrudel

wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers

Apple Strudel

either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream

€ 5,50

Flaumiger Topfenauflauf

wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers

Fluffy Curd Cheese Soufflé

either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream

€ 5,50

Salzburger Nockerl

mit Preiselbeeren für 2 Personen (20 Minuten Zubereitungszeit)

„Salzburger Nockerl“

with cranberries – for 2 persons (20 minutes preparation time)

€ 22, -

ZUM KRÖNENDEN ABSCHLUSS

Österreichischer Käseteller

Österkron / Mondseer / Steirischer Weinkäse / Rosso

Austrian Cheese Plate

€ 14,-

Inklusivpreise in Euro / Price inclusive VAT / Taxe compris / Imposta compresa

Unsere Servicemitarbeiter/Innen informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Produkten!

Please inform our service staff if you have any dietary requirements or food allergies.

SUPPEN / SOUPS

Kräftige Rindsuppe
Leberknödel oder Frittaten
Clear Beef Broth
liver dumpling or sliced pancakes
€ 7,50

Kürbiscremesuppe
Obers / Kernöl
Pumpkin cream soup
cream / pumpkin seed oil
€ 8,50

Tomatencremesuppe
Basilikum / Croutons
Tomato cream soup
basil / croutons
€ 8,50

FISCH / FISH

Forelle "Müllerin" im Ganzen (30 Minuten Zubereitungszeit)
Gewürzbutter / Petersilienerdäpfel
Whole Trout "Meuniere Style" (30 min prep time)
spice butter / parsley potatoes
€ 27,-

Saiblingsfilet
Honigkarotten / Safran / Erdäpfel
Fillet of Char
honey carrot / saffron / potatoes
€ 28,-

STEAKS

Filetsteak vom Almochsen / 150g (30 Minuten Zubereitungszeit)
jeweils mit Rosmarin-Erdäpfel / Balsamicosauce / Schalotten / Parmesan
Alpine Ox Fillet Steak / 150g (30 min prep time)
each with rosemary potatoes / balsamic sauce / shallots / parmesan
€ 36,-

Filetspitzen Stroganoff / Lauchspätzle / Karottengemüse
Fillet Tips / leek spaetzle / carrot vegetables
€ 32,-

Hirschrücken / Rotkraut / Kroketten (30 Minuten Zubereitungszeit)
Loin of venison / red cabbage / croquettes (30 min prep time)
€ 34,-

REGIONALE HAUPTSPEISEN REGIONAL MAIN DISHES

Wiener Schnitzel vom österreichischen Kalb / Petersilienerdäpfel / Preiselbeeren
Escalope of Austrian Veal „Vienna Style“ / parsley potatoes / cranberries
€ 30,-

Tafelspitz / Semmelkrensauc / Drillinge / Mangold / Apfelkren
Boiled Beef / roll-horseradish / potatoes “Drillinge” / chard / apple horseradish
€ 29,-

Österreichischer Kalbsbraten / Serviettenknödel / Wurzelgemüse
Austrian veal roast / dumplings / root vegetables
€ 27,-

Rehragout / Semmelknödel / Portweinbirne
Venison ragout / bread dumpling / port wine pear
€ 30,-

Steinpilz Ravioli / Kürbis / Rucola
Porcini Ravioli / pumpkin / arugula
€ 20,-

NACHSPEISEN / DESSERTS

Kaiserschmarr'n / Zwetschkenröster

Kaiserschmarr'n / Austrian Pancake / stewed plums

€ 13,-

Apfelstrudel

wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers

Apple Strudel

either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream

€ 5,50

Flaumiger Topfenauflauf

wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers

Fluffy Curd Cheese Soufflé

either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream

€ 5,50

Salzburger Nockerl

mit Preiselbeeren für 2 Personen (20 Minuten Zubereitungszeit)

„Salzburger Nockerl“

with cranberries – for 2 persons (20 minutes preparation time)

€ 22, -

ZUM KRÖNENDEN ABSCHLUSS

Österreichischer Käseteller

Österkron / Mondseer / Steirischer Weinkäse / Rosso

Austrian Cheese Plate

€ 14,-

Inklusivpreise in Euro / Price inclusive VAT / Taxe compris / Imposta compresa

Unsere Servicemitarbeiter/Innen informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Produkten!

Please inform our service staff if you have any dietary requirements or food allergies.

SUPPEN / SOUPS

Kräftige Rindsuppe
Leberknödel oder Frittaten
Clear Beef Broth
liver dumpling or sliced pancakes
€ 7,50

Kürbiscremesuppe
Obers / Kernöl
Pumpkin cream soup
cream / pumpkin seed oil
€ 8,50

Tomatencremesuppe
Basilikum / Croutons
Tomato cream soup
basil / croutons
€ 8,50

FISCH / FISH

Forelle "Müllerin" im Ganzen (30 Minuten Zubereitungszeit)
Gewürzbutter / Petersilienerdäpfel
Whole Trout "Meuniere Style" (30 min prep time)
spice butter / parsley potatoes
€ 27,-

Saiblingsfilet
Honigkarotten / Safran / Erdäpfel
Fillet of Char
honey carrot / saffron / potatoes
€ 28,-

STEAKS

Filetsteak vom Almochsen / 150g (30 Minuten Zubereitungszeit)
jeweils mit Rosmarin-Erdäpfel / Balsamicosauce / Schalotten / Parmesan
Alpine Ox Fillet Steak / 150g (30 min prep time)
each with rosemary potatoes / balsamic sauce / shallots / parmesan
€ 36,-

Filetspitzen Stroganoff / Lauchspätzle / Karottengemüse
Fillet Tips / leek spaetzle / carrot vegetables
€ 32,-

Hirschrücken / Rotkraut / Kroketten (30 Minuten Zubereitungszeit)
Loin of venison / red cabbage / croquettes (30 min prep time)
€ 34,-

REGIONALE HAUPTSPEISEN REGIONAL MAIN DISHES

Wiener Schnitzel vom österreichischen Kalb / Petersilienerdäpfel / Preiselbeeren
Escalope of Austrian Veal „Vienna Style“ / parsley potatoes / cranberries
€ 30,-

Tafelspitz / Semmelkrensauc / Drillinge / Mangold / Apfelkren
Boiled Beef / roll-horseradish / potatoes “Drillinge” / chard / apple horseradish
€ 29,-

Österreichischer Kalbsbraten / Serviettenknödel / Wurzelgemüse
Austrian veal roast / dumplings / root vegetables
€ 27,-

Rehragout / Semmelknödel / Portweinbirne
Venison ragout / bread dumpling / port wine pear
€ 30,-

Steinpilz Ravioli / Kürbis / Rucola
Porcini Ravioli / pumpkin / arugula
€ 20,-

NACHSPEISEN / DESSERTS

Kaiserschmarr'n / Zwetschkenröster

Kaiserschmarr'n / Austrian Pancake / stewed plums

€ 13,-

Apfelstrudel

wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers

Apple Strudel

either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream

€ 5,50

Flaumiger Topfenauflauf

wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers

Fluffy Curd Cheese Soufflé

either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream

€ 5,50

Salzburger Nockerl

mit Preiselbeeren für 2 Personen (20 Minuten Zubereitungszeit)

„Salzburger Nockerl“

with cranberries – for 2 persons (20 minutes preparation time)

€ 22, -

ZUM KRÖNENDEN ABSCHLUSS

Österreichischer Käseteller

Österkron / Mondseer / Steirischer Weinkäse / Rosso

Austrian Cheese Plate

€ 14,-

Inklusivpreise in Euro / Price inclusive VAT / Taxe compris / Imposta compresa

Unsere Servicemitarbeiter/Innen informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Produkten!

Please inform our service staff if you have any dietary requirements or food allergies.

SUPPEN / SOUPS

Kräftige Rindsuppe
Leberknödel oder Frittaten
Clear Beef Broth
liver dumpling or sliced pancakes
€ 7,50

Kürbiscremesuppe
Obers / Kernöl
Pumpkin cream soup
cream / pumpkin seed oil
€ 8,50

Tomatencremesuppe
Basilikum / Croutons
Tomato cream soup
basil / croutons
€ 8,50

FISCH / FISH

Forelle "Müllerin" im Ganzen (30 Minuten Zubereitungszeit)
Gewürzbutter / Petersilienerdäpfel
Whole Trout "Meuniere Style" (30 min prep time)
spice butter / parsley potatoes
€ 27,-

Saiblingsfilet
Honigkarotten / Safran / Erdäpfel
Fillet of Char
honey carrot / saffron / potatoes
€ 28,-

STEAKS

Filetsteak vom Almochsen / 150g (30 Minuten Zubereitungszeit)
jeweils mit Rosmarin-Erdäpfel / Balsamicosauce / Schalotten / Parmesan
Alpine Ox Fillet Steak / 150g (30 min prep time)
each with rosemary potatoes / balsamic sauce / shallots / parmesan
€ 36,-

Filetspitzen Stroganoff / Lauchspätzle / Karottengemüse
Fillet Tips / leek spaetzle / carrot vegetables
€ 32,-

Hirschrücken / Rotkraut / Kroketten (30 Minuten Zubereitungszeit)
Loin of venison / red cabbage / croquettes (30 min prep time)
€ 34,-

REGIONALE HAUPTSPEISEN REGIONAL MAIN DISHES

Wiener Schnitzel vom österreichischen Kalb / Petersilienerdäpfel / Preiselbeeren
Escalope of Austrian Veal „Vienna Style“ / parsley potatoes / cranberries
€ 30,-

Tafelspitz / Semmelkrensauc / Drillinge / Mangold / Apfelkren
Boiled Beef / roll-horseradish / potatoes “Drillinge” / chard / apple horseradish
€ 29,-

Österreichischer Kalbsbraten / Serviettenknödel / Wurzelgemüse
Austrian veal roast / dumplings / root vegetables
€ 27,-

Rehragout / Semmelknödel / Portweinbirne
Venison ragout / bread dumpling / port wine pear
€ 30,-

Steinpilz Ravioli / Kürbis / Rucola
Porcini Ravioli / pumpkin / arugula
€ 20,-

NACHSPEISEN / DESSERTS

Kaiserschmarr'n / Zwetschkenröster

Kaiserschmarr'n / Austrian Pancake / stewed plums

€ 13,-

Apfelstrudel

wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers

Apple Strudel

either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream

€ 5,50

Flaumiger Topfenauflauf

wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers

Fluffy Curd Cheese Soufflé

either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream

€ 5,50

Salzburger Nockerl

mit Preiselbeeren für 2 Personen (20 Minuten Zubereitungszeit)

„Salzburger Nockerl“

with cranberries – for 2 persons (20 minutes preparation time)

€ 22, -

ZUM KRÖNENDEN ABSCHLUSS

Österreichischer Käseteller

Österkron / Mondseer / Steirischer Weinkäse / Rosso

Austrian Cheese Plate

€ 14,-

Inklusivpreise in Euro / Price inclusive VAT / Taxe compris / Imposta compresa

Unsere Servicemitarbeiter/Innen informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Produkten!

Please inform our service staff if you have any dietary requirements or food allergies.

SUPPEN / SOUPS

Kräftige Rindsuppe
Leberknödel oder Frittaten
Clear Beef Broth
liver dumpling or sliced pancakes
€ 7,50

Kürbiscremesuppe
Obers / Kernöl
Pumpkin cream soup
cream / pumpkin seed oil
€ 8,50

Tomatencremesuppe
Basilikum / Croutons
Tomato cream soup
basil / croutons
€ 8,50

FISCH / FISH

Forelle "Müllerin" im Ganzen (30 Minuten Zubereitungszeit)
Gewürzbutter / Petersilienerdäpfel
Whole Trout "Meuniere Style" (30 min prep time)
spice butter / parsley potatoes
€ 27,-

Saiblingsfilet
Honigkarotten / Safran / Erdäpfel
Fillet of Char
honey carrot / saffron / potatoes
€ 28,-

STEAKS

Filetsteak vom Almochsen / 150g (30 Minuten Zubereitungszeit)
jeweils mit Rosmarin-Erdäpfel / Balsamicosauce / Schalotten / Parmesan
Alpine Ox Fillet Steak / 150g (30 min prep time)
each with rosemary potatoes / balsamic sauce / shallots / parmesan
€ 36,-

Filetspitzen Stroganoff / Lauchspätzle / Karottengemüse
Fillet Tips / leek spaetzle / carrot vegetables
€ 32,-

Hirschrücken / Rotkraut / Kroketten (30 Minuten Zubereitungszeit)
Loin of venison / red cabbage / croquettes (30 min prep time)
€ 34,-

REGIONALE HAUPTSPEISEN REGIONAL MAIN DISHES

Wiener Schnitzel vom österreichischen Kalb / Petersilienerdäpfel / Preiselbeeren
Escalope of Austrian Veal „Vienna Style“ / parsley potatoes / cranberries
€ 30,-

Tafelspitz / Semmelkrensauc / Drillinge / Mangold / Apfelkren
Boiled Beef / roll-horseradish / potatoes “Drillinge” / chard / apple horseradish
€ 29,-

Österreichischer Kalbsbraten / Serviettenknödel / Wurzelgemüse
Austrian veal roast / dumplings / root vegetables
€ 27,-

Rehragout / Semmelknödel / Portweinbirne
Venison ragout / bread dumpling / port wine pear
€ 30,-

Steinpilz Ravioli / Kürbis / Rucola
Porcini Ravioli / pumpkin / arugula
€ 20,-

NACHSPEISEN / DESSERTS

Kaiserschmarr'n / Zwetschkenröster

Kaiserschmarr'n / Austrian Pancake / stewed plums

€ 13,-

Apfelstrudel

wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers

Apple Strudel

either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream

€ 5,50

Flaumiger Topfenauflauf

wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers

Fluffy Curd Cheese Soufflé

either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream

€ 5,50

Salzburger Nockerl

mit Preiselbeeren für 2 Personen (20 Minuten Zubereitungszeit)

„Salzburger Nockerl“

with cranberries – for 2 persons (20 minutes preparation time)

€ 22, -

ZUM KRÖNENDEN ABSCHLUSS

Österreichischer Käseteller

Österkron / Mondseer / Steirischer Weinkäse / Rosso

Austrian Cheese Plate

€ 14,-

Inklusivpreise in Euro / Price inclusive VAT / Taxe compris / Imposta compresa

Unsere Servicemitarbeiter/Innen informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Produkten!

Please inform our service staff if you have any dietary requirements or food allergies.

SUPPEN / SOUPS

Kräftige Rindsuppe
Leberknödel oder Frittaten
Clear Beef Broth
liver dumpling or sliced pancakes
€ 7,50

Kürbiscremesuppe
Obers / Kernöl
Pumpkin cream soup
cream / pumpkin seed oil
€ 8,50

Tomatencremesuppe
Basilikum / Croutons
Tomato cream soup
basil / croutons
€ 8,50

FISCH / FISH

Forelle "Müllerin" im Ganzen (30 Minuten Zubereitungszeit)
Gewürzbutter / Petersilienerdäpfel
Whole Trout "Meuniere Style" (30 min prep time)
spice butter / parsley potatoes
€ 27,-

Saiblingsfilet
Honigkarotten / Safran / Erdäpfel
Fillet of Char
honey carrot / saffron / potatoes
€ 28,-

STEAKS

Filetsteak vom Almochsen / 150g (30 Minuten Zubereitungszeit)
jeweils mit Rosmarin-Erdäpfel / Balsamicosauce / Schalotten / Parmesan
Alpine Ox Fillet Steak / 150g (30 min prep time)
each with rosemary potatoes / balsamic sauce / shallots / parmesan
€ 36,-

Filetspitzen Stroganoff / Lauchspätzle / Karottengemüse
Fillet Tips / leek spaetzle / carrot vegetables
€ 32,-

Hirschrücken / Rotkraut / Kroketten (30 Minuten Zubereitungszeit)
Loin of venison / red cabbage / croquettes (30 min prep time)
€ 34,-

REGIONALE HAUPTSPEISEN REGIONAL MAIN DISHES

Wiener Schnitzel vom österreichischen Kalb / Petersilienerdäpfel / Preiselbeeren
Escalope of Austrian Veal „Vienna Style“ / parsley potatoes / cranberries
€ 30,-

Tafelspitz / Semmelkrensauc / Drillinge / Mangold / Apfelkren
Boiled Beef / roll-horseradish / potatoes “Drillinge” / chard / apple horseradish
€ 29,-

Österreichischer Kalbsbraten / Serviettenknödel / Wurzelgemüse
Austrian veal roast / dumplings / root vegetables
€ 27,-

Rehragout / Semmelknödel / Portweinbirne
Venison ragout / bread dumpling / port wine pear
€ 30,-

Steinpilz Ravioli / Kürbis / Rucola
Porcini Ravioli / pumpkin / arugula
€ 20,-

NACHSPEISEN / DESSERTS

Kaiserschmarr'n / Zwetschkenröster

Kaiserschmarr'n / Austrian Pancake / stewed plums

€ 13,-

Apfelstrudel

wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers

Apple Strudel

either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream

€ 5,50

Flaumiger Topfenauflauf

wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers

Fluffy Curd Cheese Soufflé

either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream

€ 5,50

Salzburger Nockerl

mit Preiselbeeren für 2 Personen (20 Minuten Zubereitungszeit)

„Salzburger Nockerl“

with cranberries – for 2 persons (20 minutes preparation time)

€ 22, -

ZUM KRÖNENDEN ABSCHLUSS

Österreichischer Käseteller

Österkron / Mondseer / Steirischer Weinkäse / Rosso

Austrian Cheese Plate

€ 14,-

Inklusivpreise in Euro / Price inclusive VAT / Taxe compris / Imposta compresa

Unsere Servicemitarbeiter/Innen informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Produkten!

Please inform our service staff if you have any dietary requirements or food allergies.