

# Herzlich Willkommen



## Aperitif & Erfrischend

### Hugo

Soda, Prosecco, Hollersirup,  
Limette, Minze



€ 7,90

### Lillet Rose mit Prosecco,

Soda Rosensirup, Minze



€ 7,90

### Limoncello Spritz

2cl Limoncello, 4cl Prosecco Organics Bitter  
Lemon



€ 7,90

### Aperol Sprizz(4cl)

Soda, Prosecco, Aperol

€ 7,90

### Aperol Sprizz De Luxe (6cl)

Soda, Prosecco, Aperol

€ 9,20

### Gin Tonic

4cl Gin, Limette  
Organics Tonic



€ 9,20

### Prosecco Valdobbiadene 0,1/Il Follo

€ 4,90

## Suppen & Salate


<b>Frittatensuppe A/C/G</b>	€	<b>5,40</b>
Clear soup with sliced pancake		
<b>Kleiner Gemischter Salat M/O</b>	€	<b>6,50</b>
Small mixed salad		
<b>Gemischter Blattsalat M/O</b>	€	<b>5,50</b>
Mixed green salad		
<b>Backhendlstreifen auf Blattsalat A/C/G/M/O</b>	€	<b>14,90</b>
Fried chicken on green salad		
<b>Backhendlstreifen auf gemischtem Salat A/C/G/M/O</b>	€	<b>17,50</b>
Fried chicken on mixed salad		

## Hauptspeisen

<b>Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilienkartoffel A/C/G</b>	€	<b>16,50</b>
Pork Wiener Schnitzel with parsley potatoes		
<b>Gordon Bleu vom Schwein mit Kartoffel und Preiselbeeren A/C/</b>	€	<b>18,90</b>
Pork Cordon Bleu with potatoes and cranberries		
<b>Klassisches Wildragout mit Serviettenknödel und Blaukraut A,C,G,O</b>	€	<b>19,50</b>
Classic deer ragout with dumplings and red cabbage		

Beilagen Änderung € 1,00/Side dishes changing € 1,00

## **Knusprige Linsenlaibchen, Tomaten-Kräuter-Risotto,**

**Gemüse, Avocado Dip A,H,L,O**  € 15,90

Crispy lentil patties, Pumpkin-red cabbage-risotto , vegetables, avocado dip

dazu servieren wir ihnen gerne  
1/8l Grauburgunder Polz  
€ 5,20

## **Schladminger Knappenpfandl – Schweinefilets**

**Pfefferrahmsauce, Kürbisrösti, Speckbohnen**

**A/C/G/L** € 24,90

Pork fillet, pepper sauce, crispy Potatoes with Pumpkin seed, bacon beans

## **Dessert**

**Kürbiskerntiramisu A/C/G** € 6,50

Pumpkin seed Tiramisu

**Eispala mit Schokosauce, Schlag** € 7,50

Pancakes with ice cream, chocolate sauce and cream

**Gemischtes Eis ohne/mit Schlag A/E/G** € 4,80/5,50

Mixed Ice cream, with or without cream

**Coupe Danmark A/G** € 7,20

## **Extras**

**Portion Ketchup oder Majo** € 0,30

**Portion Preiselbeeren(Glas 42g)** € 1,20

Beilagen Änderung € 1,00/Side dishes changing € 1,00

# Alkoholfrei

## Apfel-,oder Orangensaft

	0,3/0,5	€	3,90/5,60
gespritzt	0,3/0,5	€	3,70/4,70
mit Wasser	0,3/0,5	€	2,90/4,20

Apfelsaft Natur		0,25	€	3,80
Apfel-Johannisbeere		0,25	€	3,80
Pfirsich		0,25	€	3,80
gespritzt		0,5	€	5,10
mit Wasser		0,5	€	4,40

<b>Coca-Cola, Fanta, Almdudler, Spezi</b>	0,3/0,5	€	3,90/5,60
---	---------	---	-----------

## diverse Limo

gespritzt/mit Wasser	0,3	€	3,70/2,90
	0,5	€	4,70/4,20

<b>Cola Light, Cola Zero, Eistee Pfirsich</b>	0,33	€	4,10
---	------	---	------

## Römerquelle Mineralwasser

Still	0,33/0,75	€	3,20/6,90
Prickelnd	0,33/0,75	€	3,20/6,90

Soda	0,3	€	2,20
	0,5	€	3,70
Soda Zitrone	0,3	€	2,60
	0,5	€	4,20

Holunder & Skiwasser/Wasser	0,3/0,5	€	2,90/4,10
Holunder & Skiwasser/Soda	0,3/0,5	€	3,50/5,20

## Biere



Schladminger Märzen Bier oder			
Gösser Naturradler	0,2	€	3,00
	0,3	€	4,10
	0,5	€	5,60
Ennstaler Schneeweiße BIO			
	0,3	€	4,50
	0,5	€	6,10
Bio Zwickl Schladminger	0,3	€	4,40
	0,5	€	5,90
Gösser Naturradler(0%)	0,33	€	4,40
AF-Gösser Naturgold	0,33	€	4,40
Edelweiß Alkoholfrei	0,5	€	6,20
Radler Soda	0,3	€	3,90
	0,5	€	5,40

## Kaffee und Heißgetränke

Verlängerter		€	3,30
Espresso		€	3,10
Großer Brauner		€	4,40
Cappuccino		€	3,70
Häferlkaffee		€	4,40
Tee Divers im Häferl		€	2,90
Tee mit Rum oder Schnaps		€	4,90

## Weine

Wein gespritzt sauer	0,25	€	3,80
Wein gespritzt süß	0,25	€	4,20
Muskateller Spritzer	0,25	€	4,90
Sommerspritzer	0,25	€	3,70
Spritzer Light	0,4	€	5,00
<small>(1/8 Wein, 0,3 Soda)</small>			
Aperol Spritzer	<small>(Soda, Wein, 2cl Aperol)</small>	€	5,20
Aperol Sprizz	<small>(Soda, Prosecco, 4cl Aperol)</small>	€	7,90
Prosecco D.O.C. Extra Dry	0,1	€	4,90

Beilagen Änderung € 1,00/Side dishes changing € 1,00

## **Allergeninformation lt. LIV-Gesetz**

**A** Weizen, Glutenhaltiges Getreide, daraus hergestellte Erzeugnisse

**B** Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

**C** Eier und Eierzeugnisse

**D** Fisch und Fischerzeugnisse

**E** Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

**F** Soja und Sojaerzeugnisse

**G** Milch und Milcherzeugnisse, Lactose

**H** Schalenfrüchte

**L** Sellerie

**M** Senf und Senferzeugnisse

**N** Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse

**O** Schwefeldioxid und Sulfite

**P** Lupine und Lupinenerzeugnisse

**R** Weichtiere

### Hinweis

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass eine genaue Dokumentation der Allergene in der Küche zur Einsicht aufliegt, für weitere Fragen wenden Sie sich bitte an einen unserer geschulten Mitarbeiter.

Alle unsere Gerichte sind ausdrücklich nicht allergenfrei, für Spuren Allergiker haben wir leider keine Gerichte auf unserer Speisekarte.