

# Herzlich Willkommen



## Aperitif & Erfrischend

### Hugo

Soda, Prosecco, Hollersirup,  
Limette, Minze



€ 6,50

### Lillet Rose mit Prosecco,

Soda Rosensirup, Minze



€ 6,50

### Aperol Sprizz

Soda, Prosecco, Aperol

€ 6,80

### Gin Tonic

4cl Gin, Limette  
Organics Tonic



€ 9,20

Prosecco Superior Extra Dry 0,1, Villa Sandi

€ 4,50

Prosecco Superior Extra Dry 0,2, Villa Sandi

€ 8,90

## Suppen & Salate

<b>Frittatensuppe A/C/G/L</b>	€	<b>5,20</b>
Clear soup with sliced pancake		
<b>Kaspressknödelsuppe A/C/G/L</b>	€	<b>6,50</b>
Clear soup with cheese-dumpling		
<b>Knoblauchcremesuppe A/C/G/O</b>	€	<b>5,60</b>
Garlic cream soup with croutons		
<b>Kleiner Gemischter Salat M/O</b>	€	<b>5,90</b>
Small mixed salad		
<b>Gemischter Blattsalat M/O</b>	€	<b>5,20</b>
Mixed green salad		
<b>Backhendlstreifen auf Blattsalat mit Kernöl A/C/G/M/O</b>	€	<b>13,90</b>
Fried chicken on green salad with pumpkin seed oil		
<b>Backhendlstreifen auf gemischtem Salat mit Kernöl A/C/G/M/O</b>	€	<b>15,90</b>
Fried chicken on mixed salad with pumpkin seed oil		
<b>Gegrillter Schafskäse im Speckmantel auf Tomatencarpaccio, Salatgarnitur G/H/M/O</b>	€	<b>12,80</b>
Grilled sheep cheese with bacon on tomato carpaccio, salad		

## Hauptspeisen

<b>Kasnock´n mit Ennstaler Steirerkäse dazu Krautsalat A/C/G/L</b>	€	<b>15,90</b>
"Kasnock´n" dumplings with Ennstaler Styrian Cheese and coleslaw		



**Wiener Schnitzel vom Schwein mit  
Petersilienkartoffel/Pommes A/C/G € 16,50/17,50**

Pork Wiener Schnitzel with parsley potatoes/fries

**Schweinebraten von Schopf und Bauch**

**mit Knödel und Sauerkraut A/C/G/L/O € 17,50**

Roast Pork with dumplings and sauerkraut

**Gordon Bleu vom Schwein mit Butterreis/Pommes  
und Preiselbeeren A/C/ € 17,90/18,90**

Pork Cordon Bleu with butter rice/fries and cranberries

**Brauhausgulasch vom Rind A/C/G € 17,90**

mit Gurkerl und Serviettenknödel

Brewery beef Goulash with pickles and dumplings

**Steinpilztascherl in Gemüse-Kren-Sauce, Parmesan,  
Jungzwiebel A/C/G/O € 14,50**

Porcini-ravioli in a light vegetable-horseradish-sauce

## Dessert

**Kürbiskerntiramisu A/C/G € 5,90**

Pumpkin seed Tiramisu

**Apfelstrudel/mit Schlag A/E/G € 4,50/5,20**

Apple Strudel / with cream

**Eispala mit Schokosauce, Schlag € 6,80**

Pancakes with ice cream, chocolate sauce and cream

**Gemischtes Eis ohne/mit Schlag A/E/G € 4,50/5,20**

Mixed Ice cream, with or without cream

**Coupe Danmark A/G € 6,20**



# 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

## Coca-Cola, Fanta, Sprite, Almdudler, Spezi

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

## Cola Light, Cola Zero, Eistee Pfirsich

0,33	€	3,90
------	---	------

## Römerquelle Mineralwasser

Still	0,33/0,75	€	3,20/6,50
Prickelnd	0,33/0,75	€	3,20/6,50

Soda	0,3	€	2,20
	0,5	€	3,70
Soda Zitrone	0,3	€	2,60
	0,5	€	4,20
Holunder/Wasser	0,3/0,5	€	2,80/3,90
Holunder/Soda	0,3/0,5	€	3,40/4,90

## Biere



Schladminger Märzen Bier oder			
Gösser Naturradler	0,2	€	3,00
	0,3	€	3,90
	0,5	€	5,40
Ennstaler Schneeweiße BIO			
	0,3	€	4,50
	0,5	€	5,80
Zwickel Dunkel/Hell	0,3	€	4,20
	0,5	€	5,60
Gösser Naturradler(0%)	0,33	€	4,20
AF-Gösser Naturgold	0,33	€	4,20
Edelweiß Alkoholfrei	0,5	€	5,80
Radler Soda	0,3	€	3,80
	0,5	€	5,10

## Kaffee und Heißgetränke

Verlängerter		€	3,20
Espresso		€	2,90
Großer Brauner		€	4,20
Cappuccino		€	3,50
Häferlkaffee		€	4,10
Tee Divers im Häferl		€	2,80
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	(Soda, Wein, 2cl Aperol)	€	5,20
Aperol Sprizz	(Soda, Prosecco, 4cl Aperol)	€	6,80
Prosecco D.O.C. Extra Dry	0,1	€	4,50
Prosecco D.O.C. Extra Dry	0,2	€	8,90

# **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.