

Ein gutes Essen beginnt mit einem Aperitif

Aperol spritz	<u>Q</u>	€ 4,10	Hugo	<u>Q</u>	€ 4,00
Glas Sekt	<u>Q</u>	€ 3,30	Glas Sekt- Orange	<u>Q</u>	€ 3,80
Glas Prosecco	<u>Q</u>	€ 3,60	Prosecco mit Holunder	<u>Q</u>	€ 3,80
Campari Soda		€ 2,80	Campari Orange		€ 3,60
Martini dry od. extra dry		€ 2,10	Sherry medium dry	<u>Q</u>	€ 2,40

Aus dem Suppentopf

Klare Rindsuppe	<u>A,C,G</u>	
mit hausgemachten Frittaten		€ 3.90
Salzburger Knoblauchrahmsuppe	<u>A,F,G</u>	€ 4.50
mit gerösteten Weißbrotwürfel		
Ungarische Gulaschsuppe serviert mit Gebäck	<u>A,F</u>	€ 4.50
Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	<u>A,G,F</u>	€ 4.50

Vorspeise

Green Shell-Muscheln 10Stk.	<u>A,F,G,R</u>	€ 10.50
in Knoblauch-Kräuterbutter dazu getoastetes Weißbrot		
Camembert gebacken dazu Preiselbeeren und Toastbrot	<u>A,F,G</u>	€ 6.90

Gartenfrische Salate

Bunter Salatteller	<u>G,L,M</u>	€ 3,90
Backendlsalat bunter Blattsalat mit gebackenem Hühnerfilet mariniert mit Hausdressing	<u>A,C,F,G,L,M</u>	€ 10.50
Pinzgauer Almsalat bunter Saisonsalat mit Erdäpfelgröstl und Joghurtdressing	<u>A,F,G,L,M</u>	€ 9.50
Griechischer Bauernsalat Gemischte Salate, Schafskäse und Oliven fein mariniert dazu Kräutertoast	<u>A,F,G,L,M</u>	€ 9.90
Thunfischsalat knackige Salate der Saison, Thunfisch, Ei und Zwiebel dazu Kräutertost	<u>A,C,D,F,G,L,M</u>	€ 9.90
Haussalat frische Salatvariationen mit Putenstreifen fein mariniert dazu Kräutertoast	<u>A,F,G,L,M</u>	€ 10.50
Knoblauchbaguette	<u>A,G</u>	€ 2.50

Vegetarische Schmankerl

Kartoffeltascherl gefüllt mit Frischkäse und Kräuter dazu servieren wir Blattsalat	<u>A,G,L,M</u>	€ 8.80
Gemüse - Schnitzerl serviert mit Blattsalatgarnitur	<u>A,C,G,L,M</u>	€ 9.00
Spaghetti in Gorgonzolarahm	<u>A,C,G,L</u>	€ 9.90
Buntes Saisongemüse mit Käse überbacken	<u>A,C,G,L</u>	€ 9.50
Tortellini „Ricotta Spinat“ an Kräuterrahm	<u>A,C,G</u>	€ 10.50
Käseomlett mit Gouda und frischen Kräutern dazu Blattsalat	<u>A,C,G,L,M</u>	€ 8,50

Traditionell und gern gegessen

Wienerschnitzel	<u>A,C,F,G</u>	€ 11.90
vom Schwein aus der Pfanne dazu Pommes frites und Preiselbeeren		
Cordon Bleu	<u>A,C,F,G</u>	€ 12.90
vom Schwein aus der Pfanne serviert mit Petersilienkartoffel		
Omas Rahmschnitzel	<u>A,G</u>	€ 11.50
Naturschnitzel in feiner Rahmsauce dazu servieren wir Gemüsereis		
Hühnerfilet gebraten	<u>A,G,L</u>	€ 11.90
an Kräuterrahm mit Röstinchen und Gemüsebouquet		
Holzhackersteak Schweinerückensteak	<u>A</u>	€ 13.00
verfeinert mit Zwiebel, Pilzen und Speck dazu Kartoffel-Wedges		
Spaghetti „Bolognese“	<u>A,C</u>	€ 9.00
mit pikanter Fleischsauce		

Für den kleinen Appetit

Fitnesssteller zartes Hühnerfilet	<u>G,L,M</u>	€ 12.90
in einem Reigen von bunten Salaten und frischen Früchtespiegel		
Haustoast	<u>A,C,F,G,L,M</u>	€ 10.50
Kotelett auf Toastbrot mit Mayonnaise, Zwiebel dazu Salatgarnitur		
Schinken-Käsetoast serviert mit Salatgarnitur	<u>A,F,G,L,M</u>	€ 5.90
Hawaii-Toast mit Ananas dazu Salatgarnitur	<u>A,F,G,L,M</u>	€ 6.90
Grillwürstel mit Pommes frites und Salat	<u>G,L,M</u>	€ 8.50

Feines vom Grill

„Schweizerhaus Geheimnis“ für 2 Personen	<u>G,L</u>	€ 28.00
saftig gegrilltes vom Rind, Schwein, Pute auf bunten Saisongemüse dazu Pommes frites fein garniert mit Früchtespieß		
Steak „Madagaskar“ Rumpsteak 220gr.	<u>A,C,M</u>	€ 18.50
Rosa gebratenes Beiried auf Pfefferrahmsauce serviert mit Pommes frites		
Rumpsteak gegrilltes 220gr. Steak	<u>G,L</u>	€ 16.50
mit Marktgemüse, Pommes frites dazu Kräuterbutter und Röstzwiebeln		
Fitnesssteller gegrilltes Hühnerfilet	<u>G,L,M</u>	€ 12,90
in einem Reigen von bunten Salaten und frischen Früchten		
Grillteller	<u>G,L</u>	€ 14.50
Grillladen vom Rind, Schwein, Pute serviert mit Gemüsebouquet, Pommes frites		
Steak auf Toast	<u>A,C,F,G,L,M</u>	€ 14,90
vom Rind mit Cayenne Sauce, Kräutertoast und bunter Salatgarnitur		
Schweinefilet „im Speckmantel“	<u>G</u>	€ 16.90
rosa gebraten an Kräuterrahm serviert mit Kartoffel Gebäck und Marktgemüse		

Aus Fluß und Meer...

Zanderfilet	<u>A,D,G,O</u>	€ 15.50
zart gegrillter Zander in Weißweinsauce dazu servieren wir Gemüsereis		
Green Shell-Muscheln 10Stk.	<u>A,F,G,R</u>	€ 10.50
in Knoblauch-Kräuterbutter dazu getoastetes Weißbrot		

Hits für Kids

„Max und Moritz“	<u>A,C,F,G,L,M</u>	€ 7.20
Kleines Wienerschnitzel serviert mit Pommes frites und Salat		
„Zauberbär“		€ 5.50
1 Stück Grillwürstel mit Pommes frites		
„Pinocchio“	<u>A,G</u>	€ 7.20
kleines Naturschnitzel serviert mit Reis		
„Winni Puh“	<u>A,C</u>	€ 5.80
kleine Portion Spaghetti mit Fleischsauce		
„Flipper“	<u>A,C,D,L,M</u>	€ 6.90
Fischstäbchen serviert mit Sauce Tartare und Bratkartoffeln		

Jaus`n

Aufschnittplatte fein garniert, mit Brot	<u>A,F,G</u>	€ 8.50
Speckplatte mit Kren, Gurkerl und Brot	<u>A,F</u>	€ 8.50
Schweizer Wurstsalat mit Brot	<u>A,F</u>	€ 7.00
Essigwurst mit Brot	<u>A,F</u>	€ 5.90
Appetitbrot Wurst und Käse Brot fein garniert	<u>A,F,G</u>	€ 6.50
Speckbrot garniert mit Kren und Gurkerl	<u>A,F</u>	€ 6.50
Frankfurter Würstl 1Paar mit Senf, Kren und Gebäck	<u>A,F,M</u>	€ 3.90

Desserts

Eispalatschinke cremigies Vanilleeis, Schokosauce, Mandeln und Sahne	<u>A,C,E,F,G,H</u>	€ 5.80
Warmer Topfenstrudel mit Vanillesauce	<u>A,C,G</u>	€ 4.50
Hausgemachter Apfelstrudel	<u>A,C,F</u>	€ 4.00
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	<u>A,C,F,G</u>	€ 4.80
Joghurt mit frischen Früchten der Saison	<u>G,*,**</u>	€ 4.80
Bunter Obstsalat mit frischen Früchten	<u>*,**</u>	€ 4.80
Palatschinken 2Stück gefüllt mit Marillenmarmelade oder Preiselbeeren	<u>A,C,G</u>	€ 5.50
Aperol Passion 1Kugel zartes Zitronen Sorbet mit Orangensaft und Aperol	<u>A</u>	€ 4,80

Verschiedene Eisvariationen wählen Sie bitte aus unserer Eis Karte