

# Speisen



## Vorspeisen

Rote Rübenscarpaccio mit Vogersalat, gehacktem Ei und Ziegenkäsebällchen	€	9,50
Vogersalat mit Croûtons, gebratenen Speck- und Erdäpfelwürfeln und gehacktem Ei	€	7,50
Tatare vom Österreichischen Premium-Rind mit Wachtel Spiegelei, Toast und Butter	100 gr	€ 15,--
	200 gr	€ 22,--

## Suppen

Tagessuppe	€	4,30
Klare Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel	€	4,50
Kaspressknödel in der Zwiebelsuppe	€	4,70

## Salate

Gemischter kleiner Salat	€	4,50
Großer bunter Salatteller, Blattsalat mit Paradeiser, Gurken, Karotten und Käferbohnen	€	6,--
Gemischter Blattsalat mit ...		
... gebackenen Ziegenkäsebällchen, Kernöl und Kürbiskernen	€	11,50
... gebratenen oder gebackenen Putenbruststücken	€	12,80
Kernöl extra	€	1,20

## Vegetarisch und ein Fisch

Spinat-Topfen-Knödel ( <i>4 Stück</i> ) auf feiner Sauce vom Blauschimmelkäse, mit brauner Butter, Rucola und Parmesan	€	12,50
Fangfrischer Saibling <i>von Kölbl Erwin, Mariahof, Steiermark</i> mit Petersilerdäpfeln oder Salat „Müllerin Art“ (gebraten) oder blau gekocht mit frischem Gemüse und geriebenem Kren,	per 10 g	€ 0,70

## Unsere klassischen Hauptspeisen

### Grammelknödel

auf Sauerkraut mit Bratensaft pro Stück € 2,50

### Lungauer Knödelgeheimnis

mit Sauerkraut und Bratensaft € 12,60

### Blutwurstgröstl vom Dorfmetzger Lankmayr

mit frischem Kren und Sauerkraut € 11,--

### 1/2 ausgelöstes Steirisches Backhendl,

dazu Erdäpfelsalat mit Kernöl € 14,50

### Rindsgulasch vom Premiumrind

mit Serviettenknödel € 14,--

### Wiener Schnitzler \*) mit Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren

von der Schweinsrückenrose *aus Österreich* € 12,50

von der Putenbrust *aus Deutschland* € 14,--

vom Milchkalb *aus Österreich* € 19,--

\*) gerne auch als Cordon bleu, Aufpreis 1 €

Extra Beilagen: Erbsenreis, Erdäpfelpüree, Blaukraut, Sauerkraut, Gemüse,  
Rosmarin-, Brat-, Petersil- oder Rösterdäpfel

pro Portion € 3,--

*Gerne erfüllen wir Ihre Sonderwünsche zu einem kleinen Aufpreis:  
Beilagenänderung € 0,50 - nur Salat als Beilage € 2 - extra Preiselbeeren € 1,50*

## Hausgemachte Desserts und Eis

Ofenwarmer Apfelstrudel oder Topfenstrudel mit Schlagobers	4,80
mit Vanillesauce und Schlagobers	€ 5,30
mit 1 Kugel Vanilleeis und Schlagobers	€ 6,--
Mohr im Hemd mit Vanilleeis und viel Schlagobers	€ 8,--
4 Stk Topfenknöderl mit Zimtbrösel auf Zwetschkenröster <i>ca 20 Min. Zubereitungszeit</i>	€ 8,40
Kaiserschmarr'n mit Apfel-Mispelmus	€ 9,90
Salzburger Nockerl auf Rahm-Preiselbeeren <i>ca. 25 Min. Wartezeit – es lohnt sich!</i>	€ 16,--
Hausgemachtes Eis <i>Sorten nach Jahreszeit, wir beraten Sie gerne.</i>	pro Portion € 2,70
Eiskaffee	€ 5,--
Bananensplit	€ 6,50
Heiße Liebe	€ 6,50
Café affogato, Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	€ 3,70

