



ORWEG EMPFEHLEN WIR



SPRITZIG / SPRUDELIG

HENDRIKS GIN MIT TONIC € 11

NEGRONI € 9

SCHILEROL
DER SPRITZIGE STEIRER € 7,10

NOSNA SPRITZER MIT MANGO
€ 7,10

ROSÉ SEKT VOM HARKAMP € 6

GLAS ROSÉ
VOM MARINGER € 5,70

VENEZIANO
APEROL MIT SEKT € 7,10

APEROL SPRITZ MIT WEIßWEIN
€ 6,80

ALLES ALKOHOLFREI

CAMPARI ORANGE ODER SODA € 5,20

APEROL ORANGE ODER SODA € 5,20

APEROL MIT PROSECCO € 7,10

PROSECCO € 4,20

SANBITTER SAN PELEGRINO GESPRITZT
MIT SODA € 5,20

HAUSGEMACHT

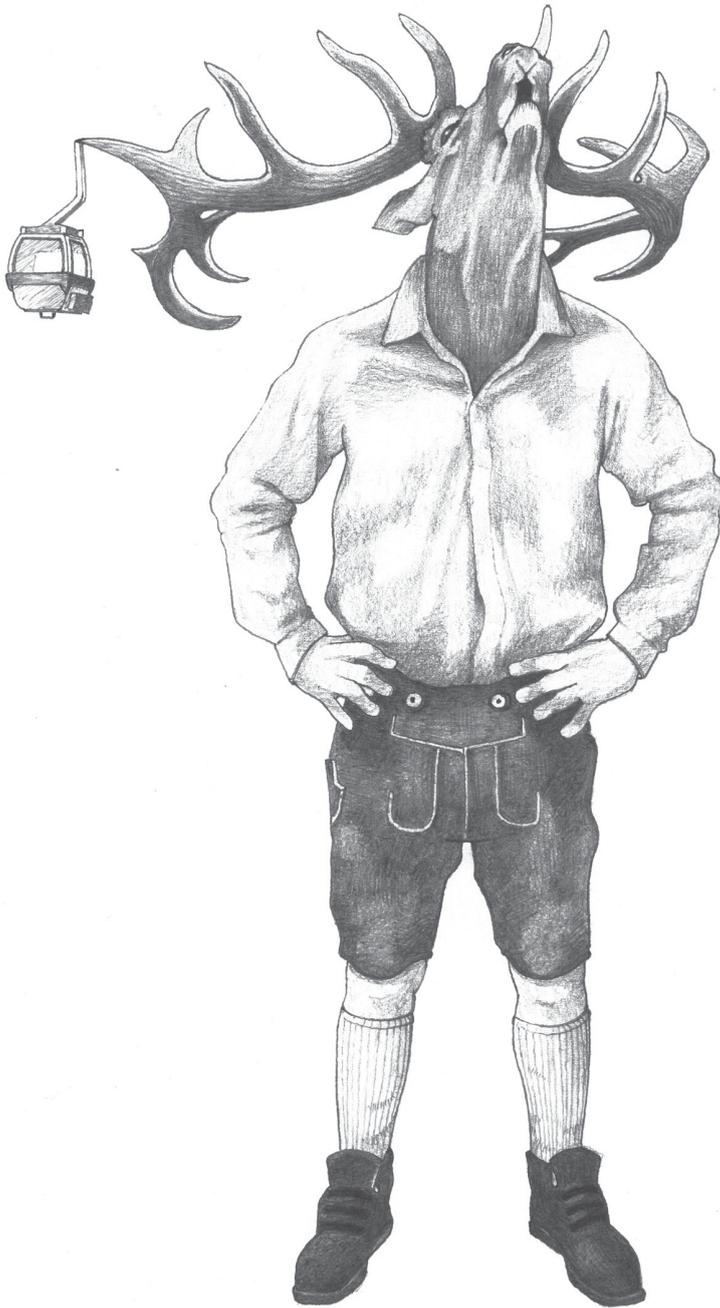
...GRÜNE ESTRAGON
LIMO MIT ZITRONE € 4

... ZIRBEN LIMONADE
WUNDERBAR IM GESCHMACK € 4,20

VEILCHEN LIMONADE OD.
HOLLUNDER € 4

PAGO MARILLE, MANGO ODER PFIRSICH
HIMBEERE €





Tageskarte

Vorspeise

Beef Tartar *C, L, O*
mit Brot & Butter € 18

Rote Rüben Tatar (vegan) *A, F, M, O*
Paprika Mayonnaise, Kapern, eingelegte Pilze,
eingelegte Schalotten € 11,50

Salat mit Ziegenkäse im Speckmantel *A, F, O*
mit Rucola und Cherry Tomaten € 12,50

Suppen

Zwiebelsuppe *A, C, G, L*
mit Käsetoast € 7

Knoblauchcremesuppe *O, G, L* € 6,80

Hauptspeisen

Parmesan Graukas Graupenrisotto *A, C, G, L, O* 17
... mit lauwarmer Forelle vom Leo Trixl Fieberbrunn € 24

Tiroler Burger *A, G, L, O*
Rinder-Pattie, Bergkäse, Salat Tomaten
im Vinschgerl € 19

Hausgemachte Gnocchi *A, C, G, L, O*
mit Schmortomaten, und Spinat € 16
... mit Zander € 20
... mit lauwarmen Forellenfilet vom Leo Trixl, Fieberbrunn € 24



Speisekarte

Vorspeisen

Garnelencocktail *D, H, P, R, O*
mit Toast & Butter € 12,50

Crème Brûlée vom Kleinen Stinker *A, G, H, M, O*
im Brotlaib serviert; milder „Camembert“ vom „Wilder Käser“ mit
Preiselbeer u. Chutney, Walnüsse, Blattsalat – für 2 Personen € 20

Gemischter Salat *A, L, M, O*
€ 6,50

Gemischter Blattsalat *M, O*
€ 5,60

Suppen

Rindsuppe *A, C, G, L*
mit Frittaten, Grießnockerl oder Leberknödel
€ 6,20

Tomatencremesuppe oder Knoblauchcremesuppe *O, G, L*
6,80

Warme-Vorspeise

Gebackene Champignons *A, C, M, O*
Zitronen- Petersiliencreme, Römersalat, Petersilien Mayo, Sauce Tartar
...Vorspeisen Portion € 8,50
...größere Portion € 10,50



Hauptspeisen

„Pfeffersteak“ *A, C, G, M, O*

Rinderfilet Cognac-Pfeffersauce oder Kräuterbutter
mit Bohnen im Speckmantel und Bauernpomes
€ 46

Rumpsteak

... mit hausgemachter Kräuterbutter
Rösti und Speckbohnen
€ 36,50

Schweinefilet „Försterin“ *A, C, G*

mit Pilzrahmsauce, hausgemachten Spätzle, Broccoli, Preiselbeer Birne
23,10

Sparerips *D, G, O*

Fry'n Dip Kartoffelstreifen und eingelegten Gemüse, Coleslaw, Dip
ca. 15 min.
€ 21,60

Cesar Salat mit Croutons und Speck und Parmesan € 10,50

..... on Top: Crispy Chicken + € 8

Tiroler "Almpfandl" *C, G, P*

Schweineschnitzel mit Champignons und Käse
überbacken dazu Speckrahmspätzle
€ 21,80

Tiroler Leber (vom Schwein) *A, G, L, O*

Speck, Äpfel, Röstzwiebel, Butterreis
€ 20

Unser Hendl-Klassiker

Steirisches Backhendl im Körberl *A, C, G, L, M, O*

Erdäpfelsalat, Preiselbeeren
auf Wunsch auch ohne Haut möglich, ca. 20-25 min.
(gerne auf Bestellung zum Mitnehmen) *pro Person 15 / 2 Personen*
€ 31,40



Klassiker

Zwiebelrostbraten *A, C, G, L, O*
Speckbohnen, Serviettenknödel
€ 23,30

Wiener Schnitzel vom Schwein *A, C, G*
Pommes frites, Preiselbeeren
€ 18,80

Grillteller nach Art des Hauses *M, N*
3 Sorten Fleisch, Kl. Würstel, Tomaten, Speck, Kräuterbutter,
Röstgemüse und Pommes frites
€ 24,50

Spaghetti Bolognese
mit Salat 15,50

Wiener Schnitzel vom Kalb *A, C, G*
Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren
€ 28

Cordon Bleu
mit Pommes frites *A, C, G, L, M, O, P*
22,70

Kalbsrahmgulasch *A, C, G*
Hausgemachte Spatzl 'n, Sauerrahm
€ 24,90

Vegetarisches/Fisch

Pasta Mediterrane *A, G, L, O, C*
mit Gemüse und Tomatensauce, Rucola
€ 15,50

Käsespätzle *A, G, L, C*
mit Krautsalat
€ 15

Spinatknödel *A, G, L, O, C*
mit Butter und Parmesan, dazu grüner Salat
€ 14,50

Hausgemachte Gnocchi *A, C, G, L, O*
mit Schmortomaten, und Spinat
€ 16



Liebe Kinder - Yappy hat für Euch gekocht!

Chicken Nuggets *A, C, G*

Fischstäbchen mit Pommes frites *D, G, C*

Wiener Schnitzel mit Pommes *A, C*

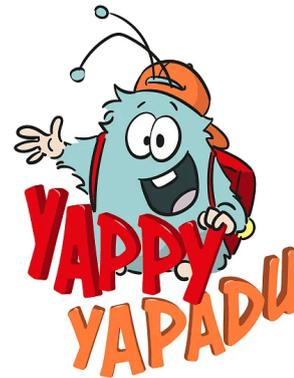
Kleine Pizza Margarita *A, C, F, G*

Spaghetti Bolognese *A, C, G, O*

Würstl mit Pommes *A, C, G*

Spätzle mit Rahmsauce *O, P*

Marillen Palatschinke *O, C, G*



1 Essen - 1 kl. Getränk - 1 Kugel Eis

€ 11



Das Spiel könnt Ihr an der Rezeption kaufen 14,90





Desserts

Salzburger Nockerl *A, C, G*

auf Anfrage - für 2-3 Personen, ca. 20 min.
€ 16

Topfennockerl *A, C, G*

auf Fruchtspiegel und Eis / ca. 15 min.
€ 9

Eis Palatschinken *A, C, E, F, G, H, N*

Vanilleeis, Schokosauce
€ 9,50

Palatschinken *A, C, G*

Preiselbeer- oder Marillenmarmelade
€ 8

Pana Cotta *A, G*

Frucht und Fruchtsaucen je nach Saison, Crumbles
€ 7,50

Affogato Al Caffè („Ertrunken im Kaffee“)

eine Kugel Vanilleeis mit Espresso Cald'oro

€ 6,20

Verdauungsschnapserl

Grafensteiner Edelbrand

eine Kostbarkeit aus der Privatbrennerei
Gebhart Hämmerle € 7

Diplomatico

Exklusiver Rum aus Venezuela,
in Whisky-Fässern gereift € 4,50

Grafensteiner Kriecherl

wilde Pflaume vom Gölles € 7

Schnaps v. d. Brennerei Reichl/Oberhofen am Irr See

Roter Williams, Walnusskern Likör od. Karotten Brand € 5



Eis und Kuchen

Steirische Heimatliebe *A, C, G, F*

Kürbiskern-Krokant Eis, Vanilleeis,
Eierlikör, Sahne, Kernöl, Kürbiskernkrokant € 8

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

mit marinierten Sauerkirschen, Schokoküchelchen,
Schoko Crumble und Sahnehäubchen € 8

Geeister Apfelstrudel *A, C, G, H, O*

Apfelstrudeleis, Vanilleeis, Haselnusseis,
Rum- Rosinen, Sahne, Strudelblätter, Apfelragout € 8

Heiße Liebe *A, C, G, F*

Vanille Eis, Himbeeren, Sahne € 7

Coup Danmark *A, C, G, F*

Vanilleeis, Schokoladensauce, Schokoladenspäne € 7

Einzelne Kugeln

Vanille, Schoko, Kürbiskern-Krokant, Haselnuss,
Joghurt- Kirsche, Zitrone, Erdbeere € 1,80

Eiscafé mit Sahne € 8

Affogato Al Caffè („Ertrunken im Kaffee“)

eine Kugel Vanilleeis mit Espresso Cald'oro € 6

Apfelstrudel mit Eis und Sahne € 7,50

Topfenstrudel Eis und Sahne € 7,50

Schokokuchen mit Eis und Sahne € 7,50





Bier von der Brauerei Huber und Egger-Brauerei

Pfiff 0,2	€	3,00
Bier / Radler 0,3	€	4,00
Bier / Radler 0,5	€	4,90
Hefeweizen 0,3	€	4,20
Hefeweizen 0,5	€	5,20
Hefeweizen Dunkel 0,5	€	5,20
Hefeweizen alkoholfrei 0,5	€	5,20
Dunkles Bier 0,5	€	4,90
Egger Zisch alkoholfrei 0,5	€	4,90

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser 0,33	€	3,40
Mineralwasser 0,75	€	5,80
Apfelsaft 0,2	€	3,20
Johannisbeersaft 0,2	€	3,20
Orangensaft 0,2	€	3,20
Rauch Fruchtsäfte – 100% Direktsaft braucht keinen Zucker		
Mango und Marille und Annanas Pfirsich	€	3,90
Almdudler 0,2	€	5,60
Tirola Kola 0,3	€	4,00
Orangenlimo 0,2	€	3,20
Zitronenlimo 0,2	€	3,20
Spezi 0,2	€	3,20
Hausgemachte Limonade		
Veilchen Limo, Estragon Limo	€	4,00
Eistee 0,4	€	5,60
Coca Cola light 0,33	€	4,00
Bitter Lemon 0,2	€	3,50
Tonic 0,2	€	3,50
Sanbitter	€	5,20
Holler 0,4	€	4,00



Warme Getränke

Café	€	3,40
Espresso	€	2,70
Doppelter Espresso	€	5,60
Cappuccino	€	3,70
Latte Macchiato	€	4,20
Café Hag/koffeinfrei	€	3,40
Haferl Café	€	6,50
Cappuccino mit Eierlikör	€	7,30
Portion Café	€	6,50
Irish Coffee	€	7,00
Kakao mit Sahne	€	5,00
Milch kalt / warm ¼ l	€	3,00

Teespezialitäten

Schwarzer Tee mit Zitrone oder Milch	€	4,10
Pfefferminztee	€	4,10
Kamillentee	€	4,10
Früchtetee Wild Berries	€	4,10
Kräutertee	€	4,10
Rooibusch Strawberry Cream	€	4,10
Grüner Tee	€	4,10
Tee mit Ingwer & Zitrone & Honig	€	4,20

Schnäpse

Bauernobstler	€	4,10
Kirschnaps	€	4,00
Marillenschnaps	€	4,00
Williams	€	4,00
Willi Birne	€	4,80
Nussschnaps	€	4,20
Zirben Brand	€	4,20

Verschiedenste Grappa gibt's an der Bar.



Liköre

Amaretto	€	5,20
Grand Marnier	€	5,20
Cointreau	€	5,20
Baileys	€	4,20
Eierlikör	€	4,20
Apfelkorn	€	4,00
Marille mit Frucht	€	4,50

Rum

Rum Stroh	€	3,70
Bacardi	€	4,70
Diplomatico Reserva, Exclusiva, 12 Jahre	2 cl/€	6,00
Rum de Coco	€	5,00

Bitter

Underberg	€	4,20
Jägermeister	€	4,20
Fernet	€	4,30
Wodka	€	4,50
Averna mit Eis	€	5,20
Ramazotti mit Eis	€	6,00
Pernod, Ricard	€	4,20
Martini bianco, dry, rosé	€	5,00



Whisky

Johnny Walker Red Label _____	€	6,20
Jim Beam _____	€	6,20
Lagavulin – Single scotch malt Whisky 16 years _____	€	8,50
Talisker – Single malt Scotch Whisky _____	€	9,50

Mix Getränke

Wodka Orange / Lemon / Feige _____	€	6,20
Bacardi Cola _____	€	6,60
Cola Rum _____	€	6,50
Malibu Orange _____	€	6,60
Campari Orange / Soda _____	€	5,20
Hendriks Gin mit Tonic _____	€	11,00
Hugo _____	€	7,00
Veneziano _____	€	7,10
Aperol _____	€	6,80
Nosna Spritzer _____	€	7,10
Schilerol _____	€	6,80

Warme alkoholische Getränke

Glühwein ¼ _____	€	5,50
Jägertee ¼ _____	€	5,70
Tee mit Rum _____	€	6,80
Grog _____	€	6,80
Punsch _____	€	6,00



Offene Weißweine

1/8 Grüner Veltliner Fam. Weinkellerei Wagner aus Niederösterreich	€	3,90
1/8 Welschriesling Fam. Weinkellerei Wagner aus Niederösterreich	€	3,90

Offene Weine rot/Rosé

1/8 Heideboden Zweigelt	€	6,00
1/8 Blauer Zweigelt	€	3,90
1/8 Rose Maringer, Niederösterreich	€	5,70

Sekt/Prosecco/Champagner

Schlumberger Goldeck halb süß Feine, elegante Reife mit zarten Apfeltönen, opulent, füllig, sehr weich	€	38,00
Champagner Veuve clicquot Ponsardin Eine ausgewogene Cuvée, abgerundet mit einem feinen und lebhaften Charakter. Anspruchsvoll aber dennoch frisch durch den hohen Pinot Noir-Anteil	€	110,00
Schlumberger Rosé Secco Fruchtig frisch und sinnlich jung, 100% österreichische Trauben	€	38,00
Harkamp Rosé	€	36,00



B—Krebstiere / C—Eier / D—Fisch / E—Erdnüsse / F—Sojabohnen / G—Milch von Säugetieren / H—Schalenfrüchte

L—Sellerie / M—Senf, N—Sesamsamen / O—Sulfite / P—Lupinen / R—Weichtiere