

Was Kleines Vorab

Steinofenbaguette mit hausgemachter
Kräuterbutter 6,90

Unsere Suppen

Kräftige Rinderbrühe mit frischem Schnittlauch
wahlweise mit unseren hausgemachten
Frittaten 8,90
Leberknödel 9,50
Kaspressknödel 9,50

Donnerstag Haxen im Wiener
Krusprige Schweine - Haxen mit
warmen Speckkrautsalat und
Semmelknödel 23

Bitte unbedingt vorbestellen

Unsere Salate

Steirischer Backhendlsalat

Goldgelb gebackene Hühnerfiletstücke auf unserem Erdäpfel Vogersalat. Dazu gibt es auf Wunsch auch unser original Steirisches Kürbiskernöl 18,90

Rindfleischsalat

Zartes Rindfleisch mariniert in Essig u. Öl und frischen Zwiebelringen mit Kürbiskernöl 17,90

Knackige Blattsalate

mit Nüssen und Früchten der Saison 13,70

Beilagen Salat mit unserem Marillen Dressing 5,50

Wilde Wienerin Backhendl

Antibiotikafreies Land-Hendl paniert und goldgelb gebacken, wahlweise mit Beilagen

Salat und Pommes 28,90

oder mit Erdäpfel Vogersalat 27,90

Gibt es nur auf Vorbestellung

Klassiker aus der Wiener Küche

Original Wiener Schnitzel vom Wiesenkalb
mit Erdäpfel-Vogersalat.
Dazu servieren wir Wildpreiselbeeren. 29,50

Wiener Zwiebelrostbraten aus der Beiried
(Roastbeef) geschnitten, medium gebraten und
mit knusprigen Bratkartoffeln und frischen
Schmorzwiebeln. Serviert mit einem Beilagen Salat
29,90

Schnitzel, Wiener Art
Gebackenes Schweineschnitzel vom Strohschwein mit
Pommes frites und wahlweise mit einem Beilagen Salat
21,90
oder mit unserer hausgemachten
Schwammerlsauce 24,90

Jeden Samstag und Sonntag: ofenfrischer
Schweinebraten mit Speckkrautsalat und
Semmelknödel
22.90

Unsere Lieblinge

Kalbsgulasch Erzherzog Johann vom Wiesenkalb
in Rahmsaftl mit hausgemachten Spätzle
Dazu servieren wir einen Beilagen Salat
22,50

Ungarischer Gulasch
Kräftiges Rindergulasch mit original ungarischem
Paprika. Dazu gibt es hausgemachte Semmelknödel
20,90

Murauer Hendel
Filet vom Freiland Huhn in unserer hausgemachten
Kürbiskernpanade. Dazu gibt's Kartoffelchips und
einen Beilagen Salat
22,90

„Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren
Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen
können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren
Servicemitarbeitern. Diese stellen Ihnen gerne auch
eine schriftliche Dokumentation zur Verfügung.“

Unsere Vegetarischen Gerichte

Spinatknödel oder Rote Rübenknödel
serviert mit zerlassener Bauern-Butter und
gehobeltem Parmesan.

Dazu gibt es einen Beilagen Salat 17,50

Kaspressknödel mit zerlassener Bauern-Butter und
Beilagen Salat 17,50

Käsespätzle

Hausgemachte Spätzle mit viel Bergkäse aus dem
Pongau mit Schmorr-Zwiebeln, serviert mit einem
Beilagen Salat 17,50

- Da wir nicht auf einer Berghütte sind, sondern
uns in einem geschlossenen Raum befinden,
verzichten wir zugunsten der anderen Gäste auf
die Zugabe von Grau- und Rässkäse -

Für unsere Hosenscheisser

Schnitzel mit Pommes 8,90

Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes 8,90

Spätzle mit Sauce 7,00

Unsere süße Abteilung

Apfel- oder Topfenstrudel	9,00
wahlweise mit Schlagobers	9,90
oder Vanilleeis	10,50
oder Vanillesauce	10,50

Kaiserschmarren

Wahlweise mit Apfelmus	16,50
oder Zwetschgenröster	17,90

frisch zubereitet und deshalb kann und wird es
durchaus länger dauern

Marillen-Palatschinken	9,90
Schokoladiges Kasperltheater	9,90

Unser beliebtes Steirereis

Cremiges Vanilleeis mit Schlagobers und gerösteten
Kürbiskernen. Darüber einen kräftigen Schuss
Kürbiskernöl

ohne Alkohol	10,50
mit Alkohol	14,00

