

Genuss im Restaurant

TÄGLICH

in der Zeit von 12⁰⁰ – 21⁰⁰ Uhr

Vorspeisen | Starters

Bunter Blattsalat

geröstete Eierschwammerl | Speck | Croutons

colorful leaf salad

roasted chanterelles | bacon | croutons



€ 9,50

Backhendlstreifen

Erdäpfelsalat | Vogerlsalat | Käferbohnen | Kernöl

fried chicken strips

potato salad | lamb's lettuce | scarlet runner | pumpkin seed oil

€ 11,50

Beef Tatar

mit Trüffel-Mayonnaise | Butter | Toast

beef tatar

truffle mayonnaise | butter | toast

€ 15,50

Gebäck pro Stück

pastries per piece

€ 1,50

Suppen | Soups

Kräftige Rinderbouillon mit Wurzelgemüse

mit Leberknödel, Grießnockerl oder Frittaten

beef broth with root vegetables

with liver dumplings, semolina dumplings or sliced pancakes

€ 4,20

Kürbiscremesuppe

mit Croutons | Kernöl

pumpkin cream soup

with croutons | pumpkin seed oil

€ 4,50

Tagessuppe

cream soup of the day

€ 4,00

Hauptspeisen | Main Courses

Gekochter Tafelspitz

Cremespinat | Rösterdäpfel | Apfelkren

boiled beef

cream spinach | roast potatoes | apple & horseradish

€ 16,50

Zwiebelrostbraten

Speckfisolen | Braterdäpfel | Gurkerl

roasted beef in onion sauce

bacon beans | roasted potatoes | pickles

€ 19,50

Gebratenes Lachsforellenfilet

Safran-Karfiol-Püree | Kohlsprossen | Mandelbutter

fried salmon-trout fillet

saffron cauliflower purée | Cabbage sprouts | Almond butter

€ 18,50

Wiener Schnitzel vom Schwein

Petersilerdäpfel | Preiselbeeren

viennese schnitzel from pork

parsley potatoes | cranberry jam

€ 14,50

„Knappenburger“

Patty vom Rind | Eisbergsalat | Tomate | Gurkerl | Zwiebel

Speck | Steakhouse Pommes | BBQ- & Knoblauch-Dip

optional mit oder ohne Cheese

„Knappenburger“

beef patty | iceberg lettuce | tomato | pickles | onion

bacon | steakhouse fries | BBQ & garlic dip

optionally with or without cheese

€ 16,50

Kürbistascherl

Braune Butter | Rucola

stuffed ravioli with pumpkin

brown butter | rucola

€ 12,50

Schwammerlgulasch

Serviettenknödel

mushroom-goulash

dumplings

€ 14,50



Genuss im Restaurant

TÄGLICH

in der Zeit von 12⁰⁰ – 21⁰⁰ Uhr

Für den kleinen Hunger | Snacks

Schinken- oder Käsebrot mit Garnitur <i>dark bread topped with ham or cheese</i>	€	3,90
Schinken-Käse Toast / Käsetoast mit Ketchup <i>toast with ham & cheese</i> with ketchup	€	5,50
Sacherwürstel mit Senf, Kren & Semmel <i>„Sacher“ sausages</i> with mustard, horseradich & bread	€	7,50

Pinsen

Pinsa Margarita mit Tomatensauce, Mozzarella & Basilikum with tomatoe sauce, mozzarella & basil	€	9,80
Pinsa Funghi mit Tomatensauce, Mozzarella, Champignons & Rucola with tomatoe sauce, mozzarella, mushrooms & rucola	€	10,50
Pinsa Tonno mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel & Oliven with tomatoe sauce, mozzarella, tuna, onion & olives	€	12,50
Pinsa Salami Picante mit Tomatensauce, Mozzarella & scharfe Salami with tomatoe sauce, mozzarella & spicy salami	€	12,50
Pinsa Prosciutto Cotto mit Tomatensauce, Mozzarella & Beinschinken with tomatoe sauce, mozzarella & smoked ham	€	12,90
Pinsa der Woche nach mündlicher Auskunft pinsa of the week	€	12,50

Salate | Salads

Blattsalat leaf lettuce salad	€	3,50
Erdäpfelsalat, Rahmgurkensalat, Paradeissalat potato salad, creamy cucumber salad, tomato salad	€	3,90
Gemischter Salat mixed salad	€	4,20
Portion Preiselbeeren portion cranberry jam	€	1,50
Portion Ketchup, Mayonnaise, Senf, Kren portion ketchup, mayonnaise, mustard, horseradish	€	1,00

Desserts

Topfenknödel Butterbröseln Zwetschken Zitronensorbet <i>frisch zubereitet – Dauer ca. 20 Minuten</i>	€	10,50
Curd cheese dumplings butter crumbs plums lemon sorbet <i>freshly prepared – ca. 20 minutes</i>		
Gezogener Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis applestrudel with vanilla sauce or vanilla ice cream	€	7,50
Blechkuchen Früchte der Saison Schlagobers sheet cake seasonal fruit whipped cream	€	3,90
Kaiserschmarr'n mit Apfelmus Kaiserschmarr'n (shredded pancake) with apple puree	€	9,50

