

Genuss im Restaurant

TÄGLICH

in der Zeit von 12⁰⁰ – 21⁰⁰ Uhr

Vorspeisen | Starters

Bunter Blattsalat

Champignons | Kürbis | Walnüsse
colorful leaf salad
mushrooms | pumpkin | walnuts



€ 9,50

Backendlstreifen

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

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

Maishendlbrust gebacken oder „natur“

Butterreis | Preiselbeeren
chicken breast deep fried or grilled
rice | cranberry jam

€ 16,50

„Knappenburger“

Patty vom Rind | Eisbergsalat | Tomate | Gurkerl | Zwiebel
Speck | Steakhouse Pommes | BBQ- & Knoblauch-Dip
optional mit oder ohne Cheese

€ 16,50

„Knappenburger“

beef patty | iceberg lettuce | tomato | pickles | onion
bacon | steakhouse fries | BBQ & garlic dip
optionally with or without cheese

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

