

Genuss im Restaurant

TÄGLICH

in der Zeit von 12⁰⁰ – 21⁰⁰ Uhr

Vorspeisen | Starters

Bunter Blattsalat	€	10,50
Schafkäse Paprika Oliven roter Zwiebel Gurken <i>colorful leaf salad</i> feta cheese bell pepper olives red onion cucumber		
Backendlstreifen	€	12,50
Erdäpfelsalat Vogerlsalat Käferbohnen Kernöl <i>fried chicken strips</i> potato salad lamb´s lettuce scarlet runner pumpkin seed oil		
Beef Tatar	€	16,50
mit Trüffel-Mayonnaise Butter Toast <i>beef tatar</i> truffle mayonnaise butter toast		
Gebäck pro Stück	€	1,50
<i>pastries per piece</i>		

Suppen | Soups

Kräftige Rinderbouillon mit Wurzelgemüse	€	4,20
mit Leberknödel, Grießnockerl oder Frittaten <i>beef broth with root vegetables</i> with liver dumplings, semolina dumplings or sliced pancakes		
Eierschwammerlcremesuppe	€	4,50
mit Croutons <i>chanterelle cream soup</i> with croutons		
Tagessuppe	€	4,00
<i>soup of the day</i>		

Hauptspeisen | Main Courses

Schweinemedallions	€	17,50
Eierschwammerlsauce grüner Spargel Tagliolini <i>pork medallions in chanterelle sauce</i> green asparagus tagliolini		
Zwiebelrostbraten	€	19,50
Speckfisolen Braterdäpfel Gurkerl <i>roasted beef in onion sauce</i> bacon beans roasted potatoes pickles		
Gebratenes Zanderfilet	€	18,50
Eierschwammerl-Risotto Mangold geschmorte Karotten <i>fried pike-perch fillet</i> chanterelle - risotto mangold braised carrots		
Wiener Schnitzel vom Schwein	€	15,50
Petersilerdäpfel Preiselbeeren <i>viennese schnitzel from pork</i> parsley potatoes cranberry jam		
Maishendlbrust gebacken oder natur	€	16,50
Butterreis Preiselbeeren <i>corn-fed chicken breast, breaded or plain</i> buttered rice cranberry jam		
„Knappenburger“	€	16,50
Patty vom Rind Eisbergsalat Tomate Gurkerl Zwiebel Speck Steakhouse Pommes BBQ- & Knoblauch-Dip optional mit oder ohne Käse <i>„Knappenburger“</i> beef patty iceberg lettuce tomato pickles onion bacon steakhouse fries BBQ & garlic dip optionally with or without cheese		
Geröstete Eierschwammerln mit Ei	€	14,50
Petersilerdäpfeln <i>roasted chanterelles with Egg</i> parsley potatoes		
Eierschwammerlsauce	€	16,50
Serviettenknödel <i>chanterelle sauce</i> dumplings		



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, horseradish & 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 Erdbeeren Zitronensorbet <i>frisch zubereitet – Dauer ca. 20 Minuten</i>	€	10,50
Curd cheese dumplings butter crumbs strawberries 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