

Genuss im Restaurant

TÄGLICH

in der Zeit von 12⁰⁰ – 21⁰⁰ Uhr

Vorspeisen | Starters

Bunter Blattsalat	€	11,50
geschmorter Kürbis Feta Oliven getrocknete Paradeiser		
colorful leaf salad		
braised pumpkin feta olive dried tomatoes		
Backendlstreifen	€	12,50
Erdäpfelsalat Vogerlsalat Käferbohnen Kernöl		
fried chicken strips		
potato salad lamb´s lettuce scarlet runner pumpkin seed oil		
Beef Tatar	€	16,50
mit Trüffel-Mayonnaise Butter Toast		
beef tatar		
truffle mayonnaise butter toast		
Gebäck pro Stück	€	1,50
pastries per piece		

Suppen | Soups

Kräftige Rinderbouillon mit Wurzelgemüse	€	4,20
mit Leberknödel, Griebnockerl oder Frittaten		
beef broth with root vegetables		
with liver dumplings, semolina dumplings or sliced pancakes		
Kürbiscremesuppe	€	4,50
mit Croutons		
pumpkin cream soup		
with croutons		
Tagessuppe	€	4,00
soup of the day		

Hauptspeisen | Main Courses

Schweinemedallions	€	17,50
Steinpilzsauce Kürbispüree Kohlsprossen		
pork medallions in porcini mushroom sauce		
pumpkin puree Brussels sprout		
Zwiebelrostbraten	€	19,50
Speckfisolen Braterdäpfel Gurkerl		
roasted beef in onion sauce		
bacon beans roasted potatoes pickles		
Gebratenes Zanderfilet	€	18,50
Kräuter-Risotto Salami Piccante Brokkoli		
fried pike-perch fillet		
herbs - risotto salami piccante broccoli		
Wiener Schnitzel vom Schwein	€	15,50
Petersilerdäpfel Preiselbeeren		
viennese schnitzel from pork		
parsley potatoes cranberry jam		
Maishendlbrust gebacken oder natur	€	16,50
Butterreis Preiselbeeren		
corn-fed chicken breast, breaded or plain		
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		
„Knappenburger“		
beef patty iceberg lettuce tomato pickles onion		
bacon steakhouse fries BBQ & garlic dip		
optionally with or without cheese		
Kürbistascherl	€	13,50
Braune Butter Rucola		
stuffed ravioli with pumkin		
brown butter rucola		
Schwammerlgulasch	€	14,50
Serviettenknödel		
mushroom-goulash		
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

Nusskoch Weinschaum Trauben <i>Light Viennese soufflé with nuts</i> white wine sabayon grapes	€	9,50
Gezogener Apfelstrudel mit Vanillesauce <i>applestrudel</i> with vanilla sauce	€	7,50
Blechkuchen Früchte der Saison Schlagobers <i>sheet cake</i> seasonal fruit whipped cream	€	3,90
Topfenschmarr'n mit Zwetschenröster <i>„Topfenschmarr'n“</i> with plum compote	€	10,50

