
Aus dem Suppentopf

Frittatensuppe^{CIF} in kräftiger Rindsuppe
Beef bouillon with strips of pancake
€ 6,50

Kaspressknödelsuppe^{CIF} in kräftiger Rindsuppe
Beef bouillon with cheese dumpling
€ 7,90

Tagesuppe^{CIF} vom Buffet ab 18:30 Uhr
Soup of the day from our buffet from 06:30 p.m
€ 5,20

Vorspeisen und Salate

Hirschcarpaccio^{ACL}
mit Rucola und Parmesanspäne
Deer carpaccio, Arugula, parmesan cheese
€ 17,50

Steirischer Backhendlsalat^{ACJF}
Kartoffel- und Blattsalat, Kernöl
Salad Styrian Style
Leaf lettuce, potato salad, fried chicken, pumpkin seed oil
€ 17,50

Buntes Salatschüssel^{ABCDEFGHIJKL}
aus der Küche, abends ab 18:30 Uhr vom Buffet
mixed salad
€ 6,90

Pizzabrot
Pizza bread
€ 5,50

Pasta, Kinder- und vegetarische Gerichte

Kinderschnitzel ^{ACEHJL} vom Schwein oder von der Pute
Pommes Frites
Vienna escalope from pork or turkey, French fries
€ 12,50

Kinder Hähnchen-Nuggets ^{ACL}
Pommes Frites
Chicken nuggets, French fries
€ 9,90

Spaghetti mit Tomatensauce und frischem Parmesan ^{ACL}
Spaghetti with Tomato sauce, parmesan cheese
€ 13,90
Kinderportion € 7,50

Spaghetti Bolognese mit frischem Parmesan ^{ACEHJL}
Spaghetti Bolognese, parmesan cheese
€ 14,90
Kinderportion € 8,50


Butterspätzle mit Sauce ^{ACL}
Austrian sort of pasta, creamy sauce
€ 6,90

Pasta, Kinder- und vegetarische Gerichte

Gebackene Champignons ^{ACGEH}
mit Petersilienkartoffeln, Sauce Tartare, Salatgarnitur
Fried mushrooms
served with parsley potatoes and Sauce Tartare, salad garnish
Vorspeise / Starter € 9,90
Hauptspeise / Main Dish € 15,50

Gebackener Camembert ^{ACGEH}
Preiselbeeren, Toastecken, Blattsalatgarnitur
Baked Camembert, cranberries, slices of toast bread, lettuce garnish
Vorspeise / Starter € 9,90
Hauptspeise / Main Dish € 15,50

Kasnockn ^{ACGIJ} im Pfandl
Röstzwiebeln, buntes Salatschüsserl
Austrian noodles, cheese, roasted onions, mixed salad
€ 18,90

Veganes Curry ^{ACGIJ} 
Basmatireis
Vegan curry, basmati rice
€ 17,50

Ofenfrische Pizza

alle Pizzen mit Tomatensauce und geriebenem Mozzarella-Käse
every pizza with tomato sauce, mozzarella cheese

Margherita ^{AGI}
€ 10,90

Salami ^{AGLI}
mit Salami und Champignons
Salami (Italian sausage) and mushrooms
€ 12,90

Prosciutto ^{AGI}
mit Schinken und Mais
Ham and sweet corn
€ 12,90

Tonno ^{AGI}
mit Thunfisch, Zwiebel und Oliven
Tuna, onions, olives
€ 13,90

Vegetariana ^{AGI}
mit Spinat, Schafskäse, Paprika und Mais
Spinach, sheep cheese, sweet pepper, sweet corn
€ 13,90

Pizza Parma ^{AGIL}
mit Rucola, Parmaschinken und Parmesansplittern
Arugula, Parma ham, fresh Parmesan slivers
€ 15,90

Hauspizza ^{AGIL}
mit Salami, Schinken, Speck, Champignons, Paprika, Mais, Zwiebel, Peperoni
Pepperoni, ham, bacon, mushrooms, sweet pepper, sweet corn, onions,
green peppers
€ 14,90

Unsere Klassiker

Wienerschnitzel vom Schwein oder von der Pute ^{ACEHJL}
Pommes Frites
Vienna escalope optional from pork or turkey
served with French fries
€ 18,90

Salzburger Schnitzel ^{ACGEH}
Schweineschnitzel gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Champignons
dazu Petersilienkartoffeln und Schnittlauchrahmsauce
Escalope from pork stuffed with ham, onions, mushrooms
served with parsley potatoes and a creamy chive sauce
€ 21,90

Hähnchenbruststreifen „Sweet Chili“ aus dem Wok ^{AGFLI}
mit Asia-Gemüse und Basmatireis
Stripes of chicken breast, served with sweet chili vegetables, steamy rice
€ 19,90

Bauerntoast ^{ACJLEH}
Schweinerückensteak auf Bauernbrot mit Speck und Spiegelei,
dazu Relish und Salatgarnitur
Saddle steak served on crispy fried farmers bread, ham, fried egg,
grill sauce, salad garnish
€ 19,90

Schweinefiletmedaillons ^{ACJLEH}
Steinpilzsauce, Spätzle und Broccolirösschen
Pork tenderloin medallions served with a creamy mushroom sauce
spätzle and broccoli
€ 24,90

Grillteller ^{ACGJ}
Rind-, Schwein-, Pute- und Hähnchenmedaillons
dazu Pfeffersauce, Kräuterbutter, Relish, Pommes Frites und Gemüse
Medallions from beef, pork, turkey and chicken
served with French fries, vegetables, herb butter, relish, creamy pepper sauce
€ 25,90

Rumpsteak vom Rost ^{ACGEH}
Pfeffersauce, Kräuterbutter, Relish, Pommes Frites,
Salatschüssel
Rum steak, creamy pepper sauce, herb butter, relish
French fries, mixed salad
250gr € 32,90

Frischer Fischgenuss vom Bliemgut

Saiblingsfilet gebraten
dazu Petersilienkartoffeln
Fillet of grilled Char*
served with parsley potatoes

*Müllerin Art ^{ADG} /garlic and herbs € 24,90

*Mandelbutter ^{ADGH} /melted butter with almonds € 25,90

Wildgenuss aus Mühlbachs Wäldern

Hirschgulasch ^{ACGLJIH}
dazu Apfelrotkraut und Kroketten
Venison goulasch
red cabbage, croquettes
€ 18,90

... zum Abschluss etwas Süßes!

Alpenrose Eis-Palatschinke ^{ACGH}
frische Früchte, Vanilleeis, Schokosauce, gehobelte Mandeln
pancake, fresh fruits, vanilla ice cream, chocolate sauce, slices almonds
€ 15,50

Kaiserschmarrn im Pfandl ^{ACG} serviert nach Wahl*
mit *Zwetschgenröster, *Preiselbeeren oder *Apfelmus
sliced sugared pancake, served either with stewed plums, cranberries jam, or apple puree
€ 13,90

Hausgemachter Apfelstrudel ^{ACGHE}
Homemade apple strudel
€ 5,50
*mit Vanillesauce / vanilla sauce € 8,00
*mit Schlagobers / whipped cream € 7,00

Sachertorte ^{ACGHE}
homemade Sacher chocolate cake, whipped cream
€ 5,90
*mit Schlagobers / whipped cream € 7,40

Eis
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Haselnuss,
Walnuss, Pistazie, Zitrone, Kokos, Stracciatella, Karamell

Kugel / ice cream scoop € 1,90
Portion Schlagobers / whipped cream € 1,50