

Suppen

Fleischstrudel ^{C,A,G,L} in klarer Rindsuppe und frischem Schnittlauch	€ 3,70
Klare Rindsuppe mit Einlage nach Wahl (Fritatten ^{C,A,G,L} oder Nudeln ^{C,A,L})	€ 3,60
Kaspressknödel in klarer Rindsuppe ^{C,A,G,L}	€ 3,90
„ Salzburger Suppentopf “ - Rindsuppe mit Nudeln, ^{C,A,L} Wurzelgemüse und gekochtem Rindfleisch ^{C,A,L}	€ 6,20

Vorspeisen und „Fausn“

„ Saures Rindfleisch “ - Dünn geschnittenes gekochtes Rindfleisch, mariniert mit Essig, steirischem Kürbiskernöl und Zwiebeln, dazu Gebäck ^{C,A,O}	€ 10,90
Hausgemachtes Schweinesülzchen mit Zwiebelringen, steirischem Kürbiskernöl und Schwarzbrot ^{A,L,O}	€ 7,20
Essigwurst mit Zwiebelringen und Gebäck ^{C,A,O,L}	€ 6,80
Gemischte Speckjause ^{C,A,G,O} (Bauern- und Schinkenspeck) mit Mondseerkäse , Sauergemüse, frischen Kren und Gebäck	€ 10,50
Gebratener Schafskäse im Speckmantel auf buntem Blattsalat mit Kernöl, gerösteten Sonnenblumen- Kürbiskernen und Gebäck ^{C,G,O,L,M}	€ 12,90

Salatgerichte

Kleiner gemischter Salat mit Joghurtdressing ^{C,G,O,L}	€ 4,90
Salatteller mit gegrillten Hühnerbruststreifen auf großem gemischtem Salat und Joghurtdressing ^{C,G,O,L}	€ 12,50
„ Bachendlsalat “ Gebackene Hühnerbruststreifen auf großem gemischtem Salat mit Kernöl ^{C,A,O,L}	€ 13,50
„ Leopoldsalat “ - Großer gemischter Salatteller, mariniert mit Kernöl, dazu Aberseer Schafskäse und Gebäck ^{A,G,O,L}	€ 12,50
„ Steaktoast “ Rosa gegrillter Rinderrücken (230 g) auf Toastbrot mit Cocktailsauce, Zwiebelringen, Kräuterbutter und Salatgarniture ^{A,G,L,O}	€ 18,90

Hauptgerichte

(Wir kaufen ausschließlich Fleisch von heimischen Anbietern)

Wienerschnitzel vom Schwein ... ^{A, C, G}	€ 12,20
Wienerschnitzel von der Pute ... ^{A, C, G}	€ 12,90
<i>...mit Pommes frites oder Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren</i>	
Cordon bleu vom Schwein ... ^{A, C, G}	€ 13,50
Cordon bleu von der Pute ... ^{A, C, G}	€ 13,90
<i>... mit Petersilienkartoffeln oder Pommes frites und Preiselbeeren</i>	
„Leopoldpfandl“ – Rosa gebratene Schweinemedallions in leichter Pfefferrahmsauce, dazu Butterspätzle und frisches Gemüse ^{C, A, G, L}	€ 16,20
<i>(auf Wunsch werden die Medallions rosa oder durch gebraten)</i>	
Zartes Rindergulasch vom heimischen Rind mit Semmelknödel ^{C, G, A, L}	€ 11,30
Hendlbrustfilet vom Grill mit Kräuterbutter, Basmatireis und frischem Gemüse ^{G, L}	€ 13,90
Zartes Hirschragout mit Semmelknödel, frischem Gemüse und Preiselbeeren ^{C, A, G, L}	€ 15,90
„Grillteller“ – Gegrilltes vom zartem Rind-, Schweinefilet und Geflügel mit Pommes frites dazu frisches Gemüse, Cocktailsauce und Kräuterbutter ^{C, G, O, L}	€ 16,90
Rumpsteak ^{A, G, L} vom premium Rind(250 g -medium) mit Kräuterbutter, dazu frisches Gemüse und Röstinchen	€ 20,90
Gebackenes Hendlbrustfilet in der Kürbiskernparnade dazu Basmatireis und Preiselbeeren ^{C, A, G,}	€ 13,90
Gekochtes Rindfleisch mit Wurzelgemüse, dazu Petersilienkartoffeln und frischen Kren ^{A, G, L, O}	€ 13,90
Gegrilltes Zanderfilet mit frischen Kräuter und leichter Knoblauchbutter dazu Petersilienkartoffeln ^{G, D, A}	€ 15,90

Salat statt Beilage € 1,80

Kindergерichte

Kleines Wienerschnitzel ^{C,A} vom Schwein mit Pommes frites und Ketchup	€ 8,20
Grillwürstel (ein Paar) mit Pommes frites und Ketchup ^A	€ 6,90
Portion Pommes frites und Ketchup ^A	€ 4,50
Penne ^{A,G,L} mit Tomatensauce und frischen Parmesan	€ 6,50
Spagetti Bolognese mit frischem Parmesan ^{C,A,G,L}	€ 8,90

Für unsere Vegetarier

„Gemüsenudeln“ ^{A,G,L} - Penne mit Basilikumpesto in Tomatensauce, dazu frisches Gemüse und Parmesan	€ 10,20
Penne al olio ^{A,G,L} mit Knoblauch, frischem Chilli, Basilikumpesto, getrockneten Tomaten und frischem Parmesan und Rucola	€ 9,80
Gemüseteller ^{C,G,L} Gemüse der Saison mit Spiegelei und frischen Petersilienkartoffeln	€ 10,50

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben der gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden

Lieber Gast!
Die 14 Hauptallergene auf einen Blick

 C - Eier	 B - Krebstiere	 H - Schalenfrüchte	 N - Sesam
 E - Erdnüsse	 P - Lupine	 M - Senf	 F - Soja
 D - Fisch	 G - Milch	 L - Selen	 R - Weichtiere
 A - Glutenhaltiges Getreide		 SO ₂ - Schwefeldioxid & Sulfite	

Dessertgerichte

Hausgemachter warmer **Apfel-** oder **Topfenstrudel**^{C,A,G} € 3,90

Portion **Schlagobers**^G € 0,60 Portion **Vanillesauce**^G € 1,20

„**Eispalatschinke**“^{C,A,G} – Palatschinke mit zwei Kugeln
Vanilleeis, Schlagobers und Schokosauce – fein garniert € 6,50

„**Mohr im Hemd**“ – kleiner warmer Schokokuchen
mit einer Kugel Vanilleeis, Schokosauce und
frischen Früchten^{C,A,G,H} € 5,90

Zwei Stück **Marillen-** oder
Preiselbeerepalatschinke^{C,A,G} € 5,10

Wir bieten täglich frische hausgemachte Süßspeisen.

Fragen Sie nach unserer Eiskarte!

Kaffee- und Teegetränke

Kaffee (Verlängerter) € 2,80

Espresso (kleiner Brauner) € 2,60

Doppelter Espresso (großer Brauner) € 3,80

Cappuccino^G € 3,00

Häferlkaffee € 4,20

Milchkaffee^G € 3,90

Tee (verschiedene Sorten) € 2,30