

SUPPEN

Kräftige Rindsuppe ^{A, C, G, L}

» *mit Frittaten*

» *mit Nudeln*

» *mit Kaspressknödel*

Clear beef soup € 5,90

>> with sliced pancakes

>> with noodles

>> with cheese dumpling

Salzburger Suppentopf ^{A, C, L}

€ 8,90

Nudeln / Wurzelgemüse / Rindfleisch

Clear beef soup with noodles, vegetables and cooked beef

Hausgemachte Gulaschsuppe ^{A, C, L}

€ 8,90

mit Gebäck

Homemade goulash soup with bread

EINSTEIGER ODER FÜR ZWISCHENDURCH

Hausgeräuchertes Forellenfilet ^{A, D, G, L}

€ 16,90

Salatbouquet / Oberskren / Gebäck

House-smoked trout fillet
with small salad, tomatoes, horseradish cream and bread

Mozzarella mit Tomaten ^{A, G, L, O} • *vegetarisch*

€ 12,90

Olivenöl & Balsamicoessig / Basilikumpesto / Gebäck

Mozzarella with tomatoes,
olive oil, balsamic vinegar and basil pesto

Saures Rindfleisch ^{A, C, L, O}

€ 16,90

Dünn geschnittenes gekochtes Rindfleisch /

Essig & Kürbiskernöl / Zwiebelringe / Brot

Sliced cooked beef with vinegar &
pumpkin seed oil, onion rings and bread

SALATE

Kleiner Beilagensalat ^{C, G, L, M, O} • *vegetarisch*

€ 6,80

Gemischte Salate / Joghurtdressing

Small mixed salad with yoghurt-dressing

Vital Salat ^{C, G, L, M, O}

€ 18,20

Gegrillte Hühnerbruststreifen / gemischte Salate

Joghurtdressing

Large mixed salad with grilled
chicken breast strips and yoghurt-dressing

Steirischer Backhendlsalat ^{A, G, L}

€ 18,90

Gebackene Hühnerbruststreifen / gemischte Salate / Kürbiskernöl-Dessing

Large mixed salad with crispy fried chicken strips
and pumpkin seed oil dressing

Almsalat ^{A, G, L, M, O} • *vegetarisch*

€ 18,90

Aberseer Schafskäserollen (5 Stück) / gemischte Salate /

Kürbiskernöl-Dessing / Gebäck

Large mixed salad with Abersee sheep's cheese rolls,
pumpkin seed oil dressing and bread

VOM GRILL

Almgrillteller ^{C, G, L, O}

€ 24,90

Gegrilltes vom zarten Rind, Schwein & Geflügel / Pommes frites / Grillwürstel / Marktgemüse / Kräuterbutter / Cocktailsauce

Mixed grill of beef, pork and chicken with French fries, vegetables, herb butter and cocktail sauce

Rumpsteak vom premium Rind ^{A, G, L}

€ 29,90

250 g – medium gebraten / Kartoffel – Wedges / Marktgemüse / Kräuterbutter

250g premium rump steak, cooked medium, served with potato wedges, vegetables and herb butter

Gegrilltes Zanderfilet ^{D, G, L}

€ 24,90

Kräuterbutter / Petersilienkartoffeln / Marktgemüse

Grilled pike-perch fillet with herb butter, parsley potatoes and vegetables

Hühnerbrustfilet vom Grill ^{G, L}

€ 19,50

Butterreis / Marktgemüse / Kräuterbutter

Grilled fillet of chicken with herb butter, fresh vegetables and rice

ALMKLASSIKER

Wienerschnitzel vom Schwein ^{A, C, G}

€ 18,90

Petersilienkartoffeln oder Pommes frites / Preiselbeeren

von der Pute € 19,90

Wiener Schnitzel (breaded pork cutlet) served with parsley potatoes or French fries and cranberries

Cordon Bleu vom Schwein ^{A, C, G}

€ 19,90

Petersilienkartoffeln oder Pommes frites / Preiselbeeren

Cordon Bleu – breaded pork cutlet filled with ham and cheese, served with parsley potatoes or French fries

Rindsgulasch vom heimischen Rind ^{A, C, G, L}

€ 18,90

Semmelknödel

Beef goulash with bread dumpling

Dorfalmpfandl ^{A, C, G, L}

€ 23,20

Rosa gebratene Schweinemedallions / Pfefferrahmsauce / Spätzle / Marktgemüse

Grilled medallions of pork with pepper sauce, homemade pasta (spätzle) and seasonal vegetables

Gekochtes Rindfleisch „Steirer Art“ ^{O, L}

€ 23,50

Wurzelgemüse / Petersilienkartoffeln / frischer Steirer Kren

Styrian beef: Boiled beef with root vegetables, potatoes and fresh horseradish

Geflügel süß-scharf ^{F, G, L}

€ 19,50

Hühnerbruststreifen / süß-scharfe Sauce / Gemüse / Reis

Grilled chicken breast strips in a sweet and spicy sauce with vegetables and rice

PASTA & VEGETARISCHES

Spaghetti Bolognese ^{A, G, L}
frischer Parmesan

€ 16,90
Spaghetti Bolognese with parmesan cheese

Vegie- Teller ^{C, G, L} • *vegetarisch*

€ 17,90

Gemüse der Saison / Spiegelei / Petersilienkartoffeln

Vegetarian Plate – seasonal vegetables,
fried egg and parsley potatoes

Gemüsenudeln ^{A, G, L} • *vegetarisch*

€ 17,90

*Penne / Basilikumpesto / Tomatensauce /
frisches Gemüse / Parmesan*

Penne with basil pesto, tomato sauce,
fresh vegetables and parmesan cheese

DESSERT

Hausgemachter Apfelstrudel oder ^{A, C, G}
Topfenstrudel ^{A, C, G}

€ 4,90

€ 5,40

» *mit Schlagobers*

+ € 1,00

» *mit Vanillesauce*

+ € 2,00

Homemade warm apple strudel or curd cheese strudel
Optional: served with whipped cream (+€1.00) or vanilla sauce (+€2.00)

Eispalatschinke ^{A, C, G}

€ 9,20

*Eine Palatschinke / zwei Kugeln Vanilleeis /
Schlagobers / Schokosauce*

Pancake with two scoops of vanilla ice cream,
chocolate sauce and whipped cream

Lauwarmer Schoko-Gugelhupf ^{A, C, F, G, H}

€ 8,90

Kugel Vanilleeis / Schlagobers / Schokosauce

Warm chocolate bundt cake served with vanilla ice cream,
whipped cream and chocolate sauce

Zwei Stück Marillenpalatschinken ^{A, C, G}

€ 7,90

Two pancakes filled with apricot jam

Hausgemachte Topfen – Himbeerschnitte ^{A, C, G}

€ 4,90

Homemade raspberry cream cake

Süße Köstlichkeiten aus unserer Konditorei

*Hausgemacht von unserer Konditormeisterin Michaela – die aktuelle
Auswahl finden Sie in unserer Kuchenvitrine.*

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

A Glutenhaltiges Getreide – B Krebstiere – C Eier – D Fisch – E Erdnüsse – F Soja – G Milch oder Laktose –
H Schalenfrüchte – L Sellerie – M Senf – N Sesam – O Sulfite – P Lupinen – R Weichtiere