

Hausgemachte Kalbsbouillon
mit Grießnockerln (A,C,I) 4,90

Kaspressknödel
in Zwiebelsuppe serviert (A,C,G,I) 4,90

hausgemachte Hühnersuppe
mit Frittaten (A,C,G,) 4,90

Vorspeise: Forellenfilet auf Kartoffelpuffer (A,C)
im Salatbeet und frischem Meerrettich 8,50

Knoblauchbaguette 4,50

gartenfrischer gemischter Salatteller
von der Salatbar
5,50

Steirischer Backhendlsalat -knusprige Backhendlstreifen, mit Erdäpfelsalat,
Blattsalat, Tomate, und echtem Steirischem Kürbiskernöl (A,C)
13,90

Salat Schönbrunn - gartenfrische Blattsalate, mit Tomate, Gurke, Karotten,
gekochtes Ei und frisch gegrilltem Hähnchenbrustfilet (J)
12,90

gemischte Blattsalate mit warmen Ziegenkäse und Tiroler Speck,
mit Kirschtomaten und Rukola (g,j,k,7)
13,90

Original Wiener Kalbschnitzel, paniert,
in Butter gebraten, mit hausgemachtem Preiselbeerdipp
und Petersilienerdäpfel oder Pommes frites (A,C,J,K) 17,90

Wiener Backhendl, ausgelöst, paniert und goldbraun gebacken,
mit Vogerl - und Erdäpfelsalat 13,90

Schwabenteller

zarte Schweinefiletmedaillons mit frischen
Champignons, Maultasche, Spätzle und
Steinpilzsoße (A,C,G) 15,50

zart gebratene Kalbsleber
mit Röstzwiebeln, Zweigeltsoße, auf
Kartoffelstampf (G) 17,50

Tiroler Röstl

zwei saftig gegrillte Hähnchenbrustfilets
mit frischen Champignons, Zwiebeln, feiner
Pfeffersoße, dazu Röstl (A,G) 14,90

Kärntner Röstl

zwei saftig gegrillte Hähnchenbrustfilets mit frischem
Röstgemüse und Röstl (G) 14,90

Zürcher Kalbsrahmgeschnetzeltes

mit frischen Champignons , Weißweinrahmsoße
und Röstl (G) 16,50

Bauern G´röstl

Bratkartoffeln- Speck- Zwiebeln- Gemüse, Hendlfleisch 12,90

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

mit Röstzwiebeln, Bratenjus und Spätzle 16,50

Rostbeef von Irischem Weiderind,
auf Kartoffelstampf, Steinpilzsoße (A,C,,I,J) 22,,50

Deklarationspflichtige Allergene: A) Glutenhaltiges Getreide, B) Krebstiere, C) Eier und Eierzeugnisse D) Fische und Fischerzeugnisse E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse F) Soja und Sojaerzeugnisse G) Milch und Milchprodukte einschließlich Laktose H) Schalenobst(Nüsse) I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse J) Senf und Senferzeugnisse K) Sesamsamen L) Schwefeldioxid und Sulfide M) Lipinen N) Weichtiere(Schnecken, Muscheln,Kalmare,Austern)

Vegetarisch

bunte Spätzlepfanne

mit frischem Röstgemüse und Champignons,
und feiner Käsesoße (A,C,G,m,F)

10,90

Tiroler Veggirösti

gebratenes Tofu, mit frischen Champignons, Zwiebeln,
Grilltomate, feiner Pfefferrahmsoße und knusprigen Rösti

(F,G)

13,90

Spinatknödel auf Blattspinat, Kirschtomaten und Parmesan

(A,C,G)

13,90

gebackener Karfiol, paniert

mit Petersilienerdäpfeln (C,G)

9,50

gebratene Schupfnudeln mit Röstgemüse

Rukola, Kirschtomaten und Pinienkernen

11,90

Fisch

Zanderfilet in Zitronenbutter gebraten,

mit Petersilienkartoffeln (A,G)

15,50

Wildlachsfilet

mit Prosecco-Limonen-Sahne Soße,

auf Bandnudeln (A,G,L)

18,90

Wiener Schmankerln

Wiener Apfelstrudel, warm serviert, mit Vanillesoße, oder Eis (A,C,G)	5,50
Wiener Topfenstrudel, warm serviert, mit Vanillesoße (A,C,G)	5,50
Marillenknödel (2 Stck.) mit Zimtbrösel, Vanilleeis und Schlagobers (A,C,G)	5,90
Kaiserschmarrn mit Rumrosinen (A,C,G) und Preiselbeerobers	8,90
Heisse Liebe - Vanilleeis mit heißen Himbeeren (C,G)	5,50
Salzburger Nockerln - gebackene Vanille-Eierschaumspeise mit warmen Himbeeren (A,G)	9,50

bitte bestellen Sie Ihre Nachspeisen etwa 20 Minuten vorher, sie werden hausgemacht und mit größter Sorgfalt frisch zubereitet

Kaffee

kleiner Brauner - ein kleiner Mokka	2,70
großer Brauner - ein doppelter Mokka	3,20
Verlängerter - eine Tasse heißen Kaffee	2,70
Haferl Melange - halb Kaffee, halb Milch	2,90
Wiener Melange - Kaffee mit geschäumter Milch	2,90
Englischer Eiskaffee - warmer Kaffee mit Vanilleeis und Schlagobers	4,50
Maria Theresia - Mokka mit einem Schuß Orangenlikör	4,20