



SUPPEN soups

KOKOS-CURRY-SUPPE · Garnele Cocos-curry-soup, prawn	6,50
KRÄFTIGE RINDSSUPPE Grießnockerl, Fritatten oder Leberknödel · Gemüse [a,c,g,l,i] Beef bouillon, grouch dumplings, finely sliced pancakes or liver dumplings, vegetables	5,80
ALT-WIENER SUPPENTOPF Grießnockerl · Gemüse · Frittaten · Rindfleischwürfel [a,c,g,l,i] Beef bouillon, Viennese style with different soup inlays and vegetables	7,90
BOUILLABAISSSE Garnele · Atlantikfisch · Jakobsmuschel · Gemüse · Estragon Bouillabaisse, prawn, atlantic fish, scallop, vegetables, tarragon	14,80

VORSPEISEN starters

HAUSGEBEIZTER LACHS Dillsenfsauce · Rösti Home-pickled salmon, dill-mustard, hash potatoes	14,20
OCHSENCARPACCIO Trüffelcreme · Parmesan · Zitronenpfeffer Beef carpaccio, truffle cream, Parmesan, lemon pepper	14,20
RÖMERSALAT Caesar Dressing · Kerne · Croûtons · Kresse Romaine lettuce, Caesar dressing, pine nuts, croûtons, cress	9,90
- mit Hähnchenbrust (with chicken breast)	14,90
- mit Rinderlendenstreifen (with beef loin strips)	16,50
- mit gebratenen Garnelen - 5 Stück - (with 5 roasted prawns)	18,50
BEEF TATAR · Avocado-Limettencreme · geröstetes Hausbaguette Beef tatar, avocado lime cream, toasted baguette	14,80

FISCH fish

GARNELEN in Kräutern · Tomaten · Knoblauch · Salat · Baguette Prawns in herbs, tomatoes, garlic, butter rice	18,90
LOUP DE MER · Rosmarinerdäpfel · mediterranes Gemüse Loup de mer, rosemary potatoes, mediterranean vegetables	18,80 / 24,80
GEBRATENE BACHFORELLE von der Aumühle · Petersilerdäpfel · Butter · Blattsalate Whole fried brown trout, parsley potatoes, melted butter, leaf salads	21,90

VEGI vegetarian

ROTE RÜBEN-RAGOUT Wahlweise mit Ziegenkäse oder Spinatknödel · Grana Padano Beetroot ragout, optionally with goat cheese or spinach dumplings, grana padano	14,60
ERDÄPFEL-GNOCCHI · Pfifferlinge · Cocktailtomaten Gnocchi, chanterelles, cocktail tomatoes	13,90
KARTOFFEL-GEMÜSE-CURRY · gebratene Pilze [Vegan] Potato-Vegetables-Curry, roasted mushrooms	14,80



WIENER KLASSIKER Vienna classics

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

Rösterdäpfel · Rahmgurkensalat · Preiselbeeren

17,50 / 24,50

Veal escalope, roasted potatoes, cream cucumber salad, cranberries

RINDERTAFELSPITZ

Rösterdäpfel · Schnittlauchsoße · Apfelkren · Geröstetes Schwarzbrot

17,80 / 22,80

Boiled beef, roasted potatoes, chive sauce, apple horseradish, toasted black bread

KALBSRAHMGULASCH Butterspätzle · Sauerrahm · Blattsalate

17,80

Veal cream goulash, butterspätzle, sour cream, leaf salads

ADABEIS also

SCHWEINSBRATEN · Erdäpfelknödel · Speckkrautsalat

10,50 / 13,50

Roasted piglet, potato dumplings, bacon and cabbage salad

KÄLBERNE FLEISCHPFLANZERL · Erdäpfel-Rucolasalat

13,50

Meat plant, potato-rocket salad

FILETPFANDERL Filet vom Jungschwein · Spätzle · Rahmpilze · gebratener Speck

18,90

Filets from young pork, mushrooms in cream, butter spaetzle, fried bacon

ROSTBRATEN 200 g bayrischer Weideochse · Rösterdäpfel · Blattsalate

23,90

Roast beef, roasted potatoes, leaf salads

OFENFRISCHE GUTSHOFENTE Erdäpfelknödel · Blaukraut · Apfelkücherl

17,90 / 23,90

Duck, potato dumplings, blue cabbage, apple cakes

GEBRATENE LEBER VOM KALB · Schalotten-Majoransaft · Erdäpfelpüree · Apfelscheibe 19,80

Roasted liver from calf, shallots-majoran juice, mashed potatoes, apple slice

KOTELETT VOM DUROCSCHWEIN 400g · mediterranes Gemüse · Rosmarinerdäpfel

26,80

Chop from the Duroc, mediterranean vegetables, rosemary potatoes

ENTRECÔTE gebratene Pfifferlinge · Rosmarinerdäpfel · Blattsalate

26,80

Entrecote, roasted chanterelles, rosemary potatoes, leaf salads

DESSERT dessert

KAISERSCHMARRN Mandeln · Rosinen · Zwetschgenröster oder Apfelkompott

11,80

- die Zubereitungszeit beträgt ca. 30 Minuten – Kaiserschmarrn, almonds, raisins, plum roaster or apple compote

MARILLENPALATSCHINKEN Marillenmarmelade · Vanilleeis

6,20

Apricot pancakes, apricot roaster

SCHOKOKUCHERL mit flüssigem Kern · Kirschragout · Schlagobers

7,00

Chocolate cake with liquid core, cherry ragout and whipped cream

„HEISSE LIEBE“ Vanilleeis · heiße Himbeeren · Schlagobers

6,80

“Hot love” vanilla ice cream, hot raspberries and whipped cream

MINI-BAYRISCH-CREME · Himbeermark [c,g,l]

3,90

Bavarian crème with raspberry sauce

„SALZBURGER NOCKERL“ für eine Person mit Preiselbeeren

11,80

- die Zubereitungszeit beträgt ca. 30 Minuten – Salzburg sweet dumplings with cranberries, per person