

» **VORWEG & MITTENDRIN** «

---

<b>Frittatensuppe</b> mit Gemüse & Schnittlauch	<b>4,50</b>
<b>Kaspessknödelsuppe</b> mit Gemüse & Schnittlauch	<b>4,50</b>
<b>Kürbiscremesuppe</b>	<b>5,90</b>
<b>Kleiner gemischter Blattsalat mit Hausdressing</b>	<b>4,50</b>
<b>Gstaiger Herbtsalat</b> Marktfrische Salate mit gerösteten Pilzen und eingelegtem Kürbis	<b>8,50</b>
<b>Gesmokter Wildschweinrücken &amp; Pannonische Salami</b> serviert mit Rucola, gegrillten Pimentos, eingelegtem Gemüse & Preiselbeer-Balsamico	<b>10,50</b>

*Zu den Salaten und Vorspeisen servieren wir Brot & Kräuterbutter*

---

<b>Backhendlstreifen</b> an marktfrischen Salaten mit gerösteten Pilzen und eingelegtem Kürbis	<b>14,50</b>
<b>Muskatkürbis-Strudel</b> mit gegrilltem Gemüse, Schnittlauch-Schmand, Minierdäpfel & kleinem Salat	<b>13,50</b>
<b>„Fuži“ - Istrianische Pasta</b> mit hausgemachter Salsiccia-Wurst & schwarzen Trüffeln	<b>15,50</b>
<b>Riesengarnelen im Chili-Weißweinsud</b> serviert mit Rucola-Tomatensalat & Knoblauch-Ciabatta	<b>12,50</b>
<b>Gebratenes Mattigtaler Saiblingsfilet</b> (Bachfischerei Baumgartner – Mattighofen) an rote Rüben Risotto und gehobeltem Pecorino (italienischer Schafskäse)	<b>19,50</b>

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal!



## » KLASSIKER «

---

<b>Krautfleckerl</b>	<b>9,50</b>
<b>Wurstknödel mit Sauerkraut</b>	<b>11,50</b>
<b>Linseneintopf</b> mit hausgemachtem Speck & Selchwurst	<b>11,50</b>
<b>Bierfleisch vom Ochsen</b> mit Semmelknödel & eingelegtem Gemüse	<b>13,50</b>
<b>Rehragout</b> serviert mit Semmelknödel, Apfelblaukraut, Rotweinbirne & Moosbeeren	<b>16,50</b>

## » BBQ – STEAKS & CO «

---

<b>Pulled Pork Enchiladas</b> gratiniert mit würzigem Pinzgauer Bierkas, Coleslaw & Dips	<b>12,90</b>
<b>BBQ Spareribs „Renato's Special“</b> mit Kartoffelspalten, Coleslaw & zweierlei Dips	<b>16,50</b>
<b>Filetsteak (200g)</b> serviert mit Minierdäpfel, Grillgemüse, Maiskolben, Coleslaw und zweierlei Dips	<b>28,50</b>
<b>Rosmarin-Lammkrone</b> serviert mit Erdäpfelgebäck, Kohlsprossen, Ingwerkürbis & Rosmarin-Portweinjuice	<b>32,00</b>

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal!



## » FINALE SÜNDEN «

---

<b>Dreierlei Apfel</b> Apfeltarte, Bratapfelsorbet, Apfel im Bierteig	<b>9,50</b>
<b>Robert's Kaiserschmarrn</b> mit Zwetschkenröster	<b>groß 10,00</b> <b>klein 6,00</b>
<b>Apfelstrudel</b>	<b>4,50</b>
<b>Topfenstrudel</b>	<b>4,50</b>
<b>Heiße Liebe</b> Bio-Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagobers	<b>6,90</b>
<b>Coupe Dänemark</b> Bio-Vanilleeis mit feiner Schokosauce und Schlagobers	<b>6,90</b>
<b>Eiskaffee</b> Espresso Doppio, Bio-Vanilleeis, Schokolade und Schlagobers	<b>5,50</b>
<b>1 Kugel Bio-Eis</b> Vanille, Schoko, Pistazie, Himbeere, Erdbeere, schwarze Ribisel, Mango	<b>1,50</b>

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal!