

## Vorspeisen

Rindfleisch mariniert mit steirischem Kernöl  
und Vogerlsalat

8,90

Carpaccio vom Angusrind  
mariniert mit Aceto-Balsamico, Olivenöl  
und Parmesanspänen auf Ruccola

9,90

Caprese  
Mozarella und Tomaten mariniert mit Aceto Balsamico  
und hausgemachtem Basilikumpesto

7,80

Parmaschinken und Mozzarellawürfel auf Rucola  
dazu Cherrytomaten und Pinienkernen  
an gebundenem Balsamicodressing

9,90

Beef Tatar  
Tartar vom Rinderfilet pikant mariniert  
serviert mit Baguette und Butter

12,50

## **Hausgemachte Suppen**

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Fritatten  
3,90

Knoblauchcremesuppe mit gerösteten Schwarzbrotcroutons  
und Sahnehäubchen  
4,10

Alpbacher Graukäsesuppe  
mit gerösteter Schwarzbrotscibe  
4,10

Tiroler Käsepressknödelsuppe mit gerösteten Zwiebeln  
3,90

## **Salate**

Kleiner gemischter Salat  
3,90

Steirischer Backhendlsalat  
in der Kürbiskruste gebackenes Maispouardenfilet  
serviert auf Blattsalaten und Kernöl  
8,90

Creolischer Salat  
gegrillte Hühnerbruststreifen an Sweet-Chili Sauce  
9,50

Salat Grana Trentino  
Blattsalate mit Parmesanspänen und Schinkenstreifen  
Tomaten und Gurken  
9,20

Matzen-Salatschüssel  
gemischte Salate, garniert mit knusprigen Kartoffelchips  
und gegrillten Speckscheiben  
8,70

Salat Nizza  
Blattsalatvariation mit Thunfisch, gekochtem Ei,  
Oliven, Kapernbeeren und Zwiebel  
8,90

Gegrillte Lachsstreifen auf Blattsalaten  
mit Limonendressing  
12,60

Griechischer Salat  
Tomaten, Gurken, Paprika, Schwarze Oliven und Fetakäse  
mit weißem Balsamico und Olivenöl mariniert  
8,90

Garnelen auf Blattsalat  
Mischblattvariation mariniert mit Balsamicodressing  
dazu in Knoblauch-Thymianbutter gebratene Riesengarnelen  
14,90

Genießen Sie zum Salat ein ofenfrisches Knoblauchbaguette  
3,40

## **Traditionelles**

Tiroler Schlutzkrapfen  
mit brauner Butter und geriebenem Parmesan  
7,80

Käsespätzle  
mit gerösteten Zwiebeln und grünem Salat  
8,30

Wiener Zwiebelrostbraten  
mit hausgemachten Röstzwiebeln und gebratenen Kartoffeln  
14,20

Gebackenes Schnitzel  
dazu Petersilienkartoffel und Preiselbeeren  
9,90

Cordon bleu vom Schwein  
mit Pommes frites und Preiselbeeren  
11,30

Feines Rahmgeschnetzeltes  
mit hausgemachten Eierspätzle und Salatbouquet  
12,90

Black and White  
Rind- und Schweinefiletstreifen in Rahmsauce mit Paprikastreifen und Chili  
dazu servieren wir Kräuterreis  
15,30

Steirisches Backhendl  
auf Kartoffel-Vogerlsalat - wahlweise serviert mit Kernöl  
11,80

Piccata Milanese vom Huhn  
auf Tomatenspaghetti und kleinem Salat  
9,90

## **Vom Grill**

Gegrillte Schweinemedallions auf Rahmchampignons  
mit Kartoffelrösti und Broccoli  
13,50

Feines vom Grill  
Gegrilltes vom Schwein, Huhn und Rind,  
Grillwürstchen und Tomate mit Pommes frites und Kräuterbutter  
14,50

Huftsteak US-Style  
Rinderhuftsteak vom Angusrind  
dazu Schalenkartoffel mit Sauerrahm gefüllt  
und Barbequesauce  
19,90

## **Pasta**

Spaghetti alla Carbonara  
mit gebratenen Speckwürfeln und Ei  
in Sahnesauce  
7,90

Penne Pomodoro e Rucola  
Penne mit Tomatensalza und frittiertem Ruccola garniert  
7,90

Tagliatelle con pollo  
Tagliatelle a la creme mit gegrillten Hühnerstreifen  
Broccolirosen und Käse überbacken  
9,50

Penne Arrabiata  
in pikantem Tomatenragout mit Chili und Speck  
8,50

Tagliatelle Napolitana  
Tagliatelle in Tomatenragout mit Oliven, Paprika, Zucchini  
und Eismeersshrimps  
9,50

Tortellini Gorgonzola  
mit Rahmsauce und Trauben  
9,90

Tortellini funghi e Prosciutto  
in Champignon-Schinkenrahmsauce mit frischen Kräutern  
9,90

## **Toasts**

Toast „Gut Matzen“  
Rinderrückensteak mit gebratenem Speck und Kräuterbutter  
mit kleinem Salatbouquet  
11,90

Schlemmer-Toast  
Gegrilltes Hühnerfilet mit gebratenen Zwiebeln und Champignons  
dazu Cocktailsauce und kleines Salatbouquet  
9,90

St.Louis Toast  
Hühnerfilet auf Salaten der Saison  
mit frischen Früchten  
10,80

## **Kinderkarte**

Penne in Schinkenrahmsauce  
5,60

Wienerschnitzel mit Pommes frites  
6,90

Grillwürstel mit Pommes frites  
6,50

## **.....aus Fluss und Meer**

Forellenfilet  
das Beste von der heimischen Forelle  
in Zitronen-Petersilienbutter gebraten auf Wurzelgemüse mit Salzkartoffeln  
12,90

Fisch-Duett  
Gegrilltes vom Lachs und Zander an leichtem Safranschaum  
auf Blattspinat mit Basmatireis  
15,90

Zander mit Kräutern gebraten  
dazu geschmolzenen Cherrytomaten, Babylauch und Sesamkartoffel  
16,50

Filet von der Rotbarbe  
auf Safranrisotto mit Oliven-Zitronen Nage  
14,90

Scampi a la Grigliata  
mediterran gebratene Riesengarnelen  
an Tomatenspaghetti  
14,90

## **Desserts**

Eispalatschinken mit Vanilleeis und Schokosauce  
garniert mit gerösteten Mandelsplitter  
6,20

Marillenpalatschinken  
gefüllt mit hausgemachtem Marillenragout und Schokoeis  
5,50

Mousse au Chocolat auf Sauerkirschragout  
6,80

Himbeereis Praline auf Ananas Carpaccio  
mariniert mit Pfefferminz-Limonensauce  
und Schokoladenspänen  
6,20