Vorspeisen

Brotgedeck – Start-up – mit Tomatenpesto € 4,50
Carpaccio vom Tiroler Rinderfilet mit Rucola & Parmesan € 19,80
Knusprige Zillertaler Krapfen pro Stk. € 4,10 | 4 Stk. € 16,00

Suppen & Pasta

Rote Curry-Kokosschaumsuppe mit Garnelen & Crostini € 12,50
Tafelspitz Consommé mit Kräuterfrittaten & Liebstöckel € 8,90
Osttiroler Schlipfkrapfen mit Parmesan & brauner Butter
& grünem Gartensalat € 26,90

Wald – und Wiesensalate

Backhendlsalat mit Kürbiskernöl & Preiselbeeren € 22,50
Caesarsalat mit gegrilltem Freilandhendl & Parmesan € 22,50
Gartensalat mit Hausdressing | klein € 8,50 | groß € 16,50
Portion knuspriges **Knoblauchbaguette** € 5,50

Street Food

Clubsandwich mit Huhn, Speck, Ei, Tomate & Salat € 19,80
Rotes Thai-Curry mit Freilandhuhn & Duftreis – „scharf“ € 26,50
Fischcurry mit Scampi, Limetten, Kokosmilch & Duftreis € 28,00

Flammkuchen

Elsässer Art | Speck | Zwiebel | Rucola & Parmigiano € 16,50
Diavolo „scharf“ mit Salami, Jalapeño Chili & Rucola € 17,80
Vegetarisch | Schafskäse & Antipasti-Gemüse € 16,50

Süße Verführung

Crème brûlée | Der Klassiker aus Frankreich € 12,00
Hausgemachtes **Zitronensorbet** mit Prosecco € 9,50
Affogato – Espresso mit feinem Vanilleeis € 7,30
Eiskaffee gerührt | klein € 7,50 | groß € 9,50

Wiener Schnitzel

„Der Österreichische Klassiker“

Das echte Wiener Schnitzel
ist vom Kalb mit Wiener Garnitur

Wahlweise auch vom:

Original vom Kalb	€ 32,50
Bio Hofschwein geklopft	€ 21,50
Bio Freilandhuhn	€ 23,50

Cordon Bleu vom Tiroler Milchkalb
€ 34,50 **oder** Hofschwein € 24,50

Mit Garnitur nach Wahl:
Kartoffel-Vogerlsalat & Kernöl
Pommes frites – Petersilienkartoffeln
Portion Wildpreiselbeeren

Sellerie Schnitzel

„vegetarisch - Wiener Art“

Ein herrlicher Genuss
ohne Fleisch € 19,50

Dazu servieren wir:

Wildpreiselbeeren
hausgemachte Sauce Tartar
gemischten Salat



Tagesempfehlungen vom Chef

von 11.30–14.00 & 17.30–20.00

Steak „medium rare“ Surf & Turf

Beef Tatar – handgeschnitten – mit klassischer Garnitur
Vorspeise 100 g € 24,00 | Hauptspeise 200 g € 38,00
|
Halbes Dutzend Garnelensalat mit Knoblauch Brot € 34,00
|
Ribeye – Steak 300 g fein Marmoriert „medium rare“ € 48,00
|
Rinderfiletsteak - das zarteste Mittelstück – Beef tenderloin
Regular - 200 g € 48,00 | The Big One - 250 g € 58,00
|
Steak wahlweise mit Caesarsalat oder Steak Fries
Kräuterbutter, Sauerrahmdip & Cocktailsauce
Surf & Turf Garnele pro Stk. € 4,90
|
Fangfrisches Saiblings Filet mit Petersilien Kartoffel
Sauce Tatar & grünen Salat € 36,00

Informationen zu den Allergenen erhalten Sie bei unserem Servicepersonal.

Im glasweisen Ausschank 1/8l | Fl.

GV Domäne Wachau | Federspiel | 2025 trocken | würziges Aroma am Gaumen | Wachau	6,90 | 39,00
Chardonnay Wendelin | 2025 cremig | nussig | Tropenfrucht-Nuancen | Neusiedlersee	6,90 | 39,00
Sauvignon Blanc Wolmuth | 2024 fein fruchtig | vielseitige Aromatik | Südsteiermark	7,90 | 45,00
Bründlmayer | Zweigelt Rose | 2025 frisch & fruchtig mit Waldbeeren | Langenlois – Kamptal	6,90 | 39,00
Bio Zweigelt | Feiler Artinger | 2024 Fruchtcharme nach reifen Kirschen | Neusiedlersee	6,90 | 39,00
The Legends | Scheibelhofer | 2024 röstiges Eichenflair-Vanilletouch Aroma | Neusiedlersee	7,90 | 45,00
Primitivo Salento | 2023 ausgewogen | saftig | Pflaumen & Kirschen | Italien	8,40 | 48,00
G´spritzter Weiß-Sauer | 2025 | ¼ l oder 1 Liter	5,40 | 21,00

Aperitifs



Limoncello Spritz | Bitter Lemon		€ 8,90
Lillet #Wild Berry# | mit Schweppes		€ 8,90
Herbsthugo mit Prosecco & Orange		€ 8,90
Aperol Spritz | weiß-sauer | Aperol	*Top Tipp!*	€ 8,90
Veneziano | Prosecco | Aperol		€ 9,10
Hugo | Minze | Holler-Prosecco		€ 8,90
Milano | Campari | Minze		€ 8,90
Martini Bianco | Rosso	4 cl	€ 7,20
Campari mit Orangensaft oder Soda	4 cl	€ 8,40 € 7,50

Gin 4cl & Tonic

Brockmans & Elephant London - England	12,90
Gin Mare & Le Tribute - Spanien	12,90
Tanqueray Sevilla Rose - London	12,90
Portofino Dry Gin - London | Monke 47 - Deutschland	12,90
Rieser Gin – Reith im Alpbachtal - Österreich	12,90

Hopfen & Malz

Pils | vom Fass | Trumer | Salzburg	0,10 l | 0,2 l	3,50 | 4,20
Pils | vom Fass | Trumer | Salzburg	0,30 l | 0,5 l	4,90 | 5,80
Radler | Gösser | süß oder sauer	0,33 l | 0,5 l	4,90 | 5,80
Hefeweizen | naturtrüb | dunkel | Franziskaner	0,33 l | 0,5 l	4,90 | 5,90
Pils | alkoholfrei | Trumer | Einfach Leben	0,33 l	4,90
Hefeweizen | alkoholfrei | Franziskaner | München	0,33 l	4,90

Aperitifs – Alkoholfrei



Kindercocktail mit Multivitamin - Apfelsaft & Beeren	€ 8,90
Herbsthugo mit Grapefruit Saft & Orange	€ 8,90
Crodino Spritz mit Orangenscheiben & Soda	€ 8,90
Virgin Gin Tonic mit Gino & Tonic Water	€ 12,90
Coconut Dream mit Ananas | Kokosnuss & Zitrone	€ 8,90

Prosecco | Sekt | Champagner

Glas Prosecco od. Rosé | 0,1 L	6,90 |	7,60
Prosecco Spumante Extra Dry | 0,75 L		39,00
Sekt Rosé Cuvée Extra Dry | 0,75L od. 1,5 L	46,00 |	89,00
Ruinart Brut Rosé | 0,375L od. 0,75 L	92,00 |	185,00
Ruinart Blanc de Blancs | 0,375L od. 0,75 L	96,00 |	193,00

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola | light | Das Originale	0,33 l	4,90
Fanta | Spezi | Almdudler	0,33 l	4,90
Mineralwasser | Montes | still | prickelnd	0,33 l	4,90
Mineralwasser | Montes | still | prickelnd	0,75 l	8,90
Quellwasser | Gut Matzen | 0,5 l | 0,75 l	1,20	4,90

Bio - Fruchtsäfte

Orangen | Ananas | Mango & Pink Grapefruit Saft Johannisbeersaft & Bio Bergapfelsaft		
Verschiedene Fruchtsäfte gespritzt 0,33 l oder 0,50 l	4,80	5,90
Alpen Soda mit Bio Zitrone & Holler Blüten | 0,33 L | 0,50 L	4,70	5,60

Kaffee | Schokolade | Tee



Espresso | der Schnelle	4,30	Heiße Schokolade	5,80
Doppelter Espresso	6,80	Heiße Schokolade & Sahne	6,90
Espresso Macchiato	4,50	Portion Stroh Rum 80%	3,80
Verlängerter | Espresso lang	4,90	Affogato - Klassiker	8,50
Cappuccino | der Trendsetter	4,90	Ginger Lemongras | Minze	6,90
Latte Macchiato	5,80	Früchtetee | Kamille	6,90
Kleiner Brauner	4,50	China Green | Earl Grey	6,90
Großer Brauner	6,80	Pfefferminztee	6,90