

Um Ihnen Speisen bester Qualität zu bieten, verwenden wir größtenteils Produkte heimischen Ursprungs. Dies gilt sowohl für Fleisch, Fisch und Geflügel als auch für Gemüse und Obst. Wir bevorzugen dabei saisonal vorhandene Waren, um weite Transportwege zu vermeiden und Frische zu garantieren.

## Suppe/Soups/Zuppi

Leberknödelsuppe <sup>ACGL</sup> Beef broth with liver dumpling <i>Brodo di manzo con gnocco di fegato</i>	4,00 €
Kaspressknödelsuppe <sup>ACGL</sup> Beef broth with cheese dumpling <i>Brodo di manzo con gnocco di formaggio</i>	4,00 €

## Vorspeisen & Salate

### Starters & Salad's/Primi piatti e Insalate

Blattsalat mit Wildshuter „Gmahde Wiesn“ - Dressing & Kaspressknödeln <sup>ACEFGLM</sup> Leave Salad with a dressing of "Gmahde Wiesn" beer & cheese dumplings <i>Lattuga con salsa birra "Gmahde Wiesn" e gnocchi al formaggio</i>	9,50 €
Gemischter Salat klein/groß <sup>OM</sup> Mixed salad small/big <i>Insalata mista piccolo/grande</i>	3,90/6,00 €

**Für Änderung der Beilagen bei Vor- und Hauptspeisen verrechnen wir 0,50 €**  
**For changing the side dish for starters and main courses we charge 0,50 €**

## Hauptspeisen/Main courses/Secondo piatti

Original Wiener Schnitzel vom Milchkalb  
mit Erdäpfeln & Preiselbeeren <sup>ACG</sup> 20,00 €

Original "Wiener Schnitzel" – escalope of veal with potatoes & cranberries  
"Wiener Schnitzel" originale – cotolette di vitello con patate e mirtilli

Wiener Schnitzel vom Schwein  
mit Erdäpfeln & Preiselbeeren <sup>ACG</sup> 13,50 €

Escalope of pork "Viennese style" with potatoes & cranberries  
Cotolette di maiale alla viennese con patate e mirtilli

Knödelvariation mit Sauerkraut  
6 Stück gefüllte Knödel (Grammeln, Speck, Haschee) <sup>AGLCO</sup> 13,00 €

Variation of 6 stuffed dumplings on Sauerkraut  
Canederli ripieni con crauti (6 pezzi)

Rindersaftgulasch mit Semmelknödel <sup>ACG</sup> 12,00 €

Traditional beef goulash with bread dumpling  
Gulasch di manzo con gnocco di pane

Krustenbrat'l mit Stiegl-Weißbiersaft  
mit Semmelknödel & Speckkrautsalat <sup>ACG</sup> 13,00 €

Roast of pork with cole slaw and dumpling  
Arrosto di maiale con cavolo e canederlo

Stiegl-Bierfleisch (Schwein) <sup>AGLMO</sup>  
mit Stampfkartoffel & Wurzelgemüse 13,00 €

Stiegl beer meat (pork) with mashed potato & root vegetables  
Carne di birra Stiegl (maiale) con purè di patate e ortaggi a radice

„Hans Wurst“ – für 4 Personen 25,00 €

Frankfurter & Debrecziner, dazu Senf, frischer Kren,  
Brot & Gebäck <sup>ACGM</sup>

Salzburger sausages for 4 persons incl. mustard, horseradish & bread  
Würstel per 4 persone con mostarda, rafano e pane



**Für Änderung der Beilagen bei Vor- und Hauptspeisen verrechnen wir 0,50 €**  
**For changing the side dish for starters and main courses we charge 0,50 €**

## Fisch & Fleischlos

### Fish & Vegetarian/Pesce & Vegetariana

<p>Tagesfisch (Saiblings-, Forellen, oder Lachsforellenfilet)<sup>D,F,G,L</sup>  mit Kürbispüree, gegrillte rote Beete und braune Butter mit Kräutern  Fish of the day (char, trout or salmon trout fillet)  with mashed pumpkin and grilled beetroot  <i>Pesce al giorno (filetto di salmerino, trota o salmone)</i>  <i>con patate al prezzemolo &amp; verdure di stagione</i></p>	<p>16,50 €</p>
<p>Mit Couscous gefüllter Paprika auf Tomatensoße (Vegan)<sup>A,F,L</sup>  Bell Pepper stuffed with couscous on tomato sauce  <i>Peperoni ripieno con cuscus &amp; salsa di pomodoro</i></p>	<p>12,50 €</p>
<p>Kürbisstrudel mit Joghurt-Sauerrahm-Dip &amp; Grüner Salat<sup>A,C,E,G,L,M</sup>  Pumpkin-strudel with yoghurt-sour cream-dip &amp; salad  <i>Strudel di zucca con salsa di panna acida e insalata verde</i></p>	<p>14,50 €</p>

### Süße Schmankerl/Dessert/Dolci

<p>„Salzburger Nockerl“ mit Himbeersoße (bis zu 3 Personen)<sup>C</sup>  „Salzburger Nockerl“ with raspberry sauce (up to 3 persons)  <i>„Salzburger Nockerl“ con crema di lampone (fino a 3 persone)</i>  <b>Wartezeit 20 Minuten/waiting time 20 min./attesa 20 min.</b></p>	<p>18,00 €</p>
<p>Kaiserschmarrn mit Röster der Saison<sup>A,C,G</sup>  „Kaiserschmarrn“ - cut-up pancake with stew of season  <i>Omelette stracciata con prugni cotte</i></p>	<p>8,00 €</p>
<p>Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel<sup>A,C,G,O</sup>  homemade apple or curd-strudel . <i>Strudel di mele o di ricotta</i>  natur oder mit Schlagobers . plain or with cream . <i>naturale o con panna</i>  mit Vanillesoße oder Eis . vanilla sauce/ice cream . <i>con salsa vaniglia o gelato</i>  mit allem Drum und Dran . including everthing . <i>con tutto</i></p>	<p>3,90 €  4,50 €  5,90 €</p>

*Kennzeichnung der Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien  
oder Unverträglichkeiten auslösen können:  
Identification of substances or product which can cause  
allergies or intolerances:*

<i>A</i>	<i>Gluten/Gluten</i>
<i>B</i>	<i>Krebstiere/Crayfish</i>
<i>C</i>	<i>Ei/egg</i>
<i>D</i>	<i>Fisch/Fish</i>
<i>E</i>	<i>Erdnuss/Peanuts</i>
<i>F</i>	<i>Soja/Soy</i>
<i>G</i>	<i>Milch oder Lactose/Milk or lactose</i>
<i>H</i>	<i>Schalenfrüchte/Edible nuts</i>
<i>L</i>	<i>Sellerie/Celeriac</i>
<i>M</i>	<i>Senf/Mustard</i>
<i>N</i>	<i>Sesam/Sesame</i>
<i>O</i>	<i>Sulfite/Sulphites</i>
<i>P</i>	<i>Lupinen /Lupines</i>
<i>R</i>	<i>Weichtiere/Mollusks (mussel, oyster, etc.)</i>