

Um Ihnen Speisen bester Qualität zu bieten, verwenden wir Großteils 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 ^{ACGL} Beef broth with liver dumpling <i>Brodo di manzo con gnocco di fegato</i>	4,00 €
Kaspressknödelsuppe ^{ACGL} 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 ^{ACEFGLM} 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 ^{OM} Mixed salad small/big <i>Insalata mista piccolo/grande</i>	4,00/6,00 €
Tagliatelle mit Rahmsauce, gerösteten Pinienkernen, Bergkäse & Rucola ^{ACEGL} Tagliatelle with cream sauce, pine kernel, mountain chees & rocket <i>Tagliatelle con crema di rucola, pinoli secchi e formaggio</i>	12,50 €

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 <i>mit Erdäpfeln & Preiselbeeren</i> ^{ACG} Original "Wiener Schnitzel" – escalope of veal with potatoes & cranberries <i>"Wiener Schnitzel" originale – cotolette di vitello con patate e mirtilli</i>	20,00 €
Wiener Schnitzel vom Schwein <i>mit Erdäpfeln & Preiselbeeren</i> ^{ACG} Escalope of pork "Viennese style" with potatoes & cranberries <i>Cotolette di maiale alla viennese con patate e mirtilli</i>	13,50 €
Knödelvariation mit Sauerkraut <i>6 Stück gefüllte Knödel (Grammeln, Speck, Haschee)</i> ^{AGLC} Variation of 6 stuffed dumplings on Sauerkraut <i>Canederli ripieni con crauti (6 pezzi)</i>	14,00 €
Rindersaftgulasch mit Semmelknödel ^{ACG} Traditional beef goulash with bread dumpling <i>Gulasch di manzo con gnocco di pane</i>	12,50 €
Krustenbrat'l <i>mit Stiegl-Weißbiersaft, Semmelknödel & Speckkrautsalat</i> ^{ACG} Roast of pork with coleslaw, dumpling and beer-sauce <i>Arrosto di maiale con cavolo e canederlo</i>	13,50 €
Stiegl-Bierfleisch (Schwein) <i>mit Stampfkartoffeln & Wurzelgemüse</i> ^{ALM} Stiegl beer meat (pork) with mashed potato & root vegetables <i>Carne di birra Stiegl (maiale) con purè di patate e ortaggi a radice</i>	13,00 €
Kalbsrahmgulasch <i>mit Paprika, Pilzen & Spätzle</i> ^{ACFGL} Bell pepper goulash with veal, mushrooms & spätzle <i>Peperoni gulasch con carne di vitello, funghi e spaetzle</i>	15,50 €

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

Tagesfisch (Saiblings-, Forellen, oder Lachsforellenfilet)^{ACDG} **17,00 €**
 mit Spinatgnocchi & gegrillter Zitronenscheibe
 Fish of the day (char, trout or salmon trout fillet)
 with spinach gnocchi and grilled lemon
Pesce il giorno (filetto di salmerino, trota o salmone)
con patate al prezzemolo & verdure di stagione

Kartoffel-Gemüse Gratin^{ACGM} **14,00 €**
 mit warmer Knoblauchsauce & Grüner Salat
 Potatoe-vegetables gratin with garlic sauce & green salad
Gratin di patate e verdure con salsa all'aglio e insalata verde

Gemüsestrudel der Saison^{ACGLM} **14,50 €**
 mit Joghurt-Sauerrahm-Dip & Grüner Salat
 Vegetables-strudel with yoghurt-sour cream-dip & salad
Strudel di verdura con salsa di panna acida e insalata verde

Süße Schmankerl/Dessert/Dolci

„Salzburger Nockerl“ mit Himbeersoße (bis zu 3 Personen)^C **18,00 €**
 „Salzburger Nockerl“ with raspberry sauce (up to 3 persons)
 „Salzburger Nockerl“ con crema di lampone (fino a 3 persone)
 Wartezeit 20 Minuten/waiting time 20 min./attesa 20 min.

Kaiserschmarrn mit Röster der Saison^{ACG} **8,00 €**
 „Kaiserschmarrn“ - cut-up pancake with stew of season
Omelette stracciata con prugni cotti

Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel^{ACGO}
 homemade apple or curd-strudel . Strudel di mele o di ricotta
 Natur oder mit Schlagobers . plain or with cream . *naturale o con panna* **4,00 €**
 mit Vanillesoße oder Eis . vanilla sauce/ice cream . *con salsa vaniglia o gelato* **5,00 €**
 mit allem Drum und Dran . including everthing . *con tutto* **6,50 €**

Gebackene süße Polenta-Knödel mit Zwetschken Creme^{ACG} **9,00 €**
 Sweet baked polenta with plum cream
Polenta dolce al forno con crema di prugne



*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>