



Weinwirtschafts Klassiker

Schmankerl Brett A | C | G | J | L

pro Person € 22.00

Österreichische Wurstspezialitäten

Bergblumenkäse | Essiggurke | Radi | Kren | Senf | Ei

snack board - austrian sausages and cold cuts

mountain flower cheese | pickles | radishes | horseradish | mustard | egg

Weinwirtschafts Wurstsalat I | J | L

€ 18.00

Laugenstange | Rote Zwiebeln | Gewürzgurke

sausage salad - pretzel sticks / red onions | pickles

Frittatensuppe A | C | G | I

€ 14.00

Siedfleisch | Wurzelgemüse

beef soup with sliced herb crepes - beef / root vegetables

Käsespätzle mit Zwiebelschmelze A | C | G | L

€ 19.00

Bergkäse | Grüner Salat

cheese spaetzle with caramelized onion - mountain cheese | green salad

Kaspressknödel A | C | G

€ 19.00

Pfefferschäum | Rosenkohl | Preiselbeeren

cheese bread dumplings - pepper foam / brussel sprouts | cranberries

Wiener Tafelspitz G | I | L

€ 29.00

Rahmspinat | Apfelkren | Petersilienkartoffeln

boiled veal - creamed spinach | apple horseradish | parsley potatoes

Original Wiener Schnitzel A | C | G | J | L

klein € 24.00

Kartoffel-Gurken Salat | Preiselbeeren | Zitrone

groß € 32.00

original Wiener Schnitzel - potato cucumber salad | cranberries | lemon

Hausgemachte Fleischpflanzerl vom heimischen Kalb A | C | G | J | L

€ 18.00

Kartoffel-Gurken Salat | Schnittlauch | Estragon Senf

meatballs from local veal - potato cucumber salad | chives | tarragon mustard



Aus dem Steinofen

Flammkuchen A | D | G | J

tarte flambée

Tiroler Speck | Schmand | Frühlauch € 14.00

tyrolean bacon / sour cream / spring onion

Kürbis | Ziegenkäse | Honig | Feldsalat € 14.00

pumpkin / goat cheese / honey / lamb lettuce

Schmelzzwiebeln | Bergkäse | Schnittlauch | Preiselbeeren € 14.00

onions / mountain cheese / chives / cranberries

Räucherlachs | Meerrettich | Honig | Senf | Dill € 14.00

smoked salmon / horseradish / honey / mustard / dill

Saisonale Empfehlungen

Vorspeisen

starter

Winterliche Blattsalate G | H | I € 16.00

Chicorée | Österkron | Walnuss | Speck

winter leaf salad – chicory / österkron / walnut / bacon

Tatar vom Rind A | C | G | J | L € 19.00

Kürbis | geröstete Kerne | Frisée

beef tartare – pumpkin / roasted seeds / frisée

Geräuchertes Saiblings Filet D | G | L € 19.00

Meerrettich | Rohnen | Dill

smoked char fillet – horseradish / beets / dill



Große Mahlzeiten

main course

Tiroler Schlutzkrapfen A | C | G | I | L € 22.00

Spinat | Nussbutterschaum | Topfen | Butterbrösel
tyrolean ravioli – spinach / nut butter foam / curd cheese / butter crumbs

Gebratenes Lachsforellen Filet A | D | G | J | L € 28.00

Meerrettichschaum | Erdäpfelstampf | Lauch
seared salmon trout fillet – horseradish foam / mashed potatoes / leek

Rindergulasch mit Paprika A | G | J | L € 29.00

Kraut | Sauerrahm | Spätzle
beef goulash with bell peppers – cabbage / sour cream / spaetzle

Knusprig gebackene Entenkeule mit Gewürzsoße A | G | I | L € 29.00

Rotkohl | karamellisierter Apfel | Kartoffelklöße
crispy baked duck leg with spiced sauce – Red cabbage / caramelized apple / potato dumplings

Süße Schmankerl

sweet specials

Williams Birnen Sorbet G | H € 8.00

Birnenkompott | Lorbeer
williams pear sorbet – pear compote / bay leaf

Spekulatius Topfencreme A | C | G | H € 12.00

Zimt | Mandarine | Haselnuss
speculoos cream cheese – cinnamon / mandarine / hazelnut

karamellisierter Kaiserschmarrn für 2 Personen A | C | G € 22.00

Zwetschgenröster | Vanille-Eis | Rum Rosinen a part
cut-up and sugared pancake – plum compote / vanilla ice cream / rum raisins

Käsebrettl A | G | L € 16.00

Österreichische Käsesorten
Holzofenbrot | Saisonale Kondiments
selection of austrian cheese – crispy bread / seasonal condiments

„Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“

A-Gluten | gluten; B-Schalentiere | crustaceans; C-Ei | egg products;
D-Fisch | fish products; E-Erdnüsse | Peanut; F-Soja | Soybeans;
G-Lactose | lactose; H-Schalenfrüchte | nuts; I-Sellerie | celery;
J-Senf | mustard; K-Sesam | sesame; L-Schwefeldioxid & Sulphite | Sulfur dioxide & sulfites; M-Lupine | Lupine;
N-Weichtiere | shellfish



Schnaps

4cl

Pieckfeine Brände – Birgitta Rust Bremen | Deutschland
Bruder Jacob - Bergkräuter Geist | 404 - Fichtenwipfel Geist
Distillate of Alpine Herbs / Distillate of Spruce Tips

je € 9.00

Reisetbauer Kirchberg- Thening | Österreich
Vogelbeere | Schlehdorn
apricot / sloe / williams pear

ab € 9.50

Kurt Angerer Lengenfeld | Österreich
Apricot Brandy 16 years

€ 16.00

Brennerei Gölles Riegersburg | Österreich
Alter Apfel | Alte Zwetschge | Herzkirsche | Quitte
Barrel aged apple / wild plum / barrel aged plum / sweetheart cherry / quince

ab € 9.00

Süssweinempfehlung

0,375l

Kremstal

2009 Riesling Beerenauslese
Weingut Mantlerhof
Honig-gelber Pfirsich-reife Marille

€ 55.00

Leithaberg

2021 Sauvignon Blanc & Welschriesling Spätlese
Weingut Heidi Schröck
Fruchtig-aromatisch-elegant

0.1l € 9.00
€ 34.00

2021 „auf den Flügeln der Morgenröte“
Ruster Ausbruch Furmint | Grauburgunder | Welschriesling
Weingut Heidi Schröck
Komplex-Mandarinenzesten-Honig

€ 128.00



Wasser

Staatlich Fachingen Deutschland 0.25L | 0.75L € 5.00 | € 10.00
medium | ohne

Bismark Deutschland 0.75L € 10.00
feinperlig | ohne

Softs

Fritz Hamburg 0.2L € 5.00
Hamburg | Deutschland
Kola | Kola ohne Zucker | Mischmasch | Orange | Zitrone
Bio-Rhabarberschorle | Bio-Apfelschorle

Schweppes 0.2L € 5.00
Genf | Schweiz
Tonic Water | Bitter Lemon | Ginger Ale | Wild Berry | Pomegranate

Fruchtsäfte 0.2L € 5.00
Apfel klar | Banane | Johannisbeere | Pfirsich | Traube rot | Kirsche

Alkoholfreie Getränke

Ginger Lemonade €10,50
Ingwer | Zitrone | Soda

Rosafree & Tonic €10,50
Friesenrose | Erdbeere | Bitterorange | Schweppes Tonic Water

Aperitif Getränke

„Der Kleine Jacob“ ~ Hausapero € 11.50
Amouro Vermutivito | Zitrone | Grapefruit | Tonic

Rosalie Spritz € 14.00
Friesenrose | Erdbeere | Bitterorange | Loimer Extra Brut



Schaumwein

Loimer Extra Brut 0.1L 0.75L Fred Loimer Langenlois Kamptal	€ 10.00 € 65.00
Bründlmayer Rosé 0.1L 0.75L Weingut Bründelmayer Langenlois Kamptal	€ 12.00 € 75.00
Prisecco weißduftig alkoholfrei 0.1L 0.75L Manufaktur Jörg Geiger Schlat Baden-Württemberg	€ 8.00 € 50.00

Wein

Gerne reichen wir Ihnen unsere Weinkarte mit einer erlesenen Auswahl an offenen Weinen und Flaschenweinen aus den besten Regionen Österreichs.

Bier vom Fass

Oberdorfer Helles 0.3L 0.5L Marktoberdorf Bayern	€ 5.40 € 7.40
Jever Pilsener 0.3L 0.5L Jever Niedersachsen	€ 5.40 € 7.40
Alsterwasser 0.3L 0.5L Jever Pilsener Zitronenlimo	€ 5.40 € 7.40

Bier aus der Flasche

Allgäuer Büble Weißbier Hell 0.5L Allgäuer Brauhaus AG Kempten Bayern	€ 7.40
Allgäuer Büble Weißbier Hell alkoholfrei 0.5L Allgäuer Brauhaus Kempten Bayern	€ 7.40
Radeberger Pils alkoholfrei 0.33L Radeberger Exportbierbrauerei Radeberg Sachsen	€ 5.40