

VORSPEISEN STARTERS

G	DG	GF	
Geeiste Gurkenschale • Räucherlachstartare • Dillespuma <i>Iced cucumber bowl • tartare of smoked salmon • dill espuma</i>			€5,90
LM	ACG		
Klare Rinderbrühe • Frittaten <i>Beef consommé • sliced pancakes</i>			€5,20
		G	
Rindercarpaccio • gebratene Eierschwammerl • Parmesan <i>Beef carpaccio • fried chanterelles • Parmesan</i>			€11,90
G	D		
Eierschwammerltartare • Räucherforelle • Vogerlsalat • Tomate <i>Chanterelle tartare • smoked trout • lamb's lettuce • tomato</i>			€11,90

TRADITIONELLES TRADITIONAL CUISINE

ACG	G		
Wiener Schnitzel • Petersilienkartoffeln • Preiselbeeren <i>Wiener Schnitzel • parsley potatoes • cranberries</i>		Kalb <i>veal</i> Schwein <i>pork</i>	€19,90 €13,90
	ACG	MO	
Steirisches Backhendl • Kürbiskernpanade • Kartoffel-Vogerlsalat • Kernöl <i>Deep fried chicken • pumpkin seed breading • potato-lamb's lettuce salad • pumpkin seed oil</i>			€15,90
LM	C	G	
Fiakergulasch • Spiegelei • Frankfurter • Salzkartoffeln <i>Goulash • fried egg • wiener • boiled potatoes</i>			€13,90
ACG	G	G	
Zwiebelrostbraten von der Beiried • Speckbohnen • Rosmarinkartoffeln <i>Roast beef with onions • beans and bacon • rosemary potatoes</i>			€17,80

EMPFEHLUNGEN
RECOMMENDATIONS

D	GLMO	G	
Saiblingsfilet • Spinatrisotto • geschmolzene Tomaten • Eierschwammerl			€19,50
<i>Filet of char • spinach risotto • tomatoes • chanterelles</i>			
GLMO	ACG	G	
Perlhuhnbrust • cremige Eierschwammerl-Pappardelle • Kirschtomate • Zucchini			€17,90
<i>Guinea fowl • creamy chanterelles • pappardelle • cherry tomato • zucchini</i>			
	GLMO	G	GLMO
Kalbsmedaillons • Kresserisotto • gebratene Steinpilze • Madeiraglace			€22,90
<i>Veal medallions • cress risotto • roasted porcini mushrooms • madeira glace</i>			
ACFGLNO	G	AFL	
„Elefanten Burger“ mit Käse, Pommes und BBQ Sauce			€16,90
<i>“Elephant Burger” with cheese, french fries, and BBQ sauce</i>			
GLM	ACG		
Eierschwammerl à la Crème • Serviettenknödel			€16,90
<i>Chanterelles à la crème • bread dumpling</i>			
A	F		
Vegane Pilzravioli • Kräuterrahm • gebratene Eierschwammerl • Rucola			€12,90
<i>Vegan mushroom ravioli • herb cream • fried chanterelles • arugula</i>			

NACHSPEISEN
DESSERTS

C			
Salzburger Nockerl (Wartezeit min. 25 Minuten)			€14,90
<i>“Salzburger Nockerl” (traditional soufflé waiting time at least 25 min.)</i>			
ACG	ACGH	CG	
Topfen- oder Apfelstrudel • Vanilleeis			€6,90
<i>Quark (soft white cheese) or apple strudel • vanilla ice cream</i>			
Dreierlei Eis		pro Kugel €2,20	€6,50
<i>Three scoops of ice cream</i>		per scoop €2,20	

