

## Vorspeisen

---

**geräuchertes Forellenfilet** € 8,40  
*dazu Oberskren*

## Aus unserem Suppentopf

---

**Tagessuppe** € 3,90

**Rindsuppe** € 3,90  
*mit Frittaten, würzigem Leberknödel*

**Kaspressknödelsuppe** € 3,90

**Suppentopf** € 7,20  
*herrliche Rindsuppe mit Würstel, Gemüse, Frittaten und Rindfleisch, im Topf serviert*

**Knoblauchcremesuppe** € 4,50  
*mit gerösteten Brotwürfeln*

## Vegetarische Gerichte

---

**gebackenes Gemüse** € 12,90  
*Brokkoli, Karfiol, mit Käse gefüllte Gurke mit Sauce Tartare und Salat*

**Emmentaler gebacken** € 12,90  
*mit Sauce Tartare, Preiselbeeren und gemischtem Salatteller*

**Eiernockerl** € 12,50  
*nach Art des Hauses mit gemischtem Salatteller*

**Käsenockerl** € 12,90  
*mit gemischtem Salat*



# Röstliches für Zwischendurch

---

<b>Hausgemachte Wurst, Sulze oder Braunschweiger</b> <i>in Essig- Ölmarinade, reichlich garniert, auf Wunsch auch gemischt</i>	€ 7,90
<b>saures Rindfleisch</b> <i>gekochtes Rindfleisch in würziger Marinade garniert</i>	€ 8,90
<b>Hawaii Toast</b> <i>getoastetes Weißbrot mit Ananas, Schinken &amp; Käse überbacken, garniert mit frischen Salaten</i>	€ 8,20
<b>hausgemachte Bratwürstel</b> <i>mit Röstkartoffeln und Sauerkraut</i>	€ 10,90
<b>Blutwurstgröstl</b> <i>mit Sauerkraut</i>	€ 10,90
<b>Bernerwürstel</b> <i>garniert mit Pommes frites</i>	€ 10,90
<b>Frankfurter im Gulaschsaft</b>	€ 6,20
<b>hausgemachtes Beuschel</b> <i>mit Semmelknödel</i>	€ 9,90
<b>Schinken-Käse-Toast</b> <i>fein garniert</i>	€ 4,50
<b>Semmel</b>	€ 0,50
<b>Gebäck</b>	€ 1,40

Schmeckt seit 1976

## Gutes vom Rind & Kalb

---

<b>Tafelspitz</b> <i>vom steirischen Rind, dazu Semmelkren und Röstkartoffel</i>	€ 15,50
<b>zarte Filetspitzen</b> <i>vom heimischen Rind in Champignonrahmsauce dazu Kroketten</i>	€ 15,90
<b>Pfeffersteak</b> <i>zartes, feines Rinderfilet aus unserer Region, in Pfefferrahmsauce mit Kroketten</i>	€ 29,90
<b>würziges Gulasch</b>	€ 9,90
<b>Kalbsschnitzel „Der Klassiker“</b> <i>gebackenes zartes Kalbsschnitzel mit Pommes frites</i>	€ 17,50

## Röstliches vom Grill

---

<b>Haustoast</b> <i>Schweinskarree auf Toastbrot mit Salatgarnitur &amp; Kräuterbutter</i>	€ 11,90
<b>Grillteller</b> <i>frisches Fleisch vom Schwein, Rind und Pute dazu Pfefferrahmsauce und Rösti</i>	€ 15,90
<b>Hausspieß</b> <i>mit Pommes frites und Speckbohnen</i>	€ 15,90
<b>Hauspfandl</b> <i>Schweinefilet in Jägersauce dazu Nockerl</i>	€ 15,90



## Vom Schwein

---

<b>Kräuterschnitzel</b> <i>Schnitzel vom Schwein gefüllt mit Kräutern und knackigen Pilzen, nach Pariserart dazu Krokette</i>	€ 14,50
<b>Cordon Bleu</b> <i>gefüllt mit saftigem hausgemachtem Schinken, feinem Käse dazu Reis</i>	€ 13,90
<b>Schweinefilet gebraten</b> <i>in Gorgonzolarahmsauce dazu Krokette</i>	€ 15,50
<b>Schweineschnitzel</b> <i>goldgelb gebacken mit Pommes frites</i>	€ 11,50
<b>Salzkammergutschnitzerl</b> <i>paniertes Schnitzerl gefüllt mit Speck, Käse und Dörripflaumen dazu Reis</i>	€ 14,90
<b>Leber</b> <i>geröstet oder gebacken mit Kartoffeln</i>	€ 12,50

Vom Stall bis zum Tisch

## Von der Putze

---

<b>Putenfilet „Sesam“</b> <i>in Sesam paniertes Putenschnitzel gefüllt mit Schinken und Weichkäse dazu Reis</i>	€ 14,90
<b>Putenschnitzel gebacken</b> <i>mit Petersilienkartoffeln</i>	€ 12,50
<b>Puten Gordon Bleu</b> <i>mit Reis</i>	€ 14,50

## Fischgerichte

---

<b>Forellenfilet natur gebraten</b> <i>dazu Petersilienkartoffeln und Sauce Tartare</i>	€ 14,90
<b>gebratenes Zanderfilet</b> <i>in Knoblauchrahmsauce dazu Kroketten</i>	€ 14,90
<b>gebackenes Zanderfilet</b> <i>dazu Reis</i>	€ 14,90
<b>Forellenfilet „Zweierlei“</b> <i>je ein Forellenfilet natur gebraten, in Mandelpanade</i>	€ 15,50

...täglich frisch



## Salate

---

<b>Backhendlsalat</b> <i>gebackene Hühnerfilets auf gemischten Salaten mit Preiselbeeren und Sauce Tartare</i>	€ 12,50
<b>Putenstreifensalat</b> <i>zart gegrilltes Putenfleisch auf verschiedenen Blattsalaten der Saison</i>	€ 12,50
<b>Salatplatte</b> <i>verschiedene Salate der Saison, garniert mit Ei undsaftigem Schinken aus unserem Haus</i>	€ 9,50
<b>gemischter Salat</b>	€ 4,20

## Für den süßen Hunger

---

<b>Kaiserschmarrn mit Kompott</b> <i>österreichische Spezialität dazu Kompott nach Saison</i>	€ 8,50
<b>Eispalatschinken</b> <i>Palatschinke gefüllt mit Vanilleeis, garniert mit Schlagobers und Schokosauce</i>	€ 5,90
<b>Mohr im Hemd</b> <i>warmer Schoko-Nuss-Kuchen, mit Schokosauce überzogen dazu Schlagobers</i>	€ 4,90
<b>Früchtebecher</b> <i>verschiedene Eissorten auf Früchten garniert, mit Schlagobers</i>	€ 5,90
<b>Heiße Liebe</b>	€ 5,90
<b>Coupe Dänemark</b> <i>Vanilleeis mit heißer Schokosauce dazu Schlagobers</i>	€ 5,90



# Getränkemenu

## Kaffee & Tee

Verlängerter	€ 2,70
kleiner Schwarzer	€ 2,40
kleiner Brauner	€ 2,40
großer Schwarzer	€ 3,30
großer Brauner	€ 3,30
Cappuccino	€ 2,90
Caffè Latte	€ 3,20

Tee	€ 2,30
Tee mit Zitrone	€ 2,50

## Alkoholfrei

Cola, Limo, Almdudler 0,25l	€ 2,80
Tonic 0,2l	€ 2,90
Pfanner Fruchtsaft 0,2l	€ 2,90
Apfelsaft, Orangensaft 0,25l	€ 2,80
Apfelsaft, Orangensaft gespritzt 0,25l	€ 2,30
Soda 0,25l	€ 1,80

## Bier

1/2l Reininghaus Bier vom Fass	€ 3,80
1/3l Reininghaus Bier vom Fass	€ 3,20
1/2l Reininghaus Bier Flasche	€ 3,90
1/2l Weissbier Flasche	€ 4,00
1/2l alkoholfreies Bier	€ 4,00

## Weine

1/8l Weißwein / Rotwein offen	€ 2,10
1/8l Bouteillenwein	€ 3,20
1/4l Spritzer weiß / rot	€ 2,70
1/4l Sommerspritzer	€ 2,60

Zahlreiche Weine aus der Steiermark und Niederösterreich ergänzen unser Angebot!  
Unser Servicepersonal berät Sie gerne.

## Spirituosen je 2cl

Französischer Cognac	€ 3,80
Weinbrand	€ 2,80
Marillenbrand	€ 2,80
Obstler / Rum	€ 1,80
Magenbitter	€ 2,80
Zirbengeist	€ 3,00

Wir servieren Ihnen gerne nach dem Essen hausgemachte Schnäpse aus der Region!