

Salzberg Bowl 14,2

Falafeln, Rotkraut, Gurken Tomaten Salat, Rucola,
Quinoa mit Karfiol und Apfel, gegrilltes Gemüse,
Reis mit schwarzem Sesam und
Tahini-Limetten Dressing

vegan glutenfrei FNO

mit butterweichen Spareribs +7,0 MNO

mit Tariyaki Pulled Lachs +5,0 FMNO

mit gegrillten Hühnerstreifen +3,0

Super sexy Gyros 17,8

Herzhaft gegrilltes Schweinefleisch mit griechischem
Bauernsalat, Bratkartoffeln und Pitabrot AMO

Bunter Tomaten Wassermelonen Salat 12,8

Schafskäse und Brotcroupons

vegetarisch AGO

Mozart Knödel 7,5

in Butter-Haselnuss-Bröseln mit Erdbeersauce ACEGHN

SUPPEN & VORSPEISEN

KRÄFTIGE RINDSUPPE

mit Kräuterfrittaten ACGL 4,7
mit gebackenem Leberknödel ACGL 5,7

BEEF TARTARE 14,2

mit einem gekochtem Wachtelei, Kapernbeeren,
Butter, roten Zwiebeln und getostetem Toastbrot ACGL

GEBACKENE HÜHNERSTREIFEN 13,9

in Kürbispanade, auf grünem Salat mit
Tomaten, Gurken und Paprika
mit pikanter Tomatensalsa und roten Zwiebeln ACGL

ÜBERBACKENES BRIEBROT **vegetarisch** 8,8

mit Birnenraspeln und Preiselbeeren AG

ÜBERBACKENES THUNFISCHBROT 8,8

mit roten Zwiebeln, Mozzarella und Petersilie ADG

ÜBERBACKENES MAILÄNDERBROT 8,8

mit Salami, Mozzarella, Tomaten und Rucola AG

A Glutenhaltiges Getreide - B Krebstiere - C Eier von Geflügel - D Fisch -
E Erdnüsse - F Sojabohnen - G Milchprodukte - H Schalenfrüchte - L Sellerie -
M Senf - N Sesamsamen - O Sulfite - P Lupinien - R Weichtiere

Die Preise sind in Euro angegeben

HAUPTSPEISEN

WIENER SCHNITZEL VOM KALB 22,0

in Butterschmalz mit Erdäpfelsalat ACGMO

GEBACKENES SALZBERG SCHNITZEL 15,8

gefüllt mit Schinken, Käse, Lauch und Champignons, mit Reis ACG

AUSGELÖSTES BACKHENDL 15,2

mit Erdäpfelsalat ACGMO

SCHWEINSSCHNITZEL 14,2

mit Petersilerdäpfeln und Ketchup ACO

BUTTERWEICHE SPARERIBS **glutenfrei** klein 21,9 groß 25,9

mit rauchiger hausgemachten Honig-Knoblauch-Marinade, Braterdäpfel, Coleslaw, roten Zwiebeln, Knoblauch- und Cocktailsauce GO

CLUB SANDWICH 15,2

3x Toastbrot, gebratenem Hühnerfilet, gebratener Paprika, Speck, Salat, Rucola, Tomaten, Cheddar, gekochten Eirscheiben, Wedges und Cocktailsauce ACGMO

PULLED LACHS BURGER 17,9

mit hausgemachtem Brot, Cheddar, Mayo, Coleslaw, Salat, Rucola, Tomaten, Teriyaki Sauce, Wedges und Knoblauchsauce ACDGMO

BRIE BEEF BURGER 15,8

mit hausgemachtem Brot, Mayo, Cheddar, Brie, Salat, Rucola, Tomaten, Zwiebeln, Wedges und Preiselbeeren ACGMO
mit Speck +1,5, mit Spiegelei + 1,5

ÜBERBACKENE SCHINKENFLECKERL 12,8

in Kräuterrahmsauce mit Schinken und Speck AGL

PONGAUER KASNOCKN **vegetarisch** 14,8

mit Berg-, Bier-, Gouda Käse und Salat, extra Speck +2,0 ACGO

EIERNOCKERL **vegetarisch** 11,8

mit Lauch und Salat, extra Speck +2,0 ACGO

THAI KOKOS CURRY **vegan** **glutenfrei** 12,8

mit Gemüse, Jasmin Reis und schwarzem Sesam, mit Huhn +3,0 LN

WOK GEMÜSE **vegan** 12,8

mit Jasmin Reis, schwarzem Sesam und pikanter Sojasauce, mit Huhn +3,0 LN

DESSERTS

HOT BROWNIE 7,5

mit warmer Schokosauce, Haselnüssen und Schlagobers ACGEH

PALATSCHINKEN 7,5

mit Nutella und Haselnüsse
oder mit selbstgemachter Marmelade
(Himbeer/Marille/Erdbeer) ACGEH

FRÜHSTÜCK Sa, So und Feiertage

DAS KLASSISCHE ACG 12,9

1 Semmel, 1 Buttercroissant, hausgemachte Marmelade oder Nutella, Butter, Ham oder Bacon & Eggs von Freilandeiern im Pfandl serviert

DAS URIGE ACG 13,8

2 Gebäck, 1 Scheibe Butterstriezel, Heumilchbutter, hausgemachte Marillenmarmelade, Grießkoch mit Schoko, Omelette von 3 Freilandeiern mit gebratenem Speck im Pfandl serviert

HAM oder BACON & EGGS **glutenfrei** c 6,5

OMELETTE ODER EIER SPEISE mit 2 Zutaten **glutenfrei** CG 7,2
Paprika | Lauch | Champignons | Schinken | Rucola
Putenschinken | Schafskäse | Mozzarella | Tomaten

EI IM GLAS **vegetarisch** **glutenfrei** c 2,5

JOGHURT mit frischen Früchten **vegetarisch** **glutenfrei** G 6,8

GRIEBKOCH mit Schoko **vegetarisch** AG 5,4

SEMMEL od. **GEBÄCK** A 1,5

GLUTENFREIES BROT od. **GEBÄCK** **glutenfrei** 2,5

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT 1/8L 3,2