

Vorab servieren wir Ihnen ein Gedeck 3.00 €
First of all we'll serve you a place setting

===== **VORSPEISEN / STARTERS** =====

Gemischter Salat mit unserem Hausdressing 9.50 €
Mixed salad with our special homedressing

Knusprige Gemüserolle 12.50 €
auf gemischten Salaten mit Tomaten-Paprika-Salsa
Crispy vegetable roll on mixed salad with tomato pepper salsa

Gebeizter Wildlachs 16.50 €
mit mariniertem Gemüse und Sahnekren
*Marinated wild salmon with mixed vegetables in oil
and spicy horseradish cream*

Tatar vom Rinderfilet - klassische Art 18.50 €
Tartare of beef fillet - classic served

===== **SUPPEN / SOUPS** =====

Klare Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Grießnockerln 9.50 €
Clear beef broth with homemade small semolina dumplings

Kartoffel-Crèmesuppe mit Brotchips 9.50 €
Potato cream soup with crispy bread chips

==== VEGETARISCH / VEGETARIAN =====

Knusprige Gemüserollen 22.50 €
auf gemischten Salaten mit Tomaten-Paprika-Salsa
Crispy vegetable rolls
on mixed salad with tomato pepper salsa

Steinpilz-Ravioli 24.50 €
in Butter geschwenkt mit gehobeltem Parmesan
Boletus Ravioli
sautéed in butter with planed Parmesan cheese

==== FISCH / FRESH FISH =====

Gasteiner Bachforelle - im Ganzen gegrillt 25.50 €
gefüllt mit buntem Paprika-Tomaten-Gemüse
an Petersilienkartoffeln und Kräuterbutter
***Gastein mountain river trout** - grilled in whole*
filled with colorful pepper tomato vegetables on parsley potatoes

Soweit möglich, versuchen wir alle unsere verwendeten Produkte
aus der Region und in Bio-Qualität einzukaufen.

Bei Fragen zu Allergenen-Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Service-Personal.
For our guests with food intolerances: please ask our crew. Thank you.

Wir akzeptieren Kreditkarten-Zahlungen. ***We accept credit cards at a minimum pay of 25 €.***
Trinkgeld ist in unseren Preisen nicht enthalten. ***Tip is not included in our prices.***

===== FLEISCHGERICHTE =====

MAIN COURSES MEAT

Österreichisches Maishendl Suprême - gegrillt mit Kartoffelpüree und winterlichem Gemüse <i>Homegrown maize chicken Suprême - grilled with mashed potatoes and winterly vegetables</i>	25.50 €
Wiener Schnitzel vom Gasteiner Weide-Kalb in der Pfanne mit Butterschmalz ausgebacken mit Petersilienkartoffeln und kaltgerührten Wildpreiselbeeren <i>Vienna Schnitzel of Gastein meadow veal baked in pan with melted butter and served with parsley potatoes and wild cranberries</i>	29.50 €
Haxe vom Weide-Lamm aus den Hohen Tauern in Rotweinsauce geschmort, mit gegrillter Polenta und Speckbohnen <i>Knuckle of meadow lamb from the Hohe Tauern National Park braised in red wine sauce with grilled Polenta and bacon beans</i>	28.50 €
Hirschragout aus unseren heimischen Wäldern mit Serviettenknödel und Apfelrotkraut <i>Ragout of venison from our homegrown Austrian forests with napkin dumpling and apple red cabbage</i>	27.50 €
Rosa gebratenes Steak aus der Beiried vom Weiderind aus unserer Region auf pikanter Pfeffersauce mit Grillgemüse und Kartoffelpüree <i>Roastbeef of regional Austrian meadow beef on pepper sauce with grilled vegetables and mashed potatoes</i>	36.50 €

===== DESSERTS / ICE-CREAM =====

Warmer Apfelstrudel aus Steirischen Äpfeln 9.50 €
mit Bourbon Vanille Sauce

Warm apple strudel of Styrian apples with Bourbon vanilla sauce

Schokoladenküchlein mit geschmolzenem Kern 12.50 €
und Bourbon Vanille Eiscrème

Chocolate cake melted inside with Bourbon vanilla ice-cream

Crème brûlée mit echter Bourbon Vanille 12.50 €
und lauwarmen Himbeeren

Crème brûlée with Bourbon vanilla and lukewarm raspberries

Veganer Grießbrei mit Kirschen und Nüssen 12.50 €

Vegan semolina cream with cherries and nuts

Affogato Vanille-Eis mit Espresso 6.50 €

Affogato Vanilla ice-cream with Espresso

Eiskaffee / Eisschokolade mit Schlagsahne 9.50 €

Iced coffee / iced chocolate with whipped cream

Vanille-Eis mit Schokoladensauce und Schlagsahne 9.50 €

Vanilla ice-cream with chocolate sauce and whipped cream

Vanille-Eis mit warmen Himbeeren und Schlagsahne 9.50 €

Vanilla ice-cream with warm raspberries and whipped cream

Himbeer- und Zitronen-Sorbet 9.50 €

Raspberry and lemon sorbet