

Vorab servieren wir Ihnen ein Gedeck 3.00 €
First we serve you a place setting

VORSPEISEN / STARTERS

Gemischter Salat mit unserem Hausdressing 9.90 €
Mixed salad with our special homedressing

Knusprige Gemüserolle 12.90 €
auf gemischten Salaten mit Soja-Chili-Sauce
Crispy vegetable roll on mixed salad with soya chilli sauce

Steinpilz-Ravioli in Butter geschwenkt 14.90 €
mit gehobeltem Parmesan und Rucola
Boletus Ravioli tossed in butter
with planed Parmesan cheese and marinated rocket

Terrine vom geräucherten Alpenlachs 19.90 €
mit Kaviar und Avocadocrème
Terrine of smoked Alpin salmon with carviar and avocado cream

Beef Tartar vom Rind aus der Region 19.90 €
mit den klassischen Beilagen serviert und frischem Baguettebrot
Beef tartare served with classic side dishes and fresh Baguette bread

SUPPEN / SOUPS

Klare Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Grießnockerln 9.90 €
Clear beef broth with homemade small semolina dumplings

Gemüse-Crèmesuppe mit gerösteten Brot-Croûtons 9.90 €
Vegetable cream soup with roasted bread croutons

VEGETARISCH / VEGETARIAN

Rotes Gemüsecurry mit Reis 25.90 €

Red vegetable curry with boiled rice

Spinatknödeln in brauner Butter geschwenkt 26.90 €

mit geschmorten Tomaten und geriebenem Almkäse

Spinach dumplings tossed in butter

with braised tomatoes and grated Alm cheese

Steinpilz-Ravioli in Butter geschwenkt 28.90 €

mit gehobeltem Parmesan und Rucola

Boletus Ravioli tossed in butter

with planed Parmesan cheese and marinated rocket

Gebackenes Gemüse mit Remouladensauce 28.90 €

Baked vegetables with remoulade sauce

FISCH / FRESH FISH

Gasteiner Bachforelle im Ganzen gegrillt 27.90 €

gefüllt mit buntem Paprikagemüse an Petersilienkartoffeln

Gastein mountain river trout - grilled in whole

filled with colorful pepper vegetable on parsley potatoes

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

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

FLEISCHGERICHTE
MAIN COURSES MEAT

Spareribs vom österreichischen Landschwein mit gebackenen Kartoffeln und Coleslaw Salat <i>Spareribs from Austrian country pork</i> <i>with baked potatoes and coleslaw salad</i>	27.90 €
Freiland Maishendl - Suprême in Natursauce mit Reis und Buttergemüse <i>Baked free range maize chicken - Suprême</i> <i>in nature sauce with rice and buttered vegetables</i>	27.90 €
Wiener Schnitzel vom Gasteiner Weide-Kalb in der Pfanne mit Butterschmalz ausgebacken mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren <i>Vienna Schnitzel of Gastein meadow calf</i> <i>baked in pan with melted butter</i> <i>and served with parsley potatoes and wild cranberries</i>	29.90 €
Wildschweinbraten aus unseren österreichischen Wäldern in Bourguignon Sauce mit Serviettenknödel <i>Roast of wild boar from our homegrown Austrian forests</i> <i>in Bourguignon sauce with napkin dumplings</i>	32.90 €
Haxe vom Weide-Lamm aus den Hohen Tauern in Rotweinsauce geschmort, mit Kartoffelpüree und Letscho-Gemüse <i>Knuckle of meadow lamb from the Hohe Tauern National Park</i> <i>braised in redwine sauce with mashed potatoes and Letscho vegetables</i>	34.90 €
Rosa gebratenes Steak aus der Beiried vom Weiderind aus der Region - in Pfeffersauce, mit gebackenen Kartoffeln und Grillgemüse <i>Steak of regional Austrian meadow beef - medium rare fried</i> <i>with pepper sauce, baked potatoes and grilled vegetables</i>	39.90 €

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

Warmer Apfelstrudel aus Steirischen Äpfeln 9.90 €
mit Bourbon Vanille Sauce

Warm apple strudel of Styrian apples
with Bourbon vanilla sauce

Schokoladenküchlein mit geschmolzenem Kern 12.90 €
und Bourbon Vanille Eiscrème

Chocolate cake melted inside
with Bourbon vanilla ice-cream

Crème brûlée mit warmen Himbeeren 12.90 €

Crème brûlée with warm raspberries

2 Kugeln Eis 6.90 €

2 scoops of ice-cream

Affogato Vanille-Eis mit Espresso 6.90 €

Affogato Vanilla ice-cream with Espresso

Eiskaffee mit Schlagsahne 9.90 €

Iced coffee with whipped cream

Vanille-Eis mit Schokoladensauce und Schlagsahne 9.90 €

Vanilla ice-cream with chocolate sauce and whipped cream

Vanille-Eis mit warmen Himbeeren und Schlagsahne 9.90 €

Vanilla ice-cream with warm raspberries and whipped cream

Hausgemachte Sorbet-Variationen 9.90 €

Homemade sorbet variations