

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 Sweet Chili - Dip
Crispy vegetable roll on mixed salads with sweet chilli dip

Steinpilz-Ravioli in Butter geschwenkt 14.90 €
mit gehobeltem Parmesan
Ravioli filled with porcini mushrooms tossed in butter with planed Parmesan cheese

Gebeizter Alpen-Lachs an feinem Gurkensalat 19.90 €
Marinated Alpin almon on fine cucumber salad

Beef Tartar vom Rind aus der Region mit Baguette Brot 19.90 €
Regional beef tartare served with classic side dishes and Baguette

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

Klare Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Griesnockerl 9.90 €
Clear beef broth with homemade semolina dumpling

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

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

Hausgemachte Pasta	21.90 €
in feiner Spinatsauce mit geschmorten Tomaten <i>Homemade Pasta in fine spinach sauce with braised tomatoes</i>	
Knusprige Gemüserollen	22.90 €
auf gemischten Salaten mit Sweet Chili - Dip <i>Crispy vegetable rolls on mixed salad with sweet chilli dip</i>	
Rotes Gemüse-Curry mit Reis	22.90 €
<i>Red vegetables curry with rice</i>	
Steinpilz-Ravioli in Butter geschwenkt	25.90 €
mit gehobeltem Parmesan <i>Ravioli filled with porcini mushrooms tossed in butter with planed Parmesan cheese</i>	
Panierter Käse von den Almen aus unserer Region	25.90 €
mit gemischten Salaten und Wildpreiselbeeren <i>Baked cheese from the Alms of our region with mixed salads and wild cranberries</i>	

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

Gasteiner Bachforelle im Ganzen gegrillt	29.90 €
gefüllt mit buntem Paprikagemüse an Petersilienkartoffeln <i>Gastein mountain river trout - grilled in whole filled with colorful pepper vegetable on parsley potatoes</i>	
Filet vom Alpen-Lachs - gegrillt auf Pasta in feiner Spinatsauce	34.90 €
<i>Fillet of Alpin salmon - grilled on pasta in fine spinach sauce</i>	

FLEISCHGERICHTE
MAIN COURSES MEAT

Backendl Salat - aus dem Brustfilet vom Landhuhn <i>Baked Hendl salad</i> - from the breast fillet of country chicken		22.90 €
Hendl Burger vom Landhuhn mit Cocktailsauce, Blattsalat, Tomaten und knusprigen Pommes frites <i>Hendl Burger of country chicken with cocktail sauce, leaf salad, tomatoes and crisp French fries</i>		24.90 €
Kotelett vom österreichischen Strohschwein - ausgelöst mit Letschogemüse und Reis <i>Cutlet of austrian straw pork with Letscho vegetables and rice</i>		24.90 €
Wiener Schnitzel vom Gasteiner Weide-Kalb / oder vom österreichischen Strohschwein / oder Cordon bleu vom österreichischen Strohschwein in der Pfanne in Butterschmalz ausgebacken mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren <i>Vienna Schnitzel of Gastein meadow veal / or of Austrian straw pork or Cordon bleu of Austrian straw pork baked in pan with melted butter and served with parsley potatoes and wild cranberries</i>		33.90 € 24.90 € 28.90 €
Zwiebelrostbraten vom heimischen Hirsch mit hausgemachter Pasta <i>Stewed sirloin steak with fried onions of local game with homemade Pasta</i>		33.90 €
Rosa gebratenes Steak aus der Beiried vom Weiderind aus der Region mit Kräuterbutter an gebackenen Kartoffeln und Grillgemüse <i>Steak of regional Austrian meadow beef - medium rare fried with herb butter, baked potatoes and grilled vegetables</i>	150 g 200 g	33.90 € 39.90 €

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

Warmer Apfelstrudel aus Steirischen Äpfeln mit Bourbon Vanille Sauce <i>Warm apple strudel of Styrian apples</i> <i>with Bourbon vanilla sauce</i>	9.90 €
Schokoladenküchlein mit geschmolzenem Kern an feiner Bourbon Vanille Eiscrème <i>Chocolate cake melted inside with Bourbon vanilla ice-cream</i>	12.90 €
Crème brûlée mit warmen Himbeeren <i>Crème brûlée with warm raspberries</i>	12.90 €
2 Kugeln Eis <i>2 scoops of ice-cream</i>	6.90 €
Affogato - Bourbon Vanille Eiscrème mit Espresso <i>Affogato - Bourbon vanilla ice-cream with Espresso</i>	6.90 €
Eiskaffee mit Schlagsahne <i>Iced coffee with whipped cream</i>	9.90 €
Vanille-Eis mit Schokoladensauce und Schlagsahne <i>Vanilla ice-cream with chocolate sauce and whipped cream</i>	9.90 €
Vanille-Eis mit Himbeersauce und Schlagsahne <i>Vanilla ice-cream with raspberry sauce and whipped cream</i>	9.90 €
Hausgemachte Sorbet-Variationen <i>Homemade sorbet variations</i>	9.90 €

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