Davor.

Ortiz Sardinen in Öl
mit gebratener Zitrone & Lauras Roggenbrot
€12.00

Leoganger Forelle „Ceviche“
Verjus vom Weingut Tement, rote Zwiebel und Petersilie
€17.00

24h gebeizte Beiried vom heimischen Rind
Röstzwiebelsud, Limettenmayo, Knusper
€13.00

Sulz vom Maria Almer Bio Jungrind Tafelspitz
mit Paprika Chutney
€12.00

Obligatorisches Abendgedeck €2.50 p.P.

Dazwischen.

Echte Rindsbouillon

mit Frittaten €5.00

mit Leberknödel €6.50

Unkrautsuppe

mit Zitronenblätterteig

€7.00

Gartenkräuter & Salat

mit Beinschinken und Balsamicodressing

€16.00

Gemischter Salat €6.50

Blattsalat €4.50

Hauptgang.

Fleischstrudel
mit Kräuterrahmsauce und buntem Salat

Steirischer Speck-Krautstrudel
mit Kräuterrahmsauce und Petersilienkartofferl

Vegetarischer Spinat-Schafskäsestrudel
mit Kräuterrahmsauce und buntem Salat
á €13.00

Geschmorter Lammschlögel
an Rosmarinjus, Polenta, Grammeln und Erbsen
€25.00

Ragout vom Pinzgauer Reh
an Serviettenknödel und Vogelbeer-Blaukrautsalat
€22.00

Hauptgang.

Steirisches Wurzelfleisch
an Salzheurigen, Wurzelgemüse und Kren
€18.00

Im Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzel vom Schwein
mit Heurigen und Preiselbeeren
€16.00

Im Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Heurigen und Preiselbeeren
€24.00

Rindsroulade vom Bio-Rind (Hatzbauer Maria Alm)
an Erdäpfelpüreè und Brokkoli
€19.90

Krautfleckerl
nach Tante Jolesch, mit Sauerrahm und Kernöl extra
€16.00

Pinzgauer Kasnockn
mit Schnittlauch und grünem Salat
€14.00

Danach.

Vali's

Schokomousse von der weißen

Schoko mit Limette an roten Beeren und Crumble

€ 8.00

Creme brûleè

mit Orangen

€9.00

Lisbeths Soufflè Kaiserschmarrn

mit Zwetschkenröster

(dafür müssen wir dir ca. 20min Deiner wertvollen Zeit stibitzen)

€12.00

Aus Susis Strudelküche

Wiener Apfel- oder Topfenstrudel €4.30

Spezialstrudel je nach Susis Laune €4.70

Wenn wir Du wären, würden wir entweder eine

Portion Schlagobers: €1.50 oder eine Portion Vanillesauce €2.00 dazu schnabulieren.

Definitiv aber ein Schluckerl von Tement's Süßwein:

Sauvignon Blanc BA.T 5cl €4.70

Eis.

Misssis Alpeneis aus Saalfelden

SALZKARAMELL

Bourbon Vanilleeis mit hausgemachtem Salzkaramell,

Erdnüssen und Schlagobers

€8.00

TSCHELATI & CAFFÈ

Bourbon Vanilleeis in ungesüßtem Espresso von den Tridor's aus Schüttdorf mit Schlagobers

€10.00

Vanille

Erdbeermilch

Orange

Milchschokolade

Haselnuss

Topfen-Marille

Heidelbeer-Buttermilch

je Kugel €2.00

Hast du Cash in die Täsch?

Auch wir haben uns doch wieder dazu entschieden von Kartenzahlungen Abstand zu nehmen.

Bargeld ist nicht nur geprägte Freiheit, sondern auch geprägter Datenschutz.

Zwischen Dir und Uns verdient somit auch kein Dritter, ohne dafür etwas getan zu haben.

Damals Schilling heute Euro.

Bargeld ist und bleibt wie Jagertee – ein Stück Kulturgut.

Wir wollen unseren Kindern immer noch Taschengeld geben können und die Freude in ihren Augen sehen, wenn das Sparschwein voller wird und die Münzen darin rascheln,

den ein oder anderen Euro spenden, wenn wir durch Eure Städte schlendern,

auf unseren Hütten einkehren und bei den Almwirtsleuten ohne Plastikkarten bezahlen,

bei den Volksfesten die Vereine unterstützen, in Hofläden regionale Produkte unserer Bauern kaufen und noch so viel mehr!

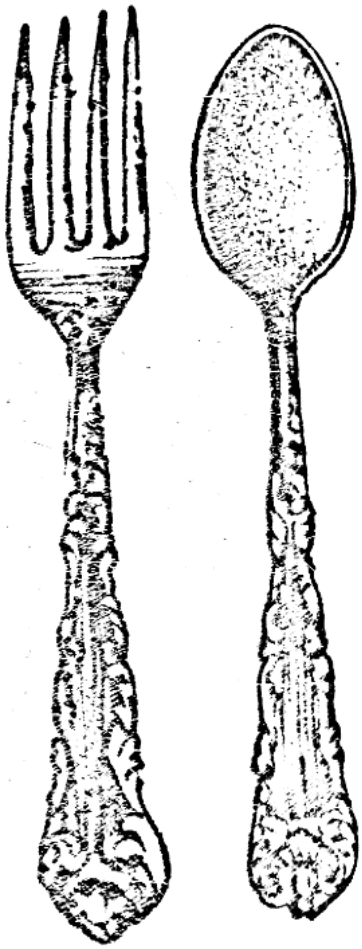
Bargeld ist wie ein gutes Buch,

besser als Plastikkarte und Kindle!

Wir hoffen Ihr seht das ähnlich, wenn‘s mal knapp wird ist der nächste Schein(e)werfer auch nur zwei Häuser weiter!

Donkschee und vergelts Gott!

Herrschaften,
Wohl bekomms!



Lossts as Eich
schmecken!

Mark man, oder mark man nicht.

Längs aufgesägtes
Beinmark, geröstet und serviert
mit Petersilie, Zitrone,
Salzflocken und
hausgemachtem geröstetem u.
geräuchertem Roggenbrot

Kann man teilen – muss man aber nicht!

€17.00

Innereien.

Passend zu den Innereien empfehlen wir Euch:

2020 Traminer Ried Pletzengraben (Halbtrocken)

Weingut Tom Dockner 0.1l 5.90

Gebratene Kalbsleber

auf Erdäpfelpüree mit Zwiebeln, Apfel und Balsamicosauce

€19.00

Wiener Salonbeuscherl von Herz, Lunge und Zunge

mit Topfen-Serviettenknödel

€15.00

Gebackenes Kalbsbries

auf Heurigen, Preiselbeeren und Blattsalat a part

€26.00

Kalbshirn

in Ponzu mit Schnittlauch und Schwarzbrot

€18.00

(nach Verfügbarkeit)