**Vorspeise** *(starters)*

Hausgemachtes Carpaccio

mit Olivenöl, Salatgarnitur und frisch geriebenem Parmesan GHOF € 9,90

*Homemade Carpaccio with olive-oil, fresh salad*

*and fresh Parmesan cheese*

„Beef Tatar“ serviert mit Wachtelspiegelei,

marinierten Pilzen, Butter und Toastbrot AGMO € 12,80

*Beef tatar with fried quale egg, marinated mushrooms*

*butter and toast bread*

**Suppen** *(soups)*

Klare Rindsuppe mit Frittaten ACGL € 3,50

*Clear beef soup served with (unsweeted) sliced pancakes*

Klare Rindsuppe mit Fleischstrudel CAGL € 3,50

*Clear beef soup served with meat strudel*

Maronicremesuppe mit glacierten Apfelspalten und Schlagobers AGLO € 4,20

*Maroni cream soup with glazed apple slices and whipped cream*

**Zur Jause** *(Snacks)*

**hausgeselchter Mangalitza Speck (rein weißer Speck vom Mangalitza Wollschwein)**

**dazu empfehlen wir frische Säfte (Apfel- od. Zwetschkensaft)**

**oder ein Krügerl Most vom Bauern Mairinger (aus Wartberg/Aist, OÖ)**

Fein garniertes Hausbrot mit Mangalitza Speck AG € 4,90

*Fin garnished bread with homemade Mangalitza bacon*

**frische knackige Salate** *(fresh salad)*

Kleine / Große gemischte Salatschüssel CM € 3,50 / 5,50

*Small or big bowl of mixed salad*

Kleine / Große grüne Salatschüssel CM € 3,50 / 5,50

*Small or big bowl of green salad*

Knackig frischer Blattsalat

*fresh leaf salad with homemade dressing*

* mit gebackenen Putenfiletstreifen CAM € 10,50

*(with fried slices of turkey breast)*

* mit gebratenem Schafkäse im Prosciuttomantel MO € 9,50

*(with roasted feta cheese wrapped with prosciutto)*

****Vegetarischer Genuss** *(vegetarian dish)*

Gebratene Quinoalaibchen mit Karottencreme

und Petersilkartoffeln ACGL € 10,90

*Fried quinoa dumpling served with carrot cream and parsley potatoes*

**Fischspezialität** *(fish speciality)*

Lachsforelle im Wurzelsud mit Kartoffel-Selleriepürree DGLO € 15,90

*Salmon trout in root* *boiling with potato and celery puree*

**Unsere Schnitzelwochen – ein österreichisches Klassiker**

*(traditional escalope spezialities)*

„Esterhazy-Schnitzerl“ ACGLFMO € 17,90

Gedünstetes Rindsschnitzerl mit Wurzelgemüse in Rahmsauce

dazu Kartoffel-Specklaibchen

*Braised escalope of beef with root vegetable in cream sauce*

*served with potato-bacon dumplings*

„Mailänder Schnitzerl“ ACGLO € 18,90

Gebackenes Kalbsschnitzerl im Parmesanmantel mit Tagliatelle,

Kirschtomatenragout und Parmesanspäne

*Pan fried escalope of veal wrapped with parmesan*

*served with tagliatelle, cherry tomatoes and parmesan chippings*

„Bauernschnitzerl“ ACGMO € 15,90

Gebackenes Schweinsschnitzerl mit Speck, Zwiebel und Bergkäs

dazu Pommes Frites und gemischten Salat

*Pan fried escalope of pork filled with bacon, onions and mountain cheese*

*served with French fries and mixed salad*

„Kalbsbutterschnitzerl“ ACGLO € 15,90

in Kapernsauce mit Kartoffelpüree und glacierten Karotten

*Escalope of veal filled in caper sauce served with mashed potatoes*

*and glazed carrots*

„Steirisches Hühnerschnitzerl“ ACGM € 13,90

Hühnerfilet in der Kürbiskruste dazu lauwarmer Kartoffel-Vogerlsalat

mit Kürbiskernöl und Sauce Tartar

*Chicken fillet in pumpkin crust served with lukewarm potato-field salad*

*with pumpkin seed oil and tartar sauce*

„Rosa gebratenes Hirschrückenschnitzerl“ ACGLO € 24,90

mit Hollersafterl, dazu Rotkrautstrudel und Butterspätzle

*Medium escalope of venison spine with elder sauce*

*served with red cabbage strudel and butter spaetzle*

**Wiener Schnitzel** *(Wiener Schnitzel)*

Original Wiener Schnitzel vom Kalb in der Pfanne gebacken

mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren

*Original “Wiener Schnitzel” pan fried escalope of veal* ACDG  € 17,90

*with parsley potatoes*

In der Pfanne gebackenes Schnitzel vom Truthahn CAG € 14,90

mit Petersilienerdäpfeln oder Pommes frites und Salatschüsserl

*Pan fried escalope of turkey in bread crumbs*

*served with parsley potatoes or French fries and salad*

In der Pfanne gebackenes Schnitzel vom Schwein CAG € 13,90

mit Petersilienerdäpfeln oder Pommes frites und Salatschüsserl

*Pan fried escalope of pork in bread crumbs*

*served with parsley potatoes or French fries and salad*

**KultiWirte-Schmankerl**

*(KultiWirte special dish)*

Gebratene Spareribs 400g

mit Maiskolben, Potato Wedges und Barbequesauce AMFGL € 14,90

*Fried spare ribs with corncobs, potato wedges and barbeque sauce*

„Bayrischer Hof“ Burger ACGFLON € 13,90

Knuspriges Burgerweckerl gefüllt mit Rindfleisch, Speck, Salat,

Gurke, Tomate, Zwiebel, Cheddarkäse serviert mit BBQ Sauce

und Süßkartoffel-Pommes

*“Bayrischer Hof” Burger stuffed with beef, bacon, salad, gherkin, tomatoes,* *onions, cheddar cheese served with barbecue sauce and sweet potato wedges*



**STEAKS vom österreichischen Rind** *(Austrian filet of beef)*

KREIREN SIE IHR EIGENES STEAK (at your own choice)

…Gebratenes Filetsteak vom ausgezeichneten Ö s t e r r e i c h i s c h e n R i n d

*Austrian Premium filet steak*





Small 200 g Steak € 21,00

Medium 270 g Steak € 23,00

Large 350 g Steak € 29,90

Wir bereiten unsere Steaks gerne rare, medium-rare, medium

(oder well done - bis zu 30-45 min Garzeit) für Sie zu.

... Ihre spezielle Sauce nach Wahl (*your special sauce at your choice*)

Pfeffersauce AGL oder Kräuterbutter GMF

*pepper sauce or herb butter*

Barbecue Sauce FGO oderScharfes Ketchup Lo

*BBQ sauce or spicy ketchup*

... Ihre Beilage nach Wahl (*your side dish at your choice*)

Spiegelei C € 1,90

*Fried egg (sunny side up)*

Süßkartoffel-Pommes A / Röstinchen A / Pommes frites A /

Kartoffelspalten (Potato Wedges) A / Kroketten  A € 3,00

*Sweet potato fries / Hash browns / French fries /*

*Potato wedges / croquette*

Ofenkartoffel mit Kräuterdip G

*Baked potato with herb dip* € 3,50

Brokkoliröschen GL / frisches Gemüse GL / Blattsalat mit Hausdressing CM

*Broccoli florets / seasonal vegetables / leaf salad* € 3,50

**Bitte beachten Sie, dass all unsere Speisen frisch zubereitet werden und je nach gewünschter Garzeit Ihres Steaks dies einige Zeit dauern kann. Herzlichen Dank für Ihr Verständnis!**

**Eisspezialitäten** *(ice cream)*

Herzhafter Beerenbecher

Vanilleeis mit heißen Beeren und Schlagobers ACGF € 6,90

*Vanilla ice cream with hot berries and whipped cream*

**Süße hausgemachte Versuchungen** *(homemade dessert)*

Traditionelle Eispalatschinke nach „Art des Hauses“ ACFGH \*\*) € 5,50

*Sweet pancake stuffed with ice cream*

*and served with chocolate sauce*

Gebackenes „Nougatparfait-Zuckerl“ ACGF\*\* € 5,20

mit Vanilleschaum und Mango-Passionsfruchtragout

*Baked candy with nougat ice cream served with vanilla spume*

*and ragout of mango and passion fruit*

Flüssiger Schokoladenkuchen ACGFH\*\* € 6,90

*(Wartezeit – da wir frisch für sie kochen, dauert der Kuchen etwa 20 min)*

mit Vanilleeis und Sauerkirschen

*melting chocolate cake with vanilla ice cream and sour cherry*

**dazu empfehlen wir diese Woche:**

**0,7 l Kaltenhauser Edition Bernardus Tripel € 7,90**

