

Service bei uns !

Liebe Gäste, wir versuchen für Sie nur das Beste!
Da wir kein Fast-Food-Restaurant sind,
kann es eventuell zu Wartezeiten kommen.
Wir bitten Sie um Ihr Verständnis und etwas Geduld.

Wir verwenden alle angeführten ALLERGENEN STOFFE.
Trotz hygienisch-sorgfältiger Arbeit können
Kreuzverbindungen nicht ausgeschlossen werden.

Mit bestem Dank
Charly und seine Mitarbeiter

Bitte haben Sie Verständnis,
dass wir bei Gruppen
ab ACHT PERSONEN nur mehr
EINE GESAMTRECHNUNG
ausstellen.



<u>Gluten</u>	<u>A</u>	<u>Krebstiere</u>	<u>B</u>
<u>Ei</u>	<u>C</u>	<u>Fisch</u>	<u>D</u>
<u>Erdnuss</u>	<u>E</u>	<u>Soja</u>	<u>F</u>
<u>Milch</u>	<u>G</u>	<u>Nüsse</u>	<u>H</u>
<u>Sellerie</u>	<u>L</u>	<u>Senf</u>	<u>M</u>
<u>Sesam</u>	<u>N</u>	<u>Sulfite</u>	<u>O</u>
<u>Lupinen</u>	<u>P</u>	<u>Weichtiere</u>	<u>R</u>

Vorspeisen

Carpaccio	€ 14,90
Das Echte vom Rinderfilet hauchdünn geschnitten, mit Tomaten, Rucola, frischem Parmesan und Knoblauchbaguette	ACG,MO
Rote Beete-Carpaccio	€ 8,80
mit Chicorée, Birnenbällchen, Kürbiskrokant und Kernöl, fein mariniert, dazu Knoblauchbaguette	AGLMO
Warmer Schafkäse	€ 8,20
im Speckmantel mit Rucola und Tomaten in Basilikummarinade	GO
Mozzarellasticks (3 Stk.)	€ 6,50
auf bunten Blattsalaten mit Kräuterdip	ACEGHLMO
Fisser Holzknichtkrapfen (1 Stk.)	€ 9,20
gefüllt mit Kartoffeln, Zwiebeln und Käse, mit Käse überbacken, garniert mit Blattsalat	ACGMO

Suppen

Rinderkraftsuppe	€ 4,90
> mit Grießnockerl > mit Frittaten > mit Kaspressknödel > mit Backerbsen	ACFGLMO
Knoblauchrahmsuppe	€ 5,20
nach Art des Hauses mit Croûtons	AGLO
Tomatensuppe	€ 4,70
	ALO

Gesund und vitaminreich

Alle Salate werden mit French-Dressing (C M O) serviert!

Bauernsalat € 12,30

Knackige Blattsalate mit Tomaten, Gurken, gebratenem Speck und Ei, A C G L M O
warmen Wedges und Kräuter-Dip

Thunfischsalat € 12,30

Bunte Blattsalate mit Thunfisch, Tomaten, Gurken, Zwiebel und Ei C D L M O

Griechischer Hirtensalat € 12,30

bunte Blattsalate mit würzigem Feta, Oliven, Tomaten und Gurken C G L M O

Fassl's Avocadosalat € 13,50

Frische Avocado an knackigen Blattsalaten angerichtet mit C G L M O
Tomaten, Kürbiskernen, Chicorée, Feta, Ei und Kernöl

Oma's Spezialität € 13,00

Hausgemachte Kaspresknödel serviert auf einem bunten, A C G M O
gemischtem Salatteller

Backhendlsalat € 15,60

Gebackene Hühnerbruststreifen serviert auf bunten Blattsalaten, A C M O
Tomaten, Gurken, Kürbiskernen und Kernöl

Salatkreation „Kaiser Franz Joseph“ € 16,20

Hühnerstreifen vom Grill an frischen, knackigen Saisonssalaten C L M O

Schlemmersalat € 17,50

Streifen vom Rindfilet serviert auf bunten Blattsalaten, Mais, A C G M O
Tomaten, Gurken, Chicorée und Knoblauchcroûtons

Kleiner gemischter Salat € 4,90

Großer gemischter Salat € 8,20

Kleiner Blattsalat € 4,20

Tomatensalat mit Zwiebel, Rucola, € 5,00

Balsamico und Olivenöl C L M O

*...dazu vielleicht
ein Knoblibrot?
€ 4,00*

- Preise inkl. MwSt. -

Schnitzel und mehr ...

Bitte beachten Sie, dass diese Speisen ohne Beilage serviert werden;
diese können Sie unter „Beilagen“ selber dazu auswählen

Champignon-Rahmschnitzel	€ 12,90
Schweineschnitzel (natur, nicht paniert) in einer zünftigen Champignonrahmsauce	AGLO
Rahmschnitzel	€ 12,10
Schweineschnitzel (natur, nicht paniert) in einer cremigen Rahmsauce	AGLO
Bauern-Schnitzel	€ 13,50
Schweineschnitzel (natur, nicht paniert) mit gekochtem Ei, gebratenem Speck und Käse überbacken	AGLO
Jäger-Schnitzel	€ 17,50
vom Hirsch serviert mit Preiselbeeren	AGLO
Hirschgeschnetzeltes	€ 16,20
in feiner Rahmsauce	
Schnitzel „Madagaskar“	€ 12,90
Schweineschnitzel (natur, nicht paniert) in einer Pfefferrahmsauce	AGLO
Zwiebelrostbraten	€ 15,80
vom Rind mit Röstzwiebel	ALMO
Cordon Bleu „Tiroler Art“	€ 15,50
Gebackenes Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken, Spinat und Schafkäse, dazu Preiselbeeren	ACG
Cordon Bleu	€ 13,50
Schweineschnitzel nach Wiener Art mit Schinken und Käse gefüllt dazu Preiselbeeren	ACG
Wiener Schnitzel	€ 12,00
vom Schwein nach Wiener Art, dazu Preiselbeeren	AC



- Preise inkl. Mwst. -

Für eine kleinere Portion
ziehen wir € 1,00 ab.

Steaks & Co

Unsere Steaks werden nach Wunsch „medium-rare“, „medium“ oder „well-done“ gebraten; Gramm in Rohgewicht

Rib-Eyesteak 200g € 24,00
mit Fettauge, dazu Kräuterbutter 300g € 35,00

Filetsteak „Maitre d'hôtel“ Ladies Cut 180g € 23,00
mit Kräuterbutter 250 g € 34,00

Hirschsteak 200g € 23,00
mit Preiselbeeren und Kräuterbutter 300g € 34,00

Rumpsteak 200g € 23,00
aus der Lende mit Kräuterbutter 300g € 34,00

Medallions vom Schweinefilet € 16,90
serviert im Speckmantel

Holzfäller-Steak € 15,80
Steak vom Schweinerücken mit Tomaten und Käse überbacken G

Grillteller € 16,90
Filetstücke von Rind, Schwein und Huhn vom Grill mit hausgemachter Bratwurst und Kräuterbutter

Surf & Turf 1 Garnele € 3,00
Wählen Sie Ihr Steak, wir servieren Ihnen auf Wunsch 2 Garnelen € 5,20
BR 3 Garnelen € 7,80

...aus den Gewässern

Lachsfilet € 17,50
vom Grill mit Kräuterbutter AD

Forellenfilet € 18,50
vom Grill mit Kräuterbutter AD

Zanderfilet € 16,50
vom Grill mit Kräuterbutter AD

Hühner-Wrap € 16,50

mit Hühnerfleisch, getrockneten Tomaten, Lauch, Mais, Zucchini. AGMO
und Kräuter-Dip, anbei kleine Salatgarnitur

Rindfleisch-Wrap € 17,90

mit saftigen Rindfleischstreifen, Lauch, Mais, Zucchini und
getrockneten Tomaten, anbei kleine Salatgarnitur AMO

Veggie-Wrap € 16,60

mit Spinat, Knoblauch, Lauch, Mais, Zucchini, getrockneten
Tomaten und Kräuter-Dip, anbei kleine Salatgarnitur ACGMO

Garnelenspaghetti € 16,80

nach Art des Hauses in würziger Tomatensauce mit Scampi, ,
Lauch, Olivenzucchini und getrockneten Tomaten (leicht scharf),
serviert mit Parmesan ABCDGLM

Scharfes Curryhuhn mit Penne € 15,90

serviert mit Chiliflocken, Zucchini und Lauch AGLO

Spaghetti Bolognese € 9,80

serviert mit Parmesan ACGLMN

2 Stk. Spinatknödel € 11,50

hausgemacht, verfeinert mit Parmesanspäne und zerlassener Butter ACG

„Veggie“-Burger € 9,50

Hausgemachter Kaspressknödel serviert im Sesambrot mit
Zwiebel, Tomaten, Blattsalat und Burgersauce ACFGLMN

Fassl-Burger € 11,50

Hausgemachter Burger serviert mit Zwiebel, Tomaten, Blattsalat
und Burgersauce im Sesambrot ACFGLMN

Fassl-Burger „Spezial“ € 13,50

Hausgemachter Burger serviert mit Käse, Zwiebel, Tomaten,
gebratenem Speck, Blattsalat und Burgersauce im Sesambrot ACFGLMN

Beilagen

Potatoe Wedges mit Kräuter-Dip	ACGO	€ 4,20
Steakpommes mit Ketchup und Mayo	ACO	€ 4,00
Petersilkartoffel		€ 4,00
Bratkartoffel		€ 4,00
Ofenkartoffel mit Kräuter-Dip	G	€ 4,50
Spaghetti	AC	€ 4,00
Penne	AC	€ 4,00
Spätzle	AC	€ 4,00
Reis		€ 4,00
1 Stk. Spinatknödel	ACG	€ 3,20
Grillgemüse		€ 4,90
Blattspinat (ohne Knoblauch)		€ 4,20
Speckbohnen		€ 4,20
Maiskolben mit Kräuterbutter	AGO	€ 4,60
Knoblauchbrot	ACG	€ 4,00
Zwiebelringe im Backteig mit Kräuter-Dip	ACGO	€ 4,20
Jägersauce (Pilze, Zwiebel, Speck, Preiselbeeren, Rahm)	AGLOF	€ 4,00
Rahmsauce	AFGL	€ 2,90
Champignonrahmsauce	AFGL	€ 3,20
Pfefferrahmsauce	AFGL	€ 3,20
Natursauce	AFLO	€ 2,90
Kräuter-Dip	AG	€ 1,50
Preiselbeeren		€ 1,50
Parmesan	G	€ 1,00
Weißbrot	A	€ 0,80

- Preise inkl. Mwst. -

Hits for Kids

Für Erwachsene: + € 2,50

5 Stk. Chicken Nuggets € 5,90
mit Steakpommes ACGO

4 Stk. Fischstäbchen € 5,50
mit Steakpommes ACDLO

Kinder - Wiener Schnitzel € 6,90
mit Steakpommes ACGO

Kinder - Cordon Bleu € 7,90
mit Steakpommes ACGLO

Kinder - Fassel-Burger € 6,50
mit Salat, Tomate und Hamburgersauce
mit Steakpommes ACGLMN

Kinder - Cheese-Burger € 6,80
mit Salat, Tomate, Käse und Hamburgersauce
serviert mit Steakpommes ACGLMN

Kinder - Chicken-Burger € 7,50
Gebackenes Hühnerfilet mit Salat, Tomate und Hamburgersauce,
dazu Steakpommes ACG

Kinderspätzle € 4,80
mit Rahmsauce ACFGLO

Kinderspaghetti Bolognese € 5,10
mit Parmesan ACGLMN



Kinder-MINI-Eis € 2,20
1 Kugel Vanilleeis mit Smarties und Sahne

Kinder-MAXI-Eis € 4,00
1 Kugel Vanille, 1 Kugel Erdbeereis mit Smarties und Sahne AEF GH



Desserts

Eispalatschinken	€ 4,90
1 Stk. garniert mit Schokosauce und Sahne	A EGH
Palatschinken	€ 3,70
1 Stk. mit Marmelade gefüllt, garniert mit Schokosauce und Sahne	A EGH
Cheesecake*	€ 6,80
mit Vanilleeis und Schlag	A C G H
Crème brûlée	€ 6,50
nach Art des Hauses	A C G
Brownies	€ 7,50
hausgemacht mit einer Kugel Erdbeereis und Schlag	A C E G H
Panacotta	€ 6,50
nach Art des Hauses mit heißen Himbeeren	A C G
Schokomousse*	€ 6,20
im Glas serviert mit Schlag	A C G H
... Eis ohne Sahne - € 0,60	
	* enthält geringe Menge Alkohol
	Eis
Eis „spezial“	€ 4,80
1 Kugel Vanilleeis mit Kernöl und Kürbiskrokant	A C E G H
Besoffener Engel*	€ 7,20
Vanilleeis, Eierlikör, Schlag	A C G O
Gemischtes Eis	€ 6,00
Vanille-, Erdbeer-, Schokoeis, Schlag	A C E F G H
Coupe Danmark	€ 7,00
Vanilleeis, warme Schokolade, Schlag	A C E F G H
Heiße Liebe	€ 7,50
Vanilleeis, heiße Himbeeren, Schlag	A C E F G H O