

Servus 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.



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

Vorspeisen

Carpaccio € 15,20

Das Echte vom Rinderfilet hauchdünn geschnitten, mit
Tomaten, Ruccola, frischem Parmesan und Knoblauchbaguette
Thinly sliced beef filet with tomatoes, rocket, fresh parmesan cheese and garlic baguette A C G O

Warmer Schafkäse € 8,00

im Speckmantel mit Rucola und Tomaten in Balsamicomarinade
Warm feta wrapped in bacon with rocket, tomatoes and balsamic marinade G O

Mozzarellasticks (3 Stk.) € 6,80

auf bunten Blattsalaten mit Kräuterdip
Mixed lettuce leaves and a herb dip A C E G M O

Vorspeisensalat „Rote Bete“ € 8,50

mit Chicorée, Birnenbällchen, Kürbiskernkrokant
und Kernöl, fein mariniert
Beetroot salad with chicory, pears, pumpkin seed toffee, pumpkin seed oil marinade H M O

Suppen

Grießnockerlsuppe € 5,60

Beef bouillon with semolina dumpling A C

Rinderkraftsuppe mit Kaspressknödel € 5,60

Beef bouillon with panfried cheese dumpling A C G

Frittatensuppe € 5,40

Beef bouillon with thinly sliced crêpes A C G

Rinderkraftsuppe mit Nudeln € 5,40

Beef bouillon with noodles A C

Knoblauchrahmsuppe € 5,60

nach Art des Hauses mit Knoblauchcroûtons
Cream of garlic soup with croûtons A G

Tomatensuppe € 5,20

Tomato soup A

Gesund und vitaminreich

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

Griechischer Hirtensalat € 12,80

bunte Blattsalate mit würzigem Feta, Oliven, Tomaten und Gurken
Mixed lettuce leaves, feta, olives, tomatoes and cucumber C G M O

Fasst's Avocadosalat € 14,50

Frische Avocado an knackigen Blattsalaten angerichtet mit
Tomaten, Kürbiskernen, Feta, Ei und Kernöl
Fresh avocado, lettuce leaves, tomatoes, pumpkin seed toffee, feta, egg and pumpkin seed oil marinade C G M O

Oma's Spezialität € 13,50

Hausgemachte Kaspressknödel serviert auf einem bunten,
gemischtem Salatteller
Homemade cheese dumpling, pan fried on a mixed salad A C G M O

Backhendlsalat € 16,10

Gebackene Hühnerbruststreifen serviert auf bunten Blattsalaten,
Tomaten, Gurken, Kürbiskernen und Kernöl
Baked chicken stripes on mixed lettuce leaves, tomatoes and cucumber, pumpking seed oil marinade A C M O

Salatkreation „Kaiser Franz Joseph“ € 15,70

Hühnerstreifen vom Grill an frischen, knackigen Saisonssalaten
Grilled chicken strips on a crisp seasonal lettuce C M O

„Marie Antoinette“ € 17,20

Streifen vom Rindsfilet auf bunten Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Ei,
Mais, Oliven und Knoblauchcroûtons
Grilled beef filet strips, lettuce leaves, tomatoes, cucumber, corn, olives, egg and garlic croûtons A C M O

Kleiner gemischter Salat € 5,20

Small mixed salad

Großer gemischter Salat € 8,20

Large mixed salad

Kleiner Blattsalat € 4,80

Small green salad

Tomatensalat mit Zwiebel, Ruccola € 6,00

Balsamico und Olivenöl C L M O

Tomato salad with onions, rocket, balsamic vinegar and olive oil

...dazu vielleicht
ein Knoblibrot?
€ 4,00
Garlic bread

Schnitzel und mehr ...

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

*Please note: these meals come without any accompanying side dishes.
Please refer to the „Beilagen“ (sides) heading for your choice of accompaniments.*

Champignon-Rahmschnitzel € 13,40

Schweineschnitzel (natur, nicht paniert) in einer zünftigen Champignonrahmsauce AG
Pork schnitzel (not crumbed) in a creamy button mushroom sauce

Rahmschnitzel € 12,60

Schweineschnitzel (natur, nicht paniert) in einer cremigen Rahmsauce AG
Pork schnitzel (not crumbed) in a creamy sauce

Bauern-Schnitzel € 14,00

Schweineschnitzel (natur, nicht paniert) mit gekochtem Ei, C G L O
gebratenem Speck und Käse überbacken
Pork schnitzel (not crumbed) with egg and bacon topped with grilled cheese

Schnitzel „Madagaskar“ € 13,40

Schweineschnitzel (natur, nicht paniert) in einer Pfefferrahmsauce A G L O
Pork schnitzel (not crumbed) in a creamy pepper sauce

Zwiebelrostbraten € 16,30

vom Rind mit Röstzwiebel an Natursauce A
Beef schnitzel (not crumbed) topped with roasted onions, gravy

Jägerrostbraten € 17,80

vom Hirsch an Jägersauce (Pilze, Rahm, Speck, Zwiebel) AG
Venison schnitzel (not crumbed) with a sauce of mixed forest mushrooms with cream, bacon and onions

Cordon Bleu „Tiroler Art“ € 16,00

Gebackenes Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken, Spinat und Schafkäse, dazu Preiselbeeren A C G
Crumbed pork schnitzel filled with ham, feta and spinach, served with cranberries

Cordon Bleu € 14,00

Schweineschnitzel nach Wiener Art mit Schinken und Käse gefüllt dazu Preiselbeeren A C G
Crumbed pork schnitzel filled with ham and cheese, served with cranberries

Wiener Schnitzel € 12,50

vom Schwein nach Wiener Art, dazu Preiselbeeren AC
Crumbed pork schnitzel with cranberries



Steaks & Co

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

Our steaks are grilled „medium-rare“, „medium“ or „well-done“

Rib-Eyesteak		250g	€ 35,00
mit Fettauge, dazu Kräuterbutter	<i>with herb butter</i>		
Filetsteak „Maître d’hôtel“		Ladies-Cut	180g € 25,00
mit Kräuterbutter	<i>with herb butter</i>		250 g € 35,00
Rumpsteak		200g	€ 25,00
aus der Lende mit Kräuterbutter	<i>with herb butter</i>	300g	€ 35,00
Medaillons vom Schweinefilet			€ 17,40
serviert im Speckmantel	<i>pork filet medaillons wrapped in bacon</i>		
Hirsch-Steak		250g	€ 35,00
serviert mit Preiselbeeren	<i>venison steak with herb butter and cranberries</i>		
Grillteller			€ 16,90
Filetstücke von Rind, Schwein und Huhn vom Grill mit hausgemachter Bratwurst, Kräuterbutter und Senf			
<i>Grilled filet pieces of beef, pork and chicken with house made sausage, herb butter and mustard</i>			
Holzfäller-Steak			€ 15,80
vom Schweinerücken mit Tomaten und Käse überbacken			G
<i>Pork steak topped with tomatoes and grilled cheese</i>			
Surf & Turf		1 Garnele <i>king prawn</i>	€ 3,00
Wählen Sie Ihr Steak, wir servieren Ihnen auf Wunsch		2 Garnelen	€ 5,20
BR		3 Garnelen	€ 7,80

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

Please note: these meals come without any accompanying side dishes.

Please refer to the „Beilagen“ (sides) heading for your choice of accompaniments

...aus den Gewässern

Forellenfilet			€ 18,50
vom Grill mit Kräuterbutter	<i>grilled trout filet with herb butter</i>		AD
Zanderfilet			€ 16,50
vom Grill mit Kräuterbutter	<i>grilled perch filet with herb butter</i>		AD

Hühner-Wrap	€ 16,50
mit Hühnerfleisch, getrockneten Tomaten, Lauch, Mais, Zucchini und Kräuter-Dip, anbei Salatgarnitur <i>Chicken strips, dried tomatoes, leek, corn, zucchini, sour cream dip with a small salad</i>	AGMO
Rindfleisch-Wrap	€ 17,90
mit saftigen Rindfleischstreifen, Lauch, Mais, Zucchini, getrockneten Tomaten und BBQ-Sauce, anbei Salatgarnitur <i>Beef strips, leek, corn, dried tomatoes and BBQ-Sauce with a small salad</i>	AMO
Spinat-Wrap	€ 15,80
mit Blattspinat, Feta, getrockneten Tomaten, Lauch, Zucchini und Kräuter-Dip, anbei Salatgarnitur <i>Spinach, feta, leek, zucchini, dried tomatoes, sour cream dip and a small salad</i>	AGMO
Garnelenspaghetti	€ 16,80
nach Art des Hauses in würziger Tomatensauce mit Scampi, Lauch, Oliven, Zucchini und getrockneten Tomaten (leicht scharf), serviert mit Parmesan <i>Spaghetti with king prawns in a spicy tomato sauce, olives, leek, zucchini, dried tomatoes, parmesan cheese</i>	ABCDG
Spaghetti Bolognese	€ 9,80
serviert mit Parmesan <i>with parmesan cheese</i>	ACG
„Veggie“-Burger	€ 9,50
Hausgemachter Kaspressknödel serviert im Sesambrot mit Zwiebel, Tomaten, Blattsalat und Burgersauce <i>Housemade cheese dumpling (pan fried), onions, tomatoes, lettuce and burger sauce</i>	ACGN
XL-Chicken-Burger	€ 14,50
Gebackenes Hühnerfilet serviert im Sesambrot mit Zwiebel, Tomaten, Blattsalat und Burgersauce <i>Crumbed chicken filet with onions, tomatoes, lettuce and burger sauce in a white sesame seed bun</i>	ACNG
Hirsch-Burger	€ 15,80
Hausgemachter Hirsch-Burger serviert mit Käse, Zwiebel, Tomaten, Blattsalat, gebratenem Speck und Burgersauce im Sesambrot <i>Venison burger with cheese, onions, tomatoes, lettuce, bacon and burger sauce in a white sesame seed bun</i>	ACGN
Fasli-Burger „Spezial“	€ 14,50
Hausgemachter Burger serviert mit Käse, Zwiebel, Tomaten, gebratenem Speck, Blattsalat und Burgersauce im Sesambrot <i>Housemade burger with cheese, onions, tomatoes, lettuce, bacon and burger sauce in a white sesame seed bun</i>	ACGN

Beilagen

Potatoe Wedges mit Kräuter-Dip		ACGO	€ 4,20
Steakpommes mit Ketchup und Mayo		CO	€ 4,00
Petersilkartoffel	<i>potatoes with parsley</i>		€ 4,00
Bratkartoffel	<i>roasted potatoes</i>		€ 4,00
Spaghetti		AC	€ 4,00
Spätzle		AC	€ 4,00
Reis	<i>rice</i>		€ 4,00
Grillgemüse	<i>grilled vegetables</i>		€ 4,90
Blattspinat (ohne Knoblauch)	<i>spinach (without garlic)</i>		€ 4,20
Speckbohnen	<i>green beans with bacon</i>		€ 4,20
Maiskolben mit Kräuterbutter	<i>corn on the cob</i>		€ 4,60
Knoblauchbrot	<i>garlic bread</i>	AC	€ 4,00
Zwiebelringe im Backteig mit Kräuter-Dip		ACG	€ 4,20
	<i>Onion rings with sour cream dip</i>		
Rahmsauce	<i>cream sauce</i>	AG	€ 2,90
Champignonrahmsauce	<i>button mushrooms, cream</i>	AG	€ 3,20
Jägersauce (Pilze, Rahm, Speck, Zwiebel)		AGO	€ 4,50
	<i>(mixed forest mushrooms, cream, bacon, onions)</i>		
Pfefferrahmsauce	<i>creamy pepper sauce</i>	AG	€ 3,20
Natursauce	<i>gravy</i>	A	€ 2,90
Kräuter-Dip	<i>sour cream dip</i>	G	€ 1,50
Barbecue-Sauce			€ 1,50
Preiselbeeren	<i>cranberries</i>		€ 1,50
Parmesan	<i>parmesan cheese</i>	G	€ 1,00
Weißbrot	<i>white bread</i>	A	€ 0,80

Hits only for Kids

ab 15 Jahren:
+ € 2,50



5 Stk. Chicken Nuggets € 6,90
mit Steakpommes ACGO

4 Stk. Fischstäbchen € 6,50
mit Steakpommes *fish fingers* ACD

Kinder - Wiener Schnitzel € 8,20
mit Steakpommes AC

Kinder - Cordon Bleu € 9,50
mit Steakpommes ACG

Kinder - Burger € 6,50
mit Salat, Tomate und Hamburgersauce mit Steakpommes ACG
With lettuce, tomato, burger sauce and steak cut chips

Kinder - Chicken-Burger € 8,20
Gebackenes Hühnerfilet mit Salat, Tomate und Hamburgersauce, Steakpommes ACG
Baked chicken breast filet, lettuce, tomato, burgersauce and steak cut chips

Kinder-Spätzle € 5,90
mit Rahmsauce *kids sized Spätzle with a cream sauce* ACG

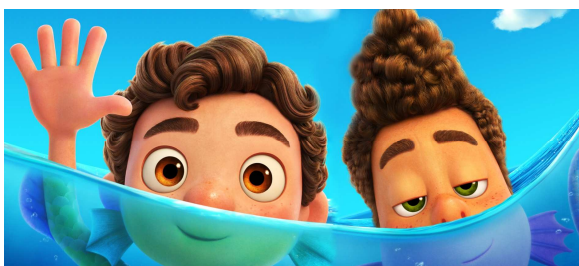
Kinderspaghetti Bolognese € 5,90
mit Parmesan ACG

Kinder-MINI-Eis € 2,20

1 Kugel Vanilleeis mit Smarties und Sahne
1 scoop of vanilla ice cream with smarties and whipped cream

Kinder-MAXI-Eis € 4,00

1 Kugel Vanille, 1 Kugel Erdbeereis mit Smarties und Sahne AG
1 scoop of vanilla ice cream and 1 scoop of strawberry ice cream with smarties and whipped cream



Desserts

Cheesecake*	€ 6,80
mit Vanilleeis und Schlag <i>with vanilla ice cream and whipped cream</i>	ACGH
Crème brûlée	€ 6,50
nach Art des Hauses	ACG
Brownies	€ 7,50
hausgemacht mit einer Kugel Erdbeereis und Schlag <i>With 1 scoop of strawberry ice cream and whipped cream</i>	ACG
Panacotta	€ 6,50
nach Art des Hauses mit heißen Himbeeren <i>with warm raspberries</i>	ACG
Palatschinken mit Marillenmarmelade	€ 4,70
serviert mit Schokosauce und Schlag <i>Crêpes with an apricot jam filling, chocolate sauce, whipped cream</i>	ACG
Eispalatschinken	€ 5,00
hausgemacht mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlag <i>Crêpes with an vanilla ice cream filling, chocolate sauce, whipped cream</i>	ACEGH
Schokomousse	€ 6,50
im Glas serviert mit Schlag	AG

Eis

Eis „spezial“	€ 4,80
1 Kugel Vanilleeis mit Kernöl und Kürbiskrokant <i>1 scoop of vanilla ice cream with pumpkin seed oil</i>	ACG
Besoffener Engel*	€ 7,20
Vanilleeis, Eierlikör, Schlag <i>vanilla ice cream, egg liquor, whipped cream</i>	ACG
Gemischtes Eis	€ 6,00
Vanille-, Erdbeer-, Schokoeis, Schlag <i>vanilla, strawberry and chocolate ice cream, whipped cream</i>	ACG
Coupe Danmark	€ 7,00
Vanilleeis, warme Schokolade, Schlag <i>vanilla ice cream, warm chocolate, whipped cream</i>	ACG
Heiße Liebe	€ 7,50
Vanilleeis, heiße Himbeeren, Schlag <i>vanilla ice cream, warm raspberries, whipped cream</i>	ACG

* enthält geringe
Menge Alkohol

... Eis ohne Sahne - € 0,60