

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	€ 17,50
Das Echte vom Rinderfilet hauchdünn geschnitten, mit Balsamicomarinade, Tomaten, Rucola, frischem Parmesan und Knoblauchbaguette <i>Thinly sliced beef filet with tomatoes, rocket, fresh parmesan cheese and garlic baguette</i>	ACGO
Warmer Schafkäse	€ 9,50
im Speckmantel mit Rucola und Tomaten in Balsamicomarinade <i>Warm feta wrapped in bacon with rocket, tomatoes and balsamic marinade</i>	GO
Gebackene Jalapenos (4 Stk.)	€ 9,20
serviert mit Ruccola und BBQ-Sauce <i>Baked Jalapenos on rocket and BBQ dip</i>	ACGMO
Gebackene Garnelen (4 Stk.)	€ 12,50
serviert mit Sweet-Chili-Sauce <i>Battered fried prawns with sweet chili sauce</i>	ABCD O
Mozzarella Caprese	€ 14,00
mit Büffelmozzarella auf Tomaten, Ruccola und Balsamicomarinade <i>on tomatoes with rocket and balsamic vinaigrette</i>	GMO

Suppen

Grießnockertsuppe	€ 5,80
<i>Beef bouillon with semolina dumpling</i>	ACL
Rinderkraftsuppe mit Kaspressknödel	€ 5,80
<i>Beef bouillon with a panfried smashed cheese dumpling</i>	ACGL
Frittatensuppe	€ 5,80
<i>Beef bouillon with thinly sliced crêpes</i>	ACGL
Rinderkraftsuppe mit Backerbsen	€ 5,20
<i>Beef bouillon with noodles</i>	ACL
Knoblauchrahmsuppe	€ 5,80
nach Art des Hauses mit Knoblauchcroûtons <i>Cream of garlic soup with croûtons</i>	AGL
Tomatensuppe	€ 5,50
<i>Tomato soup</i>	AL

Gesund und vitaminreich

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

Griechischer Hirtensalat	€ 14,00
bunte Blattsalate mit würzigem Feta, Oliven, Tomaten und Gurken <i>Mixed lettuce, feta, olives, tomatoes and cucumber</i>	C G M O
Fasst's Avocadosalat	€ 15,00
Frische Avocado an knackigen Blattsalaten angerichtet mit Tomaten, Kürbiskernen, Feta, Ei und Kernöl <i>Avocado, lettuce leaves, tomatoes, pumpkin seeds, feta, egg and pumpkin seed oil marinade</i>	C G M O
Oma's Spezialität	€ 14,50
Hausgemachte Kaspressknödel serviert auf einem großen bunten, gemischtem Salatteller <i>Homemade smashed cheese dumpling, pan fried on a mixed salad</i>	A C G M O
Backhendlsalat	€ 16,50
Gebackene Hühnerbruststreifen serviert auf bunten Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Kürbiskernen und Kernöl <i>Baked chicken strips on mixed lettuce, tomatoes, cucumber and a pumpkin seed oil dressing</i>	A C M O
Salatkreation „Kaiser Franz Joseph“	€ 16,00
Hühnerstreifen vom Grill an frischen, knackigen Saisonssalaten <i>Grilled chicken strips on a crisp seasonal lettuce</i>	C M O
„Marie Antoinette“	€ 18,00
Gebratene Rindfleischstreifen auf bunten Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Ei, Mais, Oliven und Knoblauchcroûtons <i>Grilled beef strips, lettuce, tomatoes, cucumber, corn, olives, egg and garlic croûtons</i>	A C M O

Kleiner gemischter Salat € 5,80

Small mixed salad C M O

Großer gemischter Salat € 8,50

Large mixed salad C M O

Kleiner Blattsalat € 5,50

Small green salad C M O

Tomatensalat mit Zwiebel, Ruccola € 7,50

Balsamico und Olivenöl C M O

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

...dazu vielleicht
ein Knoblibrot?
€ 4,50
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 € 14,50

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

Rahmschnitzel € 13,50

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

Bauern-Schnitzel € 15,00

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“ € 14,50

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

Zwiebelrostbraten € 18,00

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

Jägerrostbraten € 19,00

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

Cordon Bleu „Tiroler Art“ € 17,50

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

Cordon Bleu € 15,50

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

Wiener Schnitzel € 14,00

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

Für eine kleinere Portion
ziehen wir € 1,00 ab.
Smaller portions available for € 1,00 less.

Steaks & Co

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

Steaks are grilled to your liking „medium-rare“, „medium“ or „well-done“

Rib-Eyesteak mit Fettauge, dazu Kräuterbutter <i>with herb butter</i>	250g	€ 35,00
Rumpsteak aus der Lende mit Kräuterbutter <i>with herb butter</i>	200g 300g	€ 25,00 € 35,00
Medaillons vom Schweinefilet serviert im Speckmantel <i>pork filet medaillons wrapped in bacon</i>		€ 18,00
Hirsch-Steak serviert mit Preiselbeeren <i>venison steak with cranberries</i>	250g	€ 35,00
Grillteller Gegrillte Stücke von Rind, Schwein und Huhn mit hausgemachter Bratwurst, Kräuterbutter und Senf <i>Grilled pieces of beef, pork and chicken with home made sausage, herb butter and mustard</i>		€ 18,00
Holzfäller-Steak vom Schweinerücken mit Tomaten und Käse überbacken <i>Pork steak topped with tomatoes and grilled cheese</i>		€ 17,00 G
Surf & Turf Wählen Sie Ihr Steak, wir servieren Ihnen auf Wunsch BR	1 Garnele <i>king prawn</i> 2 Garnelen 3 Garnelen	€ 3,00 € 5,00 € 8,00

Bitte beachten Sie, dass diese Speisen ohne Beilage serviert werden;
diese können Sie unter „Beilagen“ selber dazu auswählen
*Please note: these meals are served without any accompanying side dishes.
Please refer to the „Beilagen“ (sides) heading for your choice of accompaniments*

...aus den Gewässern

Lachsforelle vom Grill mit Kräuterbutter <i>grilled filet with herb butter</i>		€ 17,00 AD
Zanderfilet vom Grill mit Kräuterbutter <i>grilled perch filet with herb butter</i>		€ 17,00 AD

Hühner-Wrap	€ 17,00
mit Hühnerfleisch, getrockneten Tomaten, Lauch, Mais, Zucchini und Kräuter-Dip, anbei Salatgarnitur <i>Chicken wrap with sun dried tomatoes, leek, corn, zucchini, sour cream dip and a small side salad</i>	AGMO
Spinat-Wrap	€ 16,90
mit Blattspinat, Feta, getrockneten Tomaten, Lauch, Zucchini und Kräuter-Dip, anbei Salatgarnitur <i>Spinach wrap with feta, leek, zucchini, sun dried tomatoes, sour cream dip and a small side 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, sun dried tomatoes, parmesan cheese</i>	ABCDG
Schinkenrahm-Spaghetti	€ 13,50
dazu Parmesan <i>Spaghetti in a creamy sauce with ham, served with parmesan cheese</i>	ACGO
Spaghetti Bolognese	€ 11,20
serviert mit Parmesan <i>with parmesan cheese</i>	ACG
„Veggie“-Burger	€ 12,00
Hausgemachter Kaspressknödel serviert im Sesambrot mit Zwiebel, Tomaten, Blattsalat und Burgersauce <i>Housemade smashed cheese dumpling, onions, tomatoes, lettuce and burger sauce</i>	ACGN
Schnitzel-Burger	€ 14,80
Gebackenes Schweineschnitzel serviert im Sesambrot mit Zwiebel, Tomaten, Blattsalat und Burgersauce <i>Crumbed pork schnitzel with onions, tomatoes, lettuce and burger sauce in a white sesame seed bun</i>	ACGN
XL-Chicken-Burger	€ 15,50
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	€ 16,00
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
Fassl-Burger „Spezial“	€ 15,50
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	€ 4,50
Pommes frites mit Ketchup und Mayo	<i>chips</i>	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
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	€ 4,50
Zwiebelringe im Backteig mit Kräuter-Dip		ACG	€ 4,20
<i>Onion rings with sour cream dip</i>			
Rahmsauce	<i>cream sauce</i>	AG	€ 3,00
Champignonrahmsauce	<i>button mushrooms, cream</i>	AG	€ 3,50
Jägersauce (Pilze, Rahm, Speck, Zwiebel)		AGO	€ 4,50
<i>(mixed forest mushrooms, cream, bacon, onions)</i>			
Pfefferrahmsauce	<i>creamy pepper sauce</i>	AG	€ 3,50
Natursauce	<i>gravy</i>	A	€ 3,00
Kräuter-Dip	<i>sour cream dip</i>	G	€ 2,00
Preiselbeeren	<i>cranberries</i>		€ 1,50
Parmesan	<i>parmesan cheese</i>	G	€ 1,50
Weißbrot	<i>white bread</i>	A	€ 1,00
Ketchup/Mayonnaise/Senf	pro Portion		€ 0,40

Hits only for Kids

**ab 15 Jahren:
+ € 2,50**



5 Stk. Chicken Nuggets € 7,50
mit Pommes frites *with chips* ACG

Schinkenrahm-Spaghetti € 7,20
mit Parmesan *Spaghetti in a creamy sauce with ham* ACG

Kinder - Wiener Schnitzel € 9,50
mit Pommes frites *with chips* AC

Kinder - Burger € 7,00
mit Salat, Tomate und Hamburgersauce mit Pommes frites AC
With lettuce, tomato, burger sauce and chips

Kinder - Chicken-Burger € 8,20
Gebackenes Hühnerfilet mit Salat, Tomate und Hamburgersauce, Pommes frites AC
Baked chicken breast filet, lettuce, tomato, burgersauce and chips

Kinder - Schnitzelburger € 7,20
Gebackenes Schweineschnitzel mit Salat, Tomate und Hamburgersauce, Pommes frites AC
Crumbed pork schnitzelchicken, lettuce, tomato, burgersauce and chips

Kinderspaghetti Bolognese € 6,20
mit Parmesan ACG

Kinder-MINI-Eis € 3,20
1 Kugel Vanilleeis mit Smarties und Sahne AG
1 scoop of vanilla ice cream with smarties and whipped cream

Kinder-MAXI-Eis € 5,00
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*	€ 7,00
mit Vanilleeis und Schlag <i>with vanilla ice cream and whipped cream</i>	ACG
Creme brûlée	€ 6,80
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>	ACGH
Panna Cotta	€ 6,80
nach Art des Hauses mit heißen Himbeeren <i>with warm raspberries</i>	ACG
Palatschinken mit Marillenmarmelade	€ 5,50
serviert mit Schokosauce und Schlag <i>Crêpes with an apricot jam filling, chocolate sauce, whipped cream</i>	ACG
Eispalatschinken	€ 6,50
hausgemacht mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlag <i>Crêpes with an vanilla ice cream filling, chocolate sauce, whipped cream</i>	ACGH
Mango-Parfait	€ 7,50
garniert mit Obst und Schlag <i>with fruits and whipped cream</i>	CGH

Eis

„Pistazientraum“	€ 5,00
1 Kugel Pistazieneis mit Schokoladenkruste <i>1 scoop of pistachio ice cream with crunchy chocolate</i>	HG
Besoffener Engel*	€ 7,80
Vanilleeis, Eierlikör, Schlag <i>vanilla ice cream, egg liquor, whipped cream</i>	ACG
Gemischtes Eis	€ 6,80
Vanille-, Erdbeer-, Schokoeis, Schlag <i>vanilla, strawberry and chocolate ice cream, whipped cream</i>	ACG
Coupe Danmark	€ 7,80
Vanilleeis, warme Schokolade, Schlag <i>vanilla ice cream, warm chocolate, whipped cream</i>	ACG
Heiße Liebe	€ 8,20
Vanilleeis, heiße Himbeeren, Schlag <i>vanilla ice cream, warm raspberries, whipped cream</i>	ACG

* enthält geringe
Menge Alkohol

... Eis ohne Sahne - € 0,60