

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, Rucola, frischem Parmesan und Knoblauchbaguette

ACGHMO

Warmer Schafkäse € 8,00

im Speckmantel mit Rucola und Tomaten in Basilikummarinade

GO

Mozzarellasticks (3 Stk.) € 6,80

auf bunten Blattsalaten mit Kräuterdip

ACEGHLMO

Suppen

Grießnockerlsuppe € 5,40

ACFGLMO

Rinderkraftsuppe € 5,40

mit Kaspressknödel

ACFGLMO

Frittatensuppe € 5,20

ACFGLMO

Knoblauchrahmsuppe € 5,40

nach Art des Hauses mit Croûtons

AGLO

Tomatensuppe € 4,90

ALO

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 CGLMO

Fassl's Avocadosalat € 14,50
Frische Avocado an knackigen Blattsalaten angerichtet mit Tomaten, Kürbiskernen, Feta, Ei und Kernöl CGLMO

Oma's Spezialität € 13,50
Hausgemachte Kaspressknödel serviert auf einem bunten, gemischten Salatteller ACGMO

Backhendlsalat € 16,10
Gebackene Hühnerbruststreifen serviert auf bunten Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Kürbiskernen und Kernöl ACGMO

Salatcreation „Kaiser Franz Joseph“ € 15,70
Hühnerstreifen vom Grill an frischen, knackigen Saisonssalaten CLMO

„Marie Antoinette“ € 17,20
Streifen vom Rindsfilet auf bunten Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Ei, Mais, Oliven und Knoblauchcroûtons ACGMO

Kleiner gemischter Salat € 5,20
Großer gemischter Salat € 8,20
Kleiner Blattsalat € 4,80
Tomatensalat mit Zwiebel, Rucola, € 6,00
Balsamico und Olivenöl CLMO

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

Schnitzel und mehr ...

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

Champignon-Rahmschnitzel € 13,40

Schweineschnitzel (natur, nicht paniert) in einer zünftigen
Champignonrahmsauce AGLO

Rahmschnitzel € 12,60

Schweineschnitzel (natur, nicht paniert) in einer cremigen Rahmsauce AGLO

Bauern-Schnitzel € 14,00

Schweineschnitzel (natur, nicht paniert) mit gekochtem Ei,
gebratenem Speck und Käse überbacken GLO

Schnitzel „Madagaskar“ € 13,40

Schweineschnitzel (natur, nicht paniert) in einer Pfefferrahmsauce AGLO

Zwiebelrostbraten € 16,30

vom Rind mit Röstzwiebel an Natursauce ALMO

Jägerrostbraten € 16,80

vom Hirsch an Jägersauce (Pilze, Rahm, Speck, Zwiebel) ALMO

Cordon Bleu „Tiroler Art“ € 16,00

Gebackenes Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken, Spinat
und Schafkäse, dazu Preiselbeeren ACG

Cordon Bleu € 14,00

Schweineschnitzel nach Wiener Art mit Schinken und Käse gefüllt
dazu Preiselbeeren ACG

Wiener Schnitzel € 12,50

vom Schwein nach Wiener Art, dazu Preiselbeeren AC



Steaks & Co

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

Rib-Eyesteak	200g	€ 25,00
mit Fettauge, dazu Kräuterbutter	300g	€ 35,00
Filetsteak „Maître d'hôtel“	180g	€ 25,00
mit Kräuterbutter	250 g	€ 35,00
Rumpsteak	200g	€ 25,00
aus der Lende mit Kräuterbutter	300g	€ 35,00
Medaillons vom Schweinefilet		€ 17,40
serviert im Speckmantel		
Hirsch-Steak	200g	€ 25,00
serviert mit Preiselbeeren	300g	€ 35,00
Grillteller		€ 16,90
Filetstücke von Rind, Schwein und Huhn vom Grill mit hausgemachter Bratwurst, Kräuterbutter und Senf		
Surf & Turf	1 Garnele	€ 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

...aus den Gewässern

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 und Kräuter-Dip, anbei Salatgarnitur	. AGMO
Rindfleisch-Wrap	€ 17,90
mit saftigen Rindfleischstreifen, Lauch, Mais, Zucchini, getrockneten Tomaten und BBQ-Sauce, anbei Salatgarnitur	AMO
Spinat-Wrap	€ 15,80
mit Blattspinat, Feta, getrockneten Tomaten, Lauch, Zucchini und Kräuter-Dip, anbei Salatgarnitur	. AGMO
Hirschgeschnetzeltes	€ 17,80
serviert in einer Rahmsauce, dazu Speckknödel	AGLMO
Garnelenspaghetti	€ 16,80
nach Art des Hauses in würziger Tomatensauce mit Scampi, Lauch, Oliven, Zucchini und getrockneten Tomaten (leicht scharf), serviert mit Parmesan	ABCDGLM
Spaghetti Bolognese	€ 9,80
serviert mit Parmesan	ACGLMN
„Veggie“-Burger	€ 9,50
Hausgemachter Kaspressknödel serviert im Sesambrot mit Zwiebel, Tomaten, Blattsalat und Burgersauce	ACFGLMN
XL-Hühner-Burger	€ 14,50
Hühnerfilet vom Grill serviert im Sesambrot mit Zwiebel, Tomaten, Blattsalat und Burgersauce	ACN
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
Spaghetti	AC	€ 4,00
Spätzle	AC	€ 4,00
Reis		€ 4,00
Speckknödel	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
Rahmsauce	AFGLO	€ 2,90
Champignonrahmsauce	AFGLO	€ 3,20
Jägersauce (Pilze, Rahm, Speck, Zwiebel)	AGLOF	€ 4,50
Pfefferrahmsauce	AFGLO	€ 3,20
Natursauce	AFLO	€ 2,90
Kräuter-Dip	AG	€ 1,50
Barbecue-Sauce		€ 1,50
Preiselbeeren		€ 1,50
Parmesan	G	€ 1,00
Weißbrot	A	€ 0,80

Hits only for Kids

**ab 15 Jahren:
+ € 2,50**



5 Stk. Chicken Nuggets

mit Steakpommes

€ 5,90

ACGO

4 Stk. Fischstäbchen

mit Steakpommes

€ 5,50

ACDLO

Kinder - Wiener Schnitzel

mit Steakpommes

€ 7,90

ACGO

Kinder - Cordon Bleu

mit Steakpommes

€ 8,90

ACGLO

Kinder - Burger

mit Salat, Tomate und Hamburgersauce
mit Steakpommes

€ 6,50

ACGLMN

Kinder - Chicken-Burger

Gebackenes Hühnerfilet mit Salat, Tomate und Hamburgersauce,
dazu Steakpommes

€ 8,20

ACG

Kinder-Spätzle

mit Rahmsauce

€ 4,80

ACFGLO

Kinderspaghetti Bolognese

mit Parmesan

€ 5,10

ACGLMN

Kinder-MINI-Eis

1 Kugel Vanilleeis mit Smarties und Sahne

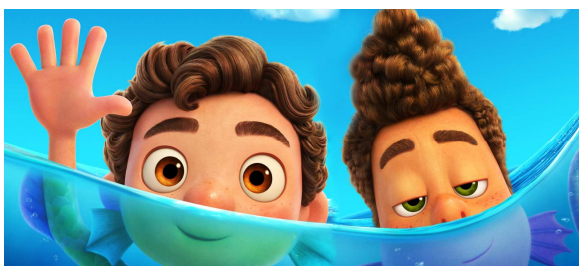
€ 2,20

Kinder-MAXI-Eis

1 Kugel Vanille, 1 Kugel Erdbeereis mit Smarties und Sahne

€ 4,00

AEFGH



Desserts

Cheesecake*	€ 6,80
mit Vanilleeis und Schlag	ACGH
Crème brûlée	€ 6,50
nach Art des Hauses	ACG
Brownies	€ 7,50
hausgemacht mit einer Kugel Erdbeereis und Schlag	ACEGH
Panacotta	€ 6,50
nach Art des Hauses mit heißen Himbeeren	ACG
Palatschinken mit Marillenmarmelade	€ 4,70
serviert mit Schokosauce und Schlag	ACEGH
Eispalatschinken	€ 5,00
hausgemacht mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlag	ACEGH

Eis

Eis „spezial“	€ 4,80
1 Kugel Vanilleeis mit Kernöl und Kürbiskrokant	ACEGH
Besoffener Engel*	€ 7,20
Vanilleeis, Eierlikör, Schlag	ACGO
Gemischtes Eis	€ 6,00
Vanille-, Erdbeer-, Schokoeis, Schlag	ACEFGH
Coupe Danmark	€ 7,00
Vanilleeis, warme Schokolade, Schlag	ACEFGH
Heiße Liebe	€ 7,50
Vanilleeis, heiße Himbeeren, Schlag	ACEFGHO

* enthält geringe
Menge Alkohol

... Eis ohne Sahne - € 0,60