



SPEISEKARTE

SUPPE

Kürbiscremesuppe 7,50
mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl
Allergene: Milch, Sellerie

Klare Hühnerbrühe 8,20
mit Flädle
Allergene: Eier, Sellerie, Weizen

SALAT

- vegan - **Gemischter Beilagensalat** 6,50
mit Balsamicodressing
Allergene: Sellerie, Senf

- vegan - **Großer gemischter Salat** 9,50
mit Balsamicodressing
Allergene: Sellerie, Senf

Großer gemischter Salat mit Schnitzelstreifen 18,50
dazu Balsamico Dressing
Allergene: Sellerie, Senf, Weizen, Eier

VEGETARISCH

Handgehobelte Käsespätzle 15,20
mit Röstzwiebeln, dazu ein gemischter Beilagensalat
Allergene: Weizen, Milch, Eier, Senf, Sellerie

Krautspätzle 14,50
dazu ein gemischter Beilagensalat
Allergene: Weizen, Eier, Senf, Sellerie

Winterliche Wurzelgemüselasagne 14,50
mit würziger Tomatensoße
Allergene: Weizen, Sellerie, Milch

Kartoffelrösti 16,50
mit Salatbouquet, dazu Kräuterquark
Allergene: Weizen, Sellerie, Milch

Große Portion Pommes 8,50
mit Ketchup
Allergene: keine

BURGER

Pulled Pork Burger 16,50
mit Pommes und Ketchup
Allergene: Weizen, Eier, Milch, Sulphite, Alkohol

Pulled Chicken Burger 17,50
mit Pommes und Ketchup
Allergene: Weizen, Eier, Milch, Sulphite, Alkohol

HANDWERKLICHE QUALITÄT

Alle Gerichte auf unserer Speisekarte
stellen wir selbst und
mit BIO-Lebensmitteln her.

(Hiervon ausgenommen Kuchen und Steckerleis)



- vegan
möglich -

- vegan -



**KUCHEN &
TAGESGERICHTE**
Unsere Tagesgerichte und Kuchen,
finden Sie auf unserer Tafel aushängen.

FISCH UND FLEISCH

Zwiebelrostbraten mit Rinderjus und Käsespätzle, dazu Röstzwiebeln Allergene: Sellerie, Weizen	29,50
Hirschgulasch mit handgehobelten Spätzle und Preiselbeerbirne Allergene: Sellerie, Sulphite, Weizen, Eier	21,50
Schnitzel Wiener Art 2 Schnitzel mit Pommes und Ketchup Allergene: Eier, Weizen	17,90
Schweinebraten mit Bratenjus, dazu Kartoffelknödel und Blaukraut Allergene: Sellerie, Sulphite	16,90
Rinderroulade mit handgehobelten Spätzle und Blaukraut Allergene: Weizen, Sulphite, Eier	24,90
Lachsnudeln In würziger Curryrahmsoße Allergene: Weizen, Fisch, Sellerie	22,90
Gebratenes Lachsfilet mit Dillrahmsoße, dazu Rosmarinkartoffeln und gebratenes Gemüse Allergene: Eier, Weizen, Sulphite, Sellerie, Milch, Fisch	28,50

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Kleine Portion Pommes mit Ketchup Allergene: keine	6,20
Kleines Schnitzel Wiener Art 1 Schnitzel mit Pommes und Ketchup Allergene: Eier, Weizen	12,90
Handgehobelte Kinderkäsespätzle mit Röstzwiebeln Allergene: Eier, Weizen, Milch	8,90
Handgehobelte Spätzle mit Bratenjus Allergene: Eier, Weizen, Sulphite	8,90

DESSERT

2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Früchten Allergene: Milch, Sulphite	6,90
Karamellierter Kaiserschmarrn mit einer Kugel Vanilleeis Allergene: Weizen, Milch	12,80
1 Kugel Vanilleeis mit Kürbiskernöl Allergene: Milch	3,80



GETRÄNKE

BIER VOM FASS	0,5 l	Maß
Schernecker Helles Zwickelbier	4,10	7,80
Schernecker Dunkles Kellerbier	4,10	7,80
Weizen	4,30	8,20
Dunkles Weizen	4,30	8,20
Ruß hell / dunkel	4,10	7,80
Radler hell / dunkel	4,10	7,80
Kirschgoß	6,60	12,50

BIER AUS DER FLASCHE

Meisterpils	0,33 l	3,70
Paarthaler leichtes Weizen	0,5 l	4,30
Hell alkoholfrei	0,5 l	4,80
Paarthaler Weizen alkoholfrei	0,5 l	4,80

WEIN & APERITIF

Aperol Spritz	0,25 l	7,50
Hugo	0,25 l	7,50
Prosecco	0,1 l	4,50
Chardonnay	0,25 l	4,50
Riesling	0,25 l	4,50
Merlot	0,25 l	4,50
Zweigelt rosé	0,25 l	7,50
Weinschorle	0,25 l	4,10
weiß / rot & süß / sauer	0,5 l	6,60

SCHNAPS

Jägermeister	2 cl	3,50
Williams Birne	2 cl	3,50
Likör Wildkirsche	2 cl	3,50
Ramazotti mit Eis und Zitrone	2 cl	4,90

ZEIT ZUM
AUFWÄRMEN

Heißer Hirsch Glühwein
weiß oder rot

0,2 l 4,50

Heißer Hirsch Punsch
alkoholfrei

0,2 l 4,50



ALKOHOLFREI

Cola-Mix	0,5 l	3,90
Zitronen-Limonade	0,5 l	3,90
Orangen-Limonade	0,5 l	3,90
Coca-Cola	0,5 l	4,50
Coca-Cola	033 l	3,70
Coca-Cola light	0,5 l	4,50
Coca-Cola light	033 l	3,70
Apfelsaftschorle	0,5 l	3,90
Orangensaftschorle	0,5 l	3,90
Schwarze Johannisbeer-Saftschorle	0,5 l	3,90
Orangensaft	0,5 l	4,50
Apfelsaft	0,5 l	4,50
Tafelwasser	0,5 l	3,70
Stilles Wasser Auerquelle	0,5 l	3,70
Eistee Pfirsich	0,5 l	3,90
Karamalz	0,5 l	3,90

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Tasse Kaffee	3,40
Haferl Kaffee	4,50
Cappuccino	3,90
Milchkaffee	3,90
Latte Macchiato	4,50
Espresso	2,80
Doppelter Espresso	4,50
Koffeinfreier Kaffee	3,90
Heiße Schokolade	4,50
Haferl Tee	4,50
Almkräuter, Grüntee, Stomach Plus, Kamille, Assam, Südtiroler Kräuter, Pfefferminze, Waldfrüchte	