

Salate und Vorspeisen *salads and starters*

Gemischter Salatteller <i>Mixed salad plate</i> ^{ACMO}	(kl.) 4,50 € (gr.) 5,00 €
Steaksalat ^{ACGMO}	17,90 €
Gegrillte Rinderfiletwürfel auf Blattsalaten mit Knoblauchbaguette <i>Steak salad: grilled cubes of beef tenderloin on lettuce with garlic baguette</i>	
Hendlsalat ^{ACGMO}	13,90 €
Gebratene Hühnerbruststreifen auf Blattsalaten mit Knoblauchbaguette <i>Chicken salad: grilled turkey breast on lettuce with garlic baguette</i>	
Gebackener Frischkäse ^{ACGMO}	
auf Blattsalaten mit Knoblauchbaguette <i>Deep fried fresh cheese on lettuce with garlic baguette</i>	13,90 €
Beef Tartare ^{ACGMO}	17,90 €
Fein gehackt und mariniert mit Toast und gesalzener Butter <i>Beef tartare with toast and salted butter</i>	

Suppen *soups*

Klare Rindsuppe ^{ACGL}	4,40 €
mit Frittaten <i>Clear beef soup with sliced pancakes</i>	
Klare Hühnersuppe ^{ACGL}	4,90 €
mit Grießnockerl <i>Clear chicken soup with sliced pancakes</i>	

Zur Vorspeise empfehlen wir ein Glas frisch-fruchtigen österreichischen Weißwein:

With your starter we recommend a glass of fresh and fruity Austrian white wine:

Weissburgunder Ried Spielberg, Weingut Schmidt ^o	1/8l	4,10
---	------	------

Steaks *steaks*

Rinderfiletsteak <i>beef tenderloin</i> ^{AGHLMO}	ca. 160g.	26,00 €
	ca. 220g.	32,00 €
Rib-Eye Steak <i>rib eye steak</i> ^{AGHLMO}	ca. 300g.	28,00 €
Beiried Steak <i>sirloin steak</i> ^{AGHLMO}	ca. 250g.	26,00 €
Schweinerückensteak <i>pork back steak</i> ^{AGHLMO}	ca. 220g.	13,90 €

Alle Steaks werden mit Portweinjus und Kräuterbutter serviert.

All steaks are served with port wine jus and herb butter.

Wählen Sie eine Beilage zum Steak, jede weitere à € 2,50:

Choose one side order for your steak, every additional € 2,50 each:

- Pommes frites *french fries*
- Ofenkartoffel *baked potato* ^{GM}
- Saisonales Gemüse *seasonal vegetables* ^L
- Speckbohnen *bacon beans* ^G

Dazu empfehlen wir ein Glas kräftigen österreichischen Rotwein:

With your steak we recommend a glass of bold Austrian red wine:

Blaifränkisch, Weingut Glatzer ^O 1/8l 4,60 €

Für unsere Steaks beziehen wir ausschließlich bestes österreichisches Rindfleisch von ausgewählten heimischen Metzgern.

For our steaks we choose only the best austrian beef from selected local butchers.

Hauptspeisen *main courses*

Wiener Schnitzel vom Kalb ^{ACGLO} mit Petersilerdäpfel und Preiselbeeren <i>Veal escalope viennese style with parsley potatos and cranberries</i>	20,90 €
Backendl ^{ACGLMO} mit Erdäpfelsalat und Preiselbeeren <i>Deep fried chicken with potato salad and cranberries</i>	15,90 €
Zwiebelrostbraten ^{ACGLMO} mit Bratkartoffeln und Speckbohnen <i>Fried beef and onions in gravy with fried potatos and bacon beans</i>	21,90 €
Ofenkartoffel ^{GLMO} mit Sauerrahm und Salat mit Sauerrahm, knusprigem Speck und Salat <i>Baked potato with sour cream, bacon and grilled vegetables</i>	8,50 € 10,50 €
Spaghetti mit Tomatensauce und Parmesan ^{ACGO} <i>Pasta with bolognaise sauce and parmesan</i>	9,50 €
Spaghetti mit Sauce Bolognaise und Parmesan ^{ACGO} <i>Pasta with tomato sauce and parmesan</i>	10,50 €
Gegrilltes Lachsforellenfilet ^{ACGO} mit Kräuterbutter und Petersilerdäpfel <i>Grilled fillet of salmon trout with parsley potatos</i>	18,90 €
Heitzmann Burger ^{ACGHNMO} mit Senf-Mayo, Ketchup, knusprigem Speck und Cheddar, dazu Pommes frites <i>Heitzmann burger: with mustard-mayonnaise, ketchup, bacon and cheddar, with french fries</i>	12,90 €
Steaktoast ^{ACGHNMO} Beiriedsteak (ca. 140g.) auf Toast mit Pommes frites und Kräuterbutter <i>Grilled sirloin steak on toast with french fries and garlic butter</i>	18,90 €
Flammkuchen ^{AG} mit Sauerrahm, Speck und rotem Zwiebel <i>Tarte flambée with sour cream, bacon and red onion</i>	10,90 €

Nachspeisen *desserts*

Crème Brûlée mit marinierten Früchten ^{ACGHO} <i>Crème brûlée with fresh fruits</i>	6,50 €
Palatschinken mit Preiselbeer- oder Marillenmarmelade ^{ACGHO} <i>Pancake filled with cranberry or apricot jam</i>	5,80 €
Tageskuchen mit Schlagobers ^{ACGOH} <i>Cake or pie of the day with whipped cream</i>	4,20 €
Eispalatschinke mit Schokosauce, Mandeln und Schlagobers ^{ACGHOP} <i>ice cream pancake with chocolate sauce, almonds and whipped cream</i>	6,90 €
Früchteeisbecher ^{ACGHOP} 3 Kugeln Fruchtis mit frischen Früchten und Schlagobers <i>Fruit sundae: 3 scoops of fruit ice cream with fresh fruits</i>	6,90 €
Heiße Liebe ^{ACGHOP} 3 Kugeln Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Schlagobers <i>Hot Love: 3 scoops of vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream</i>	6,50 €
Coupe Dänemark ^{ACGHP} 3 Kugeln Vanilleeis mit heißer Schokosauce und Schlag <i>Coup denmark: 3 scoops of vanilla ice cream with hot chocolate sauce and whipped cream</i>	6,10 €
Nusseisbecher ^{ACGHP} Walnusseis mit Eierlikör, Nusskrokant und Schlagobers <i>Walnut ice cream with egg liqueur and whipped cream</i>	6,90 €
Eiskaffee mit Schlagobers ^{ACGHP} <i>Iced coffee with vanilla ice cream and whipped cream</i>	6,10 €
Gemischtes Eis mit Schlag ^{ACGHP} <i>Mixed ice cream with whipped cream</i>	4,20 €

Zum Dessert empfehlen wir einen Cappuccino (€ 3,30) oder ein Glas Süßwein:

With your dessert we recommend a cappuccino (€ 3,30) or a glass of Austrian sweet wine:

Beerenauslese, Weingut Feiler-Artinger ⁰	1/16l	3,80 €
und zur Verdauung einen Vogelbeer vom Oberhofbauern	2cl	5,00 €

and for digestif a local rowan berry schnapps

Preise in Euro (€) inkl. MwSt. Prices in Euro (€) incl. Sales tax

A = Gluten | B = Krebstiere | C = Eier | D = Fisch | E = Erdnüsse | F = Soja | G = Laktose
H = Schalenfrüchte | L = Sellerie | M = Senf | N = Sesam | O = Sulfite | P = Lupinen | R = Weichtiere
A = Gluten | B = Crustaceans | C = Egg | D = Fish | E = Peanuts | F = Soy | G = Lactose
H = Edible nuts | L = Celery | M = Mustard | N = Sesame | O = Sulphites | P = Lupines | R = Molluscs