



# Herbstzeit- Kürbiszeit

**Kürbiscremesuppe** mit Kürbiskernöl  
Croutons und Sahnehäubchen € 4,50

Schweinerückensteak auf **Kürbisdillrahmgemüse**  
dazu Pommes frites € 13,50

**Gebackener Kürbis** mit Salzkartoffeln  
und Joghurt-Schnittlauchsauce € 8,50

**Palatschinke mit Kürbisgemüse** gefüllt und Käse überbacken  
dazu Joghurt-Schnittlauchsauce € 9,50

**Alm-Burger** mit saftigem Faschierten, gebratenem Speck,  
Käse, Tomaten, Cocktailsauce und Pommes frites € 9,50

**Spaghetti Bolognese** mit schmackhafter Fleischsauce € 6,70

**Bergsteigerpalatschinke** mit deftiger Schinken-Selchfleischfüllung,  
mit Käse überbacken, dazu Salatbouquet € 9,70

## Unsere Weinempfehlung:

### *Animo-Grüner Veltliner 2014*

Kremstal DAC

12% Vol. Alk. Thiery Weber,

frisch, fruchtig und leicht

1/8l € 2,90

0,7l Flasche € 17,40

### *Siegenderhof O`DORA 2012*

Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc

Klosterkeller Siegenderhof, Bgld., kräftig,

fruchtig, 14% Vol. Alk., 1/8l € 3,60

0,7l Flasche € 21,60

## Aus dem Suppentopf:

Klare Rindsuppe **mit Frittaten** € 2,80

Klare Rindsuppe **mit Grießnockerl** € 3,20



## Knackige Salate:

**Gebackene Schafkäsebällchen**  
mit Salatbouquet, Joghurtdressing und Toastbrot als Vorspeise € 6,90

**Backhenderlsalat**  
Backhenderlstreifen auf gemischtem Salat mit Joghurtdressing,  
steirischem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen € 8,90

**Fitnesssalat**  
Gegrillte Hühnerbrust mit gemischtem Salat  
und Joghurtdressing € 8,90

**Bauernsalat**  
Schafkäsebällchen, Oliven und gebratener Speck  
auf gemischtem Salat mit Joghurtdressing € 8,50

**Bunter Salatteller** mit Joghurtdressing  
klein € 3,80  
groß € 4,40

**Fischersalat**  
Gebackene Zanderfiletstreifen auf gemischtem Salat, mit Joghurtdressing,  
knackigen Nüssen, Apfelspalten, Walnussöl und Sauce Tartare € 10,50

## Salzburger Schmankerl:



- Hausgemachte **Fleischkräpfen** (3 Stück)  
mit Sauerkraut € 8,70
- Bergbauernschnitzel**-Schweineschnitzel gefüllt mit Graukäse  
und Speck dazu Bratkartoffeln und Preiselbeeren € 11,90
- Pongauer Bauernschmaus** mit Geselchtem, Schweinebraten,  
Grillwürstel, Sauerkraut, Bratkartoffeln und Semmelknödel € 13,50

## Traditionelle Hauptgerichte:

- Wiener Schnitzel** vom Schwein oder vom Huhn  
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren € 10,30  
- mit gemischtem Salat € 12,80
- Cordon bleu** vom Schwein mit Käse und Schinken gefüllt  
dazu Pommes frites und Preiselbeeren € 10,90  
- mit gemischtem Salat € 13,40
- Pongauer Schweinsbraten** mit Semmelknödel und Salzkartoffeln € 9,80

## Kleine Jausengerichte:

<b>Pongauer Brettljause</b> mit Wurst, Speck, Käse und Brot fein garniert	€ 8,50
<b>Käsebrot</b> oder <b>Speckbrot</b> fein garniert	€ 4,70
<b>Frankfurter Würstel</b> mit Senf, Kren und Brot	€ 3,60
<b>Schinken-Käse-Toast</b> mit Ketchup und Mayonaise - mit gemischtem Salat	€ 4,00 € 5,70
<b>Kalter Schweinsbraten</b> mit Senf, Kren und Brot	€ 8,50



## Für alle Naschkatzen:

<b>Pofesen</b> mit Powidlmarmelade und Zimtzucker	€ 5,00
<b>Gebackene Apfelraderl</b> mit Zimtzucker, Vanilleeis und Schlagobers	€ 5,40
<b>Mohr im Hemd</b> mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlagobers	€ 4,50
<b>Palatschinken</b> mit Marillenmarmelade, Preiselbeermarmelade oder Caramelsauce	€ 4,40
<b>Eispalatschinke</b> mit Schoko-Vanilleeis, Schokosauce und Schlagobers	€ 5,00

Eine große Auswahl an **Eisbecher** finden Sie in unserer **Eiskarte!**

## 0,75l Weissweine:

### **„Animo“ Grüner Veltliner KremstalDAC 2014**

Thiery Weber, NÖ Rohrendorf, 12% Vol.Alk.

fruchtiger, frisch, typische Apfelnote

€ 17,40

### **Welschriesling 2014**

Weingut Polz, Süd-Steiermark, 11% Vol.Alk.

trinkfreudiger, fruchtiger, frisch

€ 19,80

### **Riesling Platin 2013**

Weingut Jurtschitsch, Kamptal DAC, 12,5%Vol. Alk.

ausgeprägtes Fruchtbukett, würziger Geschmack, sanfte Säure

€ 21,60

### **Sauvignon Blanc Klassik 2013**

Weingut Wohlmuth, Süd-Steiermark, 12,5% Vol. Alk.

Pikantes Bouquet, fruchtig, mineralisch, temperamentvoll

€ 21,60

## 0,75l Rotweine:

### **Blauer Zweigelt Riedencuvée 2011**

Weingut Thiery Weber, NÖ-Rohrendorf, 14% Vol. Alk.,

fruchtig, kräftig, harmonisch

€ 23,40

### **Cabernet Sauvignon Reserve 2011**

Weingut Thiery Weber, NÖ-Rohrendorf, 13,5% Vol. Alk.

würzig, mächtig, harmonisch, 30 Monate Barriquelagerung

€ 21,60

### **Blaufränkisch 2012**

Weingut Paul Kerschbaum, Horitschon, Burgenland, 13,5%Vol. Alk.

In der Nase Röstaromen und Schoko, am Gaumen Zwetschke

€ 23,40