

Kaspressknödel in Zwiebelsuppe serviert (A,C,G,I)	6,90
Hummercremesuppe mit Lachswürfel und Garnele (A,D,I,J,G)	9,90
Bärlauchcremesuppe - mit frischem Bärlauch (G)	6,90

gartenfrischer gemischter Salatteller
mit hausgemachtem Dijon-Orange Dressing

(J,L,K)

6,90

Steirischer Backhendlsalat -knusprige Backhendlstreifen, mit Erdäpfelsalat,
Blattsalat, Tomate, und echtem Steirischem Kürbiskernöl (A,C,J,L)
16,50

Salat Harmonie - gartenfrische gemischte Salatplatte mit frisch gegrilltem
Hähnchenbrustfilet und gekochtem Ei (J,C)
14,50

Knoblauchbaguette (A,G) 6,00

Original Wiener Kalbschnitzel, paniert,
in Butter gebraten, mit hausgemachtem Preiselbeerdipp
und Petersilienerdäpfel, oder Erdäpfel-Gurkensalat (A,C,J) 24,-

Kalbs- Cordon bleu -paniert, gefüllt mit Schinken und Käse, hausgemachtem
Preiselbeerdipp, dazu Petersilienerdäpfel, oder Erdäpfel-Gurkensalat 28,00

Tiroler Röstl

zwei saftig gegrillte Hähnchenbrustfilets
mit frischen Steinchampignons, Röstzwiebeln, Grilltomate, feiner
Pfefferrahmsoße, dazu handgemachte Röstl (A,G) 19,90

Kärntner Röstl

glutenfrei

zwei saftig gegrillte Hähnchenbrustfilets mit frischem
Röstgemüse und handgemachte Röstl(G) 19,90

Zwiebelrostbraten (280g Fr.Gew.) mit Röstzwiebeln, Bratenjus und handgemachte
Spätzle (A,C,I)

26,00

Schwabenteller

zarte Schweinefiletmedaillons mit frischen Steinchampignons,
angebratener Maultasche, handgemachte Spätzle und
Steinpilzsoße (A,C,G) 22,90

zart gebratene Kalbsleber

mit Röstzwiebeln, Zweigeltsoße, auf
Kartoffelstampf (G,L) 20,90

Wiener Backendl nur noch auf Vorbestellung 18,50

Vegetarisch

Tiroler Veggiballs

Veggiballs, mit frischen Steinchampignons, Zwiebeln^(A), Grilltomate, feiner Pfefferrahmsoße^(G) und handgemachten Rösti

17,90

Knödeltris - dreierlei Knödel mit zerlassener Butter, geriebenem Bergkäse und Salatgarnitur

^(A,C,G)

17,90

Vegane Veggiballs - mit frischem Röstgemüse, Veggiballs und handgemachten Rösti ^{(A,C,G)glutenfrei, vegan}

17,90

Kärntner Kasnudeln - gefüllte Teigtaschen mit Topfen, Erdäpfel und Kräuter, in Buttersoße, gerösteten Sonnenblumenkernen und Salatgarnitur ^(A,C,G,J)

17,50

Graupen mit Waldpilzen und Salatgarnitur ^(vegan) 16,90

^(A,J)

Fisch

Zanderfilet in Zitronenbutter gebraten, frischem Röstgemüse und Petersilienkartoffeln ^(A,G)

22,90

Wildlachsfilet

mit Prosecco-Limonen-Sahne Soße, auf Bandnudeln ^(A,G,L)

24,00

Deklarationspflichtige Allergene: A) Glutenhaltiges Getreide,

C) Eier und Eierzeugnisse D) Fische und Fischerzeugnisse E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

G) Milch und Milchprodukte einschließlich Laktose H) Schalenobst(Nüsse) I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse J) Senf und Senferzeugnisse

K) Sesamsamen L) Schwefeldioxid und Sulfide M) Lipinen Alle Preise in Euro, Stand August2023

Wiener Schmankerln

Wiener Apfelstrudel , warm serviert, mit Vanillesoße, oder Vanilleeis (A,C,G)	7,90
Wiener Topfenstrudel , warm serviert, mit Vanillesoße (A,C,G)	7,90
Marillenknödel (2Stck) mit Zimtbrösel und Schlagobers (A,C,G)	9,50
Kaiserschmarrn mit Rumrosinen (A,C,G,L) und hausgemachtem Zwetschkenröster , oder Apfelmus	9,50
Heisse Liebe - Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagobers (C,G)	8,00
Salzburger Nockerln - gebackene Vanille-Eierschaumspeise mit Waldbeeren (A,C)	12,50

bitte bestellen Sie Ihre Nachspeisen etwa 20 Minuten vorher, sie werden hausgemacht und mit größter Sorgfalt frisch zubereitet

Kaffeespezialitäten aus dem Kaffehaus Meinl

kleiner Brauner - ein kleiner Mokka	2,70
großer Brauner - ein doppelter Mokka	3,20
Verlängerter - eine Tasse heißen Kaffee	3,00
Haferl Melange - halb Kaffee, halb Milch	3,70
Wiener Melange - Kaffee mit geschäumter Milch	3,80
Kaisermelange - Kaffee mit Schlagobers	4,50
Englischer Eiskaffee - warmer Kaffee mit Vanilleeis und Schlagobers	5,50
Maria Theresia - Mokka mit einem Schuß Orangenlikör	5,00

