

Aperitif



Prosecco MOTIVO Rosé ... 5,40

Spumante Rosé

Schilcher Sprizz... 5,90

fruchtiger Schilcher

Holler, Erdbeeren, Soda

Aperol Sprizz Veneziano... 5,90

Prosecco, Aperol, Soda, Orange

Lillet Wild Berry... 5,40

Lillet Rosé, Wild Berry Tonic, Erdbeeren

Hugo... 5,40

Prosecco, Holler, Minze, Limette

Campari Orange... 4,90

Campari Soda... 4,90

Alkoholfreie Aperitif

Virgin Hugo

0% alc... 4,90

Gracioso Hugo, Minze, Limette

Virgin Aperol

0% alc ... 5,40

Crodino Biondo, Soda, Orange

Wein

die Freude des Entdeckens

Eine Auswahl an Weinklassikern und neuen Entdeckungen schenken wir auch glasweise aus. Lassen Sie sich von unserer Weinkarte verführen und entdecken Sie eventuell Ihren neuen Lieblingswein.

Digestif

der entspannte Ausklang

Das Mahl mit einem guten Digestif abschließen, gemütlich den Abend ausklingen lassen.

Rum, Gin, Whisky, Edelbrand...?

Unsere Bar hält eine umfangreiche Auswahl für Sie bereit.

Regional

Immer ein Genuss!

Und natürlich passend zur Jahreszeit –

Bei der Auswahl unserer Produkte setzen wir auf gute Qualität und regionale Produkte von Lieferanten unseres Vertrauens.

Allergen

Liebe Gäste!

Wir vermeiden in unserer Speisekarte eine verwirrende Auflistung von allergenbezeichnenden Buchstaben.

Bitte sagt uns einfach was euch nicht bekommt, oder wovon euer Arzt meint, dass Ihr es nicht essen solltet.

Wir beraten Euch gerne!

Starter



Kaspressknödelsuppe...5,50



Frittatensuppe...5,50

Fleischstrudelsuppe...5,50



Knoblauchcremesuppe...5,90

gebackene Oliven



... 8,40

mit Aioli

pikanter Schafskäse



... 9,50

Feta aus dem Backofen

mit Olivenöl Tomaten, Baguette



**Beef Tatar
vom Almochsen**

... 18,90

Trüffelmayonnaise, Knoblauchbrot

Garnelen "Pil Pil"



... 13,50

Garnelen in Olivenöl gebraten

mit Chili, Knoblauch, Baguette



**gmatisch
Vorspeisen teilen**

Surf & Turf Platte

... 38,00

Beef Tatar vom Almochsen
Garnelen Pil Pil
pikanter Schafskäse
aus dem Backofen
mit Baguette und Knoblauchbrot

gmatische Vorspeise

... 18,00



pikanter Schafskäse
aus dem Backofen
gebackene Oliven mit Aioli
Kaspressknödel auf Rucola
Knoblauchbaguette

Beilagen Salat Schüssel

.. 6,90

Bunter Gartensalat mit Blattsalaten, frischen Gurken,
Tomaten, Paprika, Zwiebelringen, Krautsalat,
Kartoffelsalat

Grill & BBQ

Schweine Filet

Im Speckmantel

... 18,90

Filet vom Voralpenschwein im Speckmantel gegrillt

serviert mit Rösti,

Buttergemüse und Pfeffersauce

Mixed Grill

... 18,90

gemischte Grillplatte

Schweinefilet im Speckmantel

Hühnerbrust Spieß

Cevapcici, Pfeffersauce,

in der heißen Pfanne

serviert mit Wedges

Filet Steak

...34,90

250 Gramm Rinder Filet

serviert in der heißen Pfanne

mit Wedges, Buttergemüse

Pfeffersauce, Kräuterbutter

Burger

„Spicy Bull“

... 18,50



Herzhafter Burger mit 200g
österreichischem Rindfleisch,
gebratenem Speck, Bulls Eye BBQ,

Cheddar Käse, Tomaten,

Salat, Jalapeños

Serviert mit Pommes Frites

Ofen Kartoffel mit Hühnerfilet

...16,20

gegrillte Hühnerbrust in herzhafter Sauce verfeinert

mit rotem Curry

serviert mit Ofen Kartoffel

und Sauerrahm Dipp

Cevapcici

... 12,50

mit Pommes,

Zwiebelringen, Senf

und pikantem Krautsalat

Klassiker

Linden Backhendl

... 17,50

½ Huber Landhendl

frisch paniert, in Rapsöl gebacken.

serviert mit Petersilkartoffeln

und Preiselbeeren

deftige Rein

mit Ripperl

und Grammel Knödel

... 19,20

Grammel knödeln und

fleischige, zarte Ripperl

in der Rein serviert

mit Natursaftl, warmen Krautsalat

und Kartoffeln

gmätlisch Hendl essen für 2

... 29,00

gemischte Platte für 2 Personen

mit

Linden Backhendl

gegrillter Hendlbrust Spieß

Jahreszeiten Cordon Bleu

als Beilagen servieren wir

Kartoffel Wedges, gem. Salat

Preiselbeeren und Sauerrahm Dipp

in der heißen Gusspfanne serviert

Filet-Pfandl

... 20,50

Rinder- und Schweine Filet Spitzen

in feiner Pilzrahmsauce

serviert mit Butterspätzle

und Gemüse garnitur

Wiener Schnitzel

... 14,90

vom Voralpenschwein

in der Pfanne gebacken,

serviert mit Pommes Frites

und Preiselbeeren

Cordon Bleu

... 16,90

vom Voralpenschwein

in der Pfanne gebacken,

serviert mit

Pommes Frites und Preiselbeeren

Kinder Wiener

... 9,50

mit Pommes Frites

und Preiselbeeren

Alle Schnitzel auch vom Huhn

+ 1 €

Fisch-Vegi-Salat



Lachsforelle auf Risotto

... 19,50

gegrilltes Lachsforellen Filet

serviert mit cremigem Zitronenrisotto
und Romanesco



Linguine mit Garnelen & Rucola

... 18,50

gegrillte Garnelen (geschält)

auf Linguine mit Tomatensauce, Rucola
und frischem Parmesan



Linguine „Pil Pil“

... 18,50

Garnelen Pil Pil (geschält)

als Nudelgericht mit Chili, Knoblauch,
Olivenöl, Parmesan



Vegi Pasta Spinat & Feta

... 12,50

Linguine

In Sahne Sauce mit Spinat, Feta
und Romanesco

Backhendl Salat

...16,50

gebackene Hendlbruststreifen

auf gemischtem Gartensalat

mit Kürbiskernöl

und Knoblauchbrot

Jahreszeiten Salat

... 17,90

knusprig gebackene Hühnerbrust

gefüllt mit Schafskäse, Rucola und Schinken

auf buntem Gartensalat

mit sweet Chili Dipp und Knoblauchbrot



Dessert

Topfen Nockerl in Butterbrösel

... 8,90

Serviert mit Vanilleeis
und Mango-Marillen Röster

Schoko Küchlein & Heiße Liebe

... 8,20

Warmes Schoko Küchlein mit Vanillekern
Vanilleeis, heiße Himbeeren
und Schlagobers

Eis Palatschinke

... 6,90

Palatschinke mit Vanilleeis
Schokoguss
und Schlagobers

Marillen Pala

... 5,90

2 St. Palatschinken mit Marillen Marmelade