

# 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