

SPEISEKARTE

VORSPEISEN/STARTERS

Beef Tartar
beef tartar

Butter I Wachtelei I Kapern I Toastbrot

Butter I quail egg I capers I Toast

(A,G,M)

15,90€

Salat mit Mozzarellabällchen
salad with mozzarella balls

Bunte Salate I Cherry-Tomaten I Basilikumpesto

Colorful salads I cherry tomatoes I Basil pesto

(A,G)

14,50€

SUPPEN/SOUPS

Eierschwammerlcremesuppe
Mushroom cream soup

(A,G)

7,40€

Kaspressknödelsuppe
Cheese-dumpling soup

(A,G,C,L)

7,40€

Kalte Gurkensuppe mit Joghurt, Minze
und Croutons

Cold cucumber soup with yoghurt I peppermint I
croutons

(A,G,L)

7,40€

SALATE/SALADS

Hühnerstreifensalat mit Joghurtdressing

Chicken stripe salad with yoghurt dressing

(A,G,M)

16,50€

Sommer-Salat mit Räucherlachs und
Avocado-Limetten Dressing

Summer salad with smoked Salmon I Avocado- Lime
Dressing

(A,G,M)

17,90€

BEILAGEN/SUPPLEMENTS

Grüner Salat
Green salad

mit Balsamico- oder Joghurtdressing

with balsamic dressing or Yoghurt dressing

(O,G)

4,90€

Gemischter Salat
Mixed salad

mit Balsamico- oder Joghurtdressing

with balsamic dressing or Yoghurt dressing

(O,G)

5,10€

Knoblauchbrot
Garlic bread

(A)

4,50€

SPEISEKARTE

HAUPTSPEISEN MAIN COURSE

Pinzgauer Kasnocken

„Pinzgauer Kasnocken“

Spätzle I Bierkäse I Röstzwiebel I Schnittlauch
Grünsalat

*Spaetzle I beer cheese I fried onions I chives
and green salad*

(A,C,G)

16,50€

Gemüseplatte

Vegetable plate

Italienisches Gemüse fein mariniert I
Ofenkartoffel I Sauerrahm-Dip
*marinated Italian vegetables I Baked potato I
sour cream dip*

(G)

16,50€

Lachsforellenfilet

Salmon trout fillet

mit Petersilienkartoffeln und Grillgemüse
with parsley potatoes and grilled vegetables

(G,D)

22,90€

Saal Burger

Saal Burger

Rindfleisch I Zwiebel I Speck
Cheddar BBQ-Sauce Kartoffelspalten
*Beef I Onion I Bacon Cheddar BBQ sauce
Potato wedges*

(A,M,N)

18,90€

Wiener Schnitzel von der Pute

Schnitzel from turkey

Petersilienkartoffeln I Preiselbeeren I Zitrone

Parsley potatoes I cranberries I lemon

(A,C,G)

18,90€

Steinpilz Teigtaschen mit Thymianbutter Aprikosen-Orangen-Chutney und Parmesan

Porcini mushroom dumplings with thyme butter I
Aprikot-Orange-Chutney I Parmesan
(A,C,G)

15,50

Tortillas Mexicana

Tortillas Mexicana

Putenfleisch I Bohnen I Mais I Salat
Kartoffelspalten

Turkey I beans I corn I salad potato wedges
(A,G,L,O)

18,50€

STEAKS

Sirloin / Rib-Eye ca. 250 g
(M)

29,90€

Filet Steak ca. 200 g
(M)

32,50€

serviert mit / served with

Ofenkartoffel I Sauerrahm-Dip
Baked potato I sour cream dip
(G)

Grill-Gemüse oder gemischter Salat
Grilled vegetables or mixed salad

Saucen / sauce

Pfeffersauce

Pepper sauce
(A,G)

Kräuterbutter
Herbutter
(G)

SPEISEKARTE

DESSERTS

Schoko-Soufflé

Chocolate soufflé

Bourbon-Vanilleeis 1 Früchte 1 Sahne

Bourbon vanilla ice cream 1 fruits 1 cream

(A,G,C)

10,50€

Crème- Brulee

Crème- Brulee

Himbeersorbet 1 Früchte

Raspberry sorbet 1 fruits

(G)

8,90€

Kaiserschmarren

Kaiserschmarren

Zwetschenröster 1 Früchte

Plum roaster 1 fruits

(A,C,G)

13,90€

Affogato

Affogato

Espresso 1 Bourdon-Vanilleeis

Espresso 1 Bourbon-vanilla ice cream

(A,C)

6,50€

Die 14 Allergene

A Gluten, B Krebstiere, C Eier Geflügel, D Fisch, E Erdnüsse,
F Sojabohnen, G Milch, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf,
N Sesam, O Schwefel oder Sulfite, P Lupinen, R Weichtiere

Apfelstrudel oder Topfenstrudel

Apple strudel or curb strudel

mit Sahne oder Vanillesauce

with creme or vanilla sauce

(A,G,C)

7,90€

Gemischtes Eis

Mixed Ice Cream

Drei kugeln Eis 1 Sahne 1 Beeren

Three scoops of ice cream 1 whipped cream

1 berries

(G)

5,90€

Nougatknödel

Nougat dumplings

Vanillesauce 1 süße Bröseln 1

Schokosauce

vanilla sauce 1 sweet breadcrumbs 1

chocolate sauce

(A,C,G)

10,50€

The 14 allergens

*A gluten-containing food, B crustaceans, C eggs, poultry,
D fish, E peanuts, F soybeans, G milk, H nuts, L celery,
M mustard, N sesame,
O sulfur and Sulfides, P lupine, R molluscs*