

Speisekarte



Jeder Löffel ein Genuss

Risotto-Schaumsuppe mit gebackenen Blunzentascherl	€ 4,70
Feine Kürbiscremesuppe mit Zitronengras und Kokosmilch	€ 4,60
Oma's Hühnersuppe mit Gemüsestreifen und Nudeln	€ 4,90
Tafelspitzbouillon mit Frittaten oder Fadennudeln oder Tirolerknödel	€ 3,60

Vegetarisch

Gedämpfte Wirsing-Quinoa-Roulade auf Fenchelgemüse und Safranspiegel	€ 10,50
Feine Spinatspätzle mit Lauch, roten Paprikastreifen und Gorgonzolasauce	€ 9,70
Cremiges Winter-Risotto mit Süßkartoffel und Artischocken verfeinert mit Trüffel-Öl und Parmesan-Crunch	€ 9,90

Bunt ist gesund

Gebeiztes Lachsforellen-Filet lauwarm serviert angerichtet auf einem roten Rüben-Gurken-Salat verfeinert mit einer Senf-Honig-Dill-Sauce	€ 13,90
In Joghurt marinierte Scheiben vom Hühnerbrüstchen im Ofen zart gegart, auf Blattsalat angerichtet	€ 11,70
Gebackene Erdäpfel-Speck-Röllchen serviert auf herzhaften Krautsalat und feinem Rahmkren	€ 9,80

Speisekarte



Pasta Pasta

Hausgemachte Nudelteig-Tascherl mit Kürbis-Fülle in Nuss-Butter geschwenkt mit Parmesan verfeinert	€ 10,90
Feine Spaghetti mit Tomatenwürfel, Rucola und Basilikum dazu zart gebratene Hühnerbruststreifen	€ 11,70
Lasagne-Röllchen mit Prosciutto-Jungzwiebel-Mozzarella-Fülle angerichtet auf einem pikanten Paprikaspiegel	€ 9,90
Herzhafte Pasta mit gebratenen Steinpilzen an feiner Creme-Fraiche-Sauce, verfeinert mit frischen Kräutern	€ 12,80
Italienische Tagliatelle mit Karotten-Ingwer-Ragout und gebratenen Gambas (5 Stk.)	€ 16,50

Ein Teller voller Heimatglück

Klassisches Kalbsrahmbeuschel mit Wurzelgemüse dazu flaumigen Serviettenknödel	€ 9,60
Saftiges Hirsch-Ragout verfeinert mit Preiselbeeren dazu Apfel-Rotkraut und Erdäpfel-Krapferl	€ 14,50
Knusprig gebratenes Saiblings-Filet auf Proseccokraut serviert mit Schnittlauchkartoffeln	€ 14,90
Wiener-Schnitzel von der Pute in Butterschmalz gebacken dazu Butterreis und Preiselbeeren	€ 11,90
Gebratene Hühnerkeulen-Röllchen mit Schafskäse-Oregano-Fülle angerichtet auf einem Tomaten-Cous-Cous-Sockel serviert mit feinem Natursaftl	€ 10,90

Speisekarte



Schnelles auf den Tisch

Kürbis-Carpaccio „süß-sauer“ mariniert, serviert mit Vogerlsalat, gerösteten Kürbiskernen dazu getoastetes Grießbrot	€ 6,90
Schinken-Käse-Toast mit Salatgarnitur	€ 5,20
„Stadtcafe“ Hamburger mit Cocktailsauce und feiner Salatgarnitur	€ 5,90

Für die kleinen Glücksmomente

Klassische Heidelbeer-Datschi mit Vanilleeis	€ 5,80
Feines Schokoladen-Fondue serviert mit frischen Früchten	€ 6,90
Milchschokoladen-Eisparfait auf winterlichem Beeren-Ragout	€ 6,90
Süße Gnocchi mit Birnenspalten, Amarena-Kirsch-Eis, Mandelsplitter und Schokosauce	€ 6,50
Traditionelles Grieskoch mit Zucker und Zimt	€ 4,10
Hauchdünne Palatschinken (2 Stk.) mit hausgemachter Marillen- oder Preiselbeermarmelade	€ 4,50
Eispalatschinke mit Vanilleeis und Schokoladensauce dazu Schlagoberstuf	€ 5,90
Spezialität ab 15:00 Uhr	
Salzburger Nockerl (für 1 Person)	€ 4,90
Salzburger Nockerl (für 2 Person)	€ 6,90