

zum Starten

verschiedene Aufstriche

mit Jour Gebäck und Sennereibutter € 6,90

Carpaccio vom Tuxer Rind

Trüffelmayo und Belper Knolle € 18

ingelegte rote Rüben

mit Krenmousse und roter geräucherter Fjordlachs € 19

Klare Rindssuppe

mit Frittaten – Milzschnitten – oder Pressknödel € 5,90/ 5,90 / 6,20

Salatvariationen

Cesar Salat

mit Parmesan, Croutons, gebratene Hühnerbrust € 18

marinierter Vogersalat

mit Erdäpfel – Speckdressing, Wachtelei € 14

kleiner gemischter Salat

€ 6,50

Knoblauchbaguette dazu?

€ 5,90

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

traditionelle Klassiker

hausgemachtes Kalbsrahmbeuscherl

mit Semmelknödel

€ 23

kleine Portion € 16

Wiener Schnitzel vom Schwein oder Kalb

mit Pommes frites oder Salzkartoffel – gem. Salat - Preiselbeeren

€ 19,90/ 29

Zwiebelrostbraten von der Beiried

mit Bratkartoffel und Speckbohnen

€ 28

Käsespätzle

mit Röstzwiebel und Blattsalat

€ 16

Hauschnitzel Spezial

Schweineschnitzel gefüllt mit Käse, Gorgonzola, Pilze, Schinken
dazu Röstkartoffel und gem. Salat

€ 23

gebackenes ausgelöstes Freilandhendl

Erdäpfel – Vogerlsalat – Preiselbeeren

€ 23

Getränkeempfehlung

der Beginn des Genusses

NV Glas Schlumberger Sekt	(brut rose´)	€ 7,50
NV Glas Champagner, Marcel Vezie´n, Cellers	(brut)	€ 14
Aperitif des Hauses (Preiselbeer Sirup, Gin, Prosecco, Soda, Tonic)		€ 9,20
Glas Prosecco mit weißem Pfirsichnektar oder Rhabarbernektar		€ 7,20
Zwickl Bier, 100 % Fisser Gerste, Zillertaler Brauerei		€ 4,20

Empfehlung aus dem Weinkeller

Weiss

2024	Gelber Muskateller – Weingut Pollerhof – Röschitz	€ 6 / 36
2024	Chardonnay – Weingut Gesellmann – Deutschkreutz	€ 6,50 / 39
2024	Grüner Veltliner – Ried Kreuzberg – Weingut Frischengruber - Rossatz	€ 7 / 42
2020	Las Minanas – Pagos de Nona / Santyuste – Sagovia	€ 11 / 66

Rot

2022	Zweigelt – Weingut Gerald Tschida – Apetlon	€ 5,50 / 33
2021	St. Laurent – Weingut Umathum - Frauenkirchen	€ 6,50 / 39
2021	Blaufränkisch – Großhöflein – Weingut Esterhazy – Eisenstadt	€ 6,50 / 39
2018	Cuvee´ - Trilogie 3.0 – Weingut Gerald Tschida – Apetlon	€ 5,50 / 33

Coravin

2012	Riesling – Frederic Emile – Weingut Trimbach – Elsass	€ 18 / 108
2013	Grandi Annate (SG) – Weingut Avignonesi – Toscana	€ 18 / 108

Alkoholfrei im Glas

0,1	Blanc Zero Elements Sparkling Müller, Krustetten	€ 4,90
1/8	Glas Juste, Weingut Sattlerhof, Gamlitz (Lindenblüte, Schafgarbe, Brennessel)	€ 6
1/8	Mini F.X. (Gelber Muskateller 2021) - Traubensaft	€ 5,50
1/8	Cuvee´ Nr. 15 (Mostbirne, Apfel, Kaffee) – Jörg Geiger	€ 5,90
¼	Weißer Pfirsichnektar – Privatkellerei van Nahmen	€ 5,50

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

Gerichte der Saison

Tortelloni gefüllt mit Ricotta und Rohschinken

auf Tomatenragout

€ 16

Schlutzkrapferl mit Spinatfülle

mit brauner Butter, Parmesan und Blattsalat

€ 16

Medaillons vom Zander

mit Lauchgemüse und feine Nudeln in Rahm

€ 34

Skreifilet "Winterkabeljau"

auf Gemüse Cous – Cous, mini Pak Choi und Pernodschaum

€ 36

gebratene Wildbratwurst

auf Rahmwiersing und Erdäpfel

€ 19

Gamsbraten "Förster Art"

mit Apfel – Rotkraut und Brezenknödel

€ 32

gebratenes Hirschschnitzel

auf schwarzem Holler dazu Schupfnudeln und Wilder Broccoli

€ 36

zum Ausklang

hausgemachte Sorbets

Cassis	€ 3,50
Mandarine	€ 3,50
plus Schlumberger Rose´ Sekt	€ 6

hausgemachte Doghurt Crème Brûlée

mit eingelegte Zitrusfrüchte	€ 12
------------------------------	------

Eispalatschinke

Vanilleeis – Schokoladensauce – Sahne	€ 9
---------------------------------------	-----

Kaiserschmarri´n

Rosinen – hausgemachtes Apfelmus	€ 16
kleine Portion	€ 12

Edelsüßes aus dem Keller (1/16l)

2020 Riesling Auslese, Joh.Jos.Prüm, Mosel	€ 6,50
Tawny Port, 10 years Niepoort	€ 8,50

Kaffeeklassiker

Espresso – Martini	€ 11
Affogato al Caffè	€ 5,60

to start

Assorted spreads

with bread rolls and alpine dairy butter

€ 6,90

Carpaccio of Tyrolean Beef

truffle mayonnaise and caper berries

€ 18

pickled Red Beets

with cream mousse and red smoked Fjord trout

€ 19

clear beef broth

with sliced pancakes, semolina dumplings or pressed dumplings

€ 5,90/ 5,90 / 6,20

salad variations

Cesar Salat

with parmesan, croutons and grilled chicken breast

€ 18

marinated Lamb's Lettuce

with potato – bacon dressing, quail egg

€ 14

small mixed salad

€ 6,50

garlic baguette on the side ?

€ 5,90

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

Traditional classics

homemade creamy veal lights ragout

with bread dumpling € 23
small € 16

Wiener Schnitzel of pork or veal

with French fries or boiled potatoes, mixed salad € 19,90/ 29

roast beef with onions

with roast potatoes and green beans with bacon € 28

cheese spätzle

with roasted onions and leaf salad € 16

House Schnitzel Special

Pork schnitzel filled with cheese, Gorgonzola, mushrooms and ham
served with roast potatoes and mixed salad € 23

crispy fried free – range chicken

with potatoes, lamb's lettuce and lingonberries € 23

Seasonal Dishes

Fortelloni filled with Ricotta an Cooked Ham

served with tomato ragout

€ 16

Schlutzkrapfen with Spinach filling

With brown butter , Parmesan and leaf salad

€ 16

Medaillons of Pike – Perch

with leek vegetables and fine noodles in cream

€ 34

Skrei – Winter Cod

with vegetable couscous, mini pak choi and pomegranate

€ 36

Pan – fried Calf's Liver

with creamy polenta and potatoes

€ 19

Venison Roast "Forester's Style"

with apple – red cabbage and bread dumplings

€ 32

Pan – fried Venison Cuttle

with black elderberry sauce, Schupfnudeln and wild broccoli

€ 36

to finish

homemade sorbets

cassis	€ 3,50
mandarin	€ 3,50
with Schlumberger Rose´ sparkling wine	€ 6

homemade Yogurt Creme Brûlée

with pickled citrus fruits	12
----------------------------	----

ice – filled crape

with vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream	€ 9
---	-----

Kaiserschmarri´n

Rosinen – hausgemachtes Apfelmus	€ 16
kleine Portion	€ 12

Edelsüßes aus dem Keller (1/16l)

2019 Riesling Spätlese-Dr. WU-Weingut Wohlmuth-Kitzeck	€ 6
2016 Riesling Auslese-Juffer Sonnenuhr-Weingut Fritz Haag-Mosel	€ 6

Kaffeeklassiker

Espresso – Martini	€ 11
Affogato al Caffè	€ 5,60



Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal