



## ALS APERITIF EMPFEHLEN WIR

Glas Primosecco Rose Weingut Hagn, Mailberg € 4,50

Glas Österreichischer Sekt mit hausgemachtem Holunderblütensirup € 4,50

1/4 l Holunderprinz (Gespritzter Weisswein Hausgemachter Holunderblütensirup) € 4,60

1/3 „Schlanke Stange“ Trumer Pils vom Fass € 4.--

## GLASWEISE AUS DER 0,7 LITER

1/8 l Grüner Veltliner DAC 2021 Weingut Hagn, Mailberg € 5,20

1/8 l Gelber Muskateller 2020 Weingut Polz, Strass € 6.--

1/8 l Cuvée Heideboden 2020 Weingut Keringer, Mönchhof € 6,50

1/8 l 50.50 2019 (BF,M) Weingut Heinrich, Deutschkreutz € 6,30

\*\*\*

1/4 l Blaufränkisch, Markowitsch, Göttlesbrunn/Carnuntum (aus 1 Liter-Flasche) € 6,20

1/4 l Blauer Zweigelt, Sepp Moser, Apetlon (aus 1 Liter-Flasche) € 6,40

## HERBSTMENÜ

Carpaccio vom Rind

Ochsenschlepppraline

\*\*\*

Klare Ganslsuppe

Knöderl Pofese

\*\*\*

Krone vom Salzburger Kalb

Gratinierte Kartoffeln Gartenkarotten Aubergine

\*\*\*

Schokotarte

Mangosorbet

oder

Gemischter Käseteller

€ 58.--

ohne Vorspeise/ohne Suppe € 54,50/55,50

Weinbegleitung mit 3 x 1/8 l Weiss und/oder Rotwein aus dem Tagesangebot € 19.--



## VORSPEISEN

### Tartar vom Rind

Pochiertes Bauernerl € 13,50

### Gebratene Gänseleber

Kartoffelpüree Apfel € 14.--

### Herbstlicher Salat

Kürbis Eettenauer Ziegenkäse € 10,50

## SUPPEN

### Apfel-Sellerieschaumsuppe

Ganslstrudel € 7.--

### Innviertler Festtagssuppe

Rindssuppe mit 3erlei Einlagen € 6.--

## HAUPTSPEISEN

### Gebratenes Martini-Gansl im Natursaftl

Semmelknödel Grießstrudel Kartoffelknödel

Blaukraut Preiselbeeren € 25.--

### Pikantes Ragout vom Hirsch

Semmelknödel Blaukrautstangerl Preiselbeeren € 17,50

### Wildentenbrust

Blaukrautstrudel Mandelgebäck Erdäpfel-Speckroulade Kohlsprossenpüree € 24.--

...

### Kabeljau-Loin

Paprika-Kürbisgemüse Kürbisgemüse Kartoffelstrudel € 25.--



## TRADITIONELLES

### Rahmrostbraten

Pilze Semmelknödel € 19,50

### Wiener Schnitzl vom Schwein/Cordon Bleu

Petersilienkartoffel/Pommes frites Preiselbeeren Salatteller € 13.--/17.--

### Spinatknödel\*

Mit Schafskäse gefüllt Zerlassene Butter Blattsalat € 10,50

## SÜSSE VERLOCKUNGEN

### Parfait von weißer Schokolade und Maroni

Maronimousse € 10,50

### Topfenknödel und Topfenpalatschinke

Waldmeistersorbet € 12,50

### Mohnsoufflé

Zwetschkenragout Vanilleeis € 10,50

### Crème brûlée von der Zartbitterschokolade

Sauerrahmeis € 9,50

### 2 Stück Palatschinken

Hausgemachte Marillenmarmelade € 9.--

\*\*\*

### Gemischter Käseteller

Österreichische Käseauswahl groß/klein € 12.--/€ 8.--

\*\*\*

Gemischter Beilagensalat klein/groß € 4.--/€ 7.--

Portion Preiselbeeren € 2.--

### **\*VEGETARISCH**

**Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung**

**Wir informieren Sie gerne über die enthaltenen Allergene**

A-Glutenhaltiges Getreide, B-Krebstiere, C-Ei, D-Fisch, E-Erdnuss, F-Soja, G-Milch oder Laktose  
H-Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, O-Sulfite, P-Lupinen, R-Weichtiere



**Für unsere Gäste!**

**Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.  
Hier ein Auszug unserer Lieferanten:**

**Rind und Schwein:** Fleischerei Ablinger, Oberndorf, Kröswang, Eurogast Salzburg, Transgourmet Salzburg

**Lamm:** Eurogast Salzburg, Kröswang, Eggelsberg und von regionalen Bauern

**Milch, Topfen und Joghurt:** Familie Erbschwendtner «Hofbauer», St. Pantaleon, AGM Salzburg

**Butter, Schlagobers, Sauerrahm:** aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel

**Käse:**Ziegenkäserei, Ettenau und Höflmaier, Kerscham

**Eier (Bodenhaltung):** Eurogast Salzburg, Fersterer Aussefürth

**Erdäpfel:** Familie Steiner, Tarsdorf und Transgourmet Salzburg

**Tomate, Knoblauch:** Familie Mayr, Ernsting

**Gemüse der Saison:** aus heimischer Landwirtschaft,  
u.a. aus dem eigenen Garten, Eurogast

**Obst der Saison:** aus heimischer Landwirtschaft

**Himbeeren, Heidelbeeren:** Daniel Steiner, Tarsdorf

**Wild:** Jägerschaft der Gemeinde Franking

**Fruchtsäfte, Most:** Hasenfit, Hofkirchen; PAGO Fruchtsäfte

**Fische:** Andreas Haberl, Überackern, Kröswang  
Familie Huber, Perwang, Transgourmet Salzburg, Metro Salzburg

**Mehl:** Franz Josef Renzl, Franking

**Hausgemachte Marmeladen**

**Großlieferant für heimisches Gemüse, Fleisch- und Milchprodukte**  
AGM Salzburg





## BIERE

Schnaitl Original vom Faß	0,5l	€ 4.--
Schnaitl Original vom Faß	0,3l	€ 3,70
Trumer Pils vom Faß «Schlanke Stange»	0,3l	€ 4.--
Trumer Pils vom Faß	0,5l	€ 4,80
Hefeweizen hell	0,5l	€ 4,10
Weißbier Franziskaner	0,3l	€ 3,80
Schnaitl alkoholfreies Bier	0,5l	€ 3,90
Alkoholfreies Weißbier	0,5l	€ 3,90
Radler	0,5l	€ 4,20
Radler	0,3l	€ 3,80

## WEINE

### Weißwein

Grüner Veltliner Qualitätswein, Weingut Hagn, Mailberg	1/4 l	€ 6,20
Riesling (mild), Weingut Müller, Krustetten	1/4 l	€ 6,40
„Gespritzter“ Wein	1/4 l	€ 3,70
Sommergespritzter (1/8 gespritzt auf 1/2 Liter)	1/2 l	€ 4.--
«Hollunderprinz» (Gespritzter mit Hollunderblütensirup)	1/4 l	€ 4,60

### Rotwein

Blaufränkisch, Weingut Markowitsch, Göttlesbrunn	1/4 l	€ 6,20
Blauer Zweigelt, Weingut Sepp Moser, Apetlon	1/4 l	€ 6,40

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE (0,25l)

Pago Orangensaft	€ 2,70	Fl. Almdudler (0,3l)	€ 2,90
Pago Apfelsaft oder naturtrüber	€ 2,70	Gasteiner Mineralwasser	€ 2,60
Pago verschiedene F-Säfte (0,2l)	€ 3,10	Spezi (0,5l)	€ 4,50
Spezi (0,25l)	€ 2,60	Fl. Coca-Cola (0,3l)	€ 2,80
Apfelsaft gespritzt 1/4 / 1/2 l	€ 2,80/4,50	Limonade	€ 2,60
Getränke mit Leitungswasser gespritzt Zuschlag			€ 0,50
Gasteiner prickelnd, mild oder still (0,75l)			€ 4,80
San Pellegrino (0,75l)			€ 5,50

### APERITIFS

Martini Bianco oder dry	€ 4.--
Martini Rosso	€ 4.--
Campari Soda/Orange	€ 4,50/5.--
Aperol Sekt	€ 5,50
Aperol Spritz	€ 5.--
Gin Tonic Tanqueray/Gordons	€ 8,50
Gin Tonic Alpine	€ 14.--

### BITTERS (2 cl)

Ricard	€ 4,50.--
Fernet Branca	€ 3,50.--
Rosbacher	€ 3,50.--
Ramazotti	€ 3,50.--
Jägermeister	€ 3,50.--
Gin Tonic Hendrick's	€ 10.--
Gin Tonic Monkey	€ 14.--

### WHISKYS (4 cl)

#### **Bourbon**

Jim Beam	€ 5.--
Jack Daniels	€ 5.--
Canadian Club	€ 6.--

#### **Scotch**

Ballantines	€ 5.--
Jonny Walker	€ 5.--
Chivas Regal	€ 6.--

### LIKÖRE(2 cl)

Baileys	€ 3,50.--
Grand Marnier	€ 3,50.--
Cointreau	€ 3,50.--
Grand Marnier	€ 3,50.--
Amaretto	€ 3,50.--

### COGNACS, BRÄNDE (2 cl)

Hennessy V.S.	€ 5.--
Remy Martin V.S.O.P.	€ 5,50
Baron Otard V.S.O.P	€ 5,50
Calvados	€ 4.--
Armagnac	€ 4.--

### SCHNÄPSE UND BRÄNDE (2 cl)

Marillenbrand oder Williams Birne, Andre Christon, Munderfing	€ 4.--		
Obstler, Sigis Hausbrand, Holzöster	€ 3,50	Alter Obstbrand, Christon	€ 5.--
Wodka	€ 3,50	Grappa	€ 4,50

**Fragen Sie nach unseren Edelbränden aus Österreich!**