

Aperitif und Bargetränke

Martini bianco oder d`oro	€ 4,20
Campari Orange.....	€ 4,50
1 Glas Prosecco.....	€ 3,60
1 Glas Prosecco mit Holler	€ 3,50
Aperol Prosecco.....	€ 4,50
Lillet Wildberry	€ 4,80
Vodka Lemon.....	€ 5,20
Gin Tonic (Gordon´s Gin).....	€ 5,30
Gin Tonic (Bombay Sapphire).....	€ 5,70
Bacardi Cola.....	€ 4,70
Cuba Libre.....	€ 4,90
Malibu Orange.....	€ 4,90
Highland Park 12 years.....	€ 7,20
Jameson Irish Whiskey	€ 7,20

Vorspeisen - Gause

Starters - snacks

Salatteller klein ^{3,10}	€	4,50
Salad small		
Knoblauchbrot ^{1, 7}	€	4,30
Garlic bread		
Leoganger Gebirgsforellenfilet ⁴ geräuchert mit Oberskren ⁷ und Toasbrot ¹	€	9,00
Smoked filet of trout from Leogang with horseradish-cream and toast bread		
Gebäck ¹	€	1,30
Bread		

Aus dem Suppentopf

Soups

Rindssuppe ⁹ mit Einlage nach Wahl Frittaten ^{1,3,7} oder Backerbsen ¹	€	4,00
Beef consommé with pancake stripes or croutons		
Leberknödelsuppe ^{1, 3,7,9}	€	4,40
Soup with liver dumpling		
Kaspressknödelsuppe ^{1, 3, 7, 9}	€	4,40
Soup with cheese dumpling		
Tomatensuppe ^{7, 9}	€	4,60
Tomato Soup		
Kürbiscremesuppe ^{7, 9}	€	4,90
Pumpkin Soup		

- 1 glutenhaltiges Getreide / *gluten*
- 2 Krebstiere / *shellfish*
- 3 Ei / *egg*
- 4 Fisch / *fish*
- 5 Nüsse / *nuts*
- 6 Soja

- 7 Milch / *milk*
- 9 Sellerie / *celery*
- 10 Senf / *mustard*
- 12 Sulfite / *sulphite*

Mayonnaise pro Portion: Euro 0,30

Salate der Saison

Seasonal Salads

Salatplatte ^{3,10} mit Frischkäsetascherl ⁷	€	10,10
Plate of salad with fresh cheese patties		
Salatplatte ^{3,10} mit kleinem Cordon bleu ^{1, 3, 7}	€	11,40
Plate of salad with a small cordon bleu		
Salatplatte ^{3,10} mit Hühnerbruststreifen	€	11,30
Plate of salad with strips of chicken		

Vegane Gerichte

Vegan dishes

Salatplatte mit Gemüselabchen ¹	€	10,10
Plate of salad with vegetables patties		
Chili con Grünkern mit Basmatireis ¹	€	12,50
Vegan Chili with rice		

- 1 glutenhaltiges Getreide / *gluten*
- 2 Krebstiere / *shellfish*
- 3 Ei / *egg*
- 4 Fisch / *fish*
- 5 Nüsse / *nuts*
- 6 Soja

- 7 Milch / *milk*
- 9 Sellerie / *celery*
- 10 Senf / *mustard*
- 12 Sulfite / *sulphite*

Mayonnaise pro Portion: Euro 0,30

Fisch, Pasta & Co

Forelle „Müllerin“ (grätenfrei) ^{1,4,7} mit Petersilienkartoffeln ⁷ und Salatteller ^{3,10}	€	15,40
Trout style „miller“ (boned and pan fried) with parsley-boiled potatoes and salad		
Leoganger Saiblingsfilet ^{1,4} mit Petersilienkartoffeln ⁷ und Salatteller ^{3,10}	€	16,90
Char filet from Leogang with parsley-boiled potatoes and salad		
Tortelloni ^{1,3,7} mit Spinatfüllung in Rahmsauce ⁷	€	10,10
Tortelloni stuffed with spinach in cream sauce		
3 Stück Spinatknödel ^{1,3,7} mit brauner Butter ⁷ , Parmesan ⁷ und grünem Salat ^{3,10}	€	11,60
3 pieces spinach dumplings with brown butter, parmesan and green salad		

Typisch Österreich

Austrian dishes

Wiener Schnitzel (Schwein) ^{1,3} mit Petersilienkartoffeln ⁷ oder Pommes und Salatteller ^{3,10}	€	13,60
Escalope vienna style (pork) with parsley potatoes and salad		
Wiener Zwiebelrostbraten (Rind) ^{1,9} mit Bratkartoffeln und Speckbohnen ⁹	€	19,00
Roasted beef vienna style with onions with potatoe wedges and green beans with bacon		
Gulasch vom Rind mit Semmelknödel und Salateller ^{1,3,10}	€	13,50
Beef goulash with dumpling and mixed salad		
Ragout vom Hirsch mit Spätzle und Salateller ^{1,3,9,10}	€	19,50
Ragout of venison with spaetzle and salad		

- 1 glutenhaltiges Getreide / *gluten*
- 2 Krebstiere / *shellfish*
- 3 Ei / *egg*
- 4 Fisch / *fish*
- 5 Nüsse / *nuts*
- 6 Soja

- 7 Milch / *milk*
- 9 Sellerie / *celery*
- 10 Senf / *mustard*
- 12 Sulfite / *sulphite*

Mayonnaise pro Portion: Euro 0,30

Spezialitäten des Hauses

Specialities of the house

Cordon bleu (Schwein) ^{1,3,7} mit Petersilienkartoffeln ⁷ oder Pommes und Salatteller ^{3,10}	€ 14,60
Cordon bleu (pork) with parsley potatoes and salad	
Geschnetzeltes vom Schwein mit Champignonsauce ^{7,9} dazu Spätzle ^{1,3} und Salatteller ^{3,10}	€ 14,30
Sliced pork with Mushroom sauce with spaetzle and salad	
Steaktoast ¹ mit Cocktailsauce ^{3,10} und Salatteller ^{3,10}	€ 14,20
Grilled steak sandwich with cocktail sauce and salad	
Husarenspieß (Schwein und Rind) mit Pfeffersauce ^{7,9} , Pommes frites und Salatteller ^{3,10}	€ 15,40
Skewer (beef and pork) with peppersauce, fries and salad	
Curry vom Huhn mit Gemüse und Basmatireis ⁷	€ 14,70
Chicken Curry with vegetables and rice	
Grillteller (1xSchwein, 1xRind, 1xHuhn, Würstl) dazu Pommes frites, Gemüse und Kräuterbutter ⁷	€ 18,30
Grilled plate (1xpork, 1xbeef,1xchicken, sausage) with fries and mixed vegetables	
Siebenbürger-Holzteller (1xSchwein,1x Rind) Gegrilltes mit Kräuterbutter ⁷ , Pommes frites und Rohkost-Salat ^{3,10}	€ 15,90
Wooden Plate with grilled meat(1xpork,1xbeef) fries and salad	
„Dorf-Alm-Pfandl“ saftige Schweinemedallions mit Champignonsauce ^{7,9} , dazu Pommes frites und Salatteller ^{3,10}	€ 16,80
„Dorf-Alm-Pan“ - medallions of pork with Mushroom sauce, fries and salad	
Rumpsteak mit Speckbohnen ⁹ , Pfeffersauce ^{7,9} und Rösti	€ 23,00
Rumpsteak with green beans wrapped in bacon, pepper sauce and roesti	

- 1 glutenhaltiges Getreide / *gluten*
- 2 Krebstiere / *shellfish*
- 3 Ei / *egg*
- 4 Fisch / *fish*
- 5 Nüsse / *nuts*
- 6 Soja

- 7 Milch / *milk*
- 9 Sellerie / *celery*
- 10 Senf / *mustard*
- 12 Sulfite / *sulphite*

Mayonnaise pro Portion: Euro 0,30

Was Süßes zum Schluss

Desserts

Eispalatschinken ^{1,3,7} mit Schokosauce und Sahne ⁷ , 2 Stück.....	€	6,50
Crepes filled with ice cream with chocolate sauce and whipped cream		
Warmer Schokokuchen ^{1,3,5,6,7} mit Schokosauce, Vanilleeis ⁷ und Sahne ⁷	€	5,90
Hot chocolate cake with chocolate sauce, vanilla ice cream and cream		
Weißes Schokomousse ^{3,7} mit Himbeer-Sorbet	€	6,70
White chocolate mousse with raspberry sorbet		
Geeister Vanilleschmarrn (Vanilleparfait mit Schokoglasur auf Biskuit) ^{1,3,7}	€	6,70
Iced vanilla schmarrn (Vanilla parfait with chocolate on biscuit)		
Moosbeer (Heidelbeer) Nock'n mit Vanilleeis ^{1,7}	€	6,90
Sweet pasta with blackberries and vanilla ice cream		
Crumble mit Beeren und Vanilleeis ^{1,7}	€	5,50
Crumble with berries and vanilla ice cream		

Zum Dessert empfehlen wir:

For cheese or dessert we recommend

1 Glas Muskat-Ottonell Auslese ¹²		
Weingut Kracher, Illmitz.....	1/16 l	€ 3,70
sweet wine		

Platte mit Käsesorten ^{7,10} aus Leogang		
mit Gebäck ¹	€	9,50
Plate with cheese from Leogang and Austria with bread		

- 1 glutenhaltiges Getreide / *gluten*
- 2 Krebstiere / *shellfish*
- 3 Ei / *egg*
- 4 Fisch / *fish*
- 5 Nüsse / *nuts*
- 6 Soja

- 7 Milch / *milk*
- 9 Sellerie / *celery*
- 10 Senf / *mustard*
- 12 Sulfite / *sulphite*

Mayonnaise pro Portion: Euro 0,30

Getränke

Drinks

Alkoholfreie Getränke / Nonalcoholic beverages

Soda	0,25 l	€	1,60
Soda water	0,5 l	€	2,20
Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,25 l	€	2,90
	0,5 l	€	4,10
Eistee Zitrone oder Pfirsich	0,33 l	€	3,30
Ice tea lemon or peach			
Coca Cola Zero	0,33 l	€	3,30
Almdudler	0,35 l	€	3,30
Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	0,33 l	€	2,80
Mineral water with or without gas	0,75 l	€	4,90
Leoganger Quellwasser	0,25 l	€	0,50
Tap water	0,5 l	€	1,00
Apfelsaft	0,25 l	€	2,70
Apple juice	0,5 l	€	4,00
Orangensaft, Multivitamin, Johannisbeer oder Marillensaft	0,25 l	€	2,90
Orange-, Multivitamin-, Currant or Apricotjuice	0,5 l	€	4,20
Bitter Lemon, Tonic Water	0,2l	€	2,90
Schwasser	0,25 l	€	2,10
Fruit syrup with water	0,5 l	€	3,10

- 1 glutenhaltiges Getreide / *gluten*
- 2 Krebstiere / *shellfish*
- 3 Ei / *egg*
- 4 Fisch / *fish*
- 5 Nüsse / *nuts*
- 6 Soja

- 7 Milch / *milk*
- 9 Sellerie / *celery*
- 10 Senf / *mustard*
- 12 Sulfite / *sulphite*

Mayonnaise pro Portion: Euro 0,30

Red Bull	0,25 l	€	3,90
Apfelsaft gespritzt	0,25 l	€	2,50
Applejuice with sparkling water	0,5 l	€	3,80
Multivitamin-, Marillen-,			
Johannisbeer oder Orangensaft gespritzt	0,25 l	€	2,70
Vitamin -, Apricot-, Currant or Orange juice with sparkling water	0,5 l	€	4,00
Apfelsaft mit Quellwasser	0,25 l	€	2,40
Applejuice with tap water	0,5 l	€	3,70
Multivitamin-, Marillen-,			
Johannisbeer oder Orangensaft mit Quellwasser	0,25 l	€	2,60
Vitamin -, Apricot-, Currant or Orange juice with tap water	0,5 l	€	3,90
1 Glas Milch ⁷	0,25 l	€	1,30
Soda mit Zitronensaft	0,25 l	€	2,30
Soda water with lemon juice	0,5 l	€	3,40

- 1 glutenhaltiges Getreide / *gluten*
- 2 Krebstiere / *shellfish*
- 3 Ei / *egg*
- 4 Fisch / *fish*
- 5 Nüsse / *nuts*
- 6 Soja

- 7 Milch / *milk*
- 9 Sellerie / *celery*
- 10 Senf / *mustard*
- 12 Sulfite / *sulphite*

Mayonnaise pro Portion: Euro 0,30

Hausw eine / House wines

Grüner Veltliner (Weisswein/Whitewine) ¹²	1/8 l	€	3,30
	¼ l	€	5,00
Zweigelt (Rotwein/Redwine) ¹²	1/8 l	€	3,30
	¼ l	€	5,10
Wein gespritzt mit Soda, rot oder weiß ¹²	¼ l	€	2,80
Wine with soda, red or white			
Wein gespritzt mit Sprite, rot oder weiß ¹²	¼ l	€	3,00
Wine with Sprite, red or white			
Aperol Spritzer ¹²	¼ l	€	4,30
Aperol with Soda			
Aperol Prosecco ¹²	¼ l	€	4,50
Aperol with Prosecco			
Prosecco ¹²	0,10 l	€	3,60
Prosecco			
Grüner Veltliner Sekt (Flaschengärung).....	0,70 l	€	26,50
Weingut Steininger, Langenlois			
Prosecco ¹²	0,70 l	€	23,00
Prosecco			

Gerne beraten wir Sie bei der Weinauswahl oder
fragen Sie nach unserer Weinkarte.

It would be a pleasure for us to recommend you a wine or
ask for our wine menu.

- 1 glutenhaltiges Getreide / *gluten*
- 2 Krebstiere / *shellfish*
- 3 Ei / *egg*
- 4 Fisch / *fish*
- 5 Nüsse / *nuts*
- 6 Soja

- 7 Milch / *milk*
- 9 Sellerie / *celery*
- 10 Senf / *mustard*
- 12 Sulfite / *sulphite*

Mayonnaise pro Portion: Euro 0,30

INKLUSIVPREISE / ALL-INCLUSIVE PRICES

Biere / Beers

Bier vom Fass ¹ (Kaiser Märzen)	0,2 l	€	2,60
Draught beer	0,3 l	€	3,10
	0,5 l	€	4,20
Zwickl vom Fass ¹ (Gösser Stifts-Zwickl Bernstein)	0,3 l	€	3,40
Zwickl beer	0,5 l	€	4,50
Hefeweizen vom Fass ¹ (Weihenstephan)	0,3 l	€	3,40
Weiss beer	0,5 l	€	4,50
Hefeweizen ¹ dunkel (Weihenstephan)	0,5 l	€	4,50
Weiss beer dark			
Hefeweizen ¹ alkoholfrei (Weihenstephan)	0,5 l	€	4,50
Weiss beer nonalcoholic			
Radler vom Fass ¹	0,3 l	€	3,10
"Radler" (beer mixed with a citron lemonade)	0,5 l	€	4,20
Alkoholfreies Bier ¹ (Gösser naturgold)	0,5 l	€	4,20
Nonalcoholic beer			
Dunkles Bier ¹ (Kaiser Doppelmalz)	0,5 l	€	4,20
Dark beer			
Stout Bier BIO – das schwarze Schaf (Brauhaus Gusswerk).....	0,3 l	€	3,80
Stout Beer			
Glutenfreies Bio Bier (Brauhaus Gusswerk)	0,3 l	€	3,80
Gluten free beer			

Bitte fragen Sie nach unserer Digestif- und Schnapskarte!

For digestive and schnaps we appreciate you to ask our staff!

- 1 glutenhaltiges Getreide / *gluten*
- 2 Krebstiere / *shellfish*
- 3 Ei / *egg*
- 4 Fisch / *fish*
- 5 Nüsse / *nuts*
- 6 Soja

- 7 Milch / *milk*
- 9 Sellerie / *celery*
- 10 Senf / *mustard*
- 12 Sulfite / *sulphite*

Mayonnaise pro Portion: Euro 0,30

INKLUSIVPREISE / ALL-INCLUSIVE PRICES

Heiße Getränke / Hot beverages

Tasse Verlängerter	€	2,80
cup of coffee		
Espresso.....	€	2,20
Cappuccino ⁷	€	3,20
Großer Brauner	€	3,70
Double Mocca		
Latte Macchiato ⁷	€	3,60
Irish Coffee ⁷	€	5,10
Heisse Zitrone.....	€	2,30
Cup of hot lemon juice		
Tee mit Rum	€	4,40
Cup of tea with rum		
Jagatee	¼ l	€ 4,40
Spiked Tea		
Glühwein ¹²	¼ l	€ 4,40
Mulled wine		
Tee (verschiedene Sorten)	€	2,70
Tea		

- 1 glutenhaltiges Getreide / *gluten*
- 2 Krebstiere / *shellfish*
- 3 Ei / *egg*
- 4 Fisch / *fish*
- 5 Nüsse / *nuts*
- 6 Soja

- 7 Milch / *milk*
- 9 Sellerie / *celery*
- 10 Senf / *mustard*
- 12 Sulfite / *sulphite*

Mayonnaise pro Portion: Euro 0,30

Unsere Lieferanten

Milchprodukte	Mei Muich, Zieferbauer, Leogang
Käse	Sinnlehenhof, Leogang
Gebäck, Brot	Bäckerei Ritter, Leogang
Fleisch	Metzgerei Horngacher, Fieberbrunn
Kartoffeln	Kartoffelbauer Christl, Bayern
Fisch	Forellenzucht Grundner, Leogang
Eier	Lehnerhof, Attersee
Schnaps, Spiritousen	Stocki's Destillerie, Leogang
	Scheyerer, Saalbach
Tiefkühlprodukte	Lebensmittel Frank, Saalfelden
Gemüse, Trockenwaren	Wedl, Saalfelden
Eis	Eskimo

- 1 glutenhaltiges Getreide / *gluten*
- 2 Krebstiere / *shellfish*
- 3 Ei / *egg*
- 4 Fisch / *fish*
- 5 Nüsse / *nuts*
- 6 Soja

- 7 Milch / *milk*
- 9 Sellerie / *celery*
- 10 Senf / *mustard*
- 12 Sulfite / *sulphite*

Mayonnaise pro Portion: Euro 0,30