





Aperitif und Bargetränke

Martini bianco oder d`oro	€ 3,90
Campari Orange	€ 4,00
1 Glas Prosecco	€ 3,00
1 Glas Prosecco mit Holler	€ 2,90
Aperol Prosecco	€ 4,10
Lillet Wildberry	€ 4,40
Vodka Lemon.....	€ 4,90
Gin Tonic (Gordon´s Gin).....	€ 4,90
Gin Tonic (Bombay Sapphire).....	€ 5,30
Bacardi Cola.....	€ 4,50
Cuba Libre.....	€ 4,50
Malibu Orange.....	€ 4,50
Highland Park 12 years.....	€ 7,00
Jameson Irish Whiskey	€ 7,00


Vorspeisen - Gause

Starters - snacks

	Salatteller klein ^{3,10} € 3,90 Salad small
	Knoblauchbrot ^{1,7} € 3,90 Garlic bread
	Thunfischcocktail mit Toastbrot ^{1,3,10,4} € 6,30 Tuna cocktail with toast
	Schweizer Wurstsalat ⁷ mit Weißbrot ¹ € 6,90 Swiss sausage salad with bread
	Leoganger Gebirgsforellenfilet ⁴ geräuchert mit Oberskren ⁷ und Toasbrot ¹ € 8,10 Smoked filet of trout from Leogang with horseradish-cream and toast bread
	Gebäck ¹ € 1,10
	Mayonnaise ¹ € 0,30

Aus dem Suppentopf

Soups

	Rindssuppe ⁹ mit Einlage nach Wahl Frittaten ^{7,3,1} oder Backerbsen ¹ € 3,70 Beef consommé with pancake stripes or croutons
	Tomatensuppe ⁹ mit Sahnehäubchen ⁷ € 4,20 Tomato soup with whipped cream
	Leberknödelsuppe ^{1,3,7,9} € 4,10 Soup with liver dumpling
	Kaspressknödelsuppe ^{1,3,7,9} € 4,10 Soup with cheese dumpling

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 0 Senf / *mustard*
 12 ! Sulfite / *sulphite*

Salate der Saison

Seasonal Salads



Griechische Salatschüssel ^{3, 7, 10} € 8,00
Greek Salad



Salatplatte ^{3,10} mit Frischkäsetascherl ⁷ € 8,60
Plate of salad with cheese dumplings

Salatplatte ^{3,10} mit kleinem Cordon bleu ^{1, 3, 7} € 9,70
Plate of salad with a small cordon bleu

Salatplatte ^{3,10} mit Putenstreifen € 9,70
Plate of salad with strips of turkey

Mögen Sie Fisch?

Do you like fish?

Forelle „Müllerin“ (grätenfrei) ^{1,4,7}
mit Petersilienkartoffel ⁷ und Salatteller ^{3,10} € 14,20
Trout style „miller“ (foured and pan fried)
with parsley-boiled potatoes and salad

Leoganger Saiblingsfilet ^{1,4} mit Petersilienkartoffeln ⁷
und Salatteller ^{3,10} € 15,60
Char filet from leogang with parsley-boiled potatoes and salad

Pasta



Tortelloni ^{1,3,7} mit Spinatfüllung, Rahmsauce ⁷
und grünem Salat ^{3,10} € 9,30
Tortelloni stuffed with spinach, cream sauce and green salad

Spaghetti ¹ mit Tomatensauce ⁹ oder Sauce Bolognese
und grünem Salat ^{3,10} € 7,70
Spaghetti with tomato or bolognese sauce and green 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 0 Senf / *mustard*
- 12 ! Sulfite / *sulphite*

Leckere Spieße

Delicious skewers

Husarenspieß (Schwein und Rind) mit Pfeffersauce ^{7,9} , Pommes frites und Salatteller ^{3,10}	€ 13,80
Skewer (beef and pork) with peppersauce, fries and salad	
Putenspieß mit Rahmsauce ^{7,9} , Reis und Salat ^{3,10}	€ 13,40
Turkey skewer with cream-sauce, rice and salad	

Aus dem Bratpfand'l

Specialities out of the frying pan

Wiener Schnitzel (Schwein) ^{1,3} mit Petersilienkartoffeln ⁷ oder Pommes, Preiselbeeren und Salatteller ^{3,10}	€ 12,60
Escalope vienna style (pork) with parsley potatoes, cranberries and salad	
Cordon bleu (Schwein) ^{1,3,7} mit Petersilienkartoffeln ⁷ oder Pommes, Preiselbeeren und Salatteller ^{3,10}	€ 13,40
Cordon bleu (pork) with parsley potatoes, cranberries and salad	
Grillkotelett (Schwein) mit Kräuterbutter ⁷ , Pommes frites und Salatteller ^{3,10}	€ 12,20
Grilled pork chok with herb butter, fries and salad	
Steaktoast ¹ mit Cocktailsauce ^{3,10} und gemischtem Salat ^{3,10}	€ 11,90
Grilled steak sandwich with cocktail sauce and salad	
Rahmgeschnetzeltes (Schwein) ^{7,9} mit Spätzle ^{1,3,7} und gemischtem Salat ^{3,10}	€ 12,10
Sliced pork in cream sauce with spaetzle and mixed salad	
Wiener Zwiebelrostbraten (Rind) ^{1,9} mit Bratkartoffeln und Speckbohnen ⁹	€ 17,20
Roasted beef vienna style with onions with baked potatoes and green beans with bacon	

1	glutenhaltiges Getreide / <i>gluten</i>
2	Krebstiere / <i>shellfish</i>
3	Ei / <i>egg</i>
4	Fisch / <i>fish</i>
5	Nüsse / <i>nuts</i>
6	Soja

7	Milch / <i>milk</i>
9) Sellerie / <i>celery</i>
10	0 Senf / <i>mustard</i>
12	! Sulfite / <i>sulphite</i>

Spezialitäten des Hauses

Specialities of the house



3 Stück Spinatknödel^{1,3,7} mit brauner Butter⁷,
Parmesan⁷ und grünem Salat^{3,10} € 9,90
3 pieces Spinach dumplings with brown butter, parmesan and green salad

Grillteller (2xSchwein, 1xRind, Würstl)
dazu Pommes frites, Gemüse und Kräuterbutter⁷ € 16,70
Grilled plate (2xpork, 1xbeef, sausage) with fries and mixed vegetables

„Dorf-Alm-Pfandl“
saftige Schweinemedallions mit cremiger Champignonsauce^{7,9},
dazu Pommes frites und Salatteller^{3,10} € 15,70
„Dorf-Alm-Pan“ - medallions of pork
with creamy champion sauce, fries and salad

Schweinesteak „Holzfäller Art“^{1,7,9}
mit Bratkartoffeln und Speckbohnen⁹ € 14,50
Pork steak style „Holzfäller“ with fried potatoes and green beans

Siebenbürger-Holzteller (1xSchwein, 1x Rind)
Gegrilltes mit Kräuterbutter⁷,
Pommes frites und Rohkost-Salat^{3,10} € 14,30
Wooden Plate with grilled meat (1xpork, 1xbeef) fries and salad

„Wildererpfandl“ (Hirsch)
mit Spätzle^{1,3,7} Sahne und gemischtem Salat^{3,10} € 15,50
Poacher's gillet (venison) with spaetzle, cream and a mixed salad

Rumpsteak „Maitre d'hôtel“^{9,7}
mit Speckbohnen⁹ und Rösti € 20,10
Rumpsteak „Maitre d'hôtel“ with green beans
wrapped in bacon and roesti

Geröstete Leber (Schwein)⁹
mit Champignons, Butterreis⁷ und Salatteller^{3,10} € 10,50
Roasted liver (pork) with mushrooms, buttered rice 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 0 Senf / *mustard*
12 ! Sulfite / *sulphite*

Was Süßes zum Schluss

Desserts

Palatschinken ^{1,3,7} mit Marillenmarmelade, 3 Stück	€	5,70
Crepes filled with apricot		
Eispalatschinken ^{1,3,7} mit Schokosauce und Sahne ⁷ , 2 Stück	€	5,70
Crepes filled with ice cream with chocolate sauce and whipped cream		
Eismohr ^{1,3,5,6,7} im Hemd mit Schokosauce, Vanilleeis ⁷ und Sahne ⁷	€	5,20
Hot chocolate cake with chocolate sauce, vanilla ice cream and cream		
Apfelstrudel ^{1,3,7} mit Vanilleeis ⁷ und Sahne ⁷	€	5,20
Homemade apple strudel with vanilla ice and whipped cream		
Weißes Schokomousse ^{3,7} mit Himbeer-Sorbet ⁷	€	6,00
White chocolate mousse with raspberry sorbet		
Crème Brulée ^{3,7} mit Kokoseis ⁷	€	6,00
Crème Brulée with coco ice cream		
Geeister Kaiserschmarrn ^{1,3,7}	€	5,90
Iced Kaiserschmarrn		
Nougattascherl mit Butterbrösel ^{1,3} mit Erdbeereis ⁷ (ca. 10 Minuten Wartezeit)	€	5,50
Sweet pasta with nougat and strawberry ice cream (ca. 10 minutes waiting time)		

Käse schließt den Magen

Cheese

Platte mit Käsesorten ^{7,10} aus Leogang und Österreich mit Gebäck ¹	€	9,20
Plate with cheese from Leogang and Austria with bread		

Zum Käse oder 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			

- 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 0 Senf / *mustard*
- 12 ! Sulfite / *sulphite*

Getränke

Drinks

Alkoholfreie Getränke / Nonalcoholic beverages

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

- 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 0 Senf / *mustard*
- 12 ! Sulfite / *sulphite*

Red Bull	0,25 l	€	3,80
Apfelsaft gespritzt	0,25 l	€	2,40
Applejuice with sparkling water	0,5 l	€	3,70
Multivitamin-, Marillen-,			
Johannisbeer oder Orangensaft gespritzt	0,25 l	€	2,60
Vitamin -, Apricot-, Currant or Orange juice with sparkling water	0,5 l	€	3,90
Multivitamin-, Marillen-,			
Apfelsaft mit Quellwasser	0,25 l	€	2,30
Applejuice with tap water	0,5 l	€	3,60
Multivitamin-, Marillen-,			
Johannisbeer oder Orangensaft mit Quellwasser.....	0,25 l	€	2,50
Vitamin -, Apricot-, Currant or Orange juice with tap water	0,5 l	€	3,80
1 Glas Milch ⁷	0,25 l	€	1,20
Soda mit Zitronensaft.....	0,25 l	€	2,10
Soda water with lemon juice	0,5 l	€	3,20

- 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 0 Senf / *mustard*
- 12 ! Sulfite / *sulphite*

Hausw eine / House wines

Grüner Veltliner (Weisswein/Whitewine) ¹²	1/8 l	€	2,90
	¼ l	€	4,70
Zweigelt (Rotwein/Redwine) ¹²	1/8 l	€	3,00
	¼ l	€	4,80
Wein gespritzt mit Soda, rot oder weiß ¹²	¼ l	€	2,50
Wine with soda, red or white			
Wein gespritzt mit Sprite, rot oder weiß ¹²	¼ l	€	2,70
Wine with Sprite, red or white			
Aperol Spritzer ¹²	¼ l	€	3,90
Aperol with Soda			
Aperol Prosecco ¹²	¼ l	€	4,10
Aperol with Prosecco			
Prosecco ¹²	0,10 l	€	3,00
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 0 Senf / *mustard*
- 12 ! Sulfite / *sulphite*

Biere / Beers

Bier vom Fass ¹ (Kaiser Märzen)	0,2 l	€	2,40
Draught beer	0,3 l	€	2,90
	0,5 l	€	4,00
Kellerbier vom Fass ¹ (Kaltenhauser Original)	0,3 l	€	3,10
Keller beer	0,5 l	€	4,20
Hefeweizen vom Fass ¹ (Weihenstephan)	0,3 l	€	3,20
Weiss beer	0,5 l	€	4,30
Hefeweizen ¹ dunkel (Weihenstephan)	0,5 l	€	4,30
Weiss beer dark			
Hefeweizen ¹ alkoholfrei (Weihenstephan)	0,5 l	€	4,30
Weiss beer nonalcoholic			
Radler vom Fass ¹	0,3 l	€	2,90
"Radler" (beer mixed with a citron lemonade)	0,5 l	€	4,00
Gösser Kracherl Radler ¹ (alkoholfrei)	0,5 l	€	4,00
Nonalcoholic			
Alkoholfreies Bier ¹ (Gösser naturgold)	0,5 l	€	4,00
Nonalcoholic beer			
Dunkles Bier ¹ (Kaiser Doppelmalz)	0,5 l	€	4,00
Dark 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 0 Senf / *mustard*
- 12 ! Sulfite / *sulphite*

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 Macchiatto ⁷	€	3,60
Heisse Zitrone.....	€	2,30
Cup of hot lemon juice		
Tee mit Rum	€	4,00
Cup of tea with rum		
Jagatee	¼ l	€ 4,00
Spiked Tea		
Glühwein ¹²	¼ l	€ 4,00
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 0 Senf / *mustard*
- 12 ! Sulfite / *sulphite*