

Nachmittagskarte

von 14:00-18:00 Uhr

Aus'n Suppenhäf'n...

Euro

Kräftige Rindssuppe
mit frischem Schnittlauch
Beef soup with fresh chives

Wählen Sie aus folgenden Einlagen:
Choose from the following insoles:

Frittaten € 4,80
sliced pancake

Grießnockerl € 5,20
semolina dumpling

Erdäpfelsuppe € 6,20
mit Obershaube und Croutons
Chanterelles cream soup with whipped cream and croutons

Was Kalt's ...

Carpaccio vom Almochsen
mit kaltgepresstem Olivenöl, Toastbrot,
und Parmesanspänen € 12,50
Beef carpaccio with extra virgin olive oil, toast and Parmesan shavings

Saure Wurst € 6,50
bunt garniert mit frischem Gebäck
Sour cut sausage garnished with fresh pastries

Steirerkasbrot € 3,90
Schwarzbrot mit würzigem Steirerkas aus dem Ennstal
black bread with spicy Steirerkas from the Ennstal valley

Italienischer Büffelmozzarella € 8,40
auf Paradeisercarpaccio und Ruccolapesto
Italian buffalo mozzarella on tomato carpaccio, rocket pesto

Aus der Hüttnkuch'! ...

Euro

Gold-gelb gebackenes Wiener Schnitzel

mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren

Gold-yellow baked Wiener Schnitzel with parsley potatoes and cranberries

- vom Kalbsrücken
veal loin

€ 19,60

- vom Schweinerücken
pork loin

€ 14,50

Ragout vom Riedingtaler Rothirsch

mit Serviettenknödel und Apfelrotkraut

Ragout from the Riedingtaler red deer with bread dumplings and apple red cabbage

17,90

Sommerliche Pasta

mit Ruccola Pesto und Parmesan cracker

€ 11,60

mit Garnelen

€ 15,80

Frankfurter Würst'!

mit Senf, Steirerkren und frischem Gebäck

Frankfurter sausages with mustard, styrian radish and fresh pastry

€ 4,50

Süße Versuchung ...

Sommerliches Limetten-Creme brûlée

Summer lime cream brûlée

€ 4,50

Torten aus der Vitrine

Cakes and pastries from our showcase

€ 3,50

Unser Kaiserschmarrn

garniert mit Birnenspalten und Walnüssen

wahlweise mit Preiselbeeren oder Apfelmus

*Our Kaiserschmarrn garnished with pear slices and walnut
optionally with cranberries or apple mousse*

€ 10,20

Fragen Sie nach unserer Eiskarte!