

Menu

aus unserem Suppentopf
delicious soups

Bitte fragen Sie nach der Tagessuppe



Käserahmsuppe

€ 8.90

im Brotlaib

cheese cream soup in the loaf of bread



Cocos Currysuppe

€ 9.50

mit gegrillter Riesengarnele

Coconut curry soup

with grilled king prawn



Kräftige Rinderbouillon

€ 6.50

mit Frittaten

clear beef soup

with slices of pancake

Strong beef soup with slice pancake

Menu

Salate mit Biss



Gemischte Blattsalate vegan-vegetarisch

Dressing nach Wahl

€ 6.90

mixed salad, Dressing of choice



Backhenderlsalat ACG

€ 16.50

zarte Hühnerfilets gebacken an marinierten Blattsalaten

baked chicken fillets on salad leaves



Fitness Salat (vom Rind) ACG

€ 18.50

Würzig gegrillte Streifen auf marinierten Blattsalaten

roasted fillets of beef on salad leaves

Menu

Traditionelles



Cordon Bleu vom Jungschweinerücken * € 20.50

gefüllt mit Burgunderschinken und Alpkäse

**Gordon Bleu stuffed with burgundy ham
and alp cheese**



Wiener Schnitzel vom Milchkalb * € 22.50

goldgelb gebacken mit Preiselbeeren

**Vienna schnitzel from the milk calf golden
yellow baked with cranberries**



Zwiebelrostbraten nach Wiener Art € 23.50

grüne Bohnen im Speckhemd, Bratkartoffeln

**Roast beef with onions “Viennese style”
with beans in a bacon shirt and fried potatoes**

* Beilage nach Wahl je € 3.50 Pommes Frites, oder kleiner Salat
Süßkartoffeln fries

* Side dish of choice each € 3.50 french fries or salad

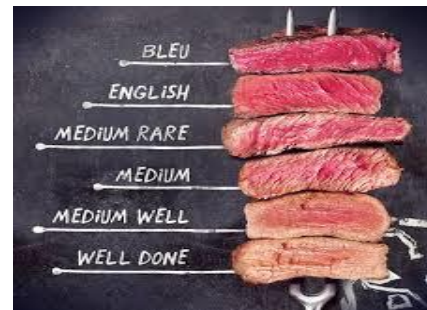
Menu

Rind oder Huhn
Beef or chicken

Bitte wählen Sie
ihre Garungsstufe!

Please choose your
cooking level !

Garungsstufen



Beefsteak vom Almoachsen 220g

€ 42.50

Dip Saucen, Kartoffelstäbchen

Beefsteak 220g

three dip sauces, potato sticks



Entrecôte vom Grill dazu reichen wir: € 39.50

Dip Saucen und Kartoffelstäbchen

Entrecôte from the grill

kinds of dip sauces and potato sticks



Beef Burger im Ciabatta Bun

€ 18.50

cheddar cheese, salad, cocktailsauce & pommes frites

Menu

Fisch & Meer
fish and sea



Forellenfilet gebraten

€ 22.50

aus regionaler Zucht mit Petersilienkartoffeln

trout fillet fried

from regional breeding with parsley potatoes



Riesengarenen vom Grill

€ 23.50

auf Gemüsespaghetti

scampi from the grill

on vegetable spaghetti



Menu

Vegetarische Gerichte vegetarian dishes



Käsespätzle mit Röstzwiebeln € 15.90

im Pfandl serviert und Salat

cheese spätzle with roasted onions
and leaf lettuce



Spinat-Ricotta Strudel € 13.90

an Käserahmsauce

spinach ricotta strudel
on cheese cream sauce



Deftig - herzhaft

Kartoffelrösti mit Speck und Käse € 17.90

mit zwei Spiegeleier, im Pfandl serviert

potato rösti with bacon and cheese

with two fried eggs, served in the pan

ohne Speck € 15.90

Menu

HIMMLISCH GENIESSEN

Heavenly enjoy



Warmes Schokoküchle € 10.50

mit Schokokern, Vanilleeis

chocolate nut souffle

with chocolate sauce vanilla ice cream



Kaiserschmarren € 15.50

mit Zwetschkenröster

with plum roaster



Apfelstrudel * € 4.50

apple strudel



Topfenstrudel * € 4.50

cheesecake

* Vanillesauce oder Vanilleis € 2.00



Getränke

ohne Alkohol

Mineralwasser Vöslauer 0.25l / 0,75lt	€ 3,40 / 6.20
Apfelsaft 0.25lt / 0.5lt	€ 3.60 / 5,10
Apfelsaft/Orange/ Johannisbeer gespritzt 0.25 / 0.5lt	€ 3.20/ 4.90
Rauch Fruchtsäfte (Mango)	€ 3.30
Coca Cola Fanta 0,25lt / 0.5lt	€ 3.20 / 4.90
Cola zero Flasche	€ 3.30
Spezi 0,25/ 0,5lt	€ 3.20 / 4.90
Eistee (Pfirsich) 0.25 / 0.5lt	€ 3.20 / 4.90
Tonic Water 0.2l	€ 4.20
Bitter Lemon 0.2l	€ 4.20
Ginger Ale 0.2l	€ 4.20
Red Bull 0.25l	€ 4.40
Krug Arlberger Quellwasser 1lt	€ 2.90



Getränke

Heiß, Kaffee & Tee

Heiße Schokolade ohne Sahne, mit Sahne	€ 4.40 / 5.30
Lumbumba, heiße Schoki mit Rum und Sahne	€ 8.50
Heiße Ovomaltine mit Sahne	€ 5.50
Espresso	€ 3.20
Doppelter Espresso	€ 4.80
Kaffee Creme	€ 3.40
Cappucino mit Milchschaum oder Sahne	€ 3.80 / 4.30
Latte Macchiato	€ 4.30



Spezialitäten im Glas

English Superior, Earl Grey, Grüner Tee,
Milde Minze, Früchtetee, Kamille
Tee mit (Schuß) Rum

€ 3.60

€ 5.50



Getränke

Hopfen & Malz



Föhrenburger 0.2l	€ 2.80
Föhrenburger 0.3l	€ 3.50
Föhrenburger 0.5l	€ 4.30
Föhrenburger Weizen 0.5l	€ 4.90
Erdinger Weißbier Alkoholfrei 0.5l	€ 4.90

Clausthaler Alkoholfrei 0.33l € 3.60

Wein: Genussvoll offen Ausschank

Grüner Veltliner	(1 /8lt) 2,90	€ (1/4 lt) 5,80
Zweigelt Topf Straß Kamptal	(1 /8lt) 2,90	€ (1/4lt) 5,80
Heideboden Münzenrieder Cuvee	(1/8lt) 2.90	€ (1/4lt) 5.80

Aperò starter

Martini <small>Extra Dry, Bianco, Rosso</small>	€ 4.80
Campari Soda	€ 5.80
Campari Orange	€ 6.20
Aperol Spriz <small>Veneziano</small>	€ 6.70
Hugo Prosecco	€ 6.70
Hugo Wein	€ 6.20
Lillet Fizz <small>mit Prosecco</small>	€ 7,30

Schnäpse & Bitters 2cl passt immer

Obst-Schnaps	€ 3.40
Williams <small>Freihof</small>	€ 3.40
Williams <small>Hämmerle Edelbrand</small>	€ 7.50
Williamstrestler <small>Wetter Edelbrand</small>	€ 8.50
Grappa <small>Vuisinar Nonino</small>	€ 7.30
Ramazotti	€ 5.10
Averna	€ 5.10
Amaretto	€ 5.10
Sandeman <small>White Port 5cl</small>	€ 7.80
Bailey`s	€ 5.10

Spirituosen

der Genuss danach

Cognac

Remy Martin V.S.O.P. 2cl € 6.30

Gordon`s Gin 4cl € 7.20

BullDog € 9.80

Vodka Eristoff 4cl € 7.20

Vodka Absolut 4cl € 7.80

Inländer Rum 4cl € 5.00

Bacardi 4cl € 7.20

Whisky

Ballantine`s 4cl € 10.80

Glenfiddich 12years 4cl € 12.50

Chivas Regal 12years 4cl € 11.40