

Werte Gäste

Unser größtes Augenmerk legen wir auf Qualität und damit auch verbunden auf die Herkunft unserer Produkte. Es ist für uns äußerst wichtig, dass wir nachvollziehen können, aus welchem Betrieb und unter welchen Umständen die von uns verarbeiteten Lebensmittel hergestellt wurden. Deshalb versuchen wir auch in Zukunft, die von uns verarbeiteten Lebensmittel aus der Region zu beziehen.

Hier ein kleiner Auszug unserer Lieferantenliste:

Rind-, Kalb- und Schweinefleisch: Fleischerei Schirnhof in Kaindorf/Stmk. mit garantiertem Fleisch aus der Fleischerei Aichinger in Bad Mitterndorf

Lammfleisch: Bauernhof König in Bad Aussee

Erdäpfel: Peter Schweiger in Aigen

Brot & Gebäck: Backen wir selbst

Fruchtsäfte: Bio-obst Mairinger Obsthof

Gemüse & Salate: Lämmerer-Goschnhof in Irdning
garantiert aus österreichischer Produktion

Tilsiter-Bergkäse: Fam. Pötsch (Hüttstädter) in Aigen

Teigwaren (Nudel): Fam. Huber in Irdning

Mehl: Fam. Lämmerer-Goschnhof in Irdning



Alkoholfreie Getränke

0,30 l Apfel; Orange; Multivitamin; Johannisbeere	€ 4,00
0,30 l Zwetschke	€ 4,00
0,30 l Rote Traube	€ 4,00
0,30 l Marille	€ 4,00
0,30 l Fruchtsaft gespritzt	€ 3,80
0,30 l Fruchtsaft Wasser	€ 3,60
0,50 l Fruchtsaft gespritzt	€ 4,80
0,50 l Fruchtsaft Wasser	€ 4,60

Hausgemachte Säfte (Sirup)

0,5 l Hausgemachtes Zirben-Kracherl (Sirup Soda, Zitrone, Minze)	€ 4,20
0,3 l Hausgemachtes Zirben-Kracherl	€ 3,20
0,3 l Hausgemachte Rhabarber-Limonade mit Soda	€ 3,20

0,5 l Holler-Kracherl	€ 4,20
0,5 l Holler-Wasser	€ 4,00
0,3 l Holler-Kracherl	€ 3,20
0,3 l Holler-Wasser	€ 3,00
0,3 Cola, Fanta, Sprite, Almdudler, Spezi	€ 4,10

Aperitif

Campari- Orange	€ 5,80
Campari- Soda	€ 5,30
1 Glas Wermut (hausgemacht, nach Art des Hauses)	€ 5,50
1 Glas Rosé Frizante	€ 5,50
Aperolspritzer (Soda, Weißwein, Prosecco,)	€ 6,90
Hugo (Soda, Weißwein, Prosecco, Holundersirup)	€ 6,90
4 cl Gin Tonic	€ 13,00

Steirischer Bellini

Ein fruchtig-eleganter Aperitif aus prickelndem Prosecco und feinsten steirischen Marille. Verfeinert mit einem Hauch Kürbiskernöl für eine nussige Note, bringt dieser Drink die steirische Lebensfreude ins Glas.

Ein spritziger Start in den Abend – mit steirischem Flair.

€ 5,50

Offene Rot-Weine

Zweigelt – Kerschbaum	1/8	€ 6,30
Blafränkisch – Kerschbaum	1/8	€ 6,30

Offene Weiß-Weine

Welschriesling – Krippl	1/8	€ 5,50
Grüner Veltliner – Federspiel Domäne Wachau	1/8	€ 5,50

Bier

Pils/ Radler 0,3l	€ 4,10
Pils/ Radler 0,5l	€ 5,30
Pfiff Trummer Pils	€ 3,30
0,3l Trummer Pils	€ 4,20
0,5l Trummer Pils	€ 5,30
0,3 Gösser alkoholfrei 0,3l Flasche	€ 4,20
0,5 Maisel Weizenbier alkoholfrei	€ 5,30
0,5 König Ludwig Weizenbier	€ 5,30

Heimische- Regionale Schnäpse

2 cl Zirbe	€ 3,50
2 cl Grappa	€ 6,90
2 cl Apfel im Eichenfass - Kerschbaumer	€ 4,90
2cl Vogelbeere - Kerschbaumer	€ 7,50
2cl Marille	€ 3,50
2 cl Williamsbirne	€ 3,50

Vorspeisen

Gebeizter Saibling aus der Fischzucht Kainisch

Hausgebeizter Saibling begleitet von Gurkenrelish
und hausgemachtem Toastbrot.

€ 13,90

Beef Tatar

Fein abgeschmecktes Beef Tatar mit Kapern und Senfcreme, und
Knopfsemmerl

€ 19,90

Schüttelsalat

Bunte Blattsalate im Rexglas

frische, knackige Salate der Saison, liebevoll angerichtet und mit
hausgemachtem Dressing oder Kernöldressing verfeinert.

€ 6,50

Suppen

Kräftige Rindsuppe mit Wahleinlage

Eine klare, kräftige Rindsuppe, langsam gezogen aus bestem heimischem Rindfleisch und frischem Wurzelgemüse. Dazu servieren wir wahlweise

Flaumige Grießnockerl – zart und locker, nach traditionellem Rezept hausgemacht.

Feine Frittaten – goldbraun gebackene, dünne Palatschinkenstreifen, die, die Suppe perfekt abrunden

Abgerundet mit frischen Schnittlauchringen – ein herzhafter Genuss für die Seele!

€ 5,90

Bärlauch Cremesuppe mit Röstbrotcroutons

Cremige Suppe aus heimischem Bärlauch, verfeinert mit einem Hauch Schlagobers und Röstcroutons

€ 7,60

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel

mit goldbrauner Panade, Preiselbeeren und mit mitgebratenen Erdäpfeln.

Vom Kalb € 24,90

Vom Schwein € 17,90

Cordon-bleu vom Kalb

mit mitgebratenen Erdäpfeln und Preiselbeeren

€ 24,90

Filetsteak vom Ennstalrind mit Steinpilzbutter

Saftiges Rindsfilet, verfeinert mit hausgemachter Steinpilzbutter, auf Paprikagemüse und Sauerrahmerdäpfel.

150 g € 29,50

200g € 38,50

Saibling „Alpiner Genuss“

Gebratenes Saiblingsfilet mit Zitronen-Basilikum-Butter, serviert auf einem Bett aus Wurzelgemüse und Rahmpolenta

€ 28,20

Sautiertes buntes Gemüse mit Fettuccine,

frischem Parmesan und weißem Spargel

€ 17,90

Hausgemachte Gnocchi in Bärlauchbutter geschwenkt

mit kleinem Frühlingsgemüse und Parmesanchips

€ 16,90

Hinterberger Pfandl

Zarte Scheiben vom Schweinsfilet, goldbraun gebraten und serviert in einer herzhaften Speck-Zwiebelsauce, die mit einem Hauch von frischem Majoran und einem Schuss Rahm abgerundet wird. Dazu reichen wir hausgemachte, flaumige Butternockerln, die die Sauce perfekt aufnehmen.

€ 22,50

Dessert

Kaiserschmarrn

fluffig gebackener Schmarrn mit Apfelmus und Staubzucker.

€ 13,50

Variation von der Erdbeere

(Erdbeerknöderl, Erdbeereisparfait und Erdbeer-Topfenmousse

€ 12,90

Luftiges dunkles Schokomousse

mit einem Herz von Himbeere mit Minze-Crunch und
einem kleinen Tupfer Schlagobers

€ 10,90

Marillenpalatschinken

Zarte, hauchdünne Palatschinken, gefüllt mit hausgemachter fruchtiger
Marillenmarmelade. Serviert mit einem Hauch Staubzucker – ein
österreichischer Klassiker, der süße Kindheitserinnerungen weckt.

€ 3,40

Eispalatschinke mit selbstgemachtem Vanilleeis

in Traum aus zarter Palatschinke, gefüllt mit cremigem, selbstgemachtem
Vanilleeis, verfeinert mit reichhaltiger, hausgemachter Schokoladensauce.
frisch geschlagenen Schlagobers – warm, kalt, cremig und schokoladig in
perfekter Harmonie. Ein himmlischer Genuss für alle Sinne!

€ 7,60



Brotbeschreibung

Zu unseren Gerichten servieren wir Ihnen hausgemachtes Brot und Gebäck, das täglich frisch mit viel Liebe und regionalen Zutaten gebacken wird.

Rustikal und charmant:

Unser Brot und Gebäck? Das kommt nicht aus der Bäckerei, sondern aus unserer eigenen Küche! Frisch gebacken, voller Geschmack und perfekt abgestimmt auf unsere Speisen.“

Traditionell und steirisch:

Weil uns Regionalität und Qualität am Herzen liegen, backen wir unser Brot und Gebäck selbst – nach bewährten Rezepten und mit steirischer Hingabe.

Modern und wertig:

Hausgemacht schmeckt einfach besser:

Unsere Brotsorten und Gebäckvariationen stellen wir täglich frisch her, um Ihnen ein ganz besonderes Geschmackserlebnis zu bieten.“

Kurz und prägnant:

Unser Brot und Gebäck: Selbst gemacht. Frisch. Mit Liebe.

Blattsalatteller

Ein bunter Mix aus knackig-frischen Blattsalaten, liebevoll angerichtet und verfeinert mit saisonalen Kräutern. Serviert mit einer hausgemachten Vinaigrette oder einem steirischen Kürbiskernöl-Dressing – ein leichter Genuss für jede Gelegenheit.

Gerne servieren wir Ihnen auf Wunsch auch kleinere Portionen oder liebevoll zubereitete Kindergerichte.

Denn bei uns sollen sich alle Gäste – ob groß oder klein – rundum wohlfühlen und genießen können. ☺

Allergen-Information:

- * Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutaten im Endprodukt enthalten sind.
 - * Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011).
Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
 - * Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten, Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.
Wir gehen auf die Bedürfnisse von speziellen Ernährungsformen ein.
- Geme klären wir Sie bezüglich Allergene in unseren Gerichten auf und empfehlen Ihnen Alternativen.
Fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.