

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 Schirnhofer 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
0,5 l Hausgemachtes Holler-Kracherl	€ 4,20
0,5 l Hausgemachtes Holler-Wasser	€ 4,00
0,3 l Hausgemachtes Holler-Kracherl	€ 3,20
0,3 l Hausgemachtes 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 Schilcher Frizzante - Klug	€ 5,50
Aperolspritzer (Soda, Weißwein, Prosecco, Minze)	€ 6,90
Hugo (Soda, Weißwein, Prosecco, Holundersirup)	€ 6,90
4 cl Gin Tonic	€ 13,00

Offene Rot-Weine

Zweigelt - Kerschbaum	1/8	€ 6,30
Blaufränkisch - Kerschbaum	1/8	€ 6,30
K + K Cuvee („das kleine Phantom“) - Kirnbauer (Blaufränkisch, Merlot, Cabernet, Zweigelt, Syrah)	1/8	€ 6,30

Offene Weiß-Weine

Welschriesling - Trummer	1/8	€ 5,50
Grüner Veltliner - Mehofer	1/8	€ 5,50
Chardonnay - Hebenstreit	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 Obstler	€ 3,30
2cl Marille	€ 3,50
2 cl Williamsbirne	€ 3,50

Vorspeisen

Gebeizter Saibling aus der Fischzucht Kainisch

Hausgebeizter Saibling auf Apfel-Kren-Creme,
begleitet von Gurkenrelish und hausgemachtem Toastbrot.

€ 13,90

Beef Tatar & Hirschschinken-Duett

Fein abgeschmecktes Beef Tatar mit Kapern und Senfcreme,
begleitet von hauchdünnem Hirschschinken, Wildkräutersalat und
Knopfsemmerl

€ 19,90

Steirische Rohschinken-Röllchen

Feinster Rohschinken von der Metzgerei Aichinger Bad Mitterndorf,
gefüllt mit einer Frischkäse-Kräutercreme, serviert auf einem Salatbouquet
mit Kürbiskernen und hausgemachtem Bauernbrot

€ 12,90

Käferbohnencreme mit Kernöl

Cremige Käferbohnencreme, abgeschmeckt mit frischem Knoblauch und
Kürbiskernöl, angerichtet mit Schwarzbrot und marinierten Kräutern.

€ 10,90

Frische, knackige Salate der Saison, liebevoll angerichtet und mit
hausgemachtem Dressing verfeinert.

€ 6,50

Suppen

Kräftige Rindsuppe

Mit handgemachten Kaspressknödel und frischen Schnittlauchringen

€ 5,90

Erdäpfel-Lauch-Suppe

Cremige Suppe aus heimischen Erdäpfeln und Lauch, verfeinert mit einem
Hauch Muskat und kross gebratenem Speck.

€ 7,60

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit goldbrauner Panade, Preiselbeeren und mit mitgebratenen Erdäpfeln.

€ 23,90

Rehragout mit Schokolade und Orangenabrieb

Zart geschmortes Rehragout in einer tief aromatischen Sauce aus Rotwein, Wildfond und einer dezenten Note von dunkler Schokolade, verfeinert mit Orangenabrieb. Dazu reichen wir hausgemachte Butterspätzle und sautierten Kohlsprossen

€ 22,90

Filetsteak vom Ennstalrind mit Steinpilzbutter

Saftiges Rindsfilet, verfeinert mit hausgemachter Steinpilzbutter, begleitet von sautierten grünen Bohnen und Sauerrahmerdäpfel.

150 g € 29,50

200g € 38,50

Geschmortes Kalbswangerl

Zart geschmortes Kalbswangerl in Rotweinjus, serviert mit Selleriepüree, Wurzelgemüse und Erdäpfelgnocchi

€ 22,90

Saibling „Alpiner Genuss“

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

€ 24,20

Gemüse-Serviettenknödel mit Schwammerlragout

Hausgemachte Serviettenknödel, verfeinert mit Karotten, Sellerie und Kräutern, serviert auf einem cremigen Schwammerlragout aus heimischen Pilzen, ein Hauch von Petersilie rundet das Gericht ab

€ 16,90

Dessert

Kaiserschmarrn

fluffig gebackener Schmarrn mit Apfelmus und Staubzucker.

€ 13,50

Schokoladen-Mousse

Feinstes Zartbitter-Mousse mit Himbeer-Chili-Ragout und knusprigem Krokant.

€ 10,90

Steirischer Apfelstrudel neu interpretiert

Hausgemachter Apfelstrudel mit steirischen Äpfeln, verfeinert mit Zimt, dazu eine Kugel hausgemachtes Vanilleeis und ein Hauch Schlagobers.

€ 8,90

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. Getoppt mit einer Wolke 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.