

Als Aperitif empfehlen wir Ihnen	
0,1 Prosecco	€ 3,60
nach Wahl mit Holundersaft	€ 3,90

## **Tagesempfehlung**

<b>Hirschschnitzel</b> mit Pfefferrahm Kartoffelschupfnudeln, Speckbohnen und Preiselbeeren	€ 16,80
<b>Goldbrassenfilet</b> gebraten mit feinem Olivenöl Toscanagemüse und Basmatireis	€ 16,20

*Natürlich mit allen Sinnen genießen ist die Philosophie unseres Hauses.*

„Natürlich“ bedeutet für uns eine Abkehr von industriell vorgefertigten und durch künstliche Aromastoffe manipulierte Lebensmittel. Damit fördern und fordern wir unsere Lieferanten aus der Region. Speisen, Getränke und sonstige Produkte kommen aus natürlich produzierenden Betrieben.

Vieles wird auch von uns selbst angebaut, wie Kartoffeln, Tomaten, Paprika, Äpfel, Kürbisse, bzw. selbst erzeugt, wie z.B. diverse Essige (Apfel- od. Uhudleressig), Nussöl, Kürbiskernöl oder Apfelsaft.

*-Preise inklusive aller Abgaben-*

## Suppen

Echte Rindsuppe mit Frittaten ACGL	€ 3,90
Echte Rindsuppe mit gebackenem Leberknödel ACGL	€ 3,90
Suppentopf mit Rindfleisch, Nudeln und Gemüse ACGL	€ 3,90
Steirische Kürbissuppe ACGL	€ 4,50

## Vorspeisen und Salate

### **Salat**

pro Portion als Vorspeise oder Beilage	€ 5,40
3 Stk. <b>Riesengarnelen (8/12)</b> mit Knoblauchbutter, Kräutern und Hausbrot	ABG € 9,90

### **Vegetarisch**

<b>Gemüse-Spätzle-Pfanne:</b> frisches Gemüse, Spätzle und Tomatenrahm, überbacken mit Mozzarella und frischen Kräutern	ACGHL € 13,20
---	------------------

### **Von der Goldbergquelle**

<b>Bachsaiblingsfilet</b> in Salbeibutter gebraten, Wurzelgemüse und Salzkartoffeln	ACGHL € 18,20
---	------------------

*-Preise inklusive aller Abgaben-*

## Hauptspeisen

### Von der Edelpute

**Bruststeak** überbacken mit Schinken und Mozzarella  
Tomatenrahm, Knoblauchnudeln  
und Grillgemüse

ACGHLO  
€ 16,50

### Vom Strohschwein

**Burgenländer Schnitzel** gefüllt mit luftgetrocknetem  
Schinken und Bergkäse, in Kürbisparnir gebacken  
Mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

ACGHLO  
€ 16,50

**Salzburger Reindl:** Filetmedaillons mit  
Rahmchampignons Butterspätzle, frisches Gemüse

ACGHLO  
€ 17,80

### Vom Kremstaler Milchkalb

**Original Wiener Schnitzel** aus der Pfanne  
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

ACGLO  
€ 19,50

**Tiroler Leber:** geröstet mit Zwiebel, Speck, Bohnen  
und Apfel, in Rotweinjus mit Basmatireis  
und frischen Kräutern

ACGLO  
€ 18,50

### Vom heimischen Rind

**Zwiebelrostbraten** mit Speckrösti und Gemüse

ACGLO  
€ 17,20

### Für unsere kleinen Gäste

Gebackenes Schnitzel  
mit Pommes Frites und Ketchup

€ 7,80

## Zum Dessert

<b>Hausgemachter Strudel oder Kuchen</b> nach Angebot ACG	€ 3,90
<b>Palatschinke</b> mit Marmelade nach Wahl ACG	€ 3,90
<b>Eispalatschinke</b> mit Schokosoße ACG	€ 5,80
<b>Portion Biokäse</b> mit Hausbrot ACGH	€ 5,80
<b>Eisbecher</b> nach Angebot ACGH	€ 5,80

Genehmigen Sie sich nach dem Essen ein gutes  
Verdauungsschnapsertl – wählen Sie aus unserem  
reichhaltigen Angebot von heimisch erzeugten  
Bauernschnäpsen.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

*-Preise inklusive aller Abgaben-*