

# Aus dem Suppentopf

## Soup specialities

### **Klare Rindsuppe mit Nudeln oder Kräuterfrittaten**

*Clear soup with noodles or shredded pancake*

€ 5,40

### **Kaspress- oder Tiroler Speckknödelsuppe**

*Clear soup with cheese dumpling or Tyrolean dumpling*

€ 7,90

### **Wiener Suppentopf**

**Nudelsuppe mit Rindfleisch und Gemüse Julienne**

*Noodle soup with sliced beef and vegetable*

€ 8,90



# Vorspeisen und bunte Salate

Starters and fresh salads

## **Steirischer Backhendlsalat mit Kürbiskernöl serviert**

Large salad with fried chicken and pumpkin oil

€ 16,80

## **Kleiner Salat vom Buffet**

Small salad from the buffet

€ 5,90

## **Hausgeräucherter Hirschschinken mit Fleisch aus eigener Jagd**

mit Sauce Cumberland

Smoked deer ham with sauce Cumberland

€ 16,90

## **Ein geräuchertes Forellenfilet vom hauseigenen Angelteich**

serviert mit Oberskren und Toast

Smoked trout fillet with horseradish, toast and butter

€ 14,50

# Vom Grill und aus der Pfanne Grilled and fried dishes

## **3 hausgemachte Osttiroler Kasnocken**

auf Blattspinat mit brauner Butter und Parmesan

Typical East Tyrolean cheese dumplings with leaf spinach, butter and parmesan

€ 17,50

## **Grillteller** (Gegrilltes vom Schwein, Pute und Rind)

Serviert mit Pommes frites mit Speckbohnen & Kräuterbutter

Grilled slices of meat with French fries and beans with bacon

€ 22,50

## **Praxmarer Gletscherpfand'l**

Schweinefilet vom Grill auf Champignonrahmsauce,

gereicht mit buntem Gemüse und Kartoffelkroketten im Pfand'l serviert

Pork fillet with mushroom sauce, vegetables and croquettes

€ 23,50

## **Wiener Schnitzel vom Schwein**

Gereicht mit Pommes frites oder Kartoffelsalat und Preiselbeergarnitur

Breaded pork slice with French fries or potato salad and cranberries

€ 18,50

# Vom Grill und aus der Pfanne

## Grilled and fried dishes

### **„Waldspaziergang“ Fleisch aus eigener Jagd**

Heimisches Hirschragout serviert mit hausgemachten Spätzlen & Preiselbeeren Garnitur

Ragout of deer served with small flour dumplings and cranberries

€ 24,50

### **„Frisch, Saftig, Steirisch“**

Mit Käse, Schinken und Champignons gefülltes Schweinsschnitzel in Kürbiskernpanade,  
dazu reichen wir Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren Garnitur

Cordon bleu with pumpkin coating, potatoes and cranberries

€ 22,90

### **Spaghetti Bolognese**

mit Fleisch aus eigener Landwirtschaft und hausgemachter Sauce

Spaghetti with Bolognese sauce

€ 14,50

### **Käserahmspätzle**

Serviert mit einem kleinen Salat vom Buffet

Small flour dumplings with cheese and a small mixed salad

€ 18,50

# Vom Grill und aus der Pfanne

## Grilled and fried dishes

### **„Micky Mouse“**

Kleines Wiener Schnitzel vom Schwein m. Pommes frites

Small breaded pork with French fries

€ 12,50

### **“Pippi Langstrumpf” Grillwurst`l mit Pommes**

Grilled sausage with French fries

€ 9,80



### **Forellenfilet „Müllerin Art“**

Serviert mit Mandelbutter, Petersilienkartoffel und Salat vom Buffet

Grilled trout with almond butter, parsley potatoes and small salat from the buffet

€ 24,90

### **Zanderfilet vom Grill**

*Serviert mit Petersilienkartoffel und Blattspinat*

*Grilled pike-perch fillets with potatoes and leaf spinach*

€ 23,90

Bitte berücksichtigen Sie, dass für kleine Portionen € 1,50 in Abzug gebracht werden

# Zum süßen Finale

*The sweet finale*

## **Affogato**

Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis

*Espresso with vanilla ice cream*

€ 4,20

## **Warmer Schoko Gugelhupf**

serviert mit einer Kugel Vanilleeis und Schlag

*Chocolate cake - Served with a scoop of vanilla ice cream and whipped cream*

€ 9,20

## **Germknödel**

**wahlweise mit Butter oder Vanillesauce**

*Sweet dumplings with butter or vanilla sauce*

€ 12,50

## **Kaiserschmarrn**

**mit Preiselbeeren & Apfelmus**

*Emperor's pancake with cranberries and apple purée*

€ 15,90

**Kirchtagskräpfeln ( 3 Stück) mit Preiselbeeren € 9,20**

*Sweet stuffed pastry served with cranberries*

**Kuchen- und Eisspezialitäten nach Angebot**

*Pastry and ice specialities of the day*