

Qualität aus Leidenschaft

Unser Küchenchef **Herr Stefan Reichel** und sein Team verzaubern Sie mit feiner österreichischer Küche mit internationalen Einflüssen. Wir legen großen Wert auf qualitativ hochwertige Lebensmittel und bevorzugen regionale Produkte.

Our head chef **Mr. Stefan Reichel** and his team will enchant you with fine Austrian cuisine with international influences and mainly use local products.

Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem AMA Gastrosiegel ausgezeichnet:

Rind: Fleischerei Ablinger – Oberndorf und Fleischerei Ladinger – Radstadt
Hintergottschallgut Familie Schneider – *Produkte aus der eigenen Landwirtschaft werden in den Menüs jeweils separat ausgewiesen*

Kalb: Fleischerei Ablinger – Oberndorf und Fleischerei Ladinger – Radstadt
Hintergottschallgut Familie Schneider – *Produkte aus der eigenen Landwirtschaft werden in den Menüs jeweils separat ausgewiesen*

Schwein: Fleischerei Ablinger – Oberndorf

Huhn: Fleischerei Ablinger – Oberndorf

Milch: Hintergottschallgut Familie Schneider – Radstadt

Milchprodukte: Salzburg Milch oder vom eigenen Bauernhof
zu 100 % in Besitz der Salzburger Milchbauern



Bio-Freiland-Eier: Bio-Freiland Hühner vom „Bleiwanghof“, Familie Scharfetter - Radstadt

Salat, Tomaten, Kraut, Zwiebel und Äpfel: aus heimischer Landwirtschaft

Hirsch- und Gamswürstel: aus heimischer Jagd – Danklmaier GmbH Schladming

Sulmtaler Hendl: Danklmaier GmbH Schladming

Honig: Bernhard Kaml – St. Andrä im Lungau

Mittagskarte von 12.00 bis 14.00 Uhr

Lunch menu from 12.00 am to 2.00 pm

Aperitif

Pfiff Stiegl Bier	0,2 l	EUR 3,50
Glas Prosecco	0,1 l	EUR 6,50
Flein alkoholfrei	0,1 l	EUR 6,00

Vorspeisen

Starters

Beef Tatar	EUR 18,00
mit getrocknetem Eigelb, eingelegten Zwiebeln, Selleriestroh und Senfkaviar	
Beef tartare with dried egg yolk, pickled onions, celery straw and mustard caviar	
als Hauptspeise as a main course	EUR 22,00
Rinderfilet Carpaccio	EUR 21,00
mit Sauce Cipriani und Parmesankörbchen	
Beef fillet carpaccio with Cipriani sauce and parmesan basket	
✓ Burrata mit Tomaten	EUR 15,00
mit Balsamico Dressing und frischem Basilikum	
Burrata with tomatoes, balsamic dressing and fresh basil	
✓ Ziegenkäse flambiert	EUR 18,00
mit eingelegten Feigen, Spinatsalat und karamellisierten Walnüssen	
Flambéed goat cheese with pickled figs, spinach salad and caramelized walnuts	

Salate

Salads

✓ Kleiner gemischter Salat	EUR 7,00
small mixed salad	
Gemischte Salatschüssel	
mixed salad bowl	
mit gebratenen Garnelen (3 Stk.)	EUR 24,00
with pan-fried prawns (3 pcs)	
mit knusprigem Hendl	EUR 18,00
with crispy chicken	
mit Rinderfiletstreifen	EUR 26,00
with beef slices	
✓ Salatbowl Creamy Spinach	EUR 16,00
Spinatsalat mit Feta, Granatäpfel und Honig-Senf Dressing	
Spinach salad with feta, pomegranates and honey mustard dressing	

Suppen

Soups

- Hausgemachte pikante Gulaschsuppe
mit Gebäck
Goulash soup with bread EUR 9,50
- ✓ Consommé mit Kaspressknödel
oder Gemüseessenz,
mit Schnittlauch
consommé or clear vegetable soup with cheese dumplings and chives EUR 8,00
- Consommé vom hauseigenen Ochsen
oder Gemüseessenz EUR 7,00
- ✓ Wahlweise mit: Frittaten oder Grießknödel
Ox consommé (from our own farm) or vegetable essence
Choose from: sliced pancakes or semolina dumplings
- Crèmesuppe des Tages
Cream soup of the day EUR 8,00

Für den kleinen Hunger

Snacks

- Trüffel Pommes
Truffle Fries EUR 12,00
- Schinken-Käsetoast
Kleine Salatgarnitur und Cocktailsauce
Toasted ham and cheese sandwich
with small mixed salad and cocktail sauce EUR 11,00
- Frankfurter Würstl (1 Paar) mit Gebäck, Senf und Kren
Wiener sausages with mustard, horseradish and bread EUR 9,00
- Käsekrainer mit Gebäck
Austrian cheese sausages with bread EUR 11,00

Hauptspeisen

Main dishes

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienerdäpfel oder Pommes und Preiselbeeren Wiener Schnitzel of veal with parsley potatoes or French fries and cranberry sauce	EUR 27,00
Burger vom Pinzgauer Rind mit Speckmarmelade, glacierten Zwiebeln und Pommes Pinzgauer Beef burger with bacon jam, glazed onions and fries	EUR 22,00
Tafelspitz vom Pinzgauer Rind mit Cremespinat, Röstkartoffel, Apfelkren und Schnittlauchsauce Boiled beef from Pinzgauer beef with creamed spinach, roasted potatoes, apple horseradish and chive sauce	EUR 24,00
Rinderfilet 180g mit Ofengemüse, Kartoffelrolle und Jus Beef fillet with oven-baked vegetables, potato roll and jus	EUR 38,00
Club Sandwich mit Hühnerbrust, Avocado, Speck, Tomate, Cocktailsauce, Salat und Pommes Club sandwich chicken breast, avocado, bacon, tomato, cocktail sauce, salad and with French fries	EUR 27,00
Spaghetti Bolognese	EUR 15,00

Vegetarische Hauptspeisen

Vegetarian main courses

v Spaghetti Pomodoro Spaghetti with tomato sauce	EUR 13,00
v Ravioli Gorgonzola mit Birne, Walnüssen und Salbei Ravioli gorgonzola with pear, walnuts and sage	EUR 18,00
v Pongauer Kasnockn mit Röstzwiebeln und Schnittlauch Austrian small cheese dumplings with fried onions and chive	EUR 16,00
v Karfiolcurry Reisläibchen Cauliflower curry with rice patties	EUR 14,00

Süßes aus unserer Patisserie

Sweet treats

Kaiserschmarrn mit Rosinen (20 min. Wartezeit) mit Apfelmus oder Zwetschgenröster Austrian specialty: sugared, sliced pancakes with raisins and apple puree or plum stew (20 min. waiting time)	EUR 16,00
Apfel- oder Topfenstrudel mit Sahne Apple or curd strudel with whipped cream	EUR 8,00
Apfel- oder Topfenstrudel mit Vanillesauce Apple or curd strudel with custard	EUR 9,00
Topfen-Nougatknödel mit Beerenragout und Vanilleeis Curd nougat dumplings with berry ragout and vanilla ice cream	EUR 10,00
Kuchen und Torten laut Tagesangebot Cakes according to the daily offer	EUR 7,00
Heiße Liebe mit Vanilleeis und heißen Himbeeren Sundae with vanilla ice cream – hot raspberries	EUR 9,00
Sorbetvariation Sorbet variation	EUR 7,00

Kindermenü

Suppen Soups

Geisterbahn

Nudelsuppe
noodle soup



EUR 6,00

Weltmeister

Fritattensuppe
Clear soup with sliced pancakes

EUR 6,00

Hauptgerichte Main Dishes

Bobby

Wiener Schnitzel vom Huhn mit Pommes
Wiener Schnitzel of chicken with French fries



EUR 10,50

Gamsleiten

Spaghetti mit Tomatensauce oder Sauce Bolognese
Spaghetti with tomato or Bolognese sauce

EUR 8,50

Kinderpizza

Pizza for children

EUR 9,50

Snowboarder

Pommes mit Ketchup und Mayo
French fries with ketchup and mayonnaise

EUR 6,50

Pistenflitzer

Frankfurter mit Pommes
Wiener sausages with French fries

EUR 9,50

Goofy

Fischstäbchen mit Petersilienkartoffeln und Gemüse
Fish fingers with parsley potatoes and vegetables

EUR 9,50

Desserts

Bibo

Schokoküchlein mit Schlagobers und Vanilleeis
Chocolate cake with whipped cream and vanilla ice cream

EUR 8,00

Eisbär

Palatschinke mit Marmelade, Eis oder Nutella
Pancake with jam, ice-cream or Nutella

EUR 6,00

Erfrischungsgetränke

Soft Drinks

Fanta, Cola, Sprite, Almdudler	0,25 l	EUR 3,20
Cola light oder Cola Zero	0,33 l	EUR 3,90
Eistee Pfirsich	0,33 l	EUR 3,90
Orangensaft	0,25 l	EUR 3,80
Apfelsaft	0,25 l	EUR 3,20
Apfel- oder Orangensaft gespritzt	0,25 l	EUR 3,00
Apfel- oder Orangensaft gespritzt	0,50 l	EUR 5,50
Rauch Fruchtsäfte	0,25 l	EUR 3,80
Johannisbeere, Multivitamin, Erdbeere, Marille		
Römerquelle still, prickelnd	0,33 l	EUR 3,60
Römerquelle still, prickelnd	0,75 l	EUR 6,50
Granderwasser in der Kristallkaraffe	1,00 l	EUR 2,00
Schiwasser	0,25 l	EUR 2,60
Schiwasser	0,50 l	EUR 4,50

Bier

Beer

Stiegl Pfiff vom Fass	0,2 l	EUR 3,50
Stiegl Goldbräu vom Fass	0,3 l	EUR 4,90
Stiegl Goldbräu vom Fass	0,5 l	EUR 6,20
Radler	0,3 l	EUR 4,90
Radler	0,5 l	EUR 6,20
Hefeweizen	0,3 l	EUR 5,00
Hefeweizen (alkoholfrei)	0,3 l	EUR 4,90
Hefeweizen (alkoholfrei)	0,5 l	EUR 6,00
Stiegl (alkoholfrei)	0,3 l	EUR 4,90
Stiegl (alkoholfrei)	0,5 l	EUR 6,00

Heiße Getränke

Hot Beverages

Verlängerter		EUR 4,20
Cappuccino		EUR 5,00
Latte Macchiato		EUR 5,50
Doppelter Espresso		EUR 5,00
Espresso		EUR 3,20
Milch aus eigener Landwirtschaft	0,25 l	EUR 2,00
Heiße Schokolade mit Sahne		EUR 6,00
Heiße Schokolade mit Sahne und Rum		EUR 7,50
Heiße Zitrone		EUR 3,00
Ronnefeldt Tee (diverse Sorten)		EUR 6,50

Legende Allergene

- A Gluten**
Produkte aus Weizen, Hafer, Dinkel, Gerste, Kamut, Roggen, Hefe, Sojasauce, Kartoffel-Fertiggerichte, etc.
- B Krebstiere**
asiatische Würzpasten
- C Eier**
alle Eierprodukte
- D Fisch**
alle Fische, Fischgelatine, asiatische Fischsauce, Worcestersauce
- E Erdnuss**
Erdnussöl, alle Erdnussprodukte
- F Soja**
Miso, alle Sojaprodukte, Sojalecitin, Sojaöl, alle Sojadrinks
- G Laktose**
Kuhmilch und viele Milchprodukte
- H Schalenfrüchte**
alle Arten von Nüssen
- L Sellerie**
Suppen, Suppengewürz, Fisch und Fleischfonds
- M Senf**
Fleischerzeugnisse, Wurst, Dressings, Mayonnaise, Ketchup
- N Sesam**
alle Sesamprodukte, Knäckebrot, Sesamöl, Tahinipaste, Sesamgebäck
- O Sulfite**
mit Schwefel behandelte Trockenfrüchte, Wein, Weinessig, Sauerkraut, Fleischerzeugnisse, Kartoffelprodukte, Trockenpilze, Tomatenmark, Fruchtsaft
- P Lupinen**
Brot, Gebäck, Pizza, vegetarische Fertigprodukte, glutenfreies Brot
- R Weichtiere**
Schnecken, Oktopus, Tintenfisch, Calamari, Austern, Muscheln

Allergens

- A Gluten**
products from wheat, oat, spelt, barley, kamut, rye, yeast, soy sauce, potato, convenience foods, etc.
- B Crustaceans**
Asian spicy pastes
- C Eggs**
all egg products
- D Fish**
all fish, fish gelatin, Asian fish sauce, Worcester sauce
- E Peanut**
peanut oil, all peanut products
- F Soy beans**
Miso, all soy products, soy lecithin, soybean oil, all soy drinks
- G Lactose**
cow's milk and all milk products
- H Shell fruits**
all kinds of nuts
- L Celery**
soups, soup spice, fish and meat fond
- M Mustard**
meat products, sausage, dressing, mayonnaise, ketchup
- N Sesame**
all sesame products, crisp bread, sesame seed oil, Tahini paste, sesame bread
- O Sulphur dioxide**
with sulfur treated dried fruit, wine, wine vinegar, sauerkraut, meat products, potato products, dry mushrooms, tomato paste, fruit juice
- P Lupine**
bread, cake, pizza, vegetarian convenience foods, glow-free bread
- R Molluscs**
snails, octopus, cuttlefish, calamari, oysters, mussels, clams