



Suppen - Soups

Frittatensuppe - Pancake Soup

Hausgemachte Rinderkraftbrühe, Frittaten, Schnittlauch / Homemade beef soup with sliced pancakes
7,20

Französische Zwiebelsuppe

French Onion Soup

mit Käse-Croutons
with cheese croutons
8,20



VORSPEISEN - Starters

Rote Rüben Carpaccio

Beetroot Carpaccio – (vegan)

Rote-Rüben-Scheiben, Babyleaf-Salat, Pesto, Pinienkerne
Beetroot slices, baby leaf salad, pesto, pine nuts
15,80

Beef Tartar „Classic“

Classic Beef Tartare

mit roten Zwiebeln, Salzbutter, Trüffelmayonnaise und Toastbrot
with red onions, salted butter, Truffle mayonnaise and toasted bread

100 g	21,90
200 g	26,90

Duett vom Fisch

Räucherforellenmousse, hausgebeizter Lachs, Dill-Senf, Radieschen
Smoked trout mousse, house-cured salmon, dill mustard, radishes
17,50



GRÜNES - Salads

Gemischter Salat / Mixed Salad

Klein / Small	7,20
Groß / Large	12,60

Vitalsalat / Vital Salad

mit Birnenchutney, Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen, Apfel
with pear chutney, sunflower seeds, pumpkin seeds, apple
18,40

Wahlweise mit – Choice of:

Huhn chicken	20,90
-----------------	-------

Garnelen (5 Stk.) prawns (5 pcs.)	26,90
--------------------------------------	-------

Caesar Salat

mit Salatherzen, Parmesandressing und Thymian-Knoblauch-Croutons
with romaine lettuce, parmesan dressing, and thyme-garlic croutons
17,40

Wahlweise mit – Choice of:

Huhn chicken	19,90
-----------------	-------

Garnelen (5 Stk.) prawns (5 pcs.)	25,90
--------------------------------------	-------



PASTA - Pasta

Cremige Trüffel Tagliatelle

Creamy Truffle Tagliatelle

26,20

Spaghetti Bolognese

Hausgemachte Hackfleischsauce vom Rind,
Parmesan

Homemade beef meat sauce and parmesan

17,40

Spaghetti Pomodoro

Hausgemachte Tomatensauce, Parmesan

Homemade tomato sauce and parmesan

14,90

Fisch – Fish

Gegrillter Zander

Grilled Pike - Perch

mit Rote-Rüben-Risotto, und Parmesan

with risotto, Beetroot Risotto

and parmesan

24,90

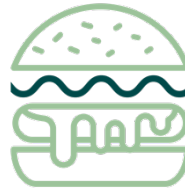
Lachssteak

Salmon Steak

mit cremigen Limetten - Dill – Tagliatelle und
Zucchini

with creamy lime - dill tagliatelle and zucchini

26,90



HAUPTSPEISEN

MAIN COURSES

Pulled Pork Burger vom Smoker

Hausgemachtes Pulled Pork,
Burgerbun, Salat, Tomate, Zwiebeln,
Essiggurke, Cheddar Käse, Cocktail und
Sauerrahm-Kräuter dip, Pommes Frites
Homemade pulled pork from the smoker in a
burger bun with lettuce, tomato, pickles,
cheddar cheese, onions, fries, cocktail and
sour cream dip

22,40

BBQ Spare Ribs vom Smoker

House Special BBQ Spare Ribs

mit Pommes Frites und Cocktail- sowie
Kräuter dip

with fries, cocktail dip and herb dip

24,40

Backhendl Salat / Fried Chicken Salad

mit Kartoffel-Vogelssalat, gebackenen
Hühnerkeulen (ausgelöst), Kürbiskernöl,
Kürbiskernen und Preiselbeeren

with potato lettuce salad, backed chicken
(boneless), pumpkin seeds, pumpkin seed
oil and cranberries

22,90

HAUPTSPEISEN

MAIN COURSES

Cordon Bleu

Käse, Schinken, Preiselbeeren, Pommes
Frites oder Petersilienkartoffel
Cheese, ham, cranberries, fries or parsley
potatoes

Kalb / veal	<i>29,90</i>
Schwein / pork	<i>20,40</i>
Huhn / chicken	<i>20,40</i>

Wiener Schnitzel

Pommes Frites oder Petersilienkartoffeln,
Preiselbeeren
Fries or parsley potatoes and cranberries

Kalb / veal	<i>28,90</i>
Schwein / pork	<i>19,40</i>
Huhn / chicken	<i>19,40</i>

Gelbes Curry

Yellow Curry

mit Gemüse und Mungosprossen, Reis
with vegetables and mung bean sprouts,
rice

Wahlweise mit - Choice of:

Vegan - Vegan	<i>18,90.</i>
Huhn - Chicken	<i>21,40.</i>
Garnelen - Prawns	<i>26,90</i>

Für unsere junggebliebenen
Pensionist:innen servieren wir gerne
kleinere Portionen von fast allen
Speisen. Preisnachlass: € 1,50

Cuts vom heimischen Rind

Cuts from Local Beef

Tagliata di Manzo 200g

Ruccola, Parmesan, Pizzabrot / Rocket,
Parmesan, Pizza Bread
29,90

Rinderfilet (Rohgewicht)
Beef Filet (Raw weight)

200 g – *39,90*
250 g – *45,90*

Entrecote (Rohgewicht - Raw
weight)

200 g – *32,90*

Serviert mit: Rosmarinkartoffeln,
Grillgemüse, Kräuterbutter, Portweinsauce
Served with: rosemary potatoes, grilled
vegetables, and herb-garlic butter, portwine
sauce

Zusätzliche Beilagen - Extra Side Dishes:

Süßkartoffel Pommes	
Sweet potato fries	<i>7,90</i>
Portion Pommes Frites	
portion fries	<i>5,90</i>
Pizzabrot	
Pizza Bread	<i>5,90</i>
Knoblauchbrot	
Garlic Bread	<i>5,90</i>
Grillgemüse	
Grilled Vegetables	<i>7,90</i>
Reis – rice	<i>4,90</i>

Aufpreis - Upgrades:

Garnelen (3 Stück)	
Prawns (3 pcs.)	<i>9,90</i>
Süßkartoffel Pommes	
Sweet potato fries	<i>2,90</i>



KIDS

Hühnerschnitzel mit Pommes Frites

Chicken Schnitzel with fries

11,90

Spaghetti Bolognese

11,90

Spaghetti Pomodoro

9,90

!! Achtung !!

Informationen über Zutaten oder Allergene erhalten Sie gerne auf Nachfrage bei unseren Service Mitarbeiter/innen.



Desserts

Schokosoufflé

Chocolate Soufflé

mit flüssigem Kern und Bourbon-Vanilleeis

with liquid core, and bourbon vanilla ice cream 10,90

Crème - Brûlée

Crème Brûlée

mit frischen Beeren

with fresh berries 10,90

Bauernkrapfen

Farmer's doughnuts

mit hausgemachtem Eis

Homemade ICE creme 10,90

!! Attention !!

Information about ingredients or allergens is available upon request from our service staff.

PIZZA



Margherita

Tomatensauce und Käse
Tomato sauce and cheese

11,90

Salami

Tomatensauce, Käse und Salami
Tomato sauce, cheese and salami

14,90

Prosciutto

Tomatensauce, Käse, Prosciutto,
Parmesan, Knoblauch, Olivenöl und Rucola
Tomato sauce, cheese, prosciutto,
parmesan, garlic, olive oil
and rocket

19,40

Cardinale

Tomatensauce, Käse und Schinken
Tomato sauce, cheese and ham

14,90

Capricciosa

Tomatensauce, Käse, Schinken,
Champignons, Artischocken und Oliven
Tomato sauce, cheese, ham, mushrooms,
artichokes and olives

15,90

Diavolo

Tomatensauce, Käse, Schinken, Salami,
Champignons, Mais und
scharfe Pfefferoni
Tomato sauce, cheese, ham, salami,
mushrooms, corn and
Pepperoni (hot)

16,90

Unsere Pizzen sind auch glutenfrei mit
einem Aufpreis von € 1,00 erhältlich.

Our pizzas are also available gluten-
free for an extra charge of € 1,00

Pulled Pork Pizza

Tomatensauce, Käse, Pulled Pork,
Gorgonzola und Zwiebeln
Tomato sauce, cheese, pulled pork,
gorgonzola and onions

19,40

Funghi

Tomatensauce, Käse und Pilze
Tomato sauce, cheese and mushrooms

13,50

Al Tonno

Tomatensauce, Käse, Thunfisch und
Zwiebeln
Tomato sauce, cheese, tuna and onions

14,90

Quattro Formaggi

Tomatensauce, Käse, Gorgonzola,
Mozzarella, Camembert und
Parmesan
Tomato sauce, cheese, gorgonzola,
mozzarella, camembert and
Parmesan

16,90

Montag, Mittwoch, Donnerstag, Freitag
ab 17.00 Uhr

monday, wednesday, thursday, friday
from 5:00 PM

Samstag, Sonntag ab 12.00

saturday, sunday from 12:00 PM

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

*... machen wir für Sie aus:
selbst eingekochten Sirup von
frischgepressten Säften,
Kräutern, exotischen
Gewürzen, braunem
Rohrzucker und Bio-
Fruchtmark. Genießen Sie
diese unverwechselbaren
Erfrischungen in den
Geschmacksrichtungen:*

Yuzu - Grapefruit - Orange 0,5 l

Yuzu Pürree - Orangen -
Grapefruitsaft l

5,9

Ananas - Matcha 0,5 l

aus Ananassaft l Matcha Sirup l

5,9

Kirsche - Mandel 0,5 l

aus Kirsch Pürree l Mandel Sirup l

5,9

Grüner Apfel – Maracuja 0,5 l

aus Granny Smith-Apfelpürree
naturtrüben Apfelsaft l Passionfruit
Pürree l dem Saft von Bio-Zitronen l
Bourbon Vanille und braunem
Rohrzucker

5,9

MOCKTAILS (OHNE ALKOHOL)

Banana Joe

Banane l Kokossirup l
Ananassaft l Kokosmilch

7,9

Mojitino

Minze l Brauner Rohrzucker l
frischer Limettensaft l Ginger Ale

7,9

Virgin Pina Colada

Monin Colada Flavour l Ananassaft l
Kokosmilch l

7,9

Virgin Swimming Pool

Monin Colada Flavour l
Blue Curacao Sirup l Orangensaft l
Kokosmilch

7,9



ERFRISCHENDE SPRITZER

Pampelle Spritz 0,3 l

Pampelle Ruby l'Aperol
Mountain Soda l Prosecco

7,9

Granata Spritz 0,3 l

Pampelle Ruby l'Aperol
Granatapfel Soda l Prosecco

7,9

Limoncello Spritz 0,3 l

Limoncello ist ein fruchtiger
sizilianischer Zitronenlikör.
Limoncello l Prosecco l Bitter Lemon

7,9

Veneziano 0,3 l

Aperol l Prosecco l Mountain Soda l
Orangenspalte

7,9

Wild Berry Lillet 0,3 l

Der Lillet ist eine fassgelagerte Aperitif
Mischung aus französischen Weinen &
exotischen Früchten.

Lillet Rosé l Wild Berry Soda l
Prosecco l Beerenfrüchte

7,9

Hugo 0,3 l

Holunderblütensirup l Mountain Soda l
Prosecco l Minzblätter l Limette

7,9



Classic`s

Classic Daiquiri 9,9

Die Spuren des Daiquiri führen zu einer Bar namens „Venus“ in Santiago de Cuba. Populär wurde er jedoch durch die „Floridita“ Bar in Havanna.

Spiced Caribbean Rum I Monin Daiquiri Flavour I Rohrzuckersirup I frischer Limettensaft

Swimming Pool 10,9

Vodka I Spiced Caribbean Rum I Monin Pina Colada Flavour I Blue Curacao Sirup I Ananassaft I Kokosmilch

Margarita Classic 9,9

Die Margarita wurde in Mexiko geboren und erfreute sich während der Prohibition bei US-Touristen großer Beliebtheit. Das „Gänseblümchen“ ist ein Klassiker der auf keiner Barkarte fehlen darf.

Tequila 100 % Agave I Cointreau I frischer Zitronensaft I Monin Margarita Flavour I Meersalz

Pornstar Martini 9,9

Vodka I Monin Pornstar Martini Flavour I Passionsfrucht I frischer Limettensaft I Sekt

Pina Colada 10,9

Wir bereiten die Coladas in Anlehnung an die Originalrezeptur, nur mit bester Kokosmilch statt mit Sahne zu. Das verleiht der Colada nicht nur einen besonders cremigen Geschmack, sondern reduziert die Kalorien ganz nebenbei noch um die Hälfte.

Spiced Caribbean Rum I Monin Pina Colada Flavour I Ananassaft I Kokosmilch

Sex on the Beach 10,9

Vodka I Peachtree – Pfirsichlikör I Ananassaft I Cranberry Saft



Classic Cocktails

Moscow Mule 12,5

Die Idee dieses Klassikers wurde von John Martin und Jack Morgan in der berühmten „Cock´n Bull Bar“ in Los Angeles ins Leben gerufen. Sie servierten ihn im Kupferbecher!

Vodka | frischer Limettensaft | Angostura Bitters | Ginger Beer | Gurkenscheiben | Minze

Mojito 12,5

Zu Weltruhm gelangte dieser Drink durch keinen geringeren als Ernest Hemingway, der ihn regelmäßig in seiner Stammbar „La Bodeguita del Medio“ in Havanna genoss.

Spiced Caribbean Rum | frischer Limettensaft | brauner Rohrzucker | Minze | Mountain Soda

Whisky Sour 12,5

Ein Sour besteht aus der Basis Spirituose, einer Süßequelle und etwas frischen Zitrusafts um die Süße zu kontern, aufgespritzt mit Soda wird aus dem Sour ein Fizz. Die Variationen sind schier unendlich, bestellen Sie gerne was ihrem Gusto entspricht.

Bourbon Whisky | frischer Zitronensaft | Demerarasirup |

Caipirinha 12,5

Cachaca - brasilianischer Zuckerrohr Schnaps | frischer Limettensaft | brauner Rohrzucker

Negroni 12,5

Der Negroni wurde 1920 im Café Casoni in Florenz eher zufällig kreiert. Graf Camillo Negroni bat seinen Bartender Fosco Scarselli, dem Americano einen gewissen Kick zu verleihen. Somit substituierte dieser das Sodawasser mit Gin.

Campari | Wermut Formula Antica | Dry Gin | Orange

Seegroni 12,5

Unsere erfrischende Interpretation eines Negroni. By Rudi Eder

Campari | Wermut Formula Antica | Dry Gin | Tonic Water | Orange

Dark´n Stormy 12,5

Dieser Highball ist das Nationalgetränk auf den Bermudas.

Gosling´s Black Seal Bermuda Rum | Spritzer frischer Limettensaft | Ginger Beer



Modern G&T's

(4 cl & incl. Tonic)

Gölles - Hands on Gin 12,5

No Bullsh*t added!. In doppelt gebranntem weißem Rum werden für diesen Gin nur fünf Essentials angesetzt: Wachholder natürlich, Schwarze Ribisel), Zitronengras, Orangenschalen und Blattkoriander.

Herzogs Hagmoar Gin 12,5

Ein echter Pinzgauer ist dieser Gin aus der Saalfeldener Destillerie von Sigfried Herzog.

Hendrick's 12,5

Hendrick's Gin wird hergestellt aus: bulgarischen Damascena Rosenblätter und Gurkenextrakt. Hendricks Gin wird mit Gurkenscheiben serviert!

Gin Mare 12,5

Diese Gin-Innovation aus Barcelona versucht mit seinem mediterranen Charme zu punkten. Thymian aus der Türkei, Rosmarin aus Griechenland, Basilikum aus Italien und grüne Oliven aus Spanien.

Brockman's Gin 12,5

Neben klassischen Botanicals fließen hier Blau- und Brombeeren mit ein, die dem Gin seine einzigartige Fruchtigkeit verleihen.

Beefeater 24 12,5

Seine Besonderheit erhält dieser Gin durch die Mazeration mit japanischem Sencha-Tee und Grapefruitschalen. Dieser Vorgang dauert ganze 24 Stunden, daher auch die Ableitung des Namens.

Malfy Gin Rosa 12,5

Die sonnengereiften sizilianischen Pink Grapefruits werden in Zitrusainen an der Mittelmeerküste angebaut, wo die Berge das Meer begrüßen.

Sipsmith 12,5

Sipsmith London Dry Gin wird durch Destillation von englischer Gerste mit einer Auswahl von 10 Botanicals in Handarbeit hergestellt.

Roku Gin 12,5

Der japanische Craft-Gin wurde aus sechs einzigartigen, japanischen Botanicals hergestellt. Er duftet nach Kirschblüte und grünem Tee und hat eine leichte Schärfe durch den Sansho Pfeffer.

Gin Sul 12,5

Ein Hamburger Gin mit portugiesischen Wurzeln – neben den frischen Zitronen von der Algarve prägt das Aroma der Lackzistrose den Geschmack von Gin Sul.

Monkey 47 13,5

Im Gasthof „zum wilden Affen“ wurde eine Kiste mit Monty's Gin nebst Aufzeichnungen der Zutaten gefunden und diese dienten den Black Forest Distillers als Basis für ihren Gin.

...wählen Sie ein Tonic Water zu ihrem Gin aus:

ORGANICS Tonic by Red Bull

...mild & floral

Schweppes Dry Tonic

...aromatisch & spritzig

RUM aus aller Welt 4 cl

Cuba

Havana Club 7 Anos 10,5

Österreich

RuMonkey Peter Affenzeller 14,5

Hawaniero de Castello aus Wien 13,4

Jamaika

Myers's Original Dark Rum 9,5

Guatemala

Zacapa Centenario 23 Anos 14,9

Philippinen

Don Papa Baroko 12,4

Barbados

Bambu Xo 12,5

Dominikanische Repuplik

Barcelò Imperial Ron 12,2

Guyana

Pyrat Xo Reserve Rum 12,3

Venezuela

Diplomatico Reserva Exclusiva 13,5

Trinidad & Tobago

Plantation Pineapple Infusion 11,5

Angostura Tamboo Spiced Rum 11,4

Angostura 1919 Premium Rum 12,2

Bermuda

Goslings Black Seal Rum 11,4

SINGLE MALT's aus Schottland 4 cl

Islay

Lagavulin 16 years 16,5

Bowmore 12 years 12,3

Laphroaig Quarter Cask 13,4

Ardbeg 10 years 14,2

Bunnahabhain 12 years 12,5

Skye

Talisker Sky 12,2

Highland

Oban 14 years 14,6

Aberlour 12 Yo Double Cask 12,5

Glenmorangie Lasanta 12 years 13,9

Lowland

Auchentochan Three Wood 12,5

Speyside

Glenfiddich 12 years 13,4

WHISKEY International 4 cl

Japan

Hibiki by Suntory 13,5

Toki by Suntonry 11,5

Österreich

Herzogs Whisky Saalfelden 13,9

Ruotkers David Gölles 13,9

Irland

Jameson Black Barrel 12,9

Tullamore Drew 10,5

Usa Bourbon

Markers Mark 11,5



OFFENE WEINE

WEIß

Grüner Veltliner

1/8 l	5,6
1/4 l	10,9

Chardonnay

1/8 l	5,9
1/4 l	11,5

Sauvignon

1/8 l	5,9
1/4 l	11,5

ROT

Zweigelt

1/8 l	5,6
1/4 l	10,9

Blafränkisch

1/8 l	5,9
1/4 l	11,5

Merlot Heideboden

1/8 l	5,9
1/4 l	11,5

GESPRITZTE

VELTLINER SPRITZER

4,5

SCHAUMWEINE & CHAMPAGNER

Österreichischer Winzersekt Brut Cuvée vom Kirnbauer

0,1 l	5,4
0,75 l	35,5

Österreichischer Winzersekt Rosé Cuvée vom Kirnbauer

0,1 l	5,4
0,75 l	35,5

La Farra Prosecco DOCG 0,75 l

39,9

Crémant de Bourgogne 0,75 l

49,0

Moët & Chandon Brut Imperial 0,75 l

119

Moët & Chandon Rosé Imperial 0,75 l

129

Moët & Chandon Ice Imperial 0,75 l

134

Moët & Chandon Brut Imperial Magnum 1,5 l

219

Moët & Chandon Rosé Imperial Magnum 1,5 l

239

Moët & Chandon Ice Imperial Magnum 1,5 l

259



ALKOHOLFREI



ENERGY Drinks 0,25 l 5,5
 Red Bull ENERGY Drink
 Red Bull Sugarfree
 Red Bull Editions

ORGANICS by Red Bull 0,25 l 5,5
 Simply Cola
 Black Orange
 Fizzy Peach
 Tonic Water
 Purple Berry
 Ginger Beer

SCHWEPES 0,2 l 4,6
 Bitter Lemon
 Dry Tonic Water
 Ginger Ale

ICED TEA 0,33 l 5,9
 Lemon | Peach

PAGO pur 0,2 l 3,9
 Erdbeere | Mango

gespritzt mit:
 Leitungswasser 0,5 l 4,2
 Soda 0,5 l 4,9

Johannisbeere, Apfelsaft 0,25l 3,9
gespritzt mit:
 Leitungswasser 0,5L 4,2
 Soda 0,5L 4,9

Skiwasser
 0,25 l 2,9
 0,5 l 4,9

Holundersaft Leitungswasser
 0,25 l 2,9
 0,5 l 4,9

Hollersaft Soda
 0,25 l 3,4
 0,5 l 5,4

Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi
 0,25 l 3,9
 0,5 l 5,9

**THALHEIM HEILWASSER
 (Steiermark)**
 0,25 l 4,2
 0,75 l 6,0

ZELLER WASSER
 Sodawasser 0,25 l 2,9
 Sodawasser 0,5 l 3,9
 Karaffe Wasser 0,5 l 1
 Karaffe Wasser 1,0 l 2

BIERE



SPEZIALITÄTEN AUS DER FLASCHE

Zipfer Alkoholfrei 0,33 l

4,8

Paulaner Weißbier Alkoholfrei 0,5 l

7,0

Zwickel Pinzgau Bräu 0,33 l

5,0

Weizen dunkel Pinzgau Bräu 0,5 l

7,0

Tegernseer Bier Hell 0,5 l

6,9

ZAPFFRISCH VOM FASS

Zipfer Märzen

0,2 l

3,9

0,3 l

4,8

0,5 l

6,5

Zipfer Radler sauer

0,3 l

4,5

0,5 l

6,0

Gösser Natur Radler

0,3 l

4,8

0,5 l

6,5

Paulaner Weißbier

0,3 l

4,9

0,5 l

7,0

HEISSE GETRÄNKE

Heiße Schokolade

5,0

Heiße Schokolade mit Sahne

5,7

Kräutertee Tridor bio

4,7

Schwarztee Tridor bio

4,7

Früchtetee Tridor bio

4,7

Pfefferminztee Tridor bio

4,7

Portion Milch l Zitrone l Honig

0,9

KAFFEE

Verlängerter

3,9

Espresso

3,4

Espresso Macchiato

3,7

Espresso Doppio

5,5

Espresso Doppio Macchiato

5,8

Cappuccino

4,9

Caffè Latte

5,3

HERZOG EDELBRÄNDE 2 cl

Salzburger Birne

5,9

Marille

5,9

Schoko Chili

5,9

Himbeere Apfel

5,9

Zirbe

5,9

Kirsche

5,9

Vogelbeer

12,9

SCHNÄPSE & BRÄNDE 2 cl

Williams Birne Scheyerer

4,9

Zirbel Scheyerer

4,9

Marillen Scheyerer

4,9

Haselnuss Scheyerer

4,9

Vogelbeer Brand Scheyerer

7,9

Grappa Le Diciotto Lune

5,9

Speckbirne Halbmayr Karl

5,2

LIKÖRE & BITTERS 4 cl

Baileys

6

Amaretto

6

Frangelico

8

Averna

6

Ramazotti

6

Fernet Branca

6

Montenegro

6

COGNAC 2 cl

Hennessy Vsop.

6,2

Hennessy Xo

14,2

Remy Martin Xo

12,4

LONGDRINK'S 4 cl

Vodka Red Bull

11,00

Bourbon Cola

11,00

Cuba Libre

11,00

Campari Orange

8,5

Campari Soda

8,0

