

SUPPEN

Bayrische Kartoffelcremesuppe	6
Fleischstrudelsuppe mit feinem Gemüse	6

VORSPEISEN

„Bruschetta“ Marinierte Tomaten auf Ciabatta-Brot und Parmesan	8
„Carpaccio“ Feinstes Rindfilet, leicht marmoriert, dazu Pesto mit Ciabatta und frischer Parmesan	15
Tatar vom Weiderind Mit Wachtelei und italienischem Weißbrot	16
Antipasti Geräuchertes aus Salzburger Räuherei mit eingelegtem Gemüse und Parmesan	17

SALATE

„Ladys Salad“ Knackige Blattsalate mit Hendlbrust	16
„Wildkräutersalat“ mit hausgebeizter Lachsforelle	17
„Gentleman Salat“ Gartensalat mit Rinderfilet und Parmesan Hobel	19
Gemischter Salat	5
Ciabatta Brot	4

ZUM ABSCHLUSS

Torten oder Kuchen	5
Apfelstrudel	5
Heiße Liebe	7
Coupe Dänemark	7
Duett von der Schokolade mit Amarena Kirschen	9
Käsebrett mit verschiedenen Käsesorten mit Bauernbutter und Brot	15

HAUPTSPEISEN

Hausgemachte Gnocchi mit Pesto, Cherry Tomaten und Parmesan	16
Pappardelle mit Flusskrebse und frischem Parmesan	18
Burger „Big Boy“ reinstes Bio Rinderfleisch aus unserer Zucht, mit Wasabi-Mayonnaise, Cheddar Käse, Speck, Tomaten, rote Zwiebel, BBQ Sauce und Salat im Sesam Brötchen und Western Pommes	18
Bio Rindergulasch aus eigener Zucht nach traditionellem Rezept mit Semmelknödel	17
„Falsche Schnecken“ Rinderfilet in Kräuterbutter gebraten mit Käse überbacken und Weißbrot	18
Tafelspitz „Kaiser Franz Joseph“ – serviert im Kupferpfandl mit Wurzelgemüse, Röstkartoffeln und Semmelkren	21
„Stadtkrug-Wok“ mit Jasminreis mit frischem Gemüse	14
mit frischem Gemüse und Huhn	16
mit frischem Gemüse und Rinderfilet	18
Wiener Schnitzel vom Milchkalb in Butterschmalz gebacken, mit hausgemachter Preiselbeermarmelade und Petersilienkartoffeln	21
Saiblingsfilet aus dem Salzkammergut in Safran-Riesling-Sud pochiert mit Julienne Gemüse und Erdäpfel	23
Tomahawk Steak ca. 350g vom Duroc Schwein, dazu Whisky-Pfeffer auf frischem Garten Gemüse	26
Dry Age „Tagliata di Manzo“ medium rare gebraten mit groben Salzburger Bergsalz und Knoblauchbrot	26
Riesen Garnelen in Knoblauch-Olivenöl gebraten im Pfandl serviert mit Weißbrot	30
Dry Age Rib Eye Steak ca. 350g perfekt gereift, mit Rosmarin Erdäpfel	33
„Surf & Turf“ Hummer trifft Dry Age Rinderfilet aus dem Salzburger Land mit grünem Spargel und Süßkartoffelpüree	34

**Auf Vorbestellung ab zwei Personen:
Tomahawk (ca. 1.200g) oder Porter House Steak (ca. 800g)
mit zwei Beilagen nach Wahl!
– aus eigener Zucht!**

BIO-KAFFEE & TEE

Espresso	3,20
Affogato al Caffè, Espresso mit Vanilleeis	4,50
Verlängerter	3,60
Cappuccino	4,50
Cafe Latte	4,50
Bio-Tee von Teekanne	3,20
Heiße Schokolade mit Sahne/Vanilleis	3,50/5,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Römerquelle prickelnd/still	0,3l	3,50	0,75l	6,80
Fanta/Coca-Cola oder Zero	0,3l	3,50		
Hausgemachter Eistee	0,3l	3,90		
Apfel-, Johannisbeere Saft gespritzt	0,3l	3,20	0,5l	4,50
Organics Serie Tonic Water, Bitter Lemon	0,3l	3,80		
Soda Wasser			0,5l	3,00
Tischwasser (Krug mit Gläsern)			0,5l	2,50
+ Holunder- oder Himbeersirup € 0,70				

STIEGL BIERE

	0,3l	0,5l
Stiegl Bier „Hell“	3,60	4,60
Stiegl Bier „Radler“	3,60	4,60
Stiegl Bier „Zwickl“	3,60	4,60
Stiegl Bier „Freibier“		4,60
Stiegl Bier „Weisse“	3,80	4,70

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE (1/4L)

Weißer / Roter Spritzer	3,80
Aperol Spritzer mit Wein	4,80
Aperol Spritz mit Prosecco	5,50
Huggoo Spritz mit Holunder und Prosecco	5,50

PROSECCO

	0,1	Flasche
Prosecco Fili extra Dry	4,20	34,00
Prosecco Fragolino Rosso	4,20	34,00

WEISSWEIN OFFEN

	1/8 L	1/4 L
Zimmermann Riesling 2019	3,90	7,20
Schuhmann Grüner Veltliner 2019	3,90	7,20
Artner Chardonnay 2019	4,20	7,90

HAUSSCHNÄPSE VON HÄMMERLE

Williams Subirar	7,50
Marille	5,50
Vogelbeere	9,90

ROT WEINE OFFEN

Cuve Juhu vom Artner 2019	3,90	7,20
Pöckl Zweigelt 2018	4,20	7,90

SCHNÄPSE

	2cl	4cl
Gin Bombay Sapphire		6,80
Wodka Gry Goose		6,80
Whisky Chivas Regal		8,80
Rum Inländer	3,20	
Grappa vom Alexander Platinum Amarone	5,80	