

Vuaspeis`n und Salodkreationen

„Bief tartar“ vom BIO Rindsfile Wachtlei/Wasabimaijonees/Melbatoast	€16
Süss-saures Rübengemüse Bresaola Schinken/Kürbiskernwinaigrette/knuspriga Toast	€10
Wirtskultur Salatplatte Frenschdressing/Blattsalate/Putenstreifen/Ei/Proschutto	€14
„Mondseer Fischsalat“ Gebratene regionale Fischfilets/Oranschnfilees/Cranberrywinaigrette	€16
klana g´ mischta Salod	€ 5
großa g´ mischta Salod	€ 8
klana Blottsalod	€ 4
Erdäpfi- oda Erdäpfi-Gurk`nsalod	€ 5
<u>Beilogenänderung verrechnen mia €0,50 extra,</u>	
<u>Braterdäpfi statt Beilog € 1,00 extra</u>	
<u>Kloana Salod stott Beilog kostet € 2,00 extra</u>	

Supp´mkess`l

„Soizbuaga Hochzeitssuppm“ Fridattn/Griassnockal/Lebaknedl/Gemüse	€ 6
Kaspresskned´lsupp´m	€ 5
Maronischaumsuppm mid getrockneten Rinderschinkn	€ 7
„In Wirt sei Fischsuppm	€ 10/€18
ktoa/gross Gemüse/Fischfile/Garnön/Knofibrot	

Wirtskultur Klassiker

Original Wiena Schnitz`l vom Soizburga MÜchkoib (Milchkalb) €20

Riesenwienaschnitz`l von da Kärntner Sau €15

Kordon blö von da Edlput`n €16

Putnschnitzl „Wiena Oat“ €15

Schnitzel werden seawiert mid Preislbeean, Zitron und wahlweise
Pommes/Pedasüeadäpfi oda Buttareis

Ausg`lests Freilond Bockhendl „steirische Oat“ €17
Kürbiskernpanade/Erdäpfi-Gurknsalod/Kürbiskernöl/Zitron

Ausg`foins (ein bißchen ab der Norm!)

Rosa brodana Hirschkalbsruckn €25
Kastanien-Mousseline/g`schwenkta Wirsing/getrocknete Cranberries

G`schmortes Mondseelamm vom Ebner in Plomberg €21
Topfmreinkalan (gebratene Topfen-Minze Crepes)/Speckfisoimbündel

G`reste Koibsleba „ala Willi`s Mama“ €20
Schampions/kaiserlicher Erdäpfishmarrn/Schalottnsöß

Gegrilltes Schweinskotlett mit Sauerkraut g`füd €13
Griassknedl/Gemüsepotpourrie

Rinderfile vom Styria Beef 180 g/250 g €25/€34
Cafe de Paris Butter/Cäsars Salod/knusprige Eadäpfi/Babequusoß

Frische heimische Fisch fischt.....

Gebratene Saiblingsfilees aus ` n Pfandl €21
 Petersilienerdäpfel/Zitrone/Würzbutter/Blattsalat

Zanderfilet in der Thymiankruste €19
 Lins-Quinoa Ragout/Gemüsepotpourrie

Fia olle Keand 'lg' fuatat ` n (Vegetarier !)

Kasspotzn im Pfandl serviert mid stingadn Bergkas €13
 Röstzwifi/Schnittlauch
mid Speck €15

Rotes Thai Körry €13
 Kichererbsn/Pak Choi/Büz (Pilze!)/Jasminreis
 Des warad wegan.....oda wia des hoasst.....aso nix vom Viech dabei!

Tiroler Brödakrapfn mit Melissen-Buttermüch €12
 (Handgeformte Bauerntopf-Roggen Tascherl gebacken)

Des g` heat in a wirtskulturelles Wiaz ` haus

Paar `l Frankfurta oder Debrezina € 6
 Semmi/Senf/Kre va da frisch ` n Wurz ` n

Wiascht `l mit Soft 1 Gebäck wos woit ` s € 9

„In Wirt sei“ Koibsrähmbeischl €12
 Semmiknedl/Essiggurkal

Fiakagulasch vom BIO Jungrind
 Soizerdäpfi/Wiaschtl/Ei €10/€15 kloa/groß

Koide Jaus`n

Ag`scheide Porzion Essigwascht € 7
 Erlachmühlbrot/Zwiebel

Kasbred`l mid Kas von da Region kloans/gross € 8/€14
 Traub`n/Nuss`n/ Butta und Hoizof`nbrod

Siasse Noscharei`n

Maroni-Knödel € 9
 Brotopfikrem (Bratapfelcreme)/Mandelbrösel

Kletznbrot-Tiramisu im Glas serwiert € 7
 Karamelisierte Nüsse/getrocknete Cranberries

Powidlpofesn in Zimtzucker mit Wanilleeis € 6

Opfi-oda Topfmstrudl € 5
 Vanillesoß/Portion Schlogobers €3/€1,50

Eispaladschingn € 5
 Vanilleeis/Schokosoß/Schlog/Mandln

Frische Palatschinken 1 Stk./2Stk./3Stk. €3/5,50/7,50
 mit hausgemachter Marillen-, Erdbeer-oder Dirndlmarmelad

Frish g`mocht—Unsa Hit!

Frische Lebkuchn-Waff`ln € 8
 Glühweinkirschn/Schlogobers/Mandeln