

Aperitif



Prosecco MOTIVO Rosé ... 5,40

Spumante Rosé

Schilcher Sprizz... 5,90

fruchtiger Schilcher

Holler, Erdbeeren, Soda

Aperol Sprizz Veneziano... 5,90

Prosecco, Aperol, Soda, Orange

Lillet Wild Berry... 5,40

Lillet Rosé, Wild Berry Tonic, Erdbeeren

Hugo... 5,40

Prosecco, Holler, Minze, Limette

Campari Orange... 4,90

Campari Soda... 4,90

Alkoholfreie Aperitif

Virgin Hugo

0% alc... 4,90

Gracioso Hugo, Minze, Limette

Virgin Aperol

0% alc ... 5,40

Crodino Biondo, Soda, Orange

Wein

die Freude des Entdeckens

Eine Auswahl an Weinklassikern und neuen Entdeckungen schenken wir auch glasweise aus. Lassen Sie sich von unserer Weinkarte verführen und entdecken Sie eventuell Ihren neuen Lieblingswein.

Digestif

der entspannte Ausklang

Das Mahl mit einem guten Digestif abschließen, gemütlich den Abend ausklingen lassen.

Rum, Gin, Whisky, Edelbrand...?

Unsere Bar hält eine umfangreiche Auswahl für Sie bereit.

Regional

Immer ein Genuss!

Und natürlich passend zur Jahreszeit –

Bei der Auswahl unserer Produkte setzen wir auf gute Qualität und regionale Produkte von Lieferanten unseres Vertrauens.

Allergene

Liebe Gäste!

Wir vermeiden in unserer Speisekarte eine verwirrende Auflistung von allergenbezeichnenden Buchstaben.

Bitte sagt uns einfach was euch nicht bekommt, oder wovon euer Arzt meint, dass Ihr es nicht essen solltet.

Wir beraten Euch gerne!

Starter

Kaspressknödelsuppe...5,50

Frittatensuppe...5,50

Fleischstrudelsuppe...5,50



Bärlauchcremesuppe...5,80

gebackene Oliven

... 8,40

mit Aioli

pikanter Schafskäse

... 9,50

Feta aus dem Backofen

mit Olivenöl Tomaten, Baguette

**Beef Tatar
vom Almochsen**

... 18,90

Trüffelmayonnaise, Knoblauchbrot

**Carpaccio
vom Rinderfilet**

... 13,90

mit Rucola, Parmesan, Knoblauchbrot

Garnelen "Pil Pil"

... 13,50

Garnelen in Olivenöl gebraten

mit Chili, Knoblauch, Baguette



**gmatisch
Vorspeisen teilen**

Surf & Turf Platte

... 38,00

Beef Tatar vom Almochsen
Garnelen Pil Pil
pikanter Schafskäse
aus dem Backofen
mit Baguette und Knoblauchbrot

gmatische Vorspeise

... 18,00



pikanter Schafskäse
aus dem Backofen
gebackene Oliven mit Aioli
Kaspressknödel auf Rucola
Knoblauchbaguette

Beilagen Salat Schüssel

.. 6,90

Bunter Gartensalat mit Blattsalaten, frischen Gurken,
Tomaten, Paprika, Zwiebelringen, Krautsalat,
Kartoffelsalat

Grill & BBQ

Filet Spieß

... 18,90

gegrilltes Filet vom Voralpenschwein
mit Paprika und Zwiebel am Spieß gegrillt
serviert mit Röstli und Pfeffersauce

Mixed Grill

... 18,90

gemischte Grillplatte
Schweinefilet im Speckmantel
Hühnerbrust Spieß
Cevapcici, Pfeffersauce,
in der heißen Pfanne
serviert mit Wedges

Filet Steak

...34,90

250 Gramm Rinder Filet
mit Wedges, Pfeffersauce
Pfannengemüse
in der heißen Pfanne serviert.

Burger „Spicy Bull“

... 18,50

Herzhafter Burger mit 200g
österreichischem Rindfleisch,
gebratenem Speck, Bulls Eye BBQ,
Cheddar Käse, Tomaten,
Salat, Jalapeños

Spareribs

... 19,20

fleischige, zarte Bauchripperl
österr. traditionell gewürzt
mit Wedges und Aioli

Cevapcici

... 11,50

mit Pommes,
Zwiebelringen
und pikantem Krautsalat

Klassiker

Linden Backhendl

... 17,50

½ Huber Landhendl

frisch paniert, in Rapsöl gebacken.

serviert mit Petersilkartoffeln

und Preiselbeeren

Ofen Kartoffel mit Hühnerfilet

...16,20

gegrillte Hühnerbrust in herzhafter Sauce verfeinert

mit rotem Curry

serviert mit Ofen Kartoffel

und Sour Cream

Prosciutto Huhn mit Bärlauch

... 18,50

gegrillte Hühnerbrust im Prosciutto Hemd

auf Gnocchi mit Bärlauch Pesto, Parmesan

und geschmorten Tomaten

Wiener Schnitzel

... 14,90

vom Voralpenschwein

in der Pfanne gebacken,

serviert mit Pommes Frites

und Preiselbeeren

Cordon Bleu

... 16,90

vom Voralpenschwein

in der Pfanne gebacken,

serviert mit

Pommes Frites und Preiselbeeren

Kinder Wiener

... 9,50

mit Pommes Frites

und Preiselbeeren

Alle Schnitzel auch vom Huhn statt Schwein

+ 1 €

Fisch-Vegi-Salat

Lachsforelle & Spargel

auf Risotto

... 22,50

gegrilltes Lachsforellen Filet
und grüner Pfannenspargel
auf cremigem Zitronenrisotto

Surf & Turf Salat

... 24,90

gegrillte Rinderfiletstreifen und Garnelen auf
buntem Gartensalat
mit Knoblauchbrot und sweet Chili Dipp

Linguine mit Garnelen & Rucola

... 18,50

gegrillte Garnelen (geschält)
auf Linguine mit Tomatensauce, Rucola
und frischem Parmesan

Backhendl Salat

...16,50

gebackene Hendlbruststreifen
auf gemischtem Gartensalat
mit Kürbiskernöl
und Baguette

Spargel Gnocchi Pfanne

... 16,50

grüner pfannenspargel
auf Gnocchi mit Bärlauch Pesto,
Parmesan
und geschmorten Tomaten



Linguine

„Pil Pil“

... 18,50



Garnelen Pil Pil (geschält)
als Nudelgericht
mit Chili, Knoblauch,
Olivenöl, Parmesan

Dessert

Topfen Nockerl in Butterbrösel

... 8,90

Serviert mit Vanilleeis
und Mango-Marillen Röster

Mandelküchlein mit Erdbeeren

... 9,20

Warmes Mandel Mascarpone Küchlein
mit Vanilleeis und frischen Erdbeeren

Eis Palatschinke

... 6,90

Palatschinke mit Vanilleeis
Schokoguss
und Schlagobers

für 2 Süße Variation

... 15,80

warmes Schoko Küchlein mit Vanille Kern
Panna Cotta mit Kirschsauce
Topfen Nockerl in Butterbrösel
Vanilleeis und Schlagobers