

## Vorspeisen & Kleine Gerichte

als                      als  
Vorspeise      Hauptspeise

*Carpaccio vom Rinderfilet*  
mit Parmesan und Knoblauchtoast

*Scampi in Brotkruste*  
pikante Chili Sauce, Salat

*Fitnesssteller mit Bunten Blattsalaten*  
mit gebratenen Putenstreifen, Balsamico-Glace

*Ziegenkäse im Speckmantel vom Grill*  
auf bunten Salaten

## Suppen

*Wiener Suppentopf*

*Kräftige Rindssuppe mit Frittaten*  
*Leberknödel*  
*Kaspressknödel*  
*Fleischstrudel*

*Knoblauchrahmsuppe*

*Paradeiserrahmsuppe*

## *Aus Fluss und See*

*Forelle „Müllerin Art“*

*mit Mandelbutter und Petersilienerdäpfel*

*Gebratene Zanderfilets*

*auf Rieslingsauce mit Gemüse und gebackene Erdäpfel*

*Gebackenes St. Petersfisch Filet*

*mit Sauce Tartar und Salzerdäpfel*

*Gebratener Lachs mit Chili und Limetten Dressing*

*mit Salzkartoffel und gemischten Blattsalat*

## *Vegetarische Gerichte*

*Spinatknödel auf rahmigem Gemüseragout*

*mit frischem Parmesan*

*Tortellonie mit Ricotta-Spinatfüllung*

*Käserahmsauce, frischem Parmesan, Grillparadeiser*

*Pongauer Kasnock'n*

*mit frischem Röstzwiebel, grüne Blattsalate*

*Spinatspätzle mit Paradeisern & Käse gratiniert*

*dazu Bunter Salatteller*

## *Fleischgerichte*

*Wiener Schnitzel vom Schwein  
mit Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren*

*Unser gebackenes Hausschnitzel  
(Surfleisch vom Schwein)  
mit Rösterdäpfel, Preiselbeeren*

*Rahmgeschmetzeltes Züricher Art  
mit Champignons, Zucchini Gemüse & Spätzle*

*Putensteak mit Paradeisern und Käse gratiniert  
Kräuterreis, Gemüsevariation*

*Zigeunerschnitzel vom Schwein  
in pikanter Sauce (Speck, Zwiebel, Gurkerl, Paprika,  
Champignons) mit Butterspätzle*

*Zwiebelrostbraten  
mit Braterdäpfel, Speckbohnen, Röstzwiebel*

*Kalbsmedaillons in feiner Schwammerlsauce  
mit Zapfenkroketten & Broccoli*

*Grillteller „Eschbacher“  
verschiedene gebratene Fleisch Medaillons  
Gemüse garnitur, Pommes Frites*

*Filet vom Salzburger Weiderind  
Kartoffelgratin, grüne Bohnen,  
Specksauce oder Pfeffersauce*

*Filzmooser Knoblauchsteak  
Rösti-Taler, Grilltomaten, Pilze, Salatschüssel*

*Filetspitzen Stroganoff  
mit feiner Paprikasauce und Reis*

*Rosa gebratene Lammkrone  
an Rosmarinsafterl, Speckbohnen & Erdäpfeltaler*

*Gegrilltes Flugentenbrustfilet  
mit glaciertem Rotkraut, Senf-Erdäpfelpüree*

*Medaillons vom Hirschrücken  
auf Rotwein-Preiselbeer-Sauce  
Apfelrotkraut, Herzoginerdäpfel*

*Gerne servieren wir einen Teil unserer Gerichte  
auch als kleine Portion!*

*Preise inklusive aller Steuern und Abgaben*

## *Nachspeisen*

*2 Stück Preiselbeerpalatschinken*

*2 Stück Eispalatschinken*

*Vanilleeis, Schlagobers, Nüsse und Schokoladensauce*

*Kaiserschmarren*

*mit Apfelmus*

*Marillenknödel*

*mit Zimtbrösel und Zwetschkenröster*

*Apfelstrudel oder Topfenstrudel*

*mit Schlagobers*

*mit Vanillesauce*

*Schwarzbrotpudding*

*auf Rotwein-Preiselbeerschaum*

*Salzburger Nockerl*

*für 2 Personen*

*(Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)*

*Große Eisauswahl in unserer Eiskarte!*

*Preise inklusive aller Steuern und Abgaben*