

Speisekarte

VORSPEISEN

**Rinder Carpaccio mit Büffel Parmesan
& Maccadamianuss-Öl** 18
H,G

**Räucherfisch Timbal von Lachs & Forelle
mit Chicorée-Orangengemüse** 14
D

Ceasar Salat mit Speck & Croutons 9
A,C,G,H
mit Putenstreifen 16

SUPPEN

Rindersuppe
mit Leberknödel oder Nockerl oder Flädle 5
L, G, C, A

Schwammerlsuppe mit Sauerrahm & Petersilie 6
G

Kürbiscremesuppe mit Kürbisöl & Croutons 6
G, A

STARTERS

**Beef carpaccio with buffalo parmesan cheese
& maccadamianut oil** 18
H,G

**Smoked fish timbal from salmon & trout
with chicory-orange vegetables** 14
D

Ceasar salad with bacon & croutons 9
A,C,G,H
with turkey slices 16

SOUPS

Beef broth
Liver dumpling or semolina dumpling or pancake stripes 5
L, G, C, A

Mushroom soup with sour cream & parsley 6
G

Pumpkin cream soup with pumpkin oil & croutons 6
A,G

Alle unsere Preise verstehen sich in EURO inkl. MwSt.

All Price in € incl. VAT

Speisekarte

VEGETARISCH

**Gnocchi di Patata mit Basilikum Pesto, Kirsch Tomaten
& Parmesan** 12
A,C,G

SANDWICHES

**Burger vom Rind mit knusprigem Speck, Tomaten
Salat, gebackenen Zwiebeln & Pommes Frites** 18
A, C, G,L,M

**Clubsandwich mit Pommes Frites
Truthahn, Ei, Speck, Tomaten, Mayonnaise & Salat** 16
A, C, N, M

**Croque Monsieur
mit Schinken, Käse, Pommes Frites & Preiselbeeren** 14
A, C, 18, 19

VEGETERIAN

**Gnocchi di Patata with basil pesto, cherry tomatoes
& parmesan cheese** 12
A,C,G

SANDWICHES

**Beef Burger with crunchy bacon, tomato, salad,
baked onions & french fries** 18
A, C, G,L,M

**Clubsandwich with french fries
turkey, egg, bacon, tomatoes, mayonnaise & salad** 16
A, C, N, M

**Croque Monsieur
with ham, cheese, Pommes Frites & cranberries** 14
A, C, 18, 19

Alle unsere Preise verstehen sich in EURO inkl. MwSt.

All Price in € incl. VAT

Speisekarte

FLEISCH

Rinderfilet mit Schilchersauce, Bratkartoffeln & Gemüse	32
A, L	
Schnitzel vom jung Rind mit Pommes Frites & Preiselbeeren	21
A,C,G,H,L	
Alm Rind Filetspitzen mit Pilzrahmsauce & Rösti	23
G, C, M	
In Kräuteröl gebratenes Lammfilet mit Kürbisgemüse, Bratkartoffeln & Rosmarin Sauce	27
A, H, L	
Maishuhnfilet mit Apfelrotkraut, Polenta & Trauben-Balsamico Sauce	18
A,L	

MEAT

Filet of beef with "Schilcher" sauce, sautéed potatoes & vegetables	32
A, L	
Beef escalope "Schnitzel" with french fries & cranberries	21
A, C, G, H, L	
Sliced beef filet tips with mushroom sauce & hash brown	23
G, C, M	
In herbed oil roasted filet of lamb, with pumpkin vegetables, sautéed potatoes & rosemary sauce	27
A, H, L	
Corn fed chicken filet with apple-red cabbage, polenta & grape-balsamic sauce	18
A, L,	

Speisekarte

FISCH

**Gegrilltes Lachsfilet mit gebratenen Roten Rüben,
Kartoffelpüree & Mostsauce** 22
D, C

BEILAGEN

Beilagensalat 4
Marktgemüse 3
Pommes Frites 3
Bratkartoffeln 4

FISH

**Grilled salmon filet with sautéed beetroots, mashed
potatoes & apple cider sauce** 22
D, C

SIDES

Side salad 4
Vegetables 3
French fries 3
Sautéed potatoes 4

Speisekarte

DESSERT

Crème Brûlée mit gesalzener Butter 8
G, C

Kürbiskuchen mit Kernöleis 8
A, G, C

Apfelstrudel | Vanilleeis 6
C, A, G

Topfenstrudel | Vanilleeis 6
A, C, G

DESSERT

Crème Brûlée with salted butter 8
G, C

Pumpkin pie with seed oil ice cream 8
A, G, C

Apple strudel | vanilla ice cream 6
C, A, G

Cottage cheese strudel | vanilla ice cream 6
A, C, G

Speisekarte

KINDERKARTE

Mickey Mouse

Rinder Burger | Tomate | Salat | Pommes frites A, C, M 10

Donald Duck

Schnitzel vom Jungrind | Petersilienkartoffeln A, C, G 10

Minni Mouse

Gegrilltes Hühnerschnitzel Natur | Gemüse H, G 10

Dagobert Duck

Fish and Chips
Fischstäbchen | Pommes | Sauce Tartar D, G, C 10

Goofey

Fisch | Gemüse | Kartoffeln D, G 10

Tick, Trick und Track

Marktgemüse | Kartoffelpüree G 6

NACHSPEISEN

Pluto

Fruchtsalat | Vanilleeis H, N, C, G 4

Daisy Duck

Apfelstrudel | Schlagobers A, C, G, E, H, N 4

Topfenstrudel | Schlagobers A, C, G, E, H, N 4

KIDS MENU

Mickey Mouse

beef burger | tomato | salad | french fries A, C, M 10

Donald Duck

escalope vienna style from beef | parsley potatoes A, C, G 10

Minni Mouse

grilled chicken escalope | vegetable rice H, G 10

Dagobert Duck

Fish and Chips
fish fingers | French fries | tartar sauce D, G, C 10

Goofey

fish | vegetables | potatoes D, G 10

Tick, Trick und Track

vegetables | mashed potatoes G 6

NACHSPEISEN

Pluto

fruit salad | vanilla ice cream H, N, C, G 4

Daisy Duck

apple strudel | whipped cream A, C, G, E, H, N 4

cottage cheese strudel | whipped cream A, C, G, E, H, N 4

Alle unsere Preise verstehen sich in EURO inkl. MwSt.

All Price in € incl. VAT

Speisekarte

ALLERGENE

Sehr geehrte Gäste,

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt erhalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt dementsprechend den gesetzlichen Vorschriften der EU - LMIV 1169/2011. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Wir freuen uns über Anfragen von Gästen, die wissen wollen, ob bestimmte Inhaltsstoffe in den Gerichten enthalten sind. Bitte informieren Sie Ihren Kellner über Allergien oder spezielle Diäten, auf die wir aufmerksam gemacht werden sollten.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte, könnten neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Süßungsmittel:

Bei unverpackten Lebensmitteln mit über 10% zugesetzten mehrwertigen Alkoholen (E420,E421,E953,E965-968) muss der Beisatz

**** „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“**

angefügt werden. Bei unverpackten Lebensmitteln, die Aspartam (E951) / Aspartam – Acesulfamsalze (E962) enthalten, ist der Hinweissatz

***** „enthält eine Phenylalaninquelle“** anzuführen.

Allergene:

A Gluten	B Krebstiere	C Eier	D Fisch
E Erdnüsse	F Soja	G Milch	H Schalenfrüchte
L Sellerie	M Senf	N Sesam	O Sulfite
P Lupine	R Weichtiere	15. „Koffeinhaltig“	16. „Chininhaltig“
17. ** „mit Süßungsmittel“	18. *** mit „Antioxidationsmittel“		19. „mit Farbstoff“

ALLERGENES

Dear guests,

One response occurs when the substances referred to or derived products are obtained as an ingredient in the final product.

The identification of the 14 major allergens occurs accordingly to the EU regulations - LMIV 1169/2011. There are also other substances that can cause food allergies or intolerance's.

We welcome inquiries from guests, who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please, inform your order - taker of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware.

Despite careful preparation of our dishes may contain ingredients other substances besides traces marked, which are used in the production process in the kitchen.

Sweeteners:

For unpackaged foods with more than 10% added polyhydric alcohols (E420, E421, E953, E965-968) must be stayed

**** "Excessive consumption may have a laxative effect"**

are added. For unpackaged foods containing aspartame (E951) / aspartame - acesulfame included (E962), is the reference rate

***** "Contains a source of phenylalanine" to lead.**

Allergenes:

A gluten	B crustaceans	C eggs	D fish	E peanuts
F Soy	G milk	H nut	L celery	M mustard
N sesame	O sulfites	P lupine	R molluscs	15. contains caffeine
17. ** with sweetener	18. *** with anti-oxidant		19. with dye	16. Quinine

Alle unsere Preise verstehen sich in EURO inkl. MwSt.

All Price in € incl. VAT