

SPEISEKARTE



MENU

VORSPEISEN/SUPPEN

BEEF TARTARE 100G	18.60
BEEF TARTARE 200G	26.90
Wachtelei Dijonmayo Brotchip Zwiebelringe	
FRITTATENSUPPE	6.90
RINDERSUPPE	
mit 1 Stk. Kaspressknödel	9.40
mit 2 Stk. Kaspressknödel	13.40
SIAM SUPPE - SCHARF - KLEIN GROSS	9.40 12.40
Pilze Mungosprossen Karotten Zuckererbsenschoten	
mit Huhn	11.40 15.80
mit 1 bzw. 2 Black Tiger Garnelen	13.40 20.40
RINDERSUPPENTOPF	13.40
Frittaten Wurzelgemüse Tafelspitz	
TOMATENSUPPE	8.40
Croutons Basilikumöl	
CHEFKOCH MARIO'S LINSENEINTOPF	12.90
Wurzelgemüse Kartoffeln Sauerrahm Brot	
mit Würstel	15.90

KINDER

PORTION POMMES	6.20
PORTION SÜSSKARTOFFELPOMMES	7.80
GRILLWURST MIT POMMES FRITES	10.40
WIENER SCHNITZEL MIT POMMES FRITES	11.40
HAMBURGER CHEESEBURGER	11.40 12.40
80g österr. Rindfleisch Tomate Salat Cheddar Pommes Frites	

STARTERS/SOUPS

STEAK TARTARE 100G

STEAK TARTARE 200G

Quail egg | dijon mayonnaise | bread chip | onion rings

BEEF BROTH WITH STRIPS OF PANCAKE

BEEF BROTH
with one cheese dumpling
with two cheese dumplings

SIAM SOUP - HOT - SMALL | LARGE

Oyster mushrooms | mungo sprouts | carrots
with chicken
with one or two black tiger prawns

BEEF BROTH

Strips of pancake | root vegetable | beef

TOMATO SOUP

Croutons | basil oil

CHEF'S LENTIL STEW

Root vegetable | potatoes | sourcream | bread
with sausage

CHILDREN

POTATO CHIPS
SWEET POTATO CHIPS
GRILLED SAUSAGE WITH POTATO CHIPS
VIENNESE SCHNITZEL WITH POTATO CHIPS
HAMBURGER CHEESEBURGER
80g Austrian beef tomato salad cheddar potato chips

SPEISEKARTE



MENU

SALATE

GROSSER GEMISCHTER SALAT - KÜRBISKERNDRESSING	9.10
SALAT „STEIRERMAN“	18.90
Huhn in Kürbiskernpanade Gemischter Salat Gurke Karotte Kirschtomate Mais Kürbiskerndressing	
SALAT „HABERGOASS“	18.90
Flambierter Ziegenkäse Geröstete Walnüsse Baby leaf Himbeerdressing	
SALAT „PRESSKNÖDEL“ 1STK. 2STK.	14.90 18.90
Gemischter Salat Kaspressknödel Sauerrahmdip Kürbiskerndressing	

HAUPTSPEISEN

WIENER SCHNITZEL	18.90
Vom österr. Jungschwein Pommes Frites Granggl'n	
SCAMPIPFANNE	28.90
6 Black Tiger Garnelen Kirschtomate Olivenöl Knoblauch Knoblauchbaguette	
ROTES GEMÜSE-CURRY	17.90
Austernpilze Mungosprossen Karotte Jungzwiebel Erdnüsse Basmatireis	
ROTES HÜHNER-CURRY	21.90
Hühnerbrust Austernpilze Mungosprossen Karotte Jungzwiebel Erdnüsse Basmatireis	
ALTE MITTEL WURST	17.80
Würzige Bratwurst mit Bierkäse und Chili Dijon-Senf-Mayo Röstzwiebel Pommes Frites	
JAUSENPLATTE	16.90
Wurst Käse Speck Aufstrich	

SALAD

pumpkin seed dressing - LARGE MIXED SALAD
SALAD „STEIRERMAN“
Pumpkin breaded chicken mixed salad cucumber carrot cherry tomato sweet corn pumpkin seed dressing
SALAD „HABERGOASS“
Flambe goat cheese roasted walnuts baby leaf raspberry dressing
SALAD „CHEESE DUMPLING“ 1 PC. 2 PCS.
Mixed salad cheese dumpling sour cream dip pumpkin seed dressing

MAIN COURSES

VIENNESE SCHNITZEL
From young Austrian pork potato chips cranberry
SCAMPI PAN
6 black tiger prawns cherry tomato olive oil garlic garlic baguette
RED VEGETABLE CURRY
Oyster mushrooms mungo sprouts carrot spring onion peanuts basmati rice
RED CHICKEN CURRY
Chicken breast oyster mushrooms mungo sprouts carrot spring onion peanuts basmati rice
ALTE MITTEL SAUSAGE
Spicy sausage with cheese and chili Dijon-mustard-mayo fried onion potato chips
SNACK PLATE
Cheese sausage bacon spread

SPEISEKARTE				MENU	
BURGER				BURGER	
PRESSKNÖDEL – BURGER14.90				CHEESE DUMPLING – BURGER	
Kaspressknödel Krautsalat Tomato Sauerrahm				Cheese dumpling coleslaw tomato sour cream	
ALTE MITTEL – BURGER18.90				ALTE MITTEL – BURGER	
Medium gebratenes österr. Rindfleisch mit 180g Speck Cheddar Cheese Balsamico-Rotwein-Zwiebel grüner Salat Tomato Trüffel-mayo				180g medium fried Austrian beef bacon cheddar cheese balsamico-redwine-onions green salad tomato truffle mayonnaise	
ITALIAN – BURGER18.90				ITALIAN – BURGER	
Crispy Chicken Büffelmozzarella Getrocknete Tomaten Rucola Pestomayo				Crispy chicken buffalo mozzarella dried tomato arugula pesto	
SURF & TURF – BURGER26.90				SURF & TURF – BURGER	
Medium gebratenes 180g österr. Rindfleisch 2 Black Tiger Garnelen Speck Rote Zwiebel Grüner Salat Tomato Cheddar Cheese Knoblauchmayo				180g medium fried Austrian beef two black tiger prawns bacon onions green salad tomato cheddar cheese garlic mayonnaise	
PULLED PORK BURGER17.90				PULLED PORK BURGER	
Cole Slaw Jalapenos Tomato BBQ Sauce				Coleslaw jalapenos tomato BBQ sauce	
Wir bieten unsere Burger auch mit glutenfreiem Brot an. + 1.50				Our burgers can also be ordered with gluten-free bread.	
BEILAGEN & DIPS				SIDE DISHES & DIPS	
POMMES FRITES4.90				POTATO CHIPS	
SÜSSKARTOFFELPOMMES6.50				SWEET POTATO CHIPS	
KLEINER GEMISCHTER SALAT5.20				SMALL MIXED SALAD	
TRÜFFELMAYO1.50				TRUFFLE MAYONNAISE	
PESTODIP1.50				PESTO DIP	
SAUERRAHM1.50				SOUR CREAM	
KNOBLAUCHMAYO1.50				GARLIC MAYONNAISE	
BBQ SAUCE1.50				BBQ SAUCE	

SPEISEKARTE



MENU

DESSERT / KUCHEN

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL	5.50
mit Sahne	+ 0.50
mit Vanillesauce	+ 2.00
HAUSGEMACHTER STREUSELKUCHEN	5.50
mit Sahne	+ 0.50
mit Vanillesauce	+ 2.00

DESSERT / CAKE

HOMEMADE APPLE STRUDEL
with cream
with vanilla sauce
HOMEMADE CRUMBLE
with cream
with vanilla sauce

DA KOMMEN UNSERE PRODUKTE HER



Wir beziehen für unser Beef Tartare und unsere Burger regionales und hochwertiges Fleisch von der **Metzgerei Knauer** aus dem Nachbarort Brixen im Thale.



Für unsere hausgemachten Kaspressknödel verwenden wir nur regionale Käsesorten von unserer **Sennerei aus Westendorf**.



Wir verwenden ausschließlich Freiland Eier vom „**Koglerbauer**“ aus Westendorf.



Alle unsere Weine kommen aus Österreich. Fragen Sie uns auch nach unserer vielseitigen Weinkarte. Speziell unsere eigenen Weine, serviert in unseren Tonflaschen, können wir Ihnen sehr ans Herz legen.

WHERE OUR PRODUCTS COME FROM

For our steak tartare and burgers we obtain regional and high-quality meat from the butcher shop **Metzgerei Knauer** from our neighbouring village Brixen im Thale.

For our cheese dumplings we only use local cheese from farmersmarket „**Sennerei**“ in Westendorf.

We only use free range eggs from our local farmer „**Koglerbauer**“ in Westendorf.

We only serve Austrian wine. Please, also ask for our varied list of wine. We strongly recommend our own wines, served in clay bottles.