

DARF'S EINE VORSPEISE SEIN?

STARTER

Carpaccio vom Rind dazu eine Wildterrine mit Kräutersalat Carpaccio of beef and game terrine served with wild herb salad C, G, M, O	15,60
Gebackene Champignons mit Sauce Tartar Fried mushrooms with Tatar sauce A, C, G, M	8,90
½ Dutzend Weinbergschnecken in Knoblauchbutter mit Toastbrotstreifen ½ dozen snails in garlic butter with toast A, G, R	9,30
Ziegenkäse auf Rucolasalat und getrocknete Cranberries Goat cheese on rocket salad and dried cranberries A, G	10,50
Lachstagliatelle an einer Honig-Senf-Sauce Salmon tagliatelle with a honey mustard sauce	10,80

SALATE

SALAD

Scampi auf Blattsalat Shrimp served with leaf salad D, G, M, O	15,70
Grüner oder Gemischter Salat Green leaf or mixed salad A, C, M, O	4,30 / 5,10
oder als Beilagensalat – or as a small side salad	3,20 / 3,90
Blattsalat mit Avocado, Apfel und geröstete Nüsse Mixed leaf salad with avocado, apple and roasted nuts A, C, E, M, N, O	8,70
mit Entenbruststreifen / with duck breast stripes	10,80

Inklusivpreise in Euro / All Prices in Euro include VAT

AUS UNSEREM SUPPENTOPF

OUT OF OUR SOUP BOWL

Kräftige Rindssuppe mit Frittaten Clear soup with sliced savory pancakes A, C, G, L	4,60
Orangen-Chilisuppe mit frittierten Birnen Creamy orange-chilli soup with fried pears	5,90
Kokos-Zitronengrassuppe mit gegrillter Garnele Creamy coconut-lemongrass soup with grilled prawn D, G, L, M	6,90
Erkan's Französische Zwiebelsuppe mit Toast und Käse überbacken French onion soup gratinated with toast and cheese A, G, O, L	6,40

AUS DER KAMINSTUBENKUCH'L

MAIN COURSE

Steinpilzrisotto mit frischem Spinat Boletus risotto with fresh spinach	12,90
„Jägerpfand'l“ Schweinemedallions in Jägerrahmsauce dazu Butterspätzle und Wintergemüse A, C, G, L Medallions of pork with creamy mushrooms - bacon sauce, “Spätzle” and vegetables	19,10
Grillteller verschiedene Sorten Fleisch von unseren Bauern mit Pommes und Grillgemüse Mixed Grill served with French fries and grilled vegetables A, G	19,10
Goldgelb gebackenes Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes und Preiselbeeren dazu gemischter Salat A, C, G, M, O Fried bread crumbed veal escalope with French fries, stewed cowberry and mixed salad	22,60

Inklusivpreise in Euro / All Prices in Euro include VAT

<p>„Kaminstubensteak“ in der Riesenpfanne mit frischen Röstzwiebeln dazu Pommes und Wintergemüse Beef steak served in the pan with fresh fried onions, French fries and vegetables A, G, M</p>	39,50
<p>Rosa gebratener Lammrücken auf Thymianjus mit Trüffelpolenta und Ratatouille A, G, L, M Medium roasted lamb with thyme jus, truffle polenta and ratatouille</p>	24,90
<p>Rosa gebratenes Kalbsfilet an einer Pfeffersauce mit Tagliolini und Brokkoli rosen A, G, L Medium roasted veal Tenderloin in creamy pepper sauce with tagliolini and broccoli roses</p>	30,50
<p>Cordon bleu vom Schwein mit Pommes und gemischtem Salat A, C, G Fried bread crumbed pork escalope stuffed with ham and cheese, French fries and mixed salad</p>	19,60
<p>Hirschrückenfilet auf einer Cassissauce serviert mit Kroketten und Ananasrotkraut A, C, G, L, O Deer filet back with cassis sauce with croquettes and pineapple red cabbage</p>	32,80
<p>Käsespätzle serviert mit grünem Salat A, C, G, L, M, O Local cheese Spätzle served in the pan, with green leaf salad</p>	12,80

AUS DEM WASSER

OUT OF THE WATER

<p>Steinbutt Filet auf Krenschäum und Safran-Fenchel Risotto A, D, G, L, O Filet of turbot with horseradish sauce and saffron fennel risotto</p>	25,50
<p>Gebratene Riesengarnelen in Knoblauchbutter dazu Basmatireis und Gemüse D, G, L Roasted king prawns with garlic butter, Basmati rice and vegetables</p>	22,50

AUF VORBESTELLUNG

ONLY ON PRE-ORDER

ab 2 Personen

for 2 persons and up

Chateaubriand 34,80/Person

mit Pommes Frites und feiner Gemüsegarntur A, G, M

Chateaubriand with French fries and a selection of vegetables

Fondue Chinoise mit verschiedenen Saucen 32,20/Person

Dazu serviert Pommes Frites, Salat und Brot A, C, G, H, L, M, O

Fondue Chinoise with different sauces, French fries, salad and bread

Käsefondue mit frischen Früchten, Salat und Brot 32,20/Person

Cheese Fondue with fresh fruits, salad and bread A, C, G, M, O

Bei Fleisch-/ Käsesupplements verrechnen wir pro Portion G á 10,50

FEINES ZUM NACHTISCH

DESSERT

Käseteller fein garniert mit Feigen-Senf Chutney und Brot 9,90

Cheese plate served with fig-mustard Chutney and bread A, G, M

Flüssiger Schokokuchen mit frischen Früchten 9,80

Liquid chocolate cake with fresh fruits A, C, E, F, G

Hausgemachte Zwetschgenknödel mit Kirschsorbet 8,10

Homemade plum dumplings with cherry sorbet A, C, E, G

Eispalatschinken mit Schokoladensauce und Sahne 7,30

Pancake stuffed with vanilla ice cream,

garnished with chocolate sauce and whipped cream A, C, E, F, G

Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster oder Apfelmus 10,80

“Kaiserschmarrn” served with plum compote or apple stew A, C, G

UNSERE EISSPEZIALITÄTEN

ICE CREAM

Alle Eissorten beinhalten / All ice creams contain: A, C, E, F, G

Heiße Liebe - Hot Love	7,10
Coup Dänemark - Coup Denmark	7,10
Bananen Split - Banana split	7,10
Eiskaffee - Iced café	6,70
Früchtebecher Spezial Assorted ice cream with fresh fruits	8,50
Gemischtes Eis mit oder ohne Sahne Assorted ice cream with or without whipped cream	4,90 / 4,30
Affogato - 1 ball of vanilla ice cream with Espresso	4,70
Steirischer Kuss 1 ball of vanilla ice cream and pumpkin seed oil and seeds	3,70



Alkoholfreie Getränke

non alcoholic

Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Apfelsaft 0,2	2,40
Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Apfelsaft 0,4	4,80
Mineralwasser 0,33 - mit oder ohne Gas	2,80
Mineralwasser 0,75 - mit oder ohne Gas	5,60
Cola light 0,33	3,70
Eistee 0,33	3,70
Tonic Water	3,50
Bitter Lemon	3,50
Ginger Ale	3,50
Apfelsaft 0,2	2,40
Apfelsaft mit Soda gespritzt 0,2	2,00
Apfelsaft mit Wasser gespritzt 0,2	1,80
Apfelsaft 0,4	4,80
Apfelsaft mit Soda gespritzt 0,4	4,00
Apfelsaft mit Wasser gespritzt 0,4	3,60
Orangensaft 0,2	2,80
Orangensaft mit Soda gespritzt 0,2	2,70
Orangensaft mit Wasser gespritzt 0,2	2,50
Orangensaft 0,4	5,40
Orangensaft mit Soda gespritzt 0,4	5,20
Orangensaft mit Wasser gespritzt 0,4	4,80
Schivasser 0,3	2,80
Schivasser 0,5	3,70
Almdudler 0,35	3,70
Rauch Multivitamin 0,2	3,20
Rauch Mango 0,2	3,20
Johannisbeere 0,2	3,20
Red Bull	4,30
Milch 0,3	2,40
Milch 0,5	3,40

Warme Getränke

Hot drinks

Tasse Kaffee	3,20
Portion Kaffee	5,50
Cappuccino (G)	3,80
Cappuccino mit Sahne (G)	3,80
Latte Macchiato (G), Milchkaffee (G)	4,20
Espresso	3,20
Doppelter Espresso	4,40
Kaffee Hag	3,20
Tee Zitrone	2,80
Heiße Zitrone	2,80
Heiße Schoko (G)	4,10
Heiße Schoko mit Rum (G)	6,30
Glühwein (O), Jagatee (O)	5,40
Irish Coffee (G)	9,10

Zur Verdauung!

Spirits 2 cl

Obstler	3,10
Enzian	3,70
Marillenbrand	3,70
Zirbenschnapss	4,10
Haselnusschnaps	4,10
Williams Birne	4,10
Honig Williams	4,10
Stolichnaya Elit Ultra Premium Wodka	9,80
Heiße Witwe (G)	4,10
Golden Tequila (G)	4,10
Grappa Piave	4,10

Inklusivpreise in Euro / All Prices in Euro include VAT

Aus der Hämmerlekollektion 2 cl

Echte Williams Birne	4,90
Echte Vogelbeere	6,90
Echte Himbeere	4,90

Feindestillerie Christoph Kössler 2 cl

Wald-Himbeerbrand	9,20
Heidelbeerbrand	9,20
Wildkirschbrand	6,90

Grappa – Nonino – Antinori 2 cl

Moscato – Nonino	8,10
Vuisinar Riserva – Nonino	7,30
Tignanello – Antinori	9,40
Sarpa Oro – Poli	5,30

Gin Tonics 4 cl

Gordon´s Gin mit Thomas Henry Tonic	9,10
Hendrick´s mit Thomas Henry Tonic	13,20
Bulldog mit Thomas Henry Tonic	12,80
Gin Mare mit 1724 Tonic	12,80
WacholderBär mit Thomas Henry Tonic	13,80

Whisky 4 cl

Glenfiddich	7,90
SCA - Single Malt	19,01
Macallan 10 years Single Malt	16,30
Lagavulin 16 years islay Single Malt	15,90
Talisker 10 years Single Malt	9,40
Chivas Regal 12 years Blended scotch	7,90

Cognac, Liköre und Bitters

2 cl

Asbach Uralt	4,10
Remy Martin	4,90
Baileys (G)	3,90
Eierlikör (G)	3,90
Grand Marnier (G)	3,90
Amaretto (G)	3,90
Jägermeister	3,90
Fernet Branca	3,90
Averna	3,90
Ramazotti	3,90

Long Drinks

4 cl

Caipirinha 6 cl	9,80
Bacardi Cola	9,10
Vodka Bull	9,10
Whisky Cola	9,10
Flying Hirsch 2 cl	5,10

Föhrenburger Biere vom Fass: (A)

Beer

Pfiff oder Pfiff Radler 0,2	3,00
Seidl Bier oder Seidl Radler 0,3	4,00
Großes Bier 0,5, Radler 0,5	5,50
Stiegel Grapefruit Radler 0,33	4,00
Hefeweizen vom Fass 0,3	4,20
Hefeweizen 0,5	5,80
Russ 0,5, Cola Weizen 0,5	5,80
Dunkles Hefe 0,5	5,80
Stiegl 0,33	4,00
Alkoholfreies Bier 0,5	5,50
Alkoholfreies Weizen 0,5	5,80

Inklusivpreise in Euro / All Prices in Euro include VAT

Hauswein (o)

House wine

Weiß / white: Weingut Johann Topf

1/8 Grüner Veltliner	3,40
1/4 Grüner Veltliner	6,80

Rot / red: Weingut Münzenrieder

1/8 Zweigelt	4,00
1/4 Zweigelt	8,00

1/8 Gespritzter Weiß oder Rot	2,40
1/4 Gespritzter Weiß oder Rot	3,90

Aperol Spritz	5,90
Hugo	5,90

Weißwein im Glas 1/8 l (o)

White wine by glass

Grüner Veltliner Löss I 2017	4,80
Grüner Veltliner Gmirk 2017	4,80
Sauvignon Blanc 2017	5,10
Chardonnay Selektion 2017	4,50
SCA-Wein 2016	5,70

Rotwein im Glas 1/8 l (o)

Red wine by glass

SCA-Wein Weingut Juris 2015	6,00
Merlot Weingut Reeh 2017	5,20
Cabernet Sauvignon Weingut Salzl 2015	6,30

Roséwein im Glas 1/8 l (O)

Rosé wine by glass

Zweigelt Tetuna Rosé 2017	4,80
Rioja Rosado D.O.Ca. 2017	5,20

Süßwein im Glas 5 cl (O)

Sweet wine by glass

aus dem Weinlaubenhof Kracher
Illmitz/Neusiedlersee/Österreich

Cuvée Auslese 2016	4,60
Grand Cuvée TBA No. 6 2009	11,80

Allergeninformation / allergen Information

A	Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse / gluten
B	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse / crustaceans
C	Eier und Eierzeugnisse / egg
D	Fisch und Fischerzeugnisse / fish
E	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse / peanuts
F	Soja und Sojaerzeugnisse /soya
G	Milch, Laktose und Milcherzeugnisse / milk
H	Schalenfrüchte (Nüsse) und Schalenfruchterzeugnisse / nuts
L	Sellerie und Sellerieerzeugnisse / celery
M	Senf und Senferzeugnisse / mustard
N	Sesam und Sesamerzeugnisse / seeds
O	Sulfite / sulphites
P	Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse / lupins
R	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse / molluscs

Unsere Brote können folgende Allergene enthalten: A, F, G, N, P

Bread may contains: A, F, G, N, P

Trotz der sorgfältigen Zubereitung unserer Speisen ist es durchaus möglich, dass Spuren nicht ausgewiesener Allergene darin enthalten sein können.

Even though we prepare our dishes carefully it may contains not mentioned allergen substances.