

## Aperitifempfehlung

*Campari Orange 4cl € 3,80*

*Campari Soda 4cl € 3,60*

*Martini süß oder trocken € 3,60*

*Glas Prosecco 0,1l € 3,50*  
*mit Preiselbeersirup € 4,00*

*Veneziano 0,2 l*  
*(Prosecco - Aperol- Orange - Soda) € 4,00*

*Sunbitter mit Soda € 3,20 alkoholfrei!*

*Sunbitter mit Orangensaft € 3,80 alkoholfrei!*

## Vorspeisen

*Marinierter Rindstafelspitz „Steirer Art“*

*mit Käferbohnen und Kernöl € 12,00*

*als Hauptspeise € 15,50*

*Weinbergschnecken*

*gratiniert mit Kräuterbutter € 6,90*

*Tomaten/ Mozzarella/ Basilikum € 9,50*

*„Götzner“ Lachsforellenfilet geräuchert*

*mit Sahnekren und Toast € 11,50*

## Flammkuchen

*Flammkuchen klassisch*  
mit Tiroler Speck und Zwiebel € 8,90

*Flammkuchen Käse*  
mit Tiroler Speck, Zwiebel und Bergkäse € 10,90

*Flammkuchen vegetarisch*  
mit Blattspinat, Zwiebel, Cherrytomate, Schafskäse € 10,90

*Flammkuchen Thunfisch*  
mit Thunfisch, Zwiebel und Rucola € 11,90

## Geschichte des Flammkuchens

Auf den Bauernhöfen von Kochersberg im französischen Elsass, wurde vor über 100 Jahren im hauseigenen Holzofen das Brot gemacht. Um die Hitze des Ofens zu prüfen, wurden zuvor ovale Teigstücke ausgerollt und bei noch loderndem Feuer gebacken. Eines Tages haben die Bauern die Teigstücke mit Crème, Zwiebeln und Speck belegt – entstanden war eine wirkliche Delikatesse, la „Tarte Flambée“ der Flammkuchen.



Der Flammkuchen wird traditionell gerne in geselliger, fröhlicher Runde gegessen. Das Holzbrett kommt auf den Tisch, der Flammkuchen bereits zerteilt. Jeder am Tisch rollt sich sein Stück zusammen und verspeist es aus der Hand.

## *Aus dem Suppentopf*

*Apfel-Curry-Cremesuppe € 5,50*

*Tomatencremesuppe € 4,90*

*Unsere hausgemachte Rindsuppe servieren wir mit  
Frittaten, Nudeln oder Leberspätzle € 4,50*

## *Fischgerichte*

*Tiroler Lachsforellenfilet gebraten  
Kartoffeln und Mandelbutter € 16,90*

*Kross gebratenes Zanderfilet  
mit Blattspinat und Selleriepürree € 18,90*

## Aus der vegetarischen Küche

*Kartoffelblättln mit Sauerkraut € 9,50*

*Tiroler Käsespätzle mit Röstzwiebel € 9,90*

*- und Salat € 13,50*

*Gebratene Polentascheiben € 13,50*

*überbacken mit Tomaten und Mozzarella, Brokkoli*

## Für unsere Kinder

*Wiener Schnitzerl*

*mit Pommes frites € 7,50*

*Fischstäbchen*

*mit Pommes und Sauce Tartare € 7,00*

*Frankfurter Würstel*

*mit Pommes frites € 7,00*

*Hühnerschnitzerl gegrillt*

*mit Natursauce, Reis, Gemüse € 8,00*

## *Aus Topf, Pfanne und vom Grill*

### *Hauspfandl*

*mit Pilzrahmsauce, Kartoffelkroketten und Gemüse € 17,90*

### *Medaillons vom Rinderfilet*

*mit Pfeffersauce, bunten Gemüse, Kartoffelkroketten € 24,90*

### *Filetgeschnetztes vom Schwein & Rind*

*in Pilzsauce, Eierspätzle und Salat € 18,90*

### *Rostbraten von der Beiried*

*mit Röstzwiebeln und Kartoffelrösti € 17,50*

### *Gegrillte Hühnerbrust*

*mit Currysauce, Früchte und Reis € 14,50*

### *Filettoast „Gruberwirt“*

*Schweinefilets auf Toast, Cocktailsauce und Salatgarnitur € 12,50*

## Die „Gruberwirt-Klassiker“

*Wiener Schnitzerl vom Schwein  
mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren € 12,90*

*Grillteller „Gruberwirt“  
mit Pommes frites, reichlich garniert € 16,90*

*Steirisches Schnitzel vom Huhn (in der Kürbispanier gebacken)  
mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren € 13,90*

*Gekochter Rindstafelspitz  
mit Wurzelgemüse, Röstkartoffel, Sahnekren € 16,90*

## *Aus der süßen Ecke*

*Hausgemachtes Eierlikör-Eisparfait € 7,00*

*Schokoladenmousse  
mit Waldbeerenragout, im Glas serviert € 6,50*

*Lauwarmes Schokotörtchen  
mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis € 6,90*

*Hausgemachte Topfenknöderl auf Beerenragout € 7,50*

*Eispalatschinke  
mit Vanilleeis, Schokoladesauce, Schlagrahm € 6,50*

*Bitte fragen Sie nach unserer Eiskarte.*

*Bei Fragen zu Allergenen kontaktieren Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.*

## Aus der aktuellen Herbstküche

*Hirschragout  
mit Serviettenknödel und Rotkraut € 17,90*

*Gebratene Kaspressknödel  
auf frischen Blattsalat und brauner Butter € 11,90*

*Geröstete Blutwurst  
mit Sauerkraut und Salzkartoffeln € 12,90*

*Kürbisschlutzkrapfen  
mit brauner Butter, Parmesankäse € 12,00*

## Gartenfrischer Salatteller

- *mit gebackenen Camembert, dazu Preiselbeeren € 11,50*
  - *mit gegrillten Hühnerstreifen € 12,00*
- *mit gebackenen Zanderstreifen im Backteig € 11,00*

*Kleiner gemischter Salat € 4,50*

*Großer gemischter Salat € 5,90*