

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