

Was Kleines vorab

Ofenfrisches Ciabatta von Dänenbäcker mit hausgemachter Kräuterbutter
5,90

Aufstrichplatte mit frischem Bauernbrot
Hausgemachte Aufstriche, garantiert ohne Konservierungsstoffe und
chemischem Zeug, Ei-Schnittlauch, Kren-Karotte, und Liptauer 11,50 p.P.

Unsere Suppen

Kräftige Rinderbrühe mit Suppengemüse
Wahlweise mit Frittaten 7,90
oder hausgemachtem Leberknödel 8,50

Haxen im Wilden Wiener
jeden Donnerstag bieten wir
knusprige Schweine-Haxen mit
Sauerkraut und Semmelknödeln an
19,90

Bitte unbedingt vorbestellen

Unsere Salate

Steirischer Backhendlsalat

Goldgelb gebackene Hühnerfiletstücke auf unserem Erdäpfel-Vogerlsalat,
dazu gibt es auf Wunsch auch unser original Steirisches Kürbiskernöl
16,90

Rindfleischsalat vom Tafelspitz

mit frischen Zwiebeln und steirischem Kürbiskernöl verfeinert 16,90

Knackiger Blattsalat

mit Nüssen und Früchten der Saison 12,50

Beilagensalat, wahlweise mit unserem Marillendressing oder
Marchfelder Senfdressing 4,90

Wilder Wiener Backhendl

Antibiotikafreies Landhendl, paniert
und goldgelb gebacken, wahlweise
mit Beilagensalat und Pommes 27,90
oder mit Erdäpfel-Vogerlsalat
26,90

Gibt es nur auf Vorbestellung

Klassiker aus der Wiener Küche

Original Wiener Schnitzel vom Wiesenkalb
mit Erdäpfel-Vogersalat. Dazu servieren wir Wildpreiselbeeren. Auf
Kapern und Sardellen verzichten wir, weil die ohnehin keiner mag 26,90

Tafelspitz von der Rinderfärsch.
Klassisch mit Erdäpfelschmarrn, Apfelkren und Schnittlauchsauce. Serviert
in der Brühe mit Suppengemüse 21,90

Wiener Zwiebelrostbraten aus der Beiried geschnitten (Roastbeef),
medium gebraten, mit knusprigen Bratkartoffeln und frischen
Schmorzwiebeln. Serviert mit einem Beilagensalat 27,90

Schnitzel „Wiener Art“
Gebackenes Schweineschnitzel vom Strohschwein, mit Pommes Frites und
wahlweise mit einem Beilagensalat 19,90
Oder mit unserer hausgemachten Schwammerlsauce 21,60

**Jeden Samstag und Sonntag:
Ofenfrischer Schweinebraten mit
Speckkrautsalat und Semmelknödeln
21,50**

Unsere Lieblinge

Kalbsgulasch „Erzherzog Johann“ vom Wiesenkalb
in Rahmsaftl, mit hausgemachten Spätzle.
Dazu servieren wir einen Beilagensalat 19,90

Ungarischer Gulasch
Kräftiger Rindergulasch mit original ungarischem Paprika.
Dazu hausgemachte Semmelknödel 18,90

Specklinsen nach einem Rezept von Oma Gertrude, serviert mit
Semmelknödeln 16,90

Gebackenes Blunznradl
mit Erdäpfelsalat und Sauce Tartare 17,90

Murauer Hendl
Schnitzelfilet vom Freilandhuhn in unserer hausgemachten
Kürbiskernpanade. Dazu gibt's Kartoffelchips und einen Beilagensalat
19,50

Cordon Bleu nach Art des Hauses
gefüllt mit Pfefferoni, Käse und Speck, dazu frittierte Kartoffeln und
Eferdinger Gartengemüse 26,50

Gebackenes Surschnitzel
in der Sur eingelegtes Schweinefleisch, zartrosa in der Farbe, leicht
säuerlich im Geschmack, paniert und goldgelb ausgebacken. Serviert mit
Erdäpfeln
21,50

Unsere vegetarischen Gerichte

Spinatknödel,
serviert mit zerlassener Bauernbutter und gehobeltem Parmesan. Dazu
gibt es einen Beilagensalat 15,50

Krautfleckerl
(Fleckerl sind typisch österreichische Teigwaren) mit saftig
karamellisiertem Weißkraut, serviert mit einem Beilagensalat 14,50

Käsespätzle
Hausgemachte Spätzle mit viel Bergkäse aus dem Pongau und
Schmorzwiebeln, serviert mit einem Beilagensalat.

Da wir nicht auf einer Berghütte sind, sondern uns in einem geschlossenen
Raum befinden, verzichten wir zugunsten der anderen Gäste auf die
Zugabe von Grau- und Rässkäse 16.50

Für unsere Hosenscheisser

Schnitzel mit Pommes 8,50

Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes 8,50

Spätzle mit Sauce 7,00

Unsere süße Abteilung

Apfel- oder Topfenstrudel	8,00
wahlweise mit Schlagobers	9,00
Mit Vanilleeis	9,50
oder Vanillesauce	9,50

Kaiserschmarrn	
wahlweise mit Apfelmus	14,90
oder Zwetschenröster	15,90

Absolut frisch zubereitet! Deshalb kann und wird es durchaus länger dauern

Mohr im Hemd	
Schokokuchen mit Schokosoße und Schlagobers	9,50

Unser beliebtes Steirereis	
Cremiges Vanilleeis mit Schlagobers und gerösteten Kürbiskernen	
Darüber einen kräftigen Schuss Kürbiskernöl	
Ohne Alkohol	9,90
Mit Alkohol	13,00

Salzburger Nockerl
Klassisch mit
Preiselbeermarmelade
Portion für mind 2 Personen
22,00