

## SUPPEN / soups

---

### **Kräftige Rindsuppe**

wahlweise mit Frittaten oder Kaspressknödel (A, C, F, G, L, M)  
beef soup optional with sliced pancakes or cheese dumplings

€ 5,20

### **Maroni Cremesuppe**

mit weißer Schokolade und geräucherter Entenbrust (A, G, H, L)  
chestnut cream soup with white chocolate and smoked duck breast

€ 7,60

## VORSPEISEN / appetizers

---

### **Gratinierter Schafskäse mit Jourgebäck**

auf Salatbouquet, Walnüssen und Birnen (A, H, M)  
sheep's cheese au gratin with tiny bread rolls, walnuts, pear and salad bouquet

€ 13,50

### **Carpaccio vom Hirschrücken mit Jourgebäck**

auf Vogerlsalat und Kumquat Marmelade (A, C, G, M)  
venison carpaccio with corn salad, kumquat jam and tiny bread rolls

€ 16,90



## SALATE / salads

---

### Fitnesssteller

gemischter Salat mit gebackenen Putenstreifen  
mariniert mit Kräuter-Joghurt-Dressing (A, C, E, F, G, M, N)  
mixed salad with baked turkey breast marinated with herbs and yoghurt dressing  
€ 14,80

### Cesar Salat

gemischter Salat mit gegrillten Hühnerstreifen  
mariniert mit unserem Hausdressing (A, B, C, E, F, G, M, N)  
Mixed salad with grilled chicken strips  
marinated with our house dressing  
€ 16,50

### Gemischter Salatteller (G, M)

mixed salad

**groß** large € 8,30      **klein** small € 5,20



## HAUPTSPEISEN / Main courses

---

### **Berghof „Wild-Pfandl“**

Hirschrahmbraten mit Kohlsprossen und Servietten Knödel (A, C, G)  
roast venison with cabbage sprouts and napkin dumplings

€ 17,50

### **Barbecue Burger \***

mit Rindfleisch Patty, Speck, Käse, Zwiebel, Tomaten, Barbecue Sauce  
und Pommes Frites (\* auf Wunsch auch scharf) (A, C, E, F, G, M, N)  
with beef patty, bacon, cheese, onions, tomatoes, barbecue sauce, french fries (spicy on request)

€ 14,90

### **Crispy Chicken Burger**

mit Hünchen Patty, Tomaten, Salat, Käse, Kernöl-Mayonnaise  
und Pommes Frites (A, C, E, F, G, M, N)  
with chicken patty, tomatoes, salad, cheese, pumpkin seed oil mayonnaise, french fries

€ 14,90

### **Fasanbrust im Speckmantel**

auf Preiselbeerrisotto und glacierten Weintrauben (A, G, M)  
pheasant breast wrapped in bacon on cranberry risotto and glazed grapes

€ 21,50

### **Gebackenes Wienerschnitzel vom Schwein oder Pute**

mit Pommes Frites (A, C, G)  
escalope (pork or turkey) with french fries

€ 15,30 / 16,80

### **Schweinefilet mit Waldpilzen und Kartoffelrösti (C, G, M)**

pork fillet with wild mushrooms and potato rösti

€ 19,50

**Rinderroulade in Rotweinsoße** dazu Kartoffelpüree und Wurzelgemüse  
beef roulade in red wine sauce with mashed potatoes and root vegetables (A, C, M, L, M, O)

€ 23,90



Änderung der Beilage € 0,50 Aufpreis / Preise inklusive aller Abgaben

# „KÄRNTNER SPEZIALITÄTEN“ "carinthian specialities"

---

**Kärntner Fleischnudeln** (A, C, G)  
mit Grammelschmalz und Sauerkraut  
carinthian meat noodles with lard and sauerkraut

€ 13,50

**Kärntner „Kasnudeln“** (A, C, G)  
Topfennudeln mit zerlassener Butter und Blattsalatteller  
curd cheese noodles with melted butter and salad

€ 13,50

## FISCH / fish

---

**Poschiertes Welsfilet**  
mit Kürbis-Kartoffelgemüse und frischem Kren (A, D)  
poached catfish fillet with pumpkin-potato vegetables and fresh horseradish

€ 21,50

**Gebrautes Zanderfilet** (A, D, G)  
serviert auf Kräuterrisotto und frischem Gemüse  
zander filet in lemon butter served on herb risotto and fresh vegetables

€ 18,90



## FLEISCHLOS / meatless

---

**Pinzgauer Käsespätzle**  
mit gemischtem Salat (A, C, G)  
cheese spaetzle with mixed salad

€ 14,50

**Mille feuille (Geschichtetes) von Kürbis und Kichererbsen**

mit Kräuterschaum (A, C, G, M)  
mille feuille (stacked) of pumpkin and cherry peas with herb froth

€ 16,90

**Rote Rüben Knödel**

mit Krensoße (A, C, G, M)  
beetroot dumplings with horseradish sauce

€ 15,90

**Veggie Burger \***

mit knusprigen Erbsen-Avocado Patty, Tomate, Salat, Curry-Mayonnaise  
und Salatgarnitur (A, C, E, F, G, M, N)

with crispy pea-avocado patty, tomatoes, salad, curry mayonnaise and salad

\*Auf Wunsch auch scharf / spicy on request

€ 14,90



## NACHSPEISEN / desserts

---

**Pralinen Parfait** auf Fruchtsoße (A, C, G, F)

praline parfait on fruit sauce

€ 7,90

**Gebackenes Eis auf Zwetschkenröster** (A, C, G, F)

baked ice cream on roasted plums

€ 8,50

**Hausgemachter Apfelstrudel** warm (A, C, G)

serviert mit / ohne Schlagobers

warm apple strudel served with / without whipped cream

€ 6,40 / 5,40

**Topfenstrudel** mit warmer Vanillesauce (A, C, G)

curd strudel with warm vanilla sauce

€ 6,90

ohne warmer Vanillesauce (A, C, G)

without warm vanilla sauce

€ 5,90

**Schokoküchlein**

auf Schokoladensauce mit Schlagobers (A, C, E, F, G, N)

chocolate cake on chocolate sauce and whipped cream

€ 7,80

