

SUPPEN / soups

Kräftige Rindssuppe

wahlweise mit Frittaten, Nudeln oder Leberknödel (A, C, G, L)
Beef broth with pancake, noodles or liver dumplings

€ 3,90

Altwiener Suppentopf

mit Tafelspitzstücken, Gemüse und Nudeln (A, C, L)
Soup bowl (beef broth with pieces of boiled beef, noodles and vegetables)

€ 5,10

Knoblauchcremesuppe

mit Sahnehäubchen (A, C, F, G, L, M)
Garlic cream soup with cream topping

€ 5,10

Zwiebelsuppe

nach Art des Hauses (F, L, M)
Onion soup house-special

€ 5,10



SALATE / salads

Fitnesssteller (G)

gemischter Salat mit gegrillten oder gebackenen Putenstreifen
mariniert mit Kräuter-Joghurt-Dressing
mixed salad with grilled or baked turkey breast with herbs and yoghurt dressing

€ 11,30

Gemischter Salatteller (G)

Mixed salad

groß large € 6,90 klein small € 4,10

VORSPEISEN / appetizers

Rindfleischsalat

mit Kürbiskernöl und Toastbrot (A)
beef salad with pumpkin seed oil and toasted bread

€ 8,20

Fitnesstoast (A, C, G, M)

mit gegrilltem Hühnerfilet, Cocktailsauce und Salatgarniture
grilled chicken in toasted bread and cocktailsauce

€ 8,20

Geräuchertes Forellenfilet

mit Oberskren (A, D, G)
smoked trout-filet with horse radish

€ 9,70



FLEISCHLOS / meatless

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

€ 11,30

Geröstete Knödel mit Ei

serviert im Pfandl dazu ein knackiger Blattsalat (A, C)
Fried dumplings with egg served in a pan served with a fresh green salad

€ 9,90

Hausgemachte Kartoffel-Zucchini-puffer

mit Petersilienkartoffel und Sauerrahm Dip (A, C, G)
homemade potato-zucchini-puffer (mashed and fried) with potatoes and sour cream dip

€ 9,90

Spinatknödel

mit Parmesan, brauner Butter und gemischtem Salat (A, C, G)
spinach dumpling with parmesan, browned butter and salad

€ 11,50

Veggie Burger mit Tomate-Mozzarella Pattie (A, C, F, G)

auf Paprika, Zwiebel und Sauerrahmsauce

Veggie burger with tomato-mozzarella patty, pepper, onions and sour cream

€ 9,90

HAUPTSPEISEN / main courses

Berghof „Pfandl“

gegrilltes Hühnerfilet mit Champignonsauce und Reis (G)
“Berghof Pfandl” grilled chicken fillet with mushroom sauce and rice

€ 13,40

Berghof Burger

mit Speck, Käse, Kärntner Feuer (scharf)
und Süßkartoffel Fries (A, C, E, F, G, M, N)
“Berghof Burger” with bacon, cheese from Carinthia and sweet potatoe fries (hot)

€ 11,10

Barbecue Burger

mit Speck, Käse, Zwiebel, Tomaten, Barbecue Sauce
und Süßkartoffel Fries (A, C, E, F, G, M, N)
“Barbecue Burger” with bacon, cheese, onions, tomatoes, barbecue sauce and sweet potatoe fries

€ 11,10

Grillteller

Variation von Schwein, Rind und Pute gegrillt
mit Butterbohnen, Pommes Frites und Speck (G)
mixed grill of pork, beef and turkey with butter beans, french fries and bacon

€ 15,50

Gebackenes Wienerschnitzel vom Schwein oder Pute

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

€ 11,90 / € 12,90



HAUPTSPEISEN / main courses

Cordon Bleu vom Schwein oder Pute
mit Pommes Frites (A, C, G)
Cordon bleu pork or turkey with french fries

€ 14,50 / € 15,30

Schweinemedallions

in Kräuterrahmsauce mit Röstinchen und Brokkoli (C, G)
medallions of pork with pepper-cream sauce, röstinchen and broccoli

€ 15,20

Rumpsteak (200g)

mit Speckbohnen und Bratkartoffeln (G)
Rumpsteak with green beans with bacon and fried potatoes

€ 19,20

Spieß " Burg Landskron"

mit 3erlei Fleischsorten, Speck, Zwiebel, Pommes und Saucen (A, M)
spit with 3 types of meat, bacon, onions, French fries and several sauces

€ 18,20

Putensteak in feiner Chili-Curry Sahne Sauce (G)

serviert mit Gemüsereis
turkeysteak with chili-curry-cream sauce and rice

€ 13,90



HAUPTSPEISEN / main courses

Putengeschnetzeltes „Züricher Art“
mit Gemüsereis (G, O)
Strips of turkey "Zurich style" and rice

€ 13,50

Paprikarahmschnitzel

mit Spätzle (A, C, G)
creamed escalope with paprika and spaetzle (swabian noodles)

€ 13,20

Rindsgulasch

serviert mit Serviettenknödel (A, C, G)
beef goulash from with dumplings

€ 13,70

Saftiger Tafelspitz vom heimischen Jungstier

mit Röstkartoffeln, Gartengemüse und frischem Kren (L)
Juicy young beef juvenile with roasted potatoes, garden vegetables and fresh horseradish

€ 15,50

Holzällerspätzle

mit Speck, Zwiebel, Käse und gemischtem Salat (C, G)
spetzle (swabian noodles) with bacon, cheese, onions and salad

€ 11,90



FISCH / fisch

Forelle „Müllerin“ in der Pfanne in Butter-Öl gebraten (A, G)
serviert mit Petersilkartoffel
"trout meunière fried in butter-oil with parsley potatoes
€ 15,40

Gebratenes Zanderfilet in Zitronenbutter (A, G)
serviert mit Petersilkartoffeln
pike-perch fillet in lemon butter with potatoes
€ 14,40

KÄRNTNER SPEZIALITÄTEN / carinthian specialities

Kärntner Fleischnudeln
mit Grammelschmalz und Sauerkraut (A, C, G)
Carinthian meat noodles with lard and sauerkraut
€ 9,90

Kärntner „Kasnudeln“ (A, C, G)
„Topfennudeln“ mit zerlassener Butter und Blattsalatteller
"curd cheese noodles" with melted butter and salad
€ 9,90

Tomaten-Mozzarellanudeln
mit zerlassener Butter und Blattsalat (A, C, G)
tomato-mozzarella noodles with melted butter and salad
€ 9,90



NACHSPEISEN / dessert

Eispalatschinke (A, C, G, F)
mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagobers
pancake with vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream
€ 5,50

Gefüllte Topfenknödel (mit Nougat oder Heidelbeeren)
mit Butterbrösel auf Fruchtspiegel (A, C, G, F)
Filled Dumplings (with nougat or blueberries) with bread crumbs in butter on fruit sauce
€ 5,50

Hausgemachter Apfelstrudel warm
serviert mit Schlagobers (A, C, G)
warm apple strudel served with whipped cream
€ 4,60

Topfenstrudel mit warmer Vanillesauce (A, C, G)
curd strudel with warm vanilla sauce
€ 5,20

Mohr im Hemd
auf Schokoladensauce mit Schlagobers (A, C, E, F, G, N)
chocolate cake on chocolate sauce and whipped cream
€ 6,10

Mandel-Nougatsoufflé
mit Marillen-Mago-Sauce und Schlagobers (A, C, E, F, G, N)
Almond soufflé with apricot-mango-sauce and whipped cream
€ 5,90

