

Vorspeisen Appetizer

Vogelersalat mit geriebenem Schafskäse, gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl ^{vegetarisch}	€ 9,90
Salad of lambs-lettuce with grated feta cheese, roasted pumpkin seeds and pumpkin seed oil ^{vegetarian}	€ 9,90
Tafelspitzsülze auf Schalottenvinaigrette, dazu frischer Kren und Feldsalat	€ 11,90
Boiled rump of beef in aspic with onion vinaigrette and fresh horse radish served with green salad	€ 11,90
Carpaccio vom Tafelspitz mit getrockneten Paradeisern, Kaiserschoten und Kürbiskernölmarinade	€ 11,90
Carpaccio from boiled rump of beef with sun dried tomatoes & snow peas salad and pumpkin seed dressing	€ 11,90
Gratinierter Ziegenkäse mit Kürbiskernkrokant an Feldsalat, dazu Frucht-Confit ^{vegetarisch}	€ 10,90
Goat's cheese au gratin with pumpkin seed brittle with green salad and homemade fruit confit ^{vegetarian}	€ 10,90

Suppen Soups

Rote-Beete-Suppe mit Sauerrahm und frischem Kren ^{vegetarisch}	€ 7,50
Beetroot soup with crème fraîche and horse radish ^{vegetarian}	€ 7,50
Tafelspitzbrühe mit Frittaten	€ 6,00
Beef broth with sliced pancakes	€ 6,00

Unser hausgemachtes Sauerteigbrot Our homemade sourdough bread

Brotkorb mit Aufstrich	€ 2,50
Basket of bread with spread	€ 2,50
Ein Laib Brot für Dahoam	€ 6,50
Loaf of bread for take away	€ 6,50

Hauptspeisen

Main dishes

Original Wiener Schnitzel mit lauwarmem Erdäpfel-Gurkensalat	€ 18,90
Original Vienna Schnitzel (fried veal escalope) with potato-cucumber salad	€ 18,90
Kloans Wiener Schnitzel	€ 14,90
Small Vienna Schnitzel	€ 14,90
Portion Wildpreiselbeeren	€ 1,50
Portion of cowberries	€ 1,50
Salzburger Bierfleisch vom Kalb in dunkler Biersauce mit verschiedenen Kräutern, mit Semmelknödel und gelben Rüben	€ 19,90
Salzburgian ragout of veal in a dark beer sauce with several herbs, served with carrots and a bread dumpling	€ 19,90
"Kaiserschnitzel" Natureschnitzel vom Kalb in Rahmsauce, mit Semmelknödel und Gemüsebouquet	€ 18,90
"Kaiserschnitzel" Veal escalope, natural grilled, in cream sauce with a bread-dumpling and vegetable bouquet	€ 18,90
Tafelspitz in der Terrine mit Wurzelgemüse, frischem Kren, KrensaUCE und Rösterdäpfeln vorher gibt's a Suppen	€ 21,50
Tafelspitz - prime boiled rump of beef with root-vegetables, freshly grated horse radish, horse radish sauce and roast potatoes (includes a beef broth with sliced pancakes as a starter)	€ 21,50
Zwiebelrostbraten nach "Oberösterreichischer Art" in einer Senf-Zwiebelsauce, dazu Rösterdäpfel	€ 18,90
Austrian roast of veal in a mustard-onion sauce, with roast potatoes	€ 18,90
Wiener Rindersaftgulasch mit Semmelknödel oder als Fiaker Gulasch mit Würstel, Gurkerl und Spiegelei	€ 17,90 € 19,90
Goulash "Vienna style" with bread dumpling or traditional style (with Vienna sausage, gherkin and fried egg)	€ 17,90 € 19,90

Schmankerl Delicacy

Spinatknödel vom Sulzer Michael mit Salbei, brauner Butter und Bergkäse ^{vegetarisch}	€ 15,50
Spinach dumplings in brown butter with sage and grated mountain cheese ^{vegetarian}	€ 15,50
Flachgauer Kasnockerln im Pfandl serviert mit Zwiebeln, Schnittlauch, Vorarlberger Bergkäse und einem Feldsalat ^{vegetarisch}	€ 15,50
Cheese noodles with onions and chives baked with Austrian mature cheese, served with green salad ^{vegetarian}	€ 15,50
Wiener Backhendl im Körberl serviert, dazu Erdäpfel-Vogerlsalat	€ 17,50
Fried chicken "Vienna style" served in a basket with potato-lambs lettuce salad	€ 17,50
Mama´s Rinderroulade in Rotweinsauce mit hausgemachten Erdäpfelknödel und Apfelrotkraut	€ 18,90
Mum's braised beef roll in red wine jus with potato dumplings and red cabbage	€ 18,90
Kross gebratenes Filet vom Zander auf Rahmwirsing, dazu Erdäpfelpüree	€ 19,90
Crispy fried filet of pike perch with creamy savoy cabbage and mash potatoes	€ 19,90
Zanderfilet in Rosmarin-Olivenöl gebraten, dazu Vogerlsalat mit geriebenem Schafskäse, gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl	€ 18,90
Crispy filet of pike perch fried in rosemary-olive oil with salad of lambs-lettuce in pumpkin seed dressing and grated feta cheese	€ 18,90

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MWSt.
Einen Nachweis über enthaltene Allergene in unseren Speisen, erhalten Sie auf
Nachfrage von unseren Service-Mitarbeitern
All prices are inclusive of VAT
Please ask our staff for a proof of containing sensitizer in our dishes.

Mehl- und Süßspeisen Sweets

Österreichischer Kaiserschmarrn mit Rumrosinen und Zwetschkenröster Wir erlauben uns eine Zubereitungszeit von ca. 20 Minuten "Kaiserschmarrn"	€ 9,90 € 9,90
cut up and caramelized pancake with rum raisins, served with plump compote Please allow 20 minutes for preparation	
Marillenknödel mit süßen Butterbröseln Wir erlauben uns eine Zubereitungszeit von ca. 20 Minuten Apricot dumpling with sweet bread crumbs Please allow 20 minutes for preparation	€ 7,50 € 7,50
Mozartknödel im Nussmantel Echte Salzburger Mozartkugel mit Erdäpfelteig ummantelt Mozart dumplings with nut crumbs Original Salzburgian praline in a potato dough	€ 7,50 € 7,50
Wiener Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagobers Vienna apple strudel with vanilla ice and whipped cream	€ 7,50 € 7,50
Wachauer Palatschinken gefüllt mit Marillenröster und Bourbon-Vanilleeis mit gerösteten Mandeln Stuffed pancake with bourbon vanilla ice, apricots and roasted almonds	€ 7,50 € 7,50
Hausgemachtes Kürbiskernparfait auf Marillenröster Homemade pumpkin seed parfait with apricot compote	€ 7,50 € 7,50
Crème Brûlée Crème Brûlée	€ 6,50 € 6,50
Nußbaumerin's Vanilleeisgeheimnis Nußbaumerins secret of vanilla	€ 6,00 € 6,00
Salzburger Nockerln N=nur W=wann's G=geht Salzburger Nockerln Sweet Salzburgian soufflé (If The Chef Has Time)	N.W.G. ITCHT