

## Vorspeisen Appetizer

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

## Suppen Soups

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

## Unser Sauerteigbrot Our sourdough bread

- Brotkorb mit Aufstrich € 2,50  
Basket of bread with spread
- Ein Laib Brot für Dahoam € 6,50  
(bitte geben Sie rechtzeitig Ihre Bestellung auf, wir backen das Brot frisch für Sie fertig)  
Loaf of bread for take away  
(please order in good time, we bake the bread just for you)

## Hauptspeisen Main dishes

Original Wiener Schnitzel mit lauwarmem Erdäpfel-Gurkensalat Original Vienna Schnitzel (fried veal escalope) with potato-cucumber salad	€ 20,90
Kloans Wiener Schnitzel Small Vienna Schnitzel	€ 16,90
Portion Wildpreiselbeeren Portion of cranberries	€ 1,50
Salzburger Bierfleisch vom Kalb in dunkler Biersauce mit verschiedenen Kräutern, mit Semmelknödel und gelben Rüben Salzburgian ragout of veal in a dark beer sauce with several herbs, served with carrots and a bread dumpling	€ 19,90
Nußbaumerins "Spezial" Entrecôte vom Weideochsen im Pfandl serviert, mit einer Kräuter-Parmesan-Bärlauchsauce gratiniert, dazu gebratene Erdäpfel Nußbaumerins Special Entrecôte with herbal-parmesan gratin and backed potatoe	€ 23,90
Tafelspitz in der Terrine mit Wurzelgemüse, geriebenem Kren, Krensauce und Rösterdäpfeln vorher gibt's a Suppen Tafelspitz - prime boiled rump of beef with root-vegetables, grated horse radish, horse radish sauce and roast potatoes (includes a beef broth with sliced pancakes as a starter)	€ 21,90
Zwiebelrostbraten nach "Oberösterreichischer Art" in einer Senf-Zwiebelsauce, dazu Rösterdäpfel Austrian roast of veal in a mustard-onion sauce, with roast potatoes	€ 18,90
Wiener Rindersaftgulasch mit Semmelknödel Goulash "Vienna style" with bread dumpling	€ 17,90
oder als or	
Fiaker Gulasch mit Würstel, Gurkerl und Spiegelei traditional style (with Vienna sausage, gherkin and a fried egg)	€ 19,90

## Schmankerl Delicacy

Gebratene Spinatknödel mit Salbeibutter und geriebenem Bergkäse <small>vegetarisch</small> Roasted spinach dumplings with sage butter and grated matured Austrian mountain cheese <small>vegetarian</small>	€ 15,90
Flachgauer Kasnockerln im Pfandl serviert mit Zwiebeln, Schnittlauch, Vorarlberger Bergkäse und einem Feldsalat <small>vegetarisch</small> Cheese noodles with onions and chives baked with matured Austrian mountain cheese, served with green salad <small>vegetarian</small>	€ 15,90
Wiener Backhendl im Körberl serviert, dazu Erdäpfel-Vogerlsalat Deep fried chicken pieces "Vienna style" served in a basket with potato-lambs lettuce salad	€ 18,90
Mama´s Rinderroulade in Rotweinsauce mit hausgemachten Erdäpfelknödeln und Apfelrotkraut Mum's braised beef roll in red wine jus with potato dumplings and red cabbage	€ 19,90
Kross gebratenes Filet vom Zander auf Rahmwirsing, dazu Erdäpfelpüree Crispy fried filet of pike perch with creamy savoy cabbage and mashed potatoes	€ 20,90
Zanderfilet in Rosmarin-Olivenöl gebraten, dazu Vogerlsalat mit geriebenem Schafskäse, gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl 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 Vorfreude mindestens 20 Minuten "Kaiserschmarrn" cut up and caramelized pancake with rum raisins, served with plump compote Anticipation at least 20 minutes	€ 10,90
Marillenknödel mit süßen Butterbröseln Vorfreude mindestens 20 Minuten Apricot dumpling with sweet bread crumbs Anticipation at least 20 minutes	€ 7,90
„Mohr im Hemd“ Schokoladenkuchen mit Schokosauce und Schlagobers Chocolate cake with chocolate sauce and whipped cream	€ 7,90
Wiener Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagobers Vienna apple strudel with vanilla ice and whipped cream	€ 7,90
Wachauer Palatschinken gefüllt mit Marillenröster und Bourbon-Vanilleeis mit gerösteten Mandeln Stuffed pancake with bourbon vanilla ice, apricots and roasted almonds	€ 7,90
Hausgemachtes Kürbiskernparfait auf Marillenröster Homemade pumpkin seed parfait with apricot compote	€ 7,90
Nußbaumerin's Vanilleeisgeheimnis Nußbaumerins secret of vanilla	€ 6,00
Mozartknödel im Nussmantel Echte Salzburger Mozartkugel mit Erdäpfelteig ummantelt Mozart dumplings with nut crumbs Original Salzburgian praline in a potato dough	€ 7,90
Salzburger Nockerln N=nur W=wann's G=geht Salzburger Nockerln Sweet Salzburgian soufflé (If The Chef Has Time)	N.W.G.    I.T.C.H.T.