

Vorspeisen Appetizer

- Vogersalat € 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
- 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
Wiener Rindersaftgulasch mit Semmelknödel Beef goulash "Vienna style" with bread dumpling	€ 17,90
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 vegetarian	€ 15,90
Kross gebratenes Filet vom Zander auf Rahmwirsing, dazu Erdäpfelpüree Crispy fried filet of pike perch with creamy savoy cabbage and mashed potatoes	€ 20,90

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
„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
Hausgemachtes Kürbiskernparfait auf Marillenröster Homemade pumpkin seed parfait with apricot compote	€ 7,90
Nußbaumerin's Vanilleeisgeheimnis Nußbaumerins secret of vanilla	€ 6,00

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.