

# Veranstaltungskarte

## Function menu

Für Reservierungen ab 10 Personen

For bookings from 10 person

### Vorspeisen

#### Starters

<i>Vogelssalat</i> <small>vegetarisch</small> mit geriebenem Schafskäse, gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl	€ 9,90
<i>Salad of lambs-lettuce</i> <small>vegetarian</small> with grated feta cheese, roasted pumpkin seeds and pumpkin seed oil and	€ 9,90
<i>Gratinierter Ziegenkäse mit Kürbiskernkrokant, Feldsalat, dazu Frucht-Confit</i> <small>vegetarisch</small>	€ 10,90
<i>Goat's cheese au gratin with pumpkin seed brittle with green salad and homemade fruit confit</i> <small>vegetarian</small>	€ 10,90

### Suppen

#### Soups

<i>Rote-Beete-Suppe</i> mit Sauerrahm und Kren <small>vegetarisch</small>	€ 7,50
<i>Beetroot soup</i> with crème fraîche and horse radish <small>vegetarian</small>	€ 7,50
<i>Tafelspitzbrühe</i> mit Frittaten	€ 6,00
<i>Beef broth with sliced pancakes</i>	€ 6,00

### Unser hausgemachtes Sauerteigbrot

#### Our homemade sourdough bread

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

## Hauptspeisen Main dishes

<i>Original Wiener Schnitzel</i>	€ 18,90
<i>dazu lauwarmer Erdäpfel-Gurkensalat</i>	
<i>Original Vienna Schnitzel (fried veal escalope)</i>	€ 18,90
<i>with potato &amp; cucumber salad</i>	
<i>Kloans Wiener Schnitzel</i>	€ 14,90
<i>small Vienna Schnitzel</i>	€ 14,90
<i>Portion Wildpreiselbeeren</i>	€ 1,50
<i>Portion cowberries</i>	€ 1,50
<i>Salzburger Bierfleisch vom Kalb</i>	€ 19,90
<i>in dunkler Biersauce mit verschiedenen Kräutern,</i>	
<i>mit Semmelknödel und gelben Rüben</i>	
<i>Salzburgian ragout of veal</i>	€ 19,90
<i>in a dark beer sauce with several herbs,</i>	
<i>served with carrots and bread dumpling</i>	
<i>Kaiserschnitzel</i>	€ 18,90
<i>Naturschnitzel vom Kalb in Rahmsauce,</i>	
<i>mit Semmelknödel und Gemüsebouquet</i>	
<i>“Kaiserschnitzel”</i>	€ 18,90
<i>Veal escalope, natural grilled, in cream sauce</i>	
<i>with bread-dumpling and vegetable bouquet</i>	
<i>Wiener Rindersaftgulasch</i>	€ 17,90
<i>mit Semmelknödel</i>	
<i>Goulash “Vienna style” with bread dumpling</i>	€ 17,90
<i>Flachgauer Kasnockerln im Pfandl serviert</i>	€ 15,50
<i>mit Zwiebeln, Schnittlauch, verschiedenen Käsesorten</i>	
<i>und einem Feldsalat<sup>vegetarisch</sup></i>	
<i>Austrian noodles with onions and chives</i>	€ 15,50
<i>baked with different cheeses,</i>	
<i>served with salad<sup>vegetarian</sup></i>	
<i>Kross gebratenes Filet vom Zander</i>	€ 19,90
<i>auf Rahmwirsing, dazu Erdäpfelpüree</i>	
<i>Crispy fried filet of pike perch</i>	€ 19,90
<i>with creamy savoy cabbage and potato mash</i>	

## Mehl- und Süßspeisen Sweets

<i>Österreichischer Kaiserschmarrn mit Rumrosinen und Zwetschkenröster Wir erlauben uns eine Zubereitungszeit von ca. 20 Minuten</i>	€ 9,90
<i>“Kaiserschmarrn” cut up and caramelized pancake with rum raisins served with plump compote Please allow 20 minutes for preparation</i>	€ 9,90
<i>Wiener Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagobers “Vienna” apple strudel with vanilla ice and whipped cream</i>	€ 7,50 € 7,50
<i>Nußbaumerin’s Vanilleeisgeheimnis Nußbaumerins secret of vanilla</i>	€ 6,00 € 6,00
<i>Hausgemachtes Kürbiskernparfait auf Marillenröster Homemade pumpkin seed parfait with apricot compote</i>	€ 7,50 € 7,50

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