

Aus dem Suppentopf

Rindersuppe (beef Consommé)

mit hausgemachten Frittaten ^{1,37,9} € 5,20
with sliced pancake

mit Fleischstrudel ^{1,37,9} € 5,50
with meat strudel

mit hausgemachten Käsepressknödel ^{1,37,9} € 5,50
with cheese dumpling

Vegane Tomatensuppe

mit gehackten Rucola € 5,80
vegan tomato soup - rucola

Salzburger Knoblauchcremesuppe - Brotcroutons
mit Sahnehäubchen ^{1,3,7} € 6,50

Vorspeisen

Burrata- italienischer Mozzarella - Tomaten-Rucola

Balsamico -hausgemachtes Knoblauchstangerl € 13,50

Burratina Italian mozzarella - tomato rocket
balsamic vinegar - homemade garlic stick

Räucherlachs - Kapern - Senfdillsauce

getoasteten Weißbrot ^{1,37,10} € 13,90

Smoked salmon - capers - mustard dill sauce
toasted white bread

Knackig frische Salate

Backhendlfilets auf marinierten Blatt- und

Kartoffelsalat - Steirisches Kernöl ^{1,3,7,8} € 14,90

Fried chicken fillets on marinated lettuce and potato salad
Styrian pumpkin seed oil

Marinierter Blattsalat - Joghurtdressing ^{1,3,7} € 15,50

gegrillte Hendlbruststreifen-Knoblauchstangerl

Marinated lettuce - yoghurt dressing
Grilled chicken breast strips and garlic sticks

Blattsalate fein garniert mit Joghurtdressing

dazu 2 Stück Kaspreßknödel € 14,50

Leaf salad finely garnished with yoghurt dressing
with 2 cheese dumplings

Gemischte Salatschüssel ^{3,7,9,10} € 5,50

mixed salad bowl

Fisch

Gegrilltes Zanderfilet - Mangosauce

Mandelreis - Grillgemüse ^{4,7,8} € 19,90

Grilled zander fillet - mango sauce
Almond rice - grilled vegetable

Forelle Müllerin knusprig gebraten ^{4,7,8}

würzige Knoblauchbutter-Petersilienkartoffeln € 18,90

Trout fried crispy
Spicy Garlic Butter Parsley Potatoes

„Vegetarische Gerichte“

*Linzgauer Kasnocken mit Röstzwiebel -
marinierter Blattsalat*

€ 15,90

*Kärntner Käsenudel an brauner Butter, Rucola,
Grana*

€ 14,50

*Gratinierter Kartoffel - Sauerrahmdip -
Grillgemüse*

€ 13,90

Schnitzelfreunde

Wiener Schnitzel vom Schwein -

Petersilienkartoffeln - Preiselbeeren € 15,90

vom Hendl - Petersilienkartoffeln - Preiselbeeren € 16,40

vom Schwein mit Pommes frites- Preiselbeeren € 16,40

vom Hendl mit Pommes frites - Preiselbeeren € 16,90

„Gipfelstürmer-Schnitzel“ gebacken - Scharf

gefüllt mit Gorgonzola - Prosciutto - Cayennepfeffer - Chili

Pommes frites und Preiselbeeren 1,3 € 18,90

Schweizer Rahmschnitzel

Gratiniert mit Prosciutto - würzigen Käse

Pfefferrahsauce - Spaghetti-Nudeln 1,3 € 18,90

„Salzburger Schnitzel“ gebacken

gefüllt mit Speck, Champignons und Zwiebeln

dazu Butterreis und Preiselbeeren 1,3 € 17,90

Gordon Bleu

*gefüllt mit Saunaschinken und würzigem Käse
dazu Petersilienkartoffel und Preiselbeeren 1,3 €
17,90*

Spezialitäten des Hauses

*Spieß Wenger Alpenhof
Schweinefilet und Putenfilet, Speck, Paprika,
Dip
Pommes frites Butterreis
€ 18,50*

*Fiakergulasch
Mit Spiegelei, Essiggurkerl
Butterpätzle
€ 16,50*

*Spareribs „Barbecue“
Zweierlei Dips, Wedges
Krautsalat, Maiskolben
€ 17,90*

*Alpenhofburger vom Rind mit pikanter
Cocktailsauce, Zwiebel, Tomaten und Pommes*
€ 14,90

*Rumpsteak an Charlotten - Rotweinsauce
mit frischem Gemüse und Wedges*
€ 28,50