

Suppen... Soups... Zuppe...

Rinderbouillon mit Grießnockerl oder Frittaten € 5.-

Beef broth with semolina dumplings - or - pancake slices

Brodo di manzo con gnocchi di semolino - o - di strisce di frittata

Vorspeisen & Salat . . .

Starters & Salad . . . Antipasti & Insalate . . .

Beef Tatar mit Erdäpfelkas und Rucola €17.-

Beef Tartare on cold mashed potatoes with sour cream and arugula

Tartare di manzo su freddo purè di patate con panna acida e rucola

Mariniertes Rindfleisch mit Kernölvinaigrette € 11.-

Prime boiled beef marinated with Seed oil vinaigrette

Manzo marinato con vinaigrette di olio di semi di zucca

Räucherlachs Tartare, Salatbouquet mit French Dressing, Oberskren & Toast € 14.-

Smoked salmon tartare,

Salad bouquet with French dressing, creamed horseradish & Toast

Tartare di salmone affumicato,

insalata con salsa francese, rafano alla panna e pane tostato

Gourmet-Salat „Heuberg“ Salat mit Scampi und Filetscheiben € 16.50

Salad of leaves with prawns and slices of beef tenderloin

Foglia di insalata con gamberetti del re e fette di filetto di manzo

kleiner Blattsalat € 4.-

leaf salad small

insalata verde piccola

großer Blattsalat € 6.50

leaf salad large

insalata verde grande

* * * * *

pro Person berechnen wir € 2.50 Gedeck

per person we charge € 2.50 cover charge

per persona mettiamo in conto € 2,50 coperto

Hauptgerichte. . . Main courses. . . Secondi piatti. . .

Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren € 21.-
auch als Schweinsschnitzel €15.50

Wiener schnitzel – pan fried cutlet of veal
with parsley potatoes & cranberries
available as pork schnitzel

Scaloppina viennese di vitello con patate al prezzemolo e mirtilli rossi
o anche come cotoletta di maiale

Kalbsrahmgulasch mit Eierspätzle €15.50

Creamy veal goulash with spaetzle - egg noodles

Gulasch di vitello cremoso con spaetzle

Geschmorte Rindsbackerl auf Kartoffelpüree und Rahmkohlrabi € 19.-

Braised Cheeks of beef on Mashed potatoes and creamy turnip cabbage

Brasato Guance di manzo su purè di patate e cavolo rapa cremoso

Tafelspitz in der Bouillon € 21.50
mit Röstkartoffel, Cremespinat, Semmelkren & Schnittlauchsoße

Prime boiled beef Boiled served in its bouillon
with roast potatoes, creamy spinach, horseradish & chive sauce

Manzo bollito nel suo brodo
con patate arrosto, crema di spinaci, rafano e erba cipollina

**Backendl mit Kartoffel- & Vogerlsalat
und hausgemachter Cocktailsauce**

p 14.50

**Deep fried chicken with potato salad and corn salad
and homemade cocktail sauce**

*Pollo fritto con insalata di patate e insalata di mais
e salsa cocktail fatta in casa*

Rinderfilet Steak mit Rosmarin-Kartoffel und Ceasar`s Salad

Beef tenderloin with rosemary potatoes and Caesar`s Salad

Filetto di manzo con patate al rosmarino e insalata Caesar`s

Size Lady 180 g

p 29.-

Size Gentleman 240 g

p 35.-

Gebratenes Lachsforellenfilet auf Zucchini & Tomaten Risotto

p 19.-

Roasted fish fillet of salmon trout on courgette - tomato risotto

Arrosto Filetto di trota salmonata su risotto di zucchini e pomodoro

**Bandnudeln mit buntem Gemüse, Tomatensoße und Parmesan
vegetarisch *p* 12.90 mit Riesengarnelen**

p 19.50

**Pasta with mixed vegetables, tomato sauce and parmesan cheese
vegetarian with king prawns**

*Tagliatelle con verdure miste, salsa di pomodoro e parmigiano
vegetariano con gamberetti del re*

Risotto mit Bärlauchpesto, Gemüse und Salatsträußerl

p 12.90

Risotto with wild garlic pesto, vegetables and a salad bouquet

Risotto alle aglio selvatico pesto, verdure e un bouquet insalata

Dessert Desserts Dolce

2 Stück Marillenpalatschinken Ö 6.-
2 pieces of pancakes with apricot jam
 2 pezzi Frittelle con marmellata di albicocche

Drei Topfenknöderl auf Zwetschkenröster Ö 9.-
3 Curd cheese dumplings on stewed plums
 3 Gnocchi di ricotta su composta di prugne

Eiscreme & Sorbet

Eis: **Vanille, Schokolade, Erdbeere, Zitrone** Pro Kugel
Erdnuss-Schoko, Cocos € 2.50

Sorbet: **grüner Apfel, Himbeer, Passionsfrucht, Limette**

Ice cream: **vanilla, chocolate, strawberry,** per scoop
chocolate-peanut, coconut, lemon-icecream € 2.50

Sorbet: **green apple, raspberry, passion fruit, lime**

Gelato: **vaniglia, cioccolato, fragola, arachidi-cioccolato, cocco** a pallina
Sorbetto: **mela verde, lampone, frutti della passione, limone** Ö2.50

Hausgemachte Kuchen:

Käsekuchen mit frischen Beeren Ö3.50
Schokoladenkuchen mit Schlag Ö3.50
Erdbeer-Rhabarberkuchen vom Blech mit Schlag Ö3.50
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlag Ö5.50

homemade cakes:

Cheesecake with fresh berries
Chocolate cake and whipped cream
Strawberry and rhubarb cake with cream
Apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream

torte fatte in casa:

Torta di formaggio con frutti di bosco freschi
Torta al cioccolato con panna
Fragola e rabarbaro torta con panna
Strudel di mele con gelato alla vaniglia e panna montata

* *

* * * * * * * *

* *

Alle Preise verstehen sich incl. gesetzlicher Mehrwertsteuer
All prices are including VAT *Tutti i prezzi sono IVA*