



KLARE RINDSSUPPE, Speckknödel € 7,20

AICIGILIO



PASTINAKENCREMESUPPE, Crôutons, Petersilpesto € 7,50

AIFIGILO

FELDSALAT, Ronen, Walnusskerne, Joghurt € 10,50

AICIFILIMIO



DREIERLEI AUFSTRICH, Verhackerts, Obatzter, Frischkäse, Brot € 8,50

AICIGIGILIM

TIROLER RINDER TATAR, Steinmühlensenf, Wildkräuter, Brot € 26,50

Frisch am Tisch zubereitet

AICIFILIMIO

HAUSSALAT, Balsamico Vinaigrette, Croûtons € 8,20

AILIMO



SALAT MIT LACHSFORELLE, Balsamico Vinaigrette, Kren € 17,00

AILIMO



OFENERDÄFPEL, Sauerrahm, Lauch € 13,20

mit Pulled Pork +€ 5,00

GILININ

PAPARDELLE, Pilzrahmsauce, Tomate € 14,50

AICIGILO



GORIHOF HAUSWURST, Kren, Senf, Brot € 11,50

AIGILIMIO

REGIONALES UND SAISONALES GEMÜSE, Spiegelei € 14,50

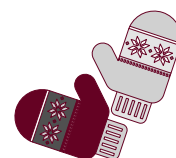
CILIN

WIENER SCHNITZEL vom Schwein, Petersilerdäpfel € 25,50

AICIGILO

FORELLENFILET, Petersilerdäpfel, Mandelbutter € 28,00

AIDIG



TAGESKUCHEN, Schlagobers € 5,50



GEMISCHTES EIS, Schokolade, Erdbeere, Vanille, Schlagobers € 5,80

AICIGHIO



STEIRISCHER EISBECHER, Vanille, Kürbiskernöl € 7,50

karamellierte Kürbiskerne, Schlagobers

CIGHIO



APFELSTRUDEL, Schlagobers € 7,00

+ Vanilleeis +€ 0,50

AICIGHIO



zusätzlich ab 18:00 Uhr

FRISCH GEGRILLTES VOM HOLZKOHLENGRILL

Rib Eye 200g € 32,00

Schweinefilet 200g € 25,00

Serviettenknödel, Blaukraut, Kräuterbutter

AICIGIILIHIL

Forellenfilet in Olivenöl, Knoblauch und Zitronengras € 28,00


Wintergemüse, Erdäpfelpüree

AICIGIHILIN

TASSEN TIRAMISU CIG € 8,90

HAUSGEMACHTES PARFAIT VON WOLFGANG BUNTE SEN. CIEIG € 9,50

Warme Küche täglich von 12.00 bis 14.30 Uhr sowie von 18.00 bis 20.30 Uhr

Jause: 14.30 bis 17.00 Uhr – alle Gerichte mit  markiert

DURSTLÖSCHER	0,25l	0,5l
LIMONADE, COLA, SPEZI		
ZITRONENLIMONADE		
APFELSAFT pur oder gespritzt	€ 3,90	€ 5,10
JOHANNISBEER-, ORANGENSAFT		
pur oder gespritzt	€ 4,10	€ 5,20
HOLUNDERBLÜTENSIRUP		
SELBSTGEMACHT	€ 3,40	€ 4,40
COCA COLA LIGHT	0,33l	€ 4,30
ALMDUDLER	0,33l	€ 4,20
WASSER		
AUS HAUSEIGENER QUELLE		
STILL ODER PERLEND	0,75l	€ 5,10
MONTES MINERALWASSER		
PERLEND ODER STILL	0,33l	€ 3,60
ZILLERTALBIER VOM FASS	0,3l	0,5l
MÄRZEN	€ 4,20	€ 5,20
RADLER NATURTRÜB	€ 4,20	€ 5,20
WEISSBIER	€ 4,40	€ 5,40
ALKOHOLFREIES WEISSBIER		
Franziskaner		€ 5,10
ALKOHOLFREIES BIER		
Stiegl Freibier		€ 5,10
TISCHWEINE		1/8l
GRÜNER VELTLINER		
Weingut Heiderer Mayer		€ 3,90
hellgelb trocken spritzig		
SEEPRINZ		
Weinkellerei Burgenland		€ 3,90
halbtrocken fruchtig		
WACHAUER ROSÉ		
Weingut Jamek		€ 3,90
zart trocken		
SÜDTIROLER EDELVERNATSCH		€ 3,90
leicht herb		
BLAUER ZWEIGELT		
Weingut Kaiser		€ 3,90
dunkelrot trocken		
ROTWEIN ODER		
WEISSWEIN GESPRITZT (1/4l)		€ 4,50

GUTE LAUNE GETRÄNKE

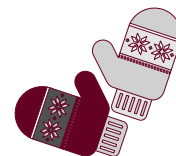
GLAS BORGOLUCE PROSECCO	€ 7,50
SCHILEROL	€ 7,50
GIN NEW TONIC	
Hendricks Gin, Tonic Water, Gurke	€ 9,80
MARTINI BITTER Soda, Orange	€ 6,50

NESPRESSO KAFFEE

VERLÄNGERTER	€ 4,00
ESPRESSO	€ 3,50
ESPRESSO DOPPELT	€ 6,00
ESPRESSO MACCHIATO	€ 3,60
RISTRETTO	€ 3,50
CAPPUCCINO	€ 4,60
LATTE MACCHIATO	€ 4,90
ORIGINAL IRISH COFFEE	€ 12,50

HEISSE SCHOKOLADE	€ 5,30
Rum, Amaretto	€ 3,90

SONNENTOR TEE	€ 4,10
Schwarz, Grün, Pfefferminz, Kräuter, Früchte, Wintertee	



Die Zeit erfordert ein Umdenken.

Unsere 12 treuen MitarbeiterInnen in Küche und Service liegen uns sehr am Herzen. Damit Ihnen die Freude und Leidenschaft am Arbeiten in der Gastronomie erhalten bleiben achten wir auf Sie.

Somit passen wir unser Angebot an die Öffnungszeiten an:

Täglich warme Küche:

12.00 – 14.30 Uhr & 18.00 – 20.30 Uhr

Jause:

14.30 – 17.00 Uhr

Ihre Marina Bunte & alle engagierten MitarbeiterInnen