

Vorspeisen....

Marinierter Burrata- Mozzarella	G, O	€ 8,90
mit Avocado, Paradeisern und Mango		
Carpaccio vom Rinderfilet	A, C, G, H, O	€ 12,90
mit leichter Senf-Aioli, Parmesan, Pinienkerne und Kresse		
Gebackener Emmentaler	A, C, G, O, M	€ 8,80
auf bunter Salatgarnitur dazu Preiselbeeren		
Knoblauchbrot	A, L, M, O, G	€ 3,50
mit Salatgarnitur		

Wie wär's mit Salat...

Kleiner gemischter Salat	L, O, M	€ 4,50
Kleiner grüner Salat	L, O, M	€ 4,50
„Bischofsmützensalat“ mit gebratenen Putenstreifen	A, G, L	€ 13,50
und Joghurt-Kräuter dressing		
5 Stk. gebratene Riesengarnelen an bunten Blattsalaten	B, F, G, H, O	€ 16,40
in Limettendressing mit frischen Früchten und Cashewkernen		

Aus dem Suppentopf....

Klare Rindersuppe vom Almochsen	A, C, G, L	€ 4,50
mit Nudeln, Frittaten, Grießnockerl, Leberknödel oder Kaspressknödel		
„Alt Wiener Suppentopf“	A, C, G, L	€ 5,60
Knoblauchrahmsuppe mit Vollkorn croutons	A, C, G, L, O	€ 4,90
Erdäpfeltopf mit Speck	G, L	€ 4,90
Erfrischende Gazpacho	A, L, O	€ 5,50
mit Prosciutto – Grissini		

Hauptspeisen....

Filzmooser Zwiebelrostbraten	A, C, G, L, O	
mit Röstzwiebeln dazu Röstkartoffeln und gebackenem Speckbohnenbündl		€ 16,80
Gekochter Tafelspitz vom jungen Almrind	G, L, O	
mit Apfelkren und Schnittlauchsauce dazu Röstkartoffel und Cremespinat		€ 15,40
„Unser Grillteller“	G, L, O	
Gustostücke vom Rind, Schwein und Landhendl, mit Würstel, Speck und Kräuterbutter dazu servieren wir mariniertes Gemüse und Pommes frites oder Ofenkartoffel		€ 15,90
Pfeffersteak	G, L, O	
Zartes Filetsteak vom Filzmooser Almrind mit Pfeffersauce, Kartoffelgratin und Gemüseriegen		€ 24,90
Saftiges Rindsgulasch dazu servieren wir Spätzle	A, C, G, L	€ 12,80
Kalbsinvoltini gefüllt mit Fetakäse, Ruccola und Pinienkernen auf Risotto von getrockneten Tomaten	G, H, O, L	€ 18,80
„Jagateller“	A, C, G, L, O	
Geschmortes Ragout und Medaillon von heimischen Hirschen dazu Apfel- Serviettenschnitte, Speckschwammerln, Preiselbeerbirne und Rotkraut		€ 21,00
BBQ- Ripperl saftig gebraten	A, G, L, O, M	
mit zweierlei Saucen, dazu Maiskolben und Knoblauchbaguette oder Ofenkartoffel mit Sauerrahm		€ 14,90
Original Wiener Schnitzel vom Kalb	A, C, G	€ 18,90
Schnitzel „Wiener Art“		
vom Schwein		€ 10,90
von der Pute		€ 11,90
wahlweise mit Pommes oder Kartoffeln dazu Preiselbeeren		
Champignonschnitzel	A, C, G, L, O	
mit hausgemachten Spätzle und Vichykarotten		€ 11,90
Filzmooser Bauerngröstl	C, L, O	
mit einer dünnen Scheibe Leberkäse, Spiegelei und Krautsalat		€ 9,80
Holzfällersteak „Hikory Style“ Schweineschopf mit Speck, Pilzen, Zwiebeln, Grilltomate und Rosmarin- Bratkartoffeln	L, O	€ 12,10
Pongauer Fleischkrapfen	A, G, L, M	
auf Senfkraut		€ 9,80

Vegetarische Gerichte....

Hausgemachte Ricotta- Spinatravioli in Salbeibutter geschwenkt A, C, G, L garniert mit Schmelztomaten und gebackenem Junglauch	€ 10,90
Spaghetti mit Knoblauch-Basilikum-Pesto A, C, G, H	€ 8,00
Gratinierter Tomaten- Mozzarellatoast A, G, L, O mit mariniertem Ruccola	€ 8,90
Bischofsmützen- Gemüsegartl C, G, L, O mit pochiertem Bioei und Schnittlauch- Erdäpfelpüree	€ 10,90
Pongauer Kasnocken A, C, G, M, O mit Röstzwiebeln und grünem Salat	€ 8,90
Hausgemachte Gemüsekrapfen im Roggenteig A, C, G, L, O an einem Ruccolanest und Kräutertopfen	€ 9,80
Champignon-Risotto G, L, O mit gebackenen Wurzeln und Parmesan	€ 12,20

Aus Fluss und Meer....

Gegrilltes Lachsmittelstück A, C, D, G, L, O auf Selleriespinat, Rote Rübenbaunz'n und Krenschaum	€ 18,80
Frische Forelle „Müllerin Art“ vom Nestlerbauer A, D, G, L mit Petersilienkartoffeln und Kräuterbutter	€ 16,90
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet A, C, D, G, L, O mit hausgemachten Kerbelbandnudeln, Zuckerschoten und Kirschtomaten	€ 18,50
Gebratenes Bachsaiblingsfilet an Vermouthsauce A, C, D, G, L, O mit knuspriger Polentarolle und Pfirsich- Spitzkraut	€ 19,90

Fondue auf Vorbestellung!

Käsefondue A, G, O Feine Schweizer Käsemischung dazu frisches Bauernbrot und frische Früchte	pro Person	€ 15,90
Fondue „Chinoise“ (Suppenfondue) A, C, G, L, M, O Puten-, Rind- und Schweinefilet, verschiedene kalte Saucen, Pommes frites und gemischter Salat	pro Person	€ 20,90
Fondue „Bourignone“ (Ölfondue) A, C, G, L, M, O Puten-, Rind- und Schweinefilet, verschiedene kalte Saucen, Pommes frites und gemischter Salat	pro Person	€ 22,90

Für mindestens „Zwoa“

Bischofsmütze „Hausplatte“ A, C, G, L, O Rindersteak, Schweinerücken, Wiener Schnitzel , Grillwürstel mit verschiedenen Kartoffelgerichten und Reis, dazu servieren wir Kräuterbutter und Champignonrahm	€ 38,00
„Chateaubriand“ A, G, L, D 400 Gramm Rinderfilet rosa gebraten, dazu Gemüse - Allerlei, Pommes, Reis, Kräuterbutter, Cafe de Parissauce	€ 48,00

Für unsere kleinen Gäste....

HARRY POTTER Grillwürstel mit Pommes frites A, O	€ 5,20
SNOOPY Spaghetti Bolognese A, C, G	€ 4,90
DINO Wiener Schnitzerl mit Pommes frites A, C, O	€ 6,80
NEMO Fischstäbchen mit Pommes frites A, D	€ 6,60

Und zum Schluss was „Siaß“

Holundertörtchen A, G, H, O, C, E mit Rhabarber	€ 7,20
Halbflüssiger Schokoladen- Lavendelkuchen C, G, H, O an Balsamicokirschen und hausgemachtem Vanilleeis	€ 7,20
Kokos Crème Brûlée C, G mit Passionsfruchtsorbet und exotischen Früchtespieß	€ 8,20
Nougatknödel in Butterbrösel G, H, O, C auf Waldbeerragout	€ 6,90
Hausgemachter Kaiserschmarren A, C, G, H, O dazu Marillen- oder Zwetschkenröster	€ 7,90
Eispalatschinken A, C, G mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlag	€ 7,90

Fragen Sie auch nach unserer gut sortierten Eiskarte!