



Suppen / Soup

Klare Tafelspitzbrühe mit Frittaten <i>Clear beef broth with pancake slices</i>	4,90
Klare Tafelspitzbrühe mit Kaspressknödel <i>Clear beef broth with cheese dumpling</i>	4,90
Tomaten Basilikum Suppe <i>Tomato and basil soup</i>	5,40
Pikante Gulaschsuppe mit Brot <i>Goulash soup with bread</i>	5,40

Vorspeisen / Appetizers

Beefsteak Tartare "Nach Art des Hauses" mit getoastetem Wurzelbaguette und Butter	
Vorspeise 85 Gramm / 3 Ounces	14,80
Hauptspeise 170 Gramm / 6 Ounces	18,50
<i>Beefsteak Tartare with toasted baguette and butter</i>	
Gratinierter Ziegenkäse auf winterlichem Blattsalat mit Mango-Marillen und Walnüssen	14,80
<i>Grilled goat cheese with leaf salad, mango apricots and walnuts</i>	
Wurzelbaguette Scheiben mit Knoblauch <i>Garlic baguette slices</i>	3,50
Gebackene Zwiebelringe mit Sauerrahm Dip <i>Baked onion rings with sour cream dip</i>	5,40
Salat „Griechen“ Knackige Salate mit Karotten, Gurken, Tomaten, Schafkäse, Oliven und Zwiebeln, Italian Dressing	13,80
<i>Salad mix with feta cheese, olives, onions, italian dressing</i>	
Salat „Vital“ Knackige Salate mit Karotten, Gurken und Tomaten, Italian Dressing und gebratenen Hühnerstreifen	13,80
<i>Salad mix with italian dressing and grilled chicken slices</i>	

Salat „Steirisch“ Blattsalatteller mit Kernöldressing und Hühnerstreifen in der Kürbiskernpanade	13,80
<i>Seed oil marinated leaf salad with breaded fried chicken</i>	
Salat „Bunt“ Großer Salat mit Karotten, Gurken, Tomaten und Italian Dressing	6,80
<i>Salad mix with italian dressing</i>	
Salat „Brise“ Kleiner Salat mit Karotten, Gurken, Tomaten und Italian Dressing	4,80
<i>Salad mix with italian dressing</i>	

Vom Grill und vom Ofen / From the grill and from the oven

Medaillon vom Rind mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse, 225 Gramm	29,80
<i>Beef medallion with herb butter, French fries and vegetables, 8 Ounces</i>	
Rinderfiletsteak mit Pfeffersauce, Pommes frites und Gemüse, 280 Gramm	39,80
<i>Beef steak with pepper sauce, French fries and green beans, 10 Ounces</i>	
Grillteller „Rössle Park“ mit Kräuterbutter und Pommes frites	20,80
<i>Mixed grill with herb butter and french fries</i>	
Zwiebelrostbraten an Natursauce mit Bohnen und Kroketten	22,80
<i>Roast beef with brown onions, sauce, green beans and croquettes</i>	
Knusprige Rippe mit Pommes frites	16,50
<i>Spare ribs with french fries</i>	
Extra Sauerrahm Dip / Extra Sour cream dip	1,60
Extra Chili Dip / Extra Chili dip	1,60
Extra Curry Dip / Extra Curry dip	1,60
Extra Pfeffersauce / Extra Pepper sauce	1,60
Extra Kräuterbutter / Extra Herb butter	1,20



Österreichische Klassiker ohne Fleisch
Austrian classics without meat

Vorarlberger Käsknöpfe mit grünem Salat <i>Small dumplings with mountain cheese, brown onions and green salad</i>	15,80
Hausgemachte Spinatknödel mit grünem Salat <i>Spinach dumplings with green salad</i>	14,50
Bunter Gemüseteller in Olivenöl und Kräutern <i>Mixed vegetable dish in olive oil and herbs</i>	10,80

Winter Spezial / Winter Special

Geschmorte Entenkeule mit Blaukraut, Maroni und Rosmarinkartoffeln an Preiselbeer-Wild-Sauce <i>Braised duck with red cabbage, chestnuts, rosemary potatoes and cranberry venison sauce</i>	24,90
Hirschrückensteak mit Blaukraut, Maroni und Rosmarinkartoffeln an Preiselbeer-Wild-Sauce <i>Saddle of venison steak with red cabbage, chestnuts, Rosemary potatoes and cranberry venison sauce</i>	32,90
Filet von der Arlberger Forelle aus Zug/Lech mit Rosmarinkartoffeln und Mandelbutter <i>Trout fillet from the "Arlberger" mountain with rosemary potatoes and almond butter</i>	24,90

Wiener Küche / Vienna kitchen

Wiener Schnitzel vom Schwein / <i>Breaded pork escalope</i> mit Pommes frites / <i>with french fries</i> oder Salat / <i>or salad</i>	14,80 15,80
Wiener Schnitzel vom Kalb / <i>Breaded veal escalope</i> mit Petersilienkartoffeln / <i>with parsley potatoes</i> oder Salat / <i>or salad</i>	19,80 20,80
Wiener Schnitzel vom Huhn / <i>Breaded chicken escalope</i> mit Pommes frites / <i>with french fries</i> oder Salat / <i>or salad</i>	15,20 16,20
Pikantes Rindsgulasch mit Semmelknödel <i>Spicy beef goulash with bread dumpling</i>	16,50
Kalbsrahmbeuschel mit Semmelknödel (Ragout von Herz und Lunge) <i>Creamed veal tripe (heart and lung) with bread dumpling</i>	13,50

Beilagen / Side dishes

Beilagen / <i>Side dishes</i>	3,30
<i>Pommes frites, Kroketten, Petersilienkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Spätzle, Semmelknödel, Bohnen, Gemüse, Blaukraut</i>	
<i>French fries, croquettes, parsley potatoes, rosemary potatoes, Spaetzle, bread dumpling, green beans, vegetables, red cabbage</i>	

Jause / Snack

Wienerle mit Senf und Brot <i>Sausages with mustard and bread</i>	5,50
2 Stück Weißwürste mit Händlmaier Senf und Brezn <i>Bavarian veal sausages with mustard and a pretzel</i>	6,80
1 Stück Brezn / <i>1 pretzel</i>	1,90
Geräucherte Hauswurst vom Schwein mit Kren und Brot <i>Smoked pork house sausage with horseradish and bread</i>	9,50
Haussulze mit Zwiebelringen und Kernöldressing <i>Pork in aspic with onion rings in a pumpkin seed dressing</i>	7,80
Wälder Brettel Jause mit Brot <i>Selection cheese and bacon on a wooden plate</i>	14,90
Suura Käs mit Zwiebel und Essig <i>Marinated sour cheese plate</i>	9,70
Lumpensalat mit Wurst und Käse <i>Mixed - sausage and cheese salad with farmer's bread</i>	10,50