



## ***Vorspeisen - Starters***

---

***Beef Tartar (A,C,F,G,M)***  
*mit Toastbrot und Butter*

*Beef tartar with toast and butter*

9,90

***Tafelspitzsulf (L)***  
*mit Kernöldressing und roten Zwiebeln*

*Jellied prime boiled beef with pumpkin seed oil dressing and red onions*

6,70

***Büffelmozzarella (G)***  
*mit Tomaten und hausgemachtem Pesto*

*Buffalo mozzarella with tomatoes and housemade pesto*

7,60

## ***Suppen - Soups***

---

***Kalte Gurken-Avocadosuppe (G)***  
*mit Minzpesto*

*Cold cucumber-avocado soup with mint pesto*

4,50

***Grießnockerlsuppe (C,A,G,L)***  
*Semolina dumpling soup*

3,50

***Leberknödel- (L,C,A) oder  
Frittatensuppe (L,C,A,G)***

*Beef soup with liver dumplings  
or slices of pancake*

3,50



## ***Vom Holzkohlengrill – Charcoal grilled***

---

***Spare Ribs*** (C,L,O,M,N) mit Dukatenerdäpfeln und zweierlei Saucen

***Spare Ribs „Diabolo“*** (C,L,O,M,N) mit Wedges und zweierlei Saucen

*Spare ribs with fried potatoes and two sauces or  
Spare ribs „Diabolo“ with wedges and two sauces*

*gr. Portion 17,20 - kl. Portion 14,20*

***Hausgemachte Ćevapčići*** (C,M)

*mit Zwiebelsenf, Ajvar und Pommes frites*

*Housemade Ćevapčići with onion mustard, ajvar and french fries*

*10,60*

***Hühnerspieß*** (A,G) mit Tzatziki und Ciabatta

*Chicken spit with tzatziki and ciabatta*

*14,50*

***Steak vom Mangalicarücken*** (G)

*mit sautierten Steinpilzen und Kartoffelgratin*

*Saddle of mangalica pork steak with sautéed porcini and potato gratin*

*22,80*

***Hüftsteak „grain fed“***

*mit Maiskolben, Chilibutter und Basilikumerdäpfeln*

*Sirloin steak with corncob, chili butter and basil potatoes*

*19,70*

***Garnelen*** (B,G)

*mit gegrillten Zucchini, geräuchertem Basmatireis und Limettenbutter*

*Prawns with grilled zucchini, roasted basmati rice and lime butter*

*21,40*

***Spitzpaprika*** (A,C,G) gefüllt mit Schafkäse, dazu Weißbrot

*Pepper filled with sheep cheese and white bread*

*11,70*



## ***Hauptspeisen – Main dishes***

---

***Gefüllte Paprika (A,C,G)***  
*in Paradeissauce mit Petersilerdäpfeln*  
*Stuffed peppers in tomato sauce and parsley potatoes*  
9,90

***Rindsgulasch (A,C,G,L)***  
*mit Nockerln*  
*Beef goulash with small dumplings*

*big portion 9,80*  
*small portion 6,80*

***Schweinsmedaillons (A,C,G,L,O)***  
*mit Steinpilzsauce und Serviettenknödel*  
*Pork medaillons with porcini sauce and napkin dumpling*  
*gr. Portion 19,20*  
*kl. Portion 16,20*

***Gebackenes Schweinsschnitzel (A,C,G,L,M)***  
*von der Karreerose mit Erdäpfelsalat*  
*Typical viennese pork escalope with potato salad*  
10,90

***Zwiebelrostbraten (L,M,O,A)***  
*gedünstet mit Braterdäpfeln*  
*Steamed onion beef roast with fried potatoes*  
17,40



---

## **Vegetarisch - Vegetarian**

---

**Erdäpfel-Eierschwammerlstrudel (A,C,G,O)**  
*mit Blattsalat*

*Potato - chanterelles strudel with leaf salad*

12,70

**Falafel (A)**

*auf Frühlingssalat mit Zitronendressing VEGAN*

*Falafel on spring salad with lemon dressing*

8,60

---

## **Salate – Salads**

---

**Hühnerstreifensalat**

*mit hausgemachtem Langos (A)*

*mit Essig und Öl (M,O) oder Joghurtdressing (G)*

*Chicken stripes salad with vinegar and oil or yoghurt dressing,  
served with homemade langos*

10,50

**Paradeis- und Feldgurkensalat (A,G)**

*mit gegrilltem Halloumi und Weißbrot*

*Tomato and cucumber salad with grilled halloumi and white bread*

9,80

**Mischblattsalat - Mixed leaf salad**

4,20

**Gemischter Rohkostsalat**

*wahlweise mit Essig und Öl (M,O, Joghurtdressing (G)  
oder Erdbeer-Vinaigrette (G)*

*Mixed salad with either vinegar and oi, yoghurt dressing  
or strawberry vinaigrette*

3,90



## ***Fische – Fish***

---

### ***Zanderfilet (A,D,L,M)***

*gebraten mit Kräuterbutter, Gemüse und Buttererdäpfeln*

*Grilled pike-perch filet with herbal butter,  
vegetables and butter potatoes*

*17,20*

### ***Karpfenfilet “Serbisch” (A,D,G)***

*mit Petersilerdäpfeln*

*Carp filet “serbian style” with parsley potatoes*

*16,50*

### ***Karpfenfilet “Gebacken” (A,D,L,M)***

*mit Erdäpfelsalat*

*Carp filet “fried” with potato salad*

*16,50*

### ***Calamari (A,F,R)***

*gebraten mit Olivenöl und Knoblauch,  
dazu Baguette*

*Calamari roasted in olive oil and garlic,  
served with baguette*

*18,80*



## ***Dessert – Dessert***

---

***Eispalatschinke (A,C,G)***  
*mit frischen Früchten und Schlagobers*

*Pancake filled with ice cream,  
served with fresh fruits and whipped cream*

*1 Stück 3,60 / 2 Stück 7,20*

***Topfen-Marillenknödel (A,C,G,H)***  
*in Butterbröseln*

*Apricot curd dumpling with butter breadcrumbs*

*1 Stück 2,80*

***Parfait von weißer Schokolade (C,G)***  
*mit Karamellsauce und frischen Beeren*

*White chocolate parfait with caramel sauce and fresh berries*

*6,60*

***Malakoff - Nougatnockerl (A,C,F,G,H)***  
*mit Weichselragout*

*Malakoff-nougat soufflés with sour cherry sauce*

*6,00*

***Dessertvariation (A,C,G,H,F)***

*6,40*



## ***Eis – Ice cream***

---

### ***Marillenbecher (C,F,G,H)***

*mit Haselnuß-, Vanille- und Nutellaeis und frischen Marillen*

*Apricot coup with hazelnut, vanilla and nutella ice cream  
and fresh apricots*

5,90

### ***Bortolottis Eiskrapfen (C,F,G,H)***

*Marille oder Nougat*

*Bortolottis ice donut with apricot or nougat*

*1 Stück 3,40*

### ***Gemischtes Eis (C,F,G,H)***

*Mixed ice cream*

5,00

### ***Bananensplit (C,G,F)***

*Banana split*

5,80

### ***Heiße Liebe (C,G)***

*„Hot Love“ (vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream)*

5,80

### ***Eiskaffee (C,G)***

*Ice coffee*

5,00

*Wir beziehen unser hochwertiges Speiseeis vom Eissalon Trento Bortolotti.*

*We obtain our premium ice cream from Eissalon Trento Bortolotti.*