

... unsere Starters

Hirschcarpaccio 19,50

mit Preiselbeervinaigrette an Rucola und Grana Padano

Gebratene Entenbrustscheiben 19,50

auf Vogerlsalat an Mandarinen und Granatapfelkernen

Roter-Rübensalat 18,50

mit Räucherlachs an Dill-Senf-Dressing und Zwirbelstangerl

Backhendlsalat 18,00

gebackene Filetstreifen vom heimischen Landhendl auf
bunt gemischten Blattsalaten mit Paprika-Gurken-Tomaten-Karotten
an Thousand-Island-Dressing dazu Knoblauch-Pizzastangerl

Gemischter Beilagensalat klein | groß 5,50 | 8,00

Dressing nach Wahl - Joghurt | Honig-Senf | Thousand-Island | Balsamico-Olivenöl

Kräftige Rindsuppe 6,50

mit Leberknödeln oder Kräuterfrittaten nach Wahl

Getrüffelte Erdäpfelsuppe  7,50

mit schwarzen Trüffelscheiben

Knoblauchcremesuppe 7,00

mit gerösteten Weißbrotwürfeln

... unsere Pasta & Gratins

Pasta Alfredo

17,00

Butter | Knoblauch | Parmesan

... gerne auch mit gebratener Hühnerbrust | Aufpreis € 7,00

... gerne auch mit gebratenen Rinderfiletstreifen | Aufpreis € 9,50

Riesengarnelen vom Grill

24,00

auf Tagliatelle mit Knoblauch und Kirschtomatenragout

Spinatnockerl

16,00

in Oberscreme an Schinkenwürfeln und Blattspinat

mit Mozzarella gratiniert

Pasta Carbonara

17,50

nach originaler italienischer Zubereitungsart

unsere frischen Spaghetti mit luftgetrocknetem Guanciale

an Ei und Pecorino Käse (ohne Obers)

Spaghetti alla Bolognese

16,00

mit unserem hausgemachten Fleischragout

... optional mit frisch gehobeltem Grana Padano | Aufpreis € 3,00



... gerne können wir Ihr Nudelgericht auch mit
glutenfreien Spaghetti zubereiten | Aufpreis € 2,00

... unsere Empfehlungen

Rosa gebratener Hirschrücken

33,50

mit Maroni-Serviettenknödeln an Brokkoli
und Dörrzwetschkensauce

Filet vom Red Snapper

23,50

auf schwarzem Risotto und Limettensauce
dazu Süßkartoffeln und Rucola

Geschmorte Rindsbackerl

22,50

im kräftigen Burgunderjus mit Kartoffelstampf
und Wurzelgemüse

Gebratene Polentascheiben



18,50

an Blattspinat und Kräuterseitlingen dazu Paprikachutney

Garnelenpfanne

22,00

nach katalanischer Art - mit reichlich Knoblauch-Olivenöl
ausgelöste und gebratene Riesengarnelen dazu Cocktailltomaten
und frischer Rucola sowie zwei knusprige Knoblauch-Zwirbelstangerl

Zwiebelrostbraten

26,50

vom Genußregion Rind dazu knusprige Zwiebelringe
und Bratkartoffeln mit hausgemachtem Safterl

... unsere Klassiker & Barbecue

Cordon Bleu Röllchen

18,50

ausgebackene Filetrollen vom Schweinsrücken
mit Bergkäse gefüllt dazu Pommes frites

Wiener Schnitzerl vom Schweinsrücken

17,00

dazu Erdäpfel-Vogerlsalat

... auf Wunsch auch von der Landhendlbrust

18,00

Spareribs

21,50

nach Barbecue Art gebraten dazu knusprige Bratkartoffeln
und unsere hausgemachte Sauce Aliola

Papa Joe's Burger

medium gebraten

17,00

hausgemachtes Rinderpatty & Burgerbrötchen | Cheddar Käse
Cocktailsauce | knackiger Blattsalat | gebratener Speck | Spiegelei
und unsere Skin on Pommes # Dipsauce bitte extra bestellen

Crispy Chicken Burger

17,00

mit knusprigem Filet von der Landhendlbrust in Panko
Spicy Mayo | Tomatenscheiben | frischer Salat
und unsere Skin on Pommes # Dipsauce bitte extra bestellen

Dip Saucen

Aliola | Cocktail | Spicy Mayo | BBQ-Sauce | Sweet Chili | Hot Chili 3,00

... unsere Süßspeisen & Eis

Pekannuss-Schoko-Brownie 9,50

mit Zimt-Orangen-Kompott und Vanilleeis

Schneenockerl 9,00

mit hausgemachter Bourbon-Vanillesauce

Frisch gebackene Palatschinken 9,00

mit hausgemachter Marillenmarmelade (3 Stk.)

oder

mit Vanilleeis und Schokoladesoße (2 Stk.)

Tichy's Eismarillenknödel 6,00

mit Schlagobers

Vanille und Nougat 8,50

Bourbon-Vanilleeis mit einem Schuß

Nougat-Schokoladelikör und Schlagobers

Amore Giuseppe 8,50

Bourbon-Vanilleeis mit warmen Himbeeren
und Schlagobers